



Bar Snack Menu

4.00 pm to 7.00 pm

Cold

2 pcs Kuredhivaru Caesar Salad on Crispy Wonton (D) (SF)	26
Baby Gems, Boiled Egg, Sundried & Cherry Tomatoes, Avocado, Anchovies, Beef Bacon	
Avocado and Kimchi Maki (V)(D)	24
Pickled Yellow Radish, Avocado, Cucumber, Gochujang Mayo	
California Maki (SF) (D)	32
Crab Meat, Avocado, Kyuri Cucumber, Tobiko Orange, Ponzu Mayo	
Maldivian Fresh Tuna Mashuni Maki (SF)	26
Popular Maldivian Dish with Chili, Coconut, Red Onion Curry Mayo	
Black Angus Beef Carpaccio	30
Truffle Soy & Yuzu sauce, Herb oil, Fried Onion Truffle Essence	
Norwegian Salmon Mango Ceviche (SF)	32
Kyuri Cucumber, Pickled Red Onion, Coriander, Yuzu Coconut Dressing, Cracker	

Hot

2 pcs Mini Beef Burger (D)	30
Black Angus Beef patty, Caramelized Onion, Baby Germ, Tomatoes, Cheddar Cheese, Brioche Bun, Fat Chips and Spicy Aioli	
2 Pcs Corn Fed Chicken slider (D)	26
Marinated Chicken breast with Gravy, Aged Cheddar Cheese, Pickled Red Onion, Baby Germ, Tomatoes, Brioche Bun, Fat Chips and Rosemary Lemon Aioli	
Chicken & Leek Robotayaki	24
Grilled Corn-Fed Chicken, Teriyaki Glazed, Red and white Cabbage Slaw	
Locally Sourced Tuna Loin on Toast (SF) (D) (N)	26
Sour Dough, Hass Avocado, Arugula, Black and White Sesame Seed, Soy Miso Vinaigrette	

Dishes indicated with (V) Suitable for Vegetarians (VG) Vegan (N) Contains Nuts (A) Contains Alcohol (G) Gluten (D) Dairy (Sf) Seafood (P) Pork
Please let our servers know if you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances.
All prices are in US dollars and subject to 10% service charge and 16% GST.



Pizza

Margherita (V) (D) Buffalo Mozzarella, Cherry Tomato, Basil Leaf	24
Fungi Truffle Pizza Bianca (V) (D) Wild Mushrooms, Baby Spinach, Cream Sauce and Truffle Olive Tapenade	31
Quattro Formaggi Pizza (V)(D) Mozzarella Cheese, Parmesan Cheese, Gorgonzola Cheese, Ricotta Cheese, Tomato sauce	26
Beef Peperoni Pizza (D)(N) Dry Age Beef Peperoni, Bocconcini and Mozzarella Cheese	31
Pork Salami & Beef Ragu Calzone (P)(D) Asparagus, Arugula, Parmigiano Reggiano	29
Frutti De Mare Pizza (SF)(D) Prawns, Mussels, & Maldivian Reef Fish in Tomato Sauce, Fior De Latte Cheese,	32
Black Charcoal Pizza (D) Bbq Chipotle Chicken, Artichoke, Mushroom, Pickled Onion and Mozzarella Cheese	26

Закуски

- Карпаччо из Говядины Блэк Ангус (D) 30**
Black Angus Beef Tenderloin Carpaccio
Салат руккола, сыр Пармиджано Реджано, тапенад из оливок и трюфеля.
Готовится и сервируется прямо у вашего стола
- Наш Средиземноморский Салат (VG)(V) • 26**
Our Mediterranean Salad
Артишок, гранат, томаты черри, оливки, мини морковь, спаржа, гриссини, печеный красный перец, петрушка, базилик, лимонный дрессинг.
- Сливочная Буррата по-итальянски (D)(V)(N) 32**
Italian Creamy Burrata
Соус Романеско, томаты черри, обжаренный миндаль, эмульсия из базилика.
- Салат Карпузи (D)(N)(V) • 26**
Carpuzi
Микс салат, сыр фета, заправка из бальзамического укуса и медовой горчицы, грецкий орех.
- Маринованные и отварные красные креветки (SF)(D) 30**
Marinated and Poached Red Shrimps
Коктейльный соус, авокадо, мини латук.
- М Гребешки (SF)(D)(N) 38**
Scallops
Пюре из сельдерея, зеленое яблоко, фундук, соус Берр Блан, икра.
- Лосось холодного копчения (D)(SF) 30**
Loch Fyne Cold Smoked Salmon
Маринованная свекла, консервированный лук, апельсин, зелень Fromage Blanc.

Супы

- Суп «Куредивару» из лобстера (SF) 26**
Kuredhivaru Lobster Bisque
Томаты черри, брокколи.
- Суп Рассольник с говядиной и перловкой (D) 24**
Rassolnik Beef Barley Soup
Молодой картофель, мини морковь, маринованные корнишоны.

Паста

Шисо Тальятелле, Эдамаме и базиликовый песто (V)(D) ●
Tagliatelle Shiso, Edamame & Basil Pesto
Молодые овощи, сыр Пармиджано Реджано, соус Аматициана.

Кавателли (P)
Cavatelli
Итальянская колбаса & салями, брокколини, рикотта и перец чили.

Лазанья из говядины, запеченная в духовке (D)
Oven Baked Beef Lasagna
с трюфелем, грибами и шпинатом.

Мецци Пенне Алло Скальо (SF)(D)
Mezzi Penne Allo Scaglio
Паста Пенне с морепродуктами, чеснок, мальдивский перец чили, томаты и сливочный соус.

Ризотто

Ризотто с грибами (VG)(V)
Ai Funghi
Веганский сыр, грибы Портобелло, эссенция черного трюфеля.

Ризотто с креветками (SF)(G)
Risotto Ai Gamberoni
Пюре из цветной капусты, конфи из тигровых креветок, ароматный хлеб.

Ризотто по-Милански (D)(N)
Risotto Alla Milanese
шафрана, говяжьих ребрышки медленного приготовления, гремолата.

Авторская Пицца

Пицца с тунцом, лососем и маринованной сельдью (SF)(D)
Tuna, Salmon & Pickled Herring
Белый сливочный соус, маринованный лук, свекла, каперсы и укроп.

Пицца для мясоедов (D)(P)
Meat Lover
Пагу из говядины, итальянские колбаски чоризо, брезаола, руккола и пармезан.

Пицца Мортаделла с салями (D)(N) (P)
Pork Mortadella & Salami Pizza
Сыр Боккончини, фисташки, жареная свекла, соус песто.

Рыба

Свежий Мальдивский Тунец (SF)(D)
Line-caught Maldivian Tuna
Маринованная мини морковь, картофельные крокеты, зеленый соус Голландез

Мальдивский пирог с рифовой рыбой на гриле (D)(SF)
Maldivian Grilled Reef Fish Pie
Картофельное пюре с эстрагоном и укропом, соус из мидий, каперсы, корнишон, горошек и петрушка.

Баррамунди (SF)(D)
Barramundi
Ньокки из пекорино и картофеля, эдамаме и мини морковь.

Кулебяка с лососем (SF)(D)
Salmon "Kulebiaka"
Запеченная в слоеном тесте с рисом, яйцом и лесными грибами, сливочным соусом.

Маринованные красные креветки на гриле (SF)(D)
Marinated Grilled Red Prawns
Красный чимичурри, подается в качестве гарнира.

Мясо и Птица

26 Прайм стейк сухой выдержки и обжаренный в гриле Хоспер до желаемой степени прожарки, обладающий аппетитным копченым вкусом, который прекрасно сочетается с нашим фирменным соусом для стейка

26 **Премиальный выбор вырезки говядины Блэк Ангус 220 г** 52
Prime Choice Black Angus Beef Tenderloin 220g

28 **Стриплойн «Нью-Йорк» 250 г** 48
New York Cut Striploin 250g.

30 **Телятина молочного откорма 250 г** 50
Milk-fed Veal Chops 250g

Все стейки подаются с Ветчиной Иберико, мак энд чиз с лобстером, сезонными овощами, костным мозгом, фирменным соусом домашнего приготовления для стейка А1 или горчишно-сливочным соусом.

28 **Бефстроганов (D)** 48
Beef Stroganoff
Рибай, картофель «Дюшес», горчишно-грибной соус.

30 **Каре баранины под корочкой из трав (D)(G)** 50
Green Herb Crusted Mulwarra Lamb Rack
Запеченная мускатная тыква, рататуй, мятный соус.

32 **Куриный Кордон Блю (D)(G)** 32
Chicken Cordon Bleu
Курица, фаршированная брезаолой, трюфельным соусом Каламата. Крем из копченого картофеля, куриный джус.

32 **Цыпленок кукурузного откорма в стиле «Чахобили» (D)** 32
Corn-fed Chicken "Chakhobili" Style
Пагу из цыпленка в восточно-европейском стиле с томатами, лесными грибами и запеченным луком.

29 **Копченая утиная грудка на гриле (D)** 32
Grilled Smoked Duck Breast
Малиновый соус, персиковое пюре, соус Хойсин.

Десерты

Тирамису Latitude 5.5 (D)(G) 18
Latitude 5.5 Tiramisu
Кофе Movenpick, печенье Савоярди, крем Маскарпоне.

26 **Крем-Брюле (N)(G)** 18
Crème Brûlée
Заварные ягоды, орехово-миндальный крамбл, песочное тесто.

26 **Мусс из йогурта с маракуйей (D)** 18
Passion Fruit Yogurt Mousse
Поппинг-конфеты, сорбет из маракуйи.

28 **Кокосовый тарт с темным шоколадом (VG) ●** 18
Dark Chocolate Coconut Tart
Финики, сушеный кокос, 70% темный шоколад Guanaja Valrhona.

32 **Ассорти сезонных тропических фруктов (VG)(V) ●** 18
Selection of Seasonal Tropical Fruit Platter
Арбуз, папайя, ананас, рамбутан, маракуйя, драконий фрукт.

34 **Медовик (D) (G)** 18
Honey Cake "Medovik"
Медовый бисквит, ванильный крем, тюиль, ягоды.

● Условные Обозначения GO HEALTHY

Позиции, обозначенные символами ★ часть пакета Luxury All Inclusive

Блюда, отмеченные (V) Подходят для вегетарианцев (VG) Веганов (A) Содержат алкоголь

(D) Молочные продукты (N) Содержат орехи (SF) Моллюски и морепродукты (P) Свинина

Если у Вас имеются пищевая АЛЛЕРГИЯ или НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ продуктов, пожалуйста, уведомите Вашего официанта, который будет рад помочь Вам выбрать блюдо, соответствующее Вашим пожеланиям, либо наш шеф приготовит для Вас что-то особенное.

Все цены указаны в долларах США и не включают в себя сбор за обслуживание 10% и НДС 16%

Гастрономические Предложения

- Пицца с лососем домашнего копчения и камчатским крабом (SF)(D) ★** **38**
Artisan Smoked Salmon and Alaskan King Crab Pizza
Икра севрюги, сливочный сыр, авокадо, каперсы, руккола.
- 1-1,2 кг австралийский стейк-томагавк из говядины Голд Ангус (D) ★** **140**
1 – 1.2 Kg Australian Stockyard Gold Angus Beef Tomahawk
200-дневная говядина зернового откорма, подается с жареным молодым картофелем с розмарином.
Подается с жареным фиолетовым картофелем, мак энд чиз с лобстером, горчицей на выбор и морской солью. Ферментированный соус Голландез и соус Мадейра.
- Авторский Бургер Latitude 5.5 (D) ★** **60**
Latitude 5.5 Signature Burger
Котлета из говядины вагю, оливки Каламата с черным трюфелем, фуа-гра, грибное рагу, картофель-фри с пармезаном и ароматом белого трюфеля, тост с рукколой, бальзамическим уксусом 12-летней выдержки и айоли
- Мальдивский Лобстер Термидор (SF)(D) ★** **25 за 100 г**
Maldivian Rock Lobster Thermidor Style
Руккола, фенхель, апельсин, оливки, салат с укропом молодые овощи, ароматное сливочное масло.
- Трехкратный Победитель в категории «Самый выдающийся производитель говядины» Австралийская говядина Блэк Ангус 260г (D)(A) ★** **140**
Australian Stockyard Black Wagyu
Говядина стриплоин зернового откорма, мраморность 8-9 с японским Вагю Genetic 200+ дневного кормления. Подается с жареным фиолетовым картофелем, мак энд чиз с лобстером, горчицей и морской солью. Ферментированный соус Голландез и соус Мадейра.
- Побалуйте себя нашим сочным блюдом из морепродуктов на гриле (SF)(D) ★** **180**
Indulge in our Succulent Grilled Seafood Platter
Французские гребешки и устричный гратен, стейк из желтоперого тунца, тигровые креветки, мальдивский лобстер, мангровый краб, итальянские черные мидии и целые кальмары. Обжаренные картофель и томаты, салат из авокадо и свеклы со средиземноморской заправкой. Подается с соусом Вьерж и ферментированным соусом Голландез.



Latitude 5.5

International grill restaurant with a full-service sunset bar, serving light lunches, succulent dinners and refreshing drinks until late around the poolside.

Lunch Menu

All prices are in US dollars and are subject to a 10% service charge plus 16% GST
Please let our servers know if you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances.

Cold Appetizers

Black Angus Beef Carpaccio (G)(D)

Truffle Soy and Yuzu Sauce, Herb Oil, Fried Onion Truffle Essence
US\$30

Norwegian Salmon Mango Ceviche (SF)

Kyuri Cucumber, Pickled Red Onion, Coriander, Yuzu Coconut Dressing,
Rice Cracker
US\$32

California Maki (SF)(D)

Crab Meat, Avocado, Japanese Cucumber, Tobiko Orange, Ponzu Mayo
US\$ 32

Avocado and Kimchi Maki (V)(D) ●

Pickled Yellow Radish, Avocado, Cucumber, Gochujang Mayo
US\$ 32

Maldivian Fresh Tuna Mashuni Maki (SF)

Popular Maldivian dish with Chili, Coconut, Red Onion, Curry Mayo
US\$ 26



● Go Healthy Food Suggestion

Vegan(VG) Vegetarian(V) Dairy(D) Nuts(N) Seafood (SF) Gluten (G) Pork(P) Alcohol (A)

Hot Appetizers

Tiger Prawns A La Plancha (SF)(G)(D)

Prawns tossed with Garlic and Chili, Focaccia Bread, Spanish Olive Oil
US\$ 28

Charcoal Shrimp Tempura (SF)(D)(G)

Parmesan Cheese, Gochujang Mayo Sauce, Lime, Rice Cracker
US\$ 28

Grilled Mediterranean Octopus (SF)(D)

Cauliflower Purée, Kalamata Olives, Cherry Tomato and Salsa Verde
US\$ 30

Chicken & Leek "Robotayaki" (D)(G)

Grilled Corn-fed Chicken, Teriyaki Glazed,
Asian Red and White Cabbage Slaw
US\$ 26



Grilled Mediterranean Octopus



Charcoal Shrimp Tempura

● Go Healthy Food Suggestion

Vegan(VG) Vegetarian(V) Dairy(D) Nuts(N) Seafood (SF) Gluten (G) Pork(P) Alcohol (A)



Chicken & Leek "Robatayaki"

● Go Healthy Food Suggestion

Vegan(VG) Vegetarian(V) Dairy(D) Nuts(N) Seafood (SF) Gluten (G) Pork(P) Alcohol (A)

Salads

Creamy Italian Burrata Cheese (N)(V)(D) ●

Heirloom Tomatoes, Pesto, Balsamic Pearl Caviar
US\$ 34

Kuredhivaru Caesar Salad (D)(G)(SF)

Corn-fed Chicken, Baby Gems, Boiled Egg, Sundried and Cherry Tomatoes, Avocado, Anchovies, Herb Croutons, Beef Bacon
- Reef Fish A La Planca is available as substituted Corn-fed Chicken
US\$ 30

Crab Salad (D)(SF)

Crab, Celery, Dill, Capers, Corn, Cherry Tomatoes, Dijon Mustard Mayonnaise
US\$ 34

Italian Salad (P)(N)

Pork Salami, Artichoke, Garbanzo Beans, Cherry Tomatoes, Olives, Cucumber, Shaved Pecorino, Pine Nuts, Italian Dressing
US\$ 26



Latitude Very Vegan Salad



Creamy Italian Burrata Cheese



Kuredhivaru Caesar Salad

Nicoise Salad (D)(SF)

Maldivian Medium Rare Tuna, Boiled Egg, Baby Potatoes, French Beans, Olives, Cherry Tomatoes, Capers
US\$ 26

Latitude Very Vegan Salad (VG)(N) ●

Green Baby Kale, Quinoa, Broccolini, Edamame, Heirloom, Cherry Tomatoes, Vegan Soy Vinaigrette, Wallnuts
US\$ 28

Healthy Salad (VG) ●

Sweet Potato, Mixed lettuce, Baby Spinach, Barley, Apples, Chickpea, Artichoke, Tomato Cherry, Apple Cider Vinaigrette
US\$ 28

Beetroot Salad (V)(D)(N) ●

Mixed Lettuce, Gorgonzola Cheese, Pomegranate, Portabelo Mushrooms, Berries, Avocado, Walnut, Yuzu Vinaigrette
US\$ 26

● Go Healthy Food Suggestion

Vegan(VG) Vegetarian(V) Dairy(D) Nuts(N) Seafood (SF) Gluten (G) Pork(P) Alcohol (A)

Soups

Classic Chicken Broth (D)

Selection of Seasonal Vegetables with Potatoes and Parsley
US\$ 24



Tiger Prawns Curry Laksa (SF)

Mussels, Fish Cake, Flat Noodles, Boiled Egg, Coconut Milk
US\$ 26



Minestrone Soup (G)(V)

Zucchini, Baby Spinach, Beans, Macaroni
US\$ 24



Rassolnik Beef Barley Soup (D)

Baby Potato, Baby Carrot and Pickled Gherkin
US\$ 24



Borscht Soup (D)

Beef Broth, Cabbage, Gherkins, Sour Cream and Dill
US\$ 22



Burgers and Sandwiches

Beef Burger (D)(G)

Beef Bacon, Black Angus Beef Patty, Caramelized Onion, Baby Gem, Tomatoes, Cheddar Cheese, Brioche Bun, French Fries, Spicy Aioli
US\$ 34

Corn Fed Chicken Burger (D)(G)

Marinated Chicken Breast with Gravy, Aged Cheddar Cheese, Pickled Red Onion, Baby Gem, Tomatoes, French Fries, Brioche Bun, Rosemary Lemon Aioli
US\$ 26

Vegan Burger (V)(G)(D) ●

Plant-based Burger Patty, Vegan Cheese, Balsamic Portobello Mushroom, Pickled Cucumber, Lemon Vegan Mayo, Dehydrated Vegetable Chips
US\$ 28

Locally Sourced Tuna Loin on Toast (SF)(G)(D)

Sour Dough, Hass Avocado, Arugula, Black and White Sesame Seed, Soy Miso Vinaigrette, Tomato, Cucumber Dill Salad
US\$ 26



● Go Healthy Food Suggestion

Vegan(VG) Vegetarian(V) Dairy(D) Nuts(N) Seafood (SF) Gluten (G) Pork(P) Alcohol (A)

Pizzas

Margherita (V)(D)(G)

Fior Di Latte Mozzarella Cheese, Cherry Tomato, Basil Leaf
US\$ 28

Fungi Truffle Bianca (V)(D)(G)

Wild Mushrooms, Baby Spinach, Cream Sauce and Truffle Olive Tapenade
US\$ 32

Quattro Formaggi (V)(D)(G)

Buffalo Mozzarella Cheese, Parmesan Cheese, Gorgonzola Cheese,
Ricotta Cheese
US\$ 28

Hawaiian (D)(P)(G)

Caramelised Pineapple, Prosciutto, Beef Bacon, pickled Jalapeño,
Tomato Sauce
US\$ 32

Pear and Gorgonzola Pizza (D)(G)

Buffalo Mozzarella, Honey, Thyme
US\$ 28



Beef Peperoni (D)(G)

Dry Age Beef Peperoni, Bocconcini and Mozzarella Cheese
US\$ 32

Frutti De Mare (SF)(D)(G)

Prawns, Mussels, & Maldivian Reef Fish in Tomato Sauce, Fior De Latte
Cheese
US\$ 32

Alla Romana to "SHARE" (D)(G)

Dry Age Beef Peperoni, Bresaola, Black Angus Beef Ragù, Arugula, Red
Onion, Bocconcini and Mozzarella Cheese
US\$ 45

Black Charcoal BBQ Chicken (D)(G)

Bbq Chipotle Chicken, Artichoke, Mushroom, Pickled Onion and
Mozzarella Cheese
US\$ 32

* (Medium size pizza available on half price)

● Go Healthy Food Suggestion

Vegan(VG) Vegetarian(V) Dairy(D) Nuts(N) Seafood (SF) Gluten (G) Pork(P) Alcohol (A)



Pork Salami & Beef Ragu Calzone (P)(D)(G)
Asparagus, Arugula, Tomato Cherry, Parmigiano Reggiano
US\$ 32

● Go Healthy Food Suggestion

Vegan(VG) Vegetarian(V) Dairy(D) Nuts(N) Seafood (SF) Gluten (G) Pork(P) Alcohol (A)

Pasta and Noodle

Classic Carbonara (P)(D)(G)

Spaghetti with Roasted Guanciale, Pork Bacon and Egg Yolk, Sprinkle of 18 Months Aged Grana Padano and Pecorino Cheese
US\$ 32

Pelmeni (D)(G)

Wagyu Beef Dumpling, Beef Broth, Sour Cream
US\$ 32

Rigatoni Alfredo (A)(D)(G)

Corn-fed Chicken, Wild Mushrooms, Parmesan Cheese
US\$ 30



Black Ink Risotto "Nero"

Penne Alla Arrabbiata (VG)(G) ●

Fresh Cherry Tomatoes, Chili Pepper, Garlic Confit, Fresh Parsley, Extra Virgin Olive Oil
US\$ 28

Lasagna Alla Bolognese (D)(A)(G)

Slow-cooked Black Angus Beef Ragu and Beef Bacon, layered with Tomatoes and Bechamel Sauce
US\$ 30

Black Ink Risotto "Nero" (SF)(D)(G)

Scallops, Squids, Baby Octopus, Heirloom Tomatoes
US\$ 32



Pelmeni

● Go Healthy Food Suggestion

Vegan(VG) Vegetarian(V) Dairy(D) Nuts(N) Seafood (SF) Gluten (G) Pork(P) Alcohol (A)



Pad Thai (SF)(N)

Prawns, Rice Noodle, Fried Tofu, Peanut, Chives, Coriander, Lime
US\$ 30

● Go Healthy Food Suggestion

Vegan(VG) Vegetarian(V) Dairy(D) Nuts(N) Seafood (SF) Gluten (G) Pork(P) Alcohol (A)

Main Course

Nasi Goreng (SF)(N)(G)

Indonesia Style Fried Rice, Chicken Satay with Peanut Sauce, Fried Egg, Prawn Cracker
US\$ 28

Chicken Cordon Bleu (D)(G)

Chicken stuffed with Beef Bresaola and Cheese, Roasted Baby Beetroot, Mashed Potato, Mustard Cream Sauce
US\$ 32

Locally Sourced Reef Fish Spanish Pil Pil Style (SF)(D)

Clams, Confit Garlic, Tomatoes, Peas Butter Sauce, Baby Potato, Pickled Cucumber
US\$ 30

Maldivian Tuna Steak (SF) ●

Cumin, Curry Leaf, Ginger, Coconut Milk and Chili, served with Steamed White Rice
US\$ 28

Spring Lamb Shashlik (D)

Oregano, Marinated Lamb with Tomatoes, Green Peppers, Onions Skewer
US\$ 40

Cabbage Roll "Galubsti" (D)

Minced Black Angus Beef, Rice, Tomato Sauce, Potatoes
US\$ 34



Nasi Goreng



Cabbage Roll "Galubsti"

● Go Healthy Food Suggestion

Vegan(VG) Vegetarian(V) Dairy(D) Nuts(N) Seafood (SF) Gluten (G) Pork(P) Alcohol (A)



Rib Eye 200g (D)

Truffle Mash Potatoes, Baby Carrot, Broccolini, Cauliflower,
Confit Garlic, Tomato Cherry with Beef Jus
US\$ 46

● Go Healthy Food Suggestion

Vegan(VG) Vegetarian(V) Dairy(D) Nuts(N) Seafood (SF) Gluten (G) Pork(P) Alcohol (A)

Gastronomic Suggestions



Maldivian Rock Lobster Thermidor Style (SF)(D) ★

Arugula, Fennel, Orange, Olive, Dill, Baby Vegetable, Flavoured Butter

US\$ 25 per 100g

● Go Healthy Food Suggestion

Items indicated with ★ are part of the Luxury All-Inclusive meal plan

Vegan(VG) Vegetarian(V) Dairy(D) Nuts(N) Seafood (SF) Gluten (G) Pork(P) Alcohol (A)



1 – 1.2 Kg Australian Stockyard Gold Angus Beef Tomahawk (D) ★

200 days Grain-fed Beef

Served with Roasted Purple Potato, Lobster Mac and Cheese, Selection of Mustard and Sea salts, Fermented Hollandaise and Madeira Sauce

US\$ 185



Indulge in our Succulent Grilled Seafood Platter (SF)(D) ★

French Scallops and Oyster Gratin, Yellow Fin Tuna Steak, Tiger Prawns, Maldivian Rock Lobster, Mud Crab, Italian Black Mussels and Whole Calamari, Roasted Potatoes and Tomatoes, Avocado and Beetroot Salad with Mediterranean Dressing Served With Sauce Vierge and Fermented Hollandaise
US\$ 180 for sharing | US\$ 90 per person

● Go Healthy Food Suggestion

Items indicated with ★ are part of the Luxury All-Inclusive All-Inclusive meal plan
Vegan(VG) Vegetarian(V) Dairy(D) Nuts(N) Seafood (SF) Gluten (G) Pork(P) Alcohol (A)

Hat-trick Winner Most Outstanding Beef producer Australian Stockyard Gold Black Wagyu 260g (D) ★

Grain - Fed Beef Striploin Marble Score 9 with Japanese Wagyu Genetic 400+ day feeding

Served with Roasted Purple Potato, Lobster Mac and Cheese, Selection of Mustard and sea salts Fermented Hollandaise and Madeira Sauce
US\$ 140



● Go Healthy Food Suggestion

Items indicated with ★ are part of the Luxury All-Inclusive meal plan

Vegan(VG) Vegetarian(V) Dairy(D) Nuts(N) Seafood (SF) Gluten (G) Pork(P) Alcohol (A)



Latitude 5.5 Signature Burger (D) (G) ★

Wagyu Beef Patty, Beef Bacon, Black Truffle Kalamata Olive, Foie Gras, Mushroom Ragu, White Truffle scented Parmesan Steak Fries, Arugula Toast with 12-years aged Balsamic Vinegar and Aioli
US\$ 60



Artisan Smoked Salmon and Alaskan King Crab Pizza (SF)(D)(G) ★

Sevruga Caviar, Philadelphia Cream Cheese, Avocado, Capers, Arugula
US\$ 38

● Go Healthy Food Suggestion

Items indicated with ★ are part of the Luxury All-Inclusive meal plan

Vegan(VG) Vegetarian(V) Dairy(D) Nuts(N) Seafood (SF) Gluten (G) Pork(P) Alcohol (A)

Desserts

Basque Cheesecake (D)(G)

Blueberry lemon compote, raspberry sorbet and meringue

US\$ 18

Apple Tart (D) (N) (G)

Vanilla sauce, apple chips and Almond Crumble

US\$ 18



Latitude Signature



Apple Tart

54% Dark Chocolate Crème Catalana (D) (G)

Apricot compote and biscotti

US\$ 18

Carrot Cake (D)(G) (G)

Fresh berries and vanilla ice cream, Almond Crumble

US\$ 18

Honey Cake "Medovik" (D)(G)

Honey biscuits, vanilla cremeux, tuille and berries

US\$ 18

Latitude Signature (D) (G)

Torche meringue, Mövenpick coconut sorbet, yuzu raspberry and cremoix

US\$ 20

Mövenpick Ice Cream | Sorbet Selection

Vanilla, Chocolate, Strawberry, Coconut | Mango, Raspberry, Lemon

US\$ 05 per scoop

● Go Healthy Food Suggestion

Vegan(VG) Vegetarian(V) Dairy(D) Nuts(N) Seafood (SF) Gluten (G) Pork(P) Alcohol (A)

An aerial photograph of a tropical beach. The top half shows clear turquoise water with gentle waves washing onto a wide, white sandy beach. In the lower half, a rectangular swimming pool with dark blue water is visible, flanked by several lush green palm trees. The scene is bright and sunny, with shadows cast by the trees and the pool's edge.

*Enjoy Your
Lunch!*



KUREDHIVARU

RESORT AND SPA

Share your moments

📍 Latitude 5.5

@kuredhivaruresortandspa