
RAA ATOLL



Riff-Fischereigebiet



Gelbflossenthunfisch-Fanggebiet

Für unsere Speisekarte wählen wir sorgfältig den frischsten Fisch von den Fisch-Dhonis des Raa-Atolls.

Der Riff-Fisch, den wir für Sushi und Sashimi verwenden, stammt von den Fischern der Insel Dhuvaafaru, südlich des Raa-Atolls.

Der von uns zubereitete Gelbflossenthunfisch wird von Fischern der Insel Ungoofaaru 60 Meilen vor dem Atoll gefangen.

Da wir uns verpflichten, die Malediven bei der Erhaltung bedrohter Arten zu unterstützen, servieren wir keinen Blauflossenthunfisch.

SALATE & VORSPEISEN



Wakame 
Sesam-Dressing



Tako Su 
Oktopus, Gurke, Braunalgen,
Sesamsamen



Edamame 
Scharf oder gesalzen



Tori Karaage 
Aji Amarillo-Mayonnaise

NIGIRI



Maguro (Thunfisch) 



Sake (Lachs) 



Tai (Schnapper) 



Tako (Oktopus) 



Ebi (Garnele)  



Tamago (Omelette) 



Hamachi (Gelbflossen-Thunfisch) 



Avocado 



VEGETARISCH



VEGAN



GEFLÜGEL



SCHWEINEFLEISCH



MEERESFRÜCHTE



PIKANT



KRUSTENTIERE



GLUTEN



PILZE



MILCHPRODUKTE



ENTHÄLT NÜSSE

M KSHA CUISINE

Wir bemühen uns stets, Ihre Erwartungen zu erfüllen. Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter, wenn Sie besondere Ernährungsbedürfnisse, Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten haben. Der Verzehr von rohem oder nicht vollständig durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen.

SASHIMI



Maguro (Thunfisch) 🐟 🍣



Sake (Lachs) 🐟



Tai (Schnapper) 🐟 🍣



Ebi (Garnele) 🐟 🦞



Tako (Oktopus) 🐙



Hamachi (Gelbflossen-Thunfisch) 🐟

ROLLEN



Knusprig gebratener Lachs 🐟 🐟 🥒 🍣
Norwegischer Lachs, Avocado,
Sesam, Yuzu-Miso-Sauce



California 🦞 🐟
Krabbe, Avocado, Gurke, Fliegender Fischrogen,
Mayonnaise



Scharfer Thunfisch 🐟 🐟 🍣
Maledivischer Gelbflossen-Thunfisch,
Schnittlauch und eingelegter Rettich,
pikante Mayonnaise



Dynamit 🦞 🦞 🌿 🍣
Garnelen-Tempura aus Sri Lanka,
pikante Mayonnaise



Spinne 🦞 🦞 🌿
Butterkrebis-Tempura, Aji
Amarillo-Mayonnaise



Philadelphia 🐟 🥒
Frischkäse, Lachs, Avocado



Sake (Lachs) 🐟



Maguro (Thunfisch) 🐟

SUPPEN



Miso  
Tofu, Braunalgen, Enoki-Pilze



Ramen  
Ramen-Nudeln, Huhn, Ei, Sesam, Seetangblätter



Tempura Udon   
Udon-Nudeln, Garnelen und Gemüse-Tempura



Niku Soba  
Soba-Nudeln, Rindfleisch

KUSHIYAKI



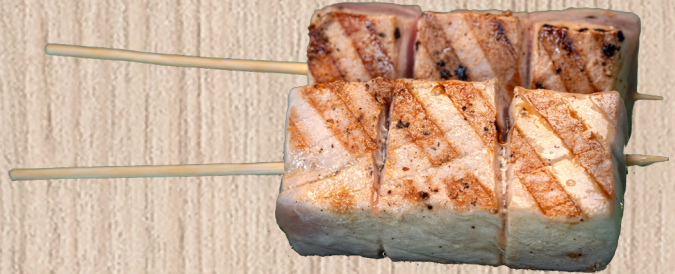
Shiitake und Eringi  
Shiitake, Kräuterseitling



  Yakitori
Hähnchen mit Sojaglasur



Bainiku Ton Toro  
Schweinefleisch mit Pflaumensauce



   Maguro Ponzu
Thunfischfilet mit Ponzu-Sauce



Ebi  
Riesengarnelen mit Meersalz



  Sake Ponzu
Lachsfilet mit Ponzu-Sauce



Gyū Karubi Wasabi
Angus-Rindfleisch mit Wasabi-Sauce

VEGAN



Kein Thunfish Sashimi 🌱

Thunfischähnlich, auf pflanzlicher Basis



Lachs Nigiri 🌱

Lachsähnlich, auf pflanzlicher Basis



Inari Nigiri 🌱

Teriyaki-Tofu



Daikon 🌱

Rettich-Rolle



Kappa 🌱

Gurken-Rolle



Zen 🌱🍄🍤🌱

Tempura-Rolle mit Enoki-Pilzen

Kostenpflichtige Gerichte im Menü (auf Vorbestellung)

Riesengarnelen 🦞🥤

50 \$ für 4 Stück

Vanille-Miso-Sauce, Butter-Knoblauch-Sojasauce

Striploin vom australischen Wagyu-Rind 🥤🌱 (Tajima, Marmorierungsgrad 9)

99 \$ pro 150 g

serviert mit Teriyaki-Sauce, Anticucho-Sauce, Wasabi-Pfeffer, gegrilltem Gemüse

Gegrillter maledivischer Hummer 🦞🥤

99 \$ pro kg

3 Saucen (Anticucho, Teriyaki, Wasabi-Pfeffer)

Beilagen

Gebratener Reis mit Ei / Gebratene Pilze – Sake-Sojasauce / Saisonales Gemüse – gebraten, gegrillt, gedünstet.

Die Preise sind in USD angegeben und verstehen sich zuzüglich 16% TGST und 10% Servicegebühr.



VEGETARISCH



VEGAN



GEFLÜGEL



SCHWEINEFLEISCH



MEERESFRÜCHTE



PIKANT



KRUSTENTIERE



GLUTEN



PILZE



MILCHPRODUKTE



ENTHÄLT NÜSSE

M KSHA CUISINE

Wir bemühen uns stets, Ihre Erwartungen zu erfüllen. Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter, wenn Sie besondere Ernährungsbedürfnisse, Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten haben. Der Verzehr von rohem oder nicht vollständig durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen.

DESSERT



Grüntee Panna Cotta  
Vanille-Papaya, Sesam-Kekse



Yuzu-Käsekuchen  
Pandan-Eiscreme



Schokoladenfondant  
Grüntee Eiscreme



Mochi  
Reiskuchen mit Erdbeer-, Schoko- oder
Pistaziengeschmack



Veganer Purin  
Eifreier Pudding, Ahornsirup



VEGETARISCH



VEGAN



GEFLÜGEL



SCHWEINEFLEISCH



MEERESFRÜCHTE



PIKANT



KRUSTENTIERE



GLUTEN



PILZE



MILCHPRODUKTE



ENTHÄLT NÜSSE

M KSHA CUISINE

Wir bemühen uns stets, Ihre Erwartungen zu erfüllen. Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter, wenn Sie besondere Ernährungsbedürfnisse, Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten haben. Der Verzehr von rohem oder nicht vollständig durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen.