

Салаты и холодные закуски

Мясные деликатесы с брусничным соусом 200гр- (хамон, чоризо, салями с зеленым перцем ,оливки гигант)	590р.
"Хула" -ассорти сыров с цветочным медом и грецким орехом 160/30гр- (дор блю, грано подано, камамбер, мини-моццарела, чеддер)	560р.
Моцарелла с томатами под соусом Песто с маслинами гигант 185гр-	340р.
"Махи Махи" из лосося и тунца NEW 350 гр - (Тар тар из тунца и лосося маринованных в соусе "Поа", айвы и зеленого яблока. Подается на банановом листе с ананасом гриль, морским гребешком и свекольно кокосовым соусом "Ахи".)	610 р.
Салат "Цезарь" с курицей 240гр-	420р.
Салат "Цезарь" с креветками 240гр-	450р.
Салат греческий с гигантскими оливками 270гр-	350р.
Теплый салат "Вайкики" NEW 180гр- (Листья салата с филе утки тушеным с трюфельным соусом, сладким чили, свежей клубникой и манго, заправленный соусом "Тонкацу")	460р.
Тёплый салат "Румаки" 250гр- (мясо цыпленка, маринованное в гавайских специях с добавлением сока лимона, готовится на гриле и подается с листьями салата, авокадо , томатами черри, кинзой, сегментами лайма и соусом из йогурта)	430р.
Салат с ростбифом "Леахи" 260гр- (Ростбиф, обжаренный на камнях Молкахете , подается на подушке из листьев салата с редисом, томатами ,свежим огурцом , яйцом пашот и бейби картофелем. Салат заправлен соусом из тунца и дополнен теплыми мини-тостами .)	450р.
Тёплый салат "Фрутте Ди Маре" любимое блюдо в новом исполнении NEW 250гр- (Морской гребешок, креветки ,кальмар и мидии обжаренные на гриле с белым вином и устричным соусом. Подаются с рисовой лапшой и имбирным соусом)	440р.
Салат "Maui Wowie" NEW 250гр- (Арбуз, жареные на гриле тигровые креветки, листья салата "Руккола", манго и козий сыр. Подается с хрустящими мини-тостами)	410р.
Салат "Ахи Поке" NEW 180гр- (Тунец маринованный с ананасом, дыней и перцем Чили в сладком гавайском соусе. Подается с запеченной тортильей, листьями салата с морской капустой и ростками сои.)	480р.

Горячие закуски

"Луау" ассорти на компанию 1200/150гр (Кесадия с курицей ,креветками , куриные крылья ,тигровые креветки в темпуре , сырные стиксы. Соуса: сальса , гуакомоле ,блю чиз)	1900р.
Кесадилья с курицей 250/30 (Пшеничная лепешка с куриной грудкой, зернами кукурузы, соусами гуакомоле и сальса)	390р.
Кесадилья с креветками 250/30 (Пшеничная лепешка с тигровыми креветками, зернами кукурузы, соусами гуакомоле и сальса)	440р.
Самбосы "Оаху" с говядиной 200/50гр (Маленькие гавайские пирожки с говядиной и соусом Сальса)	390р.
"Поке" хрустящие креветки с соусом из авокадо и кусочками ананаса 115/50гр-	380р.
Запеченный сыр "Камамбер" с клюквенно-вишневым соусом 130/30гр	460р.
Куриные крылья "Баффало" 10шт./20шт	-440р./-850р.
Чесночные гренки с соусом блю-чиз 150/30гр	290р.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Сибас "Ломи-пау" NEW 150/150/90гр (Сибас в апельсиновой глазури жареный на гриле. Подается с Махи Махи из томатов, авокадо, базилика, ростков сои, лайма и редиса, гребешком с соусом манго-маракуйя и отваренным в кокосовом молоке рисе на подушке из салата руккола)	600р.
Мидии киви в томатном соусе 350гр	570р.
Филе Дорадо "Каналоа" с печеным перцем NEW 150/100/30 (ассорти из сладкого, острого, болгарского и чили перцев, заправленное морской солью, сезонной зеленью и каплями белого бальзамика)	580р.
Ассорти "мачо-мачо" в устричном соусе NEW 200гр- (морские гребешки, тигровые креветки, мидии, семга, палтус на гриле с устричным соусом)	590р.

Блюда на вулканических камнях

Дель мар сет 800 гр.

2100 р.

(семга, гребешок, мидии, креветка)

Мит сет 800 гр.

1800 р.

(говяжья вырезка, куриное филе, свиная вырезка, телятина)

****Блюдо подаётся в мексиканской посуде Молкахете. Для получения насыщенного аромата и вкуса камень нагревают до высокой температуры (эффект гриля), блюдо на таком камне быстро готовится сохраняя вкус и аромат продуктов.*

**** Блюдо готовится самим гостем*

Сэндвичи, бургеры

Сэндвич с беконом, курицей и соусом Блю Чиз 300/50/30гр- 420р.
(подается с кетчупом и деревенским картофелем)

Сэндвич с маринованной семгой, свежим огурцом и домашним майонезом 300/50/30гр- 420р.
(подается с кетчупом и деревенским картофелем)

Бургер "Алоха" с говядиной, томатами, огурцом, сыром Чеддер и соусом Блю Чиз 280/100/30 490р.
(подается с деревенским картофелем и соусом "Блю чиз")

Супы

Куриный бульон из домашней птицы 300гр- (Подается с лапшой "Пур" и перепелиным яйцом)	250р.
Суп "Бонго Пу" со свиной и овощами NEW 300гр- (Ароматный мясной бульон с ломтиками свинины, перцем чили, зеленым луком и куриным яйцом. Подается с банановым хлебом, приготовленным в Алоха баре)	350р.
Тайский суп "Том Ям" 300гр- (с лимонником, кальмаром, креветками и мидиями)	370р.
Крем-суп грибной 270/30гр (Подается со сливками и пшеничными гренками)	300р.

Паста

"Карбонара" с беконом и базиликом 300гр- 420р.

Паста с утиной грудкой, соусом песто и кедровыми орешками 300гр- 440р.

Паста с телятиной, сливками и белыми грибами 300гр 450р.

Лосось с зеленым горошком, томатами, тимьяном и устричным соусом 300гр 470р.

Спагетти Неро с кальмарами и креветками NEW 300гр 450р.

(Спагетти, кальмары, креветки, болгарский перец, перец чили, помидоры черри, чеснок и соус том ям с кокосовым молоком. Острота выбирается по желанию гостя)

****Паста подается с сыром Грана Падано.*

****паста на ваш выбор: спагетти, фетучини, тальятелли*

Горячие блюда из мяса и птицы

"Хаоли" медальоны из говяжьей вырезки NEW 150/170/10/20гр (Медальоны из говяжьей вырезки, маринованные в гавайских специях и жареные на гриле. Подаются с фруктовым махи махи, заправленным сахарным винным сиропом в сырной корзинке и салатом "Руккола" с редисом и ростками сои)	650р.
Мясная сковородка 600гр (Обжаренные кусочки говядины, курицы и свинины подаются с овощами гриль и соусом "Деми глас")	890р.
Свинина "Ланаи" NEW 200/120/40гр (Стейк , маринованный с зернистой горчицей, белым бальзамиком и гавайскими пряностями, жареный на гриле. Подается со сладким черным рисом, сваренным в кокосовом молоке, ананасом, клубникой и соусом Тонкацу.)	610р.
Котлетки из мяса кролика 170\100гр (Подаются со сливочным соусом из белых грибов и картофельным пюре)	560р.
Медальоны из свиной вырезки 170\100гр (жареные на гриле медальоны, подаются с соусом из сыра Дор Блю и печеным картофелем)	580р.
Фахитас с курицей 350\90\30гр (Традиционное мексиканское блюдо готовится из отборного мяса,	590р.

Гарниры

Овощи гриль 200гр.	230р.
--------------------	-------

Картофель фри 150гр	190р.
---------------------	-------

Картофель с чесноком и зеленью 150гр	190р.
--------------------------------------	-------

Десерты

Чизкейк Aloha 130гр	310р.
Яблочный штрудель 130/50гр	320р.
Тирамису 130гр	290р.
Швейцарское пралине 130гр	320р.
Иовуар 130гр	320р.
Фруктовое ассорти 1.0кг	1050р.
Фирменный десерт бара "Алоха" "Бали Хай" NEW 500 гр. (Персики, манго, клубника, слива, апельсин, ананас, яблоко, дыня подаются в половинке кокосового ореха с кокосовым сорбетом, соусом манго- маракуйя, ванилью, тертым шоколадом и лепестками миндаля.)	460 р.

Соусы и хлеб

Хлебная корзина 80 гр.	60 р.
Соус гуакомоле 50 гр.	60р.
Соус сальса -50 гр.	60р.
Соус блю-чиз 50 гр.	60р.
Соус айоли 50 гр.	60р.
Соус йогуртовый с зеленью 50 гр.	60р.
Соус BBQ 50 гр.	60р.