



Если вы переживаете, что на Мальдивах вы сможете познакомиться только с местной острой и непривычной для вас кухней, то смеем вас в этом разуверить. Здесь вам будет предложено блюдо из нескольких кухонь. Вам может быть предложена европейская, китайская, итальянская, местная и многие другие кухни. Стоит отметить, что вся местная кухня впитала в себя традиции индийской кухни. Здесь принято использовать в качестве основных ингредиентов рис, рыбу, пряности и специи. Мясо используется далеко не во всех ресторанах. Большой популярностью пользуется отварной тунец с рисом и ассорти из сушеной и копченой рыбы. Популярны здесь и многочисленные рыбные пироги. Именно они составляют меню почти всех небольших ресторанчиков. Местный хлеб подается только при заказе тех блюд, к которым приносят соусы. Что касается любого мяса, то оно может входить только в состав некоторых особенных блюд.

Десертов здесь огромное множество – начиная от удивительных кокосовых палочек и заканчивая кокосовыми пирогами, соусами, мороженым, фруктами и выпечкой. Здесь же вам могут предложить большой выбор популярных и пользующихся спросом пудингов.

На Мальдивах чаще всего пьют чай и чайный напиток. При этом в него добавляют много молока и сахара. Если вы не решитесь пить в жаркий полдень горячий чай, то вам стоит обратить внимание на многообразие соков и нектаров. Например, нектар пальмы или кокосовый коктейль, сладкое молоко киру сарбат или напиток суджи. Алкоголь здесь, в основном, привозной.