

# FOOD MENU

# Trio Food Menu

## CHARGEABLE DINNER MENU 18.30 TO 22.00
















### ANTIPASTI / APPETIZER

-  Garlic Flat Breads – 17.00  
Dips
-   Crostini Con Fegatini Di Pollo – 29.00  
Northern Italian Chicken Liver Pate, Grilled Ciabatta, Grilled Bell Peppers, Pickled Onion, Gherkins
-   Carpaccio Di Manzo – 33.00  
Seared Raw Angus Beef Eye Fillet, Radicchio, Walnuts, Gorgonzola
-  Large Bruschetta – 29.00  
Beetroot Cured Salmon, Tomato, Beetroot Puree
-   Melon & Prosciutto – 33.00  
Rock Melon, Parma Ham, Pine Nuts, Radicchio
-  Black Mussels with Olive Bread – 29.00  
Black Mussels, Celery, Carrot, Olive Bread

### ZUPPE / SOUPS

-   Chicken Parmesan Soup – 19.00  
Chicken, Orzo Pasta, Parmesan, Mozzarella, Tomato
-  Tomato Soup – 17.00  
Tomato, Garlic, Celery, Carrot, Cream, Croutons
-  Minestrone – 19.00  
Zucchini, Carrot, Potato, Leek, Celery, Orzo Pasta, Tomato, Basil, Oregano, Parmesan Cheese, Spinach

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager.

- |  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  Alcohol    |  Beef    |  Dairy     |  Egg   |
|  Gelatin    |  Gluten  |  Nuts      |  Pork  |
|  Poultry    |  Seafood |  Shellfish |  Vegan |
|  Vegetarian |  Fish    |  Lactose   |   |

## INSALATE/SALADS



### Mixed Green Salad – 22.00

Mixed Green Lettuce, Cucumber, Bell Pepper, Lemon Dressing



### Baked Local Aubergine Salad – 22.00

Aubergine, Radicchio, Fregula Pasta, Feta Cheese, Romaine Lettuce, Italian Dressing



### Traditional Caesar Salad – 24.00

Bacon, Poached Egg, Parmesan, Romaine Lettuce, Garlic Croutons



### Your Choice Topping: Grilled Chicken – 13.00

## PIZZA



### Margherita Pizza – 18.00

Napolitana Sauce, Mozzarella, Fresh Basil, Oregano



### Frutti Di Mare Pizza – 29.00

Napolitana Sauce, Mozzarella, Mix Seafood, Oregano



### Mixed Grilled Vegetable Pizza – 22.00

Napolitana Sauce, Mozzarella, Eggplant, Zucchini, Mushrooms, Fresh Basil, Tomatoes, Oregano, Bell Pepper, Carrots



### Pizza Al Tonno – 27.00

Napolitana Sauce, Tuna, Onion, Mozzarella, Oregano



### Quattro Formaggi Pizza – 27.00

Four Kinds of Cheese, Oregano



### Diavola Pizza – 27.00

Napolitana Sauce, Mozzarella, Milano Salami, Chili, Oregano

## PASTA & RISOTTO



### Mushroom & Spinach Risotto – 29.00

Mushroom, Spinach, Basil, Parmesan



### Beef Cheek Pappardelle – 38.00

Slow Cooked Beef Cheeks, Parmesan



### Spaghetti Bolognese – 29.00

Slow Cooked Ragout of Beef, Tomato, Garlic, Thyme, Carrot, Celery

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager.

Alcohol

Beef

Dairy

Egg

Gelatin

Gluten

Nuts

Pork

Poultry

Seafood

Shellfish

Vegan

Vegetarian

Fish

Lactose

## PASTA & RISOTTO



### Vegetarian Lasagna – 29.00

Layered Pasta, Béchamel, Eggplant, Zucchini, Bell Pepper, Mozzarella



### Lobster Spaghetti – 48.00

Lobster Bisque, Tomato, Fennel Seeds, Chili, Pangrattato



### Spaghetti Carbonara – 29.00

Bacon, Egg, Parmesan, Onion, Garlic, Cream sauce



### Beef Lasagna – 29.00

Mixed Salad, Bechamel, Onion, Tomato, Mozzarella, Minced Beef, Panini Bread



### Spinach & Ricotta Tortellini with Pesto Verde – 27.00

Spinach, Parsley, Parmesan, Pine Nuts, Olive Oil, Basil



### Saffron Risotto – 32.00

Mixed Seafood, Shellfish, Parsley, Lemon



### Beetroot Risotto with Walnuts – 29.00

Beetroot, Walnuts, Parmesan



### Spaghetti Aglio E Olio – 27.00

Garlic, Olive Oil, Parsley, Parmesan



### Penne Arrabbiata – 27.00

Penne Pasta, Tomato Sauce, Basil, Chili Flakes



### Sicilian Spaghetti Alla Norma – 27.00

Tomato Sauce, Cream Sauce, Spaghetti, Parmesan, Cheddar Cheese, Eggplant, Basil

## PESCE / FISH



### Seared Reef Fish Polenta & Salsa Verde – 31.00

Reef Fish, Polenta, Bell Pepper, Aubergine, Zucchini



### Maldivian Yellow Fin Tuna – 40.00

Tuna, Baby Carrot, Onion, Artichoke, Nantua Sauce



### Grilled Salmon – 57.00

Salmon Fillet, Green Lentil, Wilted Red Cabbage, Saffron Cream Sauce

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager.

Alcohol

Beef

Dairy

Egg

Gelatin

Gluten

Nuts

Pork

Poultry

Seafood

Shellfish

Vegan

Vegetarian

Fish

Lactose



### PESCE / FISH

Reef Fish Con Funghi Misti – 31.00  
Reef Fish, Mix Mushroom, Parsley, White Wine



### CARNE / MEAT

Beef Tenderloin– 66.00  
Roast Onion, Zucchini, Tomato, Pepper Sauce



Osso Bucco – 40.00  
Beef Shanks, Celery, Carrot, Tomato, Saffron Risotto



### POLLO / CHICKEN

Chicken Saltimbocca – 40.00  
Chicken Breast, Parma Ham, Sage, Potato, Spinach



Chicken Cacciatore – 40.00  
Chicken Leg, Tomato, Capsicum, Onion, Mushroom, Olive, Mashed Potato



### DOLCI / DESSERTS

Tiramisu – 19.00  
Italian Mascarpone Cream with Lady Finger Biscuits soaked in Amaretto Syrup served with Coffee Macaroons



Chocolate Fondant – 19.00  
Freshly Baked Chocolate Fondant with Berry Compote and Vanilla Ice Cream on Caramel Oats Crumble



Passion Fruit Panna Cotta – 19.00  
White chocolate Passion Fruit Panna Cotta with Whipped Pistachio Ganache, Crumble & Praline Crunch



Lemon Raspberry Semifreddo – 19.00  
Raspberry Lemon Semifreddo on Citrus Coulis and Almond Chocolate Biscotti



Selection of Ice Cream or Sorbet – 16.00



Selection of Exotic Fruit Platter – 19.00

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager.

- Alcohol
- Beef
- Dairy
- Egg
- Gelatin
- Gluten
- Nuts
- Pork
- Poultry
- Seafood
- Shellfish
- Vegan
- Vegetarian
- Fish
- Lactose

## EXCLUSIVE MENU

### STARTER



#### Scallop Crudo – 34.00

Scallops Raw, Olive Oil, Lemon Zest, Passion Fruit, Pomegranate, Salt Flakes



#### Smoked Halibut with Garlic-Herb Cheese – 29.00

Smoked Halibut, Cream Cheese, Parsley, Dill, Cherry Tomato, Poached Figs, Brioche

### MAIN COURSE



#### Swordfish Puttanesca – 45.00

Pan Seared Swordfish, Rigatoni Pasta, Bell Pepper, Parsley, Olives, Capers, Garlic, Olive Oil



#### Angus Beef Tenderloin con Cipolla e Balsamico – 63.00

Angus Beef Tenderloin, Onion Balsamic Reduction, Hand Cut Potato Fries, Parmesan

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager.

Alcohol

Beef

Dairy

Egg

Gelatin

Gluten

Nuts

Pork

Poultry

Seafood

Shellfish

Vegan

Vegetarian

Fish

Lactose

# Plant

Plant-Based Bliss' is Sun Siyam's promise to elevate and enhance the beauty of vegetarian and vegan dining for the guest.

Meet Cherie Tu. The Sydney born-and-bred cookbook author, recipe developer, and internet sensation has garnered a community of over 1 million followers across Youtube, TikTok, and Instagram—all drawn to her plant-based recipes ranging from a three-ingredient matcha mousse to King oyster mushroom 'scallops' to her 'Salads that Don't Suck' series.

Among her followers is the Sun Siyam culinary team, with whom she is tweaking, testing, and tasting dishes — all plant-based—that will ultimately make up 30% of the resorts' menus and buffets. Desserts included. During her trip to the Maldives, which she claims "looks even better in person", she discovered *dhiyaa hakaru*, traditional Maldivian sweetener made from coconut sap.

While Cherie has been plant-based for 10 years and believes in incorporating more plant foods into one's diet, she isn't a fan of labels and rules. The plant-based dishes at Sun Siyam can be enjoyed by anyone and everyone. "Even if someone doesn't want to go full vegan, just swapping out a couple of their usual animal-based dishes for my plant-based ones is a positive change."

Growing up in an Asian household meant lots of delicious and deeply flavourful food—namely Chinese and Vietnamese cuisine. And while she draws inspiration from her mother's cooking, ultimately, she's creating for her community. Their feedback and input is everything. "I love to create content that they enjoy and benefit from."

When asked about her dream dinner party guests, she's earnest: "Is it corny to say my dream guests would simply be my closest friends and family? Feeding people who I love and care about brings me the most joy."

■ Find her on Instagram at [@thrivingonplants](#)

# Based



# Bliss

# Plant Based Bliss



## ANTIPASTI / APPETIZER



Bruschetta – 18.00

Roma Tomatoes, Red Onion, Garlic, Fresh Basil, Beetroot Puree



Garlic Flat Breads – 17.00

Dips

## ZUPPE / SOUPS



Tomato Soup – 17.00

Tomato, Garlic, Celery, Carrot, Croutons, Coconut Milk



Tuscan Beans Soup – 17.00

Carrot, Celery, Potato, Onion, Garlic, Olive Oil, Bay Leaves and Red Kidney Beans

## INSALATE / SALADS



Mixed Green Salad – 22.00

Mixed Green Lettuce, Cucumber, Bell Pepper, Lemon Dressing



Baked Local Aubergine Salad – 22.00

Aubergine, Radicchio, Fregula Pasta, Romaine Lettuce, Italian Dressing

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager.

Gluten

Vegan

Gluten Free

Nuts

## MAIN COURSE



### Melan Zane Alla Parmigiana – 27.00

Eggplant, Tomato, Vegan Cheese, Basil



### Grilled Truffle Polenta – 27.00

Grilled Polenta Broccoli, Mushroom, Light Tomato Sauce



### Beetroot Risotto with Walnuts – 29.00

Beetroot, Walnuts, Almond Milk



### Zucca Butternut Ravioli – 26.00

Fresh Ravioli, Vegan Cream Cheese, Parsley



### Pesto Penne Pasta – 27.00

Pine Nuts, garlic, fresh basil, olive oil and Almond Milk

## DÉSSERTS



### Vegan Mocha Semifreddo – 19.00

This Delicious Frozen Dessert is Rich in Chocolate and Espresso, served with Coffee Quenelles and Chocolate Sauce.



### Vegan Cannoli – 19.00

A Bubbly, Light, and Crisp Shell Filled with Vegan Ricotta, Sweet and Creamy, served with Pistachio Nuts, Orange Compote, and a Sprinkle of Powdered Sugar

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager.



Gluten



Vegan



Gluten Free



Nuts

# TRIO




# Меню блюд

Платное (а-ля карт) ужин  
с 18:30 до 22:00


## ANTIPASTI/APPETIZER - Закуски

-  Garlic Flat Breads / **есночные Лепешки** — 17.00  
Соусы
-   Crostini Con Fegatini Di Pollo — 29.00  
**Паштет Из Куриной Печени**  
Паштет из куриной печени из северной Италии, чиабатта на гриле, жареный болгарский перец, маринованный лук, корнишоны
-   Carpaccio Di Manzo / **Карпаччо Из Говядины** — 33.00  
Обжаренное сырое филе ангусской говядины, радикио, грецкие орехи, горгонзола
-  Large Bruschetta / **Большая Брускетта** — 29.00  
Лосось в вареной свекле, томаты, свекольное пюре
-   Melon & Prosciutto / **Дыня и Прошутто** — 33.00  
Дыня, пармская ветчина, кедровые орехи, радикио
-  Black Mussels with Olive Bread — 29.00  
**Черные мидии с оливковым хлебом**  
Черные мидии, сельдерей, морковь, Оливковый хлеб

## ZUPPE/SOUPS - Супы

-   Chicken Parmesan Soup — 19.00  
**Куриный суп с пармезаном**  
Курица, орзо паста, пармезан, моцарелла, томаты
-  Tomato Soup / **Томатный суп** — 17.00  
Томаты, чеснок, сельдерей, морковь, сливки, гренки

Цены указаны в долларах США, к ним добавляется 10% сбор за обслуживание и 17% налог T-GST. Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией: если есть желание узнать больше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией.

- |  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  Алкоголь     |  Говядина                        |  Молочные продукты                        |  Яйца    |
|  Желатин      |  Глютен                          |  Орехи                                    |  Свинина |
|  Птица        |  Морепродукты (в широком смысле) |  Лактоза                                  |  Веган   |
|  Вегетарианец |  Рыба                            |  Ракообразные (например, креветки, крабы) |   |

## ZUPPE / SOUPS - Супы

D

### Minestrone /Суп Минестроне — 19.00

Цукини, Морковь, Картофель, Лук-порей, Сельдерей, Паста Орзо, Помидоры, Базилик, Орегано Сыр Пармезан, шпинат

## INSALATE / SALADS - Салаты

V

### Mixed Green Salad / Зеленый микс-салат — 22.00

Микс из листьев салата, огурец, болгарский перец, лимонной заправкой

G D

### Baked Local Aubergine Salad — 22.00

#### Запеченный Баклажан Салат

Баклажаны, радикио, фрегола паста, сыр фета, Салат ромэн, итальянская заправка

G D P

### Traditional Caesar Salad — 24.00

#### Традиционный Салат Цезарь

Бекон, яйцо-пашот, пармезан, салат ромэн, чеснок гренки тимьяном

PT

### Топпинг на ваш выбор: курица — 13.00

## PIZZA - ПИЦЦА

D G

### Margherita Pizza / Пицца Маргарита — 18.00

Соус «наполетана», моцарелла, свежий базилик, орегано

G

### Frutti Di Mare Pizza / Пицца «Фрутти ди Маре» — 29.00

Соус Наполетана, моцарелла, микс из морепродуктов, орегано

G

### Mixed Grilled Vegetable Pizza — 22.00

#### Пицца С Запеченными Овощами

Соус «наполетана», баклажаны, цукини, грибы, свежий базилик, помидоры, моцарелла, орегано, чесноком, болгарский перец, моркови

G

### Pizza Al Tonno / Пицца с тунцо — 27.00

Тунец, лук, соус Наполетана, сыр моцарелла, орегано

G

### Quattro Formaggi Pizza /Пицца четыре сыра — 27.00


четыре вида сыра, орегано

P G


### Diavola Pizza /Пицца Дьябола — 27.00

Соус Наполетана, горячая колбаска салями Миланская, перец чили, сыр моцарелла, орегано


Цены указаны в долларах США, к ним добавляется 10% сбор за обслуживание и 17% налог T-GST. Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией: если есть желание узнать больше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией.

 Алкоголь

 Говядина


 Молочные продукты

 Яйца


 Желатин

 Глютен

 Орехи


 Свинина

 Птица


 Морепродукты (в широком смысле)

 Лактоза

 Веган

 Вегетарианец

 Рыба

 Ракообразные (например, креветки, крабы)

## PASTA & RISOTTO-Паста И Ризотто



### Mushroom & Spinach Risotto – 29.00 Ризотто С Грибами И Шпинатом

Грибы, шпинат, базилик, пармезан



### Beef Cheek Pappardelle / Лапша Паппарделле – 38.00

Томленные на медленном огне говяжьи щеки, сыр пармезан



### Spaghetti Bolognese / Спагетти Болоньезе – 29.00

Медленно приготовленный рагу из говядины, помидоров, чеснока, тимьяна, моркови, сельдерея



### Vegetarian Lasagna / Вегетарианская Лазанья – 29.00

Слоистые макароны, соус бешамель, баклажаны, цуккини, болгарский перец, сыр моцарелла



### Lobster Spaghetti / Спагетти С Лобстером – 48.00

Бисквитный лобстер, томаты, семена фенхеля, перец чили, панированные сухари



### Spaghetti Carbonara / Спагетти Карбонара – 29.00

Бекон, яйца, сыр пармезан, лук, чеснок, сливочный соус



### Beef Lasagna / Лазанья С Говядиной – 29.00

перемешанный салат, соус бешамель, лук, томаты, сыр моцарелла, говяжий фарш, хлеб панини



### Spinach & Ricotta Tortellini with Pesto Verde – 27.00 Тортеллини со шпинатом, рикоттой и соусом песто

Шпинат, петрушка, сыр пармезан, кедровые орехи, оливковое масло, базилик



### Saffron Risotto / Ризотто С Шафраном – 32.00

Микс из морепродуктов, моллюсков, петрушка, лимон



### Beetroot Risotto with Walnuts – 29.00 Ризотто со свеклой и грецкими орехами

Свекла, грецкие орехи, сыр пармезан



### Spaghetti Aglio E Olio / Спагетти Алио Олио – 27.00

Чеснок, оливковое масло, петрушка, сыр пармезан



### Penne Arrabbiata / Пенне Арабьята – 27.00

Паста Пенне, томатный соус, базилик, хлопья перца чили

Цены указаны в долларах США, к ним добавляется 10% сбор за обслуживание и 17% налог T-GST. Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией: если есть желание узнать больше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией.

Алкоголь

Говядина

Молочные продукты

Яйца

Желатин

Глютен

Орехи

Свинина

Птица

Морепродукты (в широком смысле)

Лактоза

Веган

Вегетарианец

Рыба

Ракообразные (например, креветки, крабы)

## PASTA & RISOTTO-Паста И Ризотто



### Sicilian Spaghetti Alla Norma – 27.00 Сицилийская Паста Алла Норма

Томатный соус, сливочный соус, спагетти, сыр пармезан, сыр чеддер, баклажаны, базилик

## PESCE/FISH- Рыба



### Seared Reef Fish Polenta & Salsa Verde – 31.00 Обжаренная рифовая рыба со сливочной полентой и сальсой верде

Полента, болгарский перец, баклажан, цукини



### Maldivian Yellow Fin Tuna – 40.00 Мальдивский Желтоперый Тунец

Тунец, бэби - морковь, лук, артишок, соус Нантуа



### Grilled Salmon / Лосось На Гриле – 57.00

филе лосося, зеленая чечевица, краснокочанная капуста, сливочно-шафрановый соус



### Reef Fish Con Funghi Misti – 31.00 Рифовая рыба с грибами

Рифовая рыба, микс грибов, петрушка, белое вино

## CARNE / MEAT- Мясо



### Beef Tenderloin / Говяжья вырезка– 66.00

жареный лук, пряная свекла, соус Сальса верде



### Osso Bucco /Осо Буко – 40.00

Говядина, сельдерей, морковь, томаты, ризотто с шафраном

## POLLO/CHICKEN-Блюда Из Курицы



### Chicken Saltimbocca /Сальтимбокка из курицы – 40.00

Куриная грудка, Пармская ветчина, шалфей, картофель, шпинат



### Chicken Cacciatore /Курица в охотничьем стиле – 40.00

куриная ножка, томаты, стручковый перец, лук, грибы, оливковый, картофельное пюре

## DOLCI/DESSERTS-Десерты



### Tiramisu /Тирамису – 19.00

Итальянский крем из сыра Маскарпоне и печенье Савоярди ("Дамские пальчики"), пропитанное сиропом Амаретто, подается с кофейным миндальным печеньем

Цены указаны в долларах США, к ним добавляется 10% сбор за обслуживание и 17% налог T-GST. Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией: если есть желание узнать больше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией.

Алкоголь

Говядина

Молочные продукты

Яйца

Желатин

Глютен

Орехи

Свинина

Птица

Морепродукты (в широком смысле)

Лактоза

Веган

Вегетарианец

Рыба

Ракообразные (например, креветки, крабы)

G B

## DOLCI/DESSERTS- Десерты

### Chocolate Fondant /Шоколадный Фондан – 19.00

Свежеиспеченный шоколадный фондан с ягодным компотом и ванильным мороженым на карамельно-овсяной крошке

D

### Passion Fruit Panna Cotta – 19.00 Панна-Котта С Маракуйей

Панна-котта из маракуйи из белого шоколада с ганашем из взбитых фисташек, крошкой и хрустящим пралине

G M D

### Lemon Raspberry Semifreddo – 19.00 емифредо С Лимоном И Малиной

Малиново-лимонный Семифредо на цитрусовых кулисах и миндально-шоколадным бискотти

### Selection of Ice Cream or Sorbet – 16.00 Мороженое Или Сорбет На Выбор

### Selection of Exotic Fruit Platter – 19.00 Тарелка С Экзотическими Фруктами

## EXCLUSIVE MENU ЭКСКЛЮЗИВНОЕ МЕНЮ

### STARTER-ЗАКУСКА

### Scallop Crudo /Крудо из Морского Гребешка – 34.00

Сырые Гребешки, Оливковое Масло, Цедра Лимона, Маракуйя, Гранат

D

### Smoked Halibut with Garlic-Herb Cheese – 29.00 Копченый Палтус с Чесочно-Травяным Сыром

Палтус Копченый, Сливочный Сыр, Петрушка, Укроп, Помидоры Черри, Инжир Пашот, Бриошь

### MAIN COURSE-ОСНОВНОЕ БЛЮДО

G

### Swordfish Puttanesca – 45.00 Рыба-Меч под соусом Путтанеска


Обжаренная Рыба-Меч, Паста Ригатони, болгарский перец, Петрушка, Оливки, Каперсы, Чеснок, Оливковое Масло


D B


### Angus Beef Tenderloin con Cipolla e Balsamico – 63.00 Говяжья вырезка (Ангус) с Чиполлой и Бальзамико

Говяжья Вырезка С Луковым Бальзамическим Соусом, Картофель Фри, Пармезан


Цены указаны в долларах США, к ним добавляется 10% сбор за обслуживание и 17% налог T-GST. Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией: если есть желание узнать больше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией.

 Алкоголь

 Говядина


 Молочные продукты

 Яйца


 Желатин


 Глютен

 Орехи


 Свинина

 Птица


 Морепродукты (в широком смысле)

 Лактоза

 Веган

 Вегетарианец

 Рыба

 Ракообразные (например, креветки, крабы)

# Plant

Plant-Based Bliss' is Sun Siyam's promise to elevate and enhance the beauty of vegetarian and vegan dining for the guest.

Meet Cherie Tu. The Sydney born-and-bred cookbook author, recipe developer, and internet sensation has garnered a community of over 1 million followers across Youtube, TikTok, and Instagram—all drawn to her plant-based recipes ranging from a three-ingredient matcha mousse to King oyster mushroom 'scallops' to her 'Salads that Don't Suck' series.

Among her followers is the Sun Siyam culinary team, with whom she is tweaking, testing, and tasting dishes — all plant-based—that will ultimately make up 30% of the resorts' menus and buffets. Desserts included. During her trip to the Maldives, which she claims "looks even better in person", she discovered *dhiyaa hakaru*, traditional Maldivian sweetener made from coconut sap.

While Cherie has been plant-based for 10 years and believes in incorporating more plant foods into one's diet, she isn't a fan of labels and rules. The plant-based dishes at Sun Siyam can be enjoyed by anyone and everyone. "Even if someone doesn't want to go full vegan, just swapping out a couple of their usual animal-based dishes for my plant-based ones is a positive change."

Growing up in an Asian household meant lots of delicious and deeply flavourful food—namely Chinese and Vietnamese cuisine. And while she draws inspiration from her mother's cooking, ultimately, she's creating for her community. Their feedback and input is everything. "I love to create content that they enjoy and benefit from."

When asked about her dream dinner party guests, she's earnest: "Is it corny to say my dream guests would simply be my closest friends and family? Feeding people who I love and care about brings me the most joy."

■ Find her on Instagram at [@thrivingonplants](#)

# Based



# Bliss

# Растительное блаженство



## ANTIPASTI / APPETIZER - Закуски



Bruschetta / **Большая Брускетта** — 18.00

Помидоры рома, красный лук, чеснок, свежий базилик, Свекольное пюре



Garlic Flat Breads / **Чесночные Лепешки** — 17.00

Соусы

## ZUPPE / SOUPS - Супы



Tomato Soup / **Томатный суп** — 17.00

Томаты, чеснок, сельдерей, морковь, гренки, кокосовое молоко



Tuscan Beans Soup / **Тосканский фасолевый суп** — 17.00

Морковь, сельдерей, картофель, лук, чеснок, оливковое масло, лавровый лист и красная фасоль

## INSALATE / SALADS - Салаты



Mixed Green Salad / **Зеленый микс-салат** — 22.00

Микс из листьев салата, огурец, болгарский перец, лимонной заправкой



Baked Local Aubergine Salad — 22.00

**Запеченный Баклажан Салат**

Баклажаны, радикио, фрегола паста, Салат ромэн, итальянская заправка

Цены указаны в долларах США, к ним добавляется 10% сбор за обслуживание и 17% налог T-GST. Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией: если есть желание узнать больше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией.



Глютен



Вегетарианец



Безглютеновые



Орехи

## MAIN COURSE - ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Melan Zane Alla Parmigiana – 27.00  
**Меланцане алла пармиджана**

Баклажаны, томаты, веганский сыр и базилик



Grilled Truffle Polenta / Полента на гриле с трюфелем – 27.00

Полента на гриле, брокколи, грибы, лёгкий томатный соус



Beetroot Risotto with Walnuts – 29.00  
**Ризотто со свеклой и грецкими орехами**

векла, грецкие орехи, Миндальное молоко



Zucca Butternut Ravioli – 26.00  
**Равиоли с тыквой баттернат**

Свежие равиоли с веганским сливочным сыром и петрушкой



Pesto Penne Pasta / Паста Песто Пенна – 27.00

Кедровые орехи, чеснок, свежий базилик и оливковое масло

## DÉSSERTS - Десерты



Vegan Mocha Semifreddo – 19.00  
**Веганский вишневый клафути**

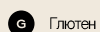
Этот вкусный замороженный десерт богат шоколадом и эспрессо, подается с кофейными кнелями и шоколадным соусом



Vegan Cannoli / Веганские канноли – 19.00

ежная и хрустящая оболочка, наполненная сладким и кремовым веганским рикоттой, подается с фисташками, апельсиновым компотом и посыпана сахарной пудрой

Цены указаны в долларах США, к ним добавляется 10% сбор за обслуживание и 17% налог T-GST. Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией: если есть желание узнать больше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией.



Глютен



Вегетарианец



Безглютеновые



Орехи





# Trio 菜单

付费晚餐菜单  
18:30至22:00

## ANTIPASTI/APPETIZER- 开胃菜

-  Garlic Flat Breads / 蒜香烤饼 – 17.00  
蘸
-   Crostini Con Fegatini Di Pollo / 鸡肝烤面包片 – 29.00  
意大利北部鸡肝酱, 烤恰巴塔, 烤青椒, 腌洋葱, 小黄瓜
-   Carpaccio Di Manzo / 牛肉薄片 – 33.00  
烤生安格斯牛眼薄片, 红萝卜, 核桃, 戈尔根朱勒干酪
-  Large Bruschetta / 大份意式烤面包 – 29.00  
甜菜根腌鲑鱼, 番茄, 甜菜根泥
-   Melon & Prosciutto / 哈密瓜配帕尔玛火腿 – 33.00  
硬皮甜瓜, 帕尔玛火腿, 松仁, 红萝卜
-  Black Mussels with Olive Bread / 黑青口配橄榄面包 – 29.00  
黑贻贝, 芹菜, 胡萝卜, 橄榄面包

## ZUPPE/SOUPS- 汤

-   Chicken Parmesan Soup / 帕尔玛芝士鸡肉汤 – 19.00  
鸡肉, 奥佐意大利面, 帕尔马干酪, 马苏里拉奶酪, 番茄
-  Tomato Soup / 番茄汤 – 17.00  
番茄, 大蒜, 芹菜, 胡萝卜, 奶油, 油炸面包块
-  Minestrone / 意式蔬菜汤 – 19.00  
西葫芦, 胡萝卜, 土豆, 大葱 (或非葱, 芹菜, 意大利米型面 (Orzo面, 番茄, 罗勒, 牛至, 帕尔马干酪, 菠菜

价格以美元计价, 需收10%的服务费和17%的消费税。  
对于那些有特殊饮食要求或过敏症的人, 如果他们希望了解更多关于所使用的食物成分, 请问经理

 酒类

 明胶

 家禽

 素食

 牛肉

 面筋

 海鲜

 鱼

 乳制品

 坚果

 贝类

 乳糖

 鸡蛋

 猪肉

 纯素

## INSALATE/SALADS- 沙拉

V

Mixed Green Salad / 什锦田园沙拉 – 22.00

混合绿色生菜, 黄瓜, 甜椒, 柠檬酱

G D

Baked Local Aubergine Salad / 烤本地茄子沙拉 – 22.00

茄子, 菊苣, 意大利面, 羊乳酪, 罗马莴苣, 意大利酱

G D G P

Traditional Caesar Salad / 经典凯撒沙拉 – 24.00

培根, 荷包蛋, 帕尔马干酪, 生菜, 大蒜面包丁

PT

你的选择是: 烤鸡 – 13.00

## PIZZA- 披萨

D G

Margherita Pizza / 玛格丽塔披萨 – 18.00

波利塔纳酱, 马苏里拉奶酪, 新鲜罗勒, 牛至干酪

G G

Frutti Di Mare Pizza / 海鲜披萨 – 29.00

纳波利塔纳酱, 马苏里拉奶酪, 混合海鲜, 牛至

G

Mixed Grilled Vegetable Pizza / 烤什锦蔬菜披萨 – 22.00

纳波利塔纳酱, 马苏里拉奶酪, 茄子, 西葫芦, 蘑菇, 新鲜罗勒, 西红柿, 牛至, 贝尔胡椒, 胡萝卜

G G

Pizza Al Tonno / 金枪鱼披萨 – 27.00

纳波利塔纳酱, 金枪鱼, 洋葱, 马苏里拉奶酪, 牛至酪

G G

Quattro Formaggi Pizza / 四种芝士披萨 – 27.00

四种奶酪, 牛至酱

P G

Diavola Pizza / 辣味香肠披萨 – 27.00

纳波利塔纳酱, 马苏里拉奶酪, 米兰意大利腊肠, 辣椒, 牛至干酪

## PASTA & RISOTTO- 意大利面

G B

Mushroom & Spinach Risotto / 蘑菇菠菜烩饭 – 29.00

蘑菇, 菠菜, 罗勒, 帕尔马干酪

G B

Beef Cheek Pappardelle / 牛脸颊肉宽面条 – 38.00

煮熟的牛肉脸颊肉, 帕尔马干酪

G B

Spaghetti Bolognese / 意大利肉酱面 – 29.00

慢煮出来的牛肉, 番茄, 大蒜, 百里香, 胡萝卜, 芹菜

价格以美元计价, 需收10%的服务费和17%的消费税。

对于那些有特殊饮食要求或过敏症的人, 如果他们希望了解更多关于所使用的食物成分, 请问经理

 酒类

 明胶

 家禽

 素食

 牛肉

 面筋

 海鲜

 鱼

 乳制品

 坚果

 贝类

 乳糖

 鸡蛋

 猪肉

 纯素

## PASTA & RISOTTO-意大利面

-   Vegetarian Lasagna / 素食千层面 – 29.00  
意大利面, 白汁, 茄子, 西葫芦, 灯笼椒, 莫扎里拉奶酪
-   Lobster Spaghetti / 龙虾意大利面 – 48.00  
龙虾饼干, 番茄, 茴香种子, 辣椒, 烤土豆片
-    Spaghetti Carbonara / 培根蛋黄意大利面 – 29.00  
培根, 鸡蛋, 帕尔马干酪, 洋葱, 大蒜, 奶油酱
-   Beef Lasagna / 牛肉千层面 – 29.00  
混合沙拉, 白汁, 洋葱, 番茄, 牛肉末, 帕尼尼面包
-   Spinach & Ricotta Tortellini with Pesto Verde – 27.00  
菠菜与意大利乳清干酪饺配青酱  
菠菜, 欧芹, 帕尔马干, 松仁, 橄榄油, 罗勒
-  Saffron Risotto / 藏红花烩饭 – 32.00  
混合海鲜, 贝类, 番茄, 柠檬
-   Beetroot Risotto with Walnuts – 29.00  
甜菜根核桃烩饭  
甜菜根, 核桃, 帕尔马干酪
-  Spaghetti Aglio E Olio / 蒜香橄榄油意大利面 – 27.00  
大蒜, 橄榄油, 欧芹
-   Penne Arrabbiata / 辣味笔管面 – 27.00  
意大利面, 番茄酱, 罗勒, 辣椒片
-   Sicilian Spaghetti Alla Norma – 27.00  
西西里诺玛风味意大利面  
番茄酱, 奶油酱, 意大利面, 帕尔马干酪, 切达奶酪, 茄子, 罗勒

## PESCE/FISH-鱼

-   Seared Reef Fish Polenta & Salsa Verde – 31.00  
煎礁鱼配玉米糊和青酱  
珊瑚礁鱼, 玉米粥, 甜椒, 茄子, 西葫芦
-   Maldivian Yellow Fin Tuna / 马尔代夫黄鳍金枪鱼 – 40.00  
金枪鱼, 小胡萝卜, 洋葱, 朝鲜蓟, 南图亚酱
-   Grilled Salmon / 烤三文鱼 – 57.00  
三文鱼鱼片, 绿扁豆, 红卷心菜, 藏红花奶油酱

价格以美元计价, 需收10%的服务费和17%的消费税。  
对于那些有特殊饮食要求或过敏症的人, 如果他们希望了解更多关于所使用的食物成分, 请问经理

 酒类

 明胶

 家禽

 素食

 牛肉

 面筋

 海鲜

 鱼

 乳制品

 坚果

 贝类

 乳糖

 鸡蛋

 猪肉

 纯素



## PESCE / FISH - 鱼

Reef Fish Con Funghi Misti / 矶鱼配什锦蘑菇 – 31.00

珊瑚礁鱼, 混合蘑菇, 欧芹, 白葡萄酒



Beef Tenderloin / 牛里脊 – 66.00

烤洋葱, 西葫芦, 番茄, 胡椒酱



Osso Bucco / 意式炖小牛膝 – 40.00

牛肉腿, 芹菜, 胡萝卜, 番茄, 藏红花意大利调味饭



Chicken Saltimbocca / 鸡肉意式火腿鼠尾草卷 – 40.00

鸡胸肉, 帕尔玛火腿, 鼠尾草, 土豆, 菠菜



Chicken Cacciatore / 猎人式炖鸡 – 40.00

鸡腿, 番茄, 辣椒, 洋葱, 蘑菇, 土豆泥

## DOLCI / DESSERTS - 甜品



Tiramisu / 提拉米苏 – 19.00

意大利马斯卡彭奶油, 手指饼干浸泡在阿玛雷托糖浆, 咖啡马卡罗



Chocolate Fondant / 巧克力熔岩蛋糕 – 19.00

新鲜烘焙的巧克力软糖配浆果酱和香草冰淇淋 焦糖燕麦卷曲



Passion Fruit Panna Cotta / 百香果奶冻 – 19.00

白巧克力百香果馅饼, 开心果, 榛子果仁糖



Lemon Raspberry Semifreddo – 19.00

柠檬覆盆子半冷冻甜点

覆盆子柠檬半干柑橘和杏仁巧克力脆饼



Selection of Ice Cream or Sorbet – 16.00

冰淇淋或冰糕的选择



Selection of Exotic Fruit Platter – 19.00

新鲜果盘

价格以美元计价, 需收10%的服务费和17%的消费税。

对于那些有特殊饮食要求或过敏症的人, 如果他们希望了解更多关于所使用的食物成分, 请问经理

酒类

明胶

家禽

素食

牛肉

面筋

海鲜

鱼

乳制品

坚果

贝类

乳糖

鸡蛋

猪肉

纯素

## EXCLUSIVE MENU-专属菜单

### STARTER- 开胃菜



Scallop Crudo /扇贝 – 34.00

生扇贝, 橄榄油, 柠檬皮, 百香果, 石榴, 盐片



Smoked Halibut with Garlic-Herb Cheese – 29.00

烟熏大比目鱼配大蒜香草芝士

烟熏大比目鱼, 奶油芝士, 欧芹, 莳萝, 小西红柿, 水煮无花果, 奶油蛋卷

### MAIN COURSE- 主菜



Swordfish Puttanesca / 剑鱼意大利面 – 45.00

煎剑鱼, 意大利通心粉, 欧芹, 橄榄, 酸豆, 大蒜, 橄榄油, 安格斯牛里脊和意大利香醋



Angus Beef Tenderloin con Cipolla e Balsamico – 63.00

安格斯牛里脊和意大利香醋

牛里脊肉, 洋葱香蒜酱, 手切土豆薯条, 帕尔马干酪

价格以美元计价, 需收10%的服务费和17%的消费税。

对于那些有特殊饮食要求或过敏症的人, 如果他们希望了解更多关于所使用的食物成分, 请问经理



酒类



牛肉



乳制品



鸡蛋



明胶



面筋



坚果



猪肉



家禽



海鲜



贝类



纯素



素食



鱼



乳糖

# Plant

Plant-Based Bliss' is Sun Siyam's promise to elevate and enhance the beauty of vegetarian and vegan dining for the guest.

Meet Cherie Tu. The Sydney born-and-bred cookbook author, recipe developer, and internet sensation has garnered a community of over 1 million followers across Youtube, TikTok, and Instagram—all drawn to her plant-based recipes ranging from a three-ingredient matcha mousse to King oyster mushroom 'scallops' to her 'Salads that Don't Suck' series.

Among her followers is the Sun Siyam culinary team, with whom she is tweaking, testing, and tasting dishes — all plant-based—that will ultimately make up 30% of the resorts' menus and buffets. Desserts included. During her trip to the Maldives, which she claims "looks even better in person", she discovered *dhiyaa hakaru*, traditional Maldivian sweetener made from coconut sap.

While Cherie has been plant-based for 10 years and believes in incorporating more plant foods into one's diet, she isn't a fan of labels and rules. The plant-based dishes at Sun Siyam can be enjoyed by anyone and everyone. "Even if someone doesn't want to go full vegan, just swapping out a couple of their usual animal-based dishes for my plant-based ones is a positive change."

Growing up in an Asian household meant lots of delicious and deeply flavourful food—namely Chinese and Vietnamese cuisine. And while she draws inspiration from her mother's cooking, ultimately, she's creating for her community. Their feedback and input is everything. "I love to create content that they enjoy and benefit from."

When asked about her dream dinner party guests, she's earnest: "Is it corny to say my dream guests would simply be my closest friends and family? Feeding people who I love and care about brings me the most joy."

■ Find her on Instagram at [@thrivingonplants](#)

# Based



# Bliss

# 植物基的 幸福



## ANTIPASTI / APPETIZER - 开胃小食



Bruschetta / 意式烤面包 - 18.00

马番茄、红洋葱、大蒜、新鲜罗、甜菜根泥罗



Garlic Flat Breads / 蒜香薄饼 - 17.00

蘸酱

## ZUPPE / SOUPS - 汤



Tomato Soup / 番茄汤 - 17.00

番茄, 大蒜, 芹菜, 胡萝卜, 油炸面包块, 椰奶



Tuscan Beans Soup / 托斯卡纳豆汤 - 17.00

萝卜, 芹菜, 土豆, 洋葱、大蒜、橄榄油, 月桂叶和红芸豆

## INSALATE / SALADS - 沙拉



Mixed Green Salad / 什锦生菜沙拉 - 22.00

混合绿色生菜, 黄瓜, 甜椒, 柠檬酱



Baked Local Aubergine Salad / 烤本地茄子沙拉 - 22.00

茄子, 菊苣, 意大利面, 罗马莴苣, 意大利酱

价格以美元计价, 需收10%的服务费和17%的消费税。

对于那些有特殊饮食要求或过敏症的人, 如果他们希望了解更多关于所使用的食物成分, 请问经理



## MAIN COURSE- 主菜



Melan Zane Alla Parmigiana— 27.00

帕玛森风味焗茄子

茄子、番茄、纯素芝士和新鲜罗勒



Grilled Truffle Polenta/ 松露烤玉米糕 -27.00

烤制玉米糕，搭配西兰花、蘑菇和清淡番茄酱



Beetroot Risotto with Walnuts – 29.00

甜菜根核桃烩饭

甜菜根，核桃，帕尔马干酪



Zucca Butternut Ravioli/ 南瓜意式饺子 – 26.00

新鲜意式饺子，配纯素奶油芝士和欧芹



Pesto Penne Pasta / 香蒜青酱笔管面 -27.00

松子,大蒜,新鲜罗勒和橄榄油, 杏仁奶

## DÉSSERTS- 甜点



Vegan Mocha Semifreddo / 纯素摩卡半冻甜点 – 19.00

这款美味的冷冻甜点充满了巧克力和浓缩咖啡的味道，配有咖啡奎内尔和巧克力酱



Vegan Cannoli / 纯素卡诺里 – 19.00

轻盈、酥脆的外壳填满了甜美、奶油状的素食里科塔奶酪，搭配开心果、橙子蜜饯和撒上糖粉

价格以美元计价，需收10%的服务费和17%的消费税。

对于那些有特殊饮食要求或过敏症的人，如果他们希望了解更多关于所使用的食物成分，请问经理

