

KANDU 烧烤餐厅

- 汤和前菜

时令蔬菜汤 - 配青酱

裹粉虾 - 橙皮和黄栌、油封番茄、松仁

鞑靼鲷鱼 - 熟芒果和辣椒沙拉

洋葱汤 - 格鲁耶尔吐司

有机藜麦沙拉 - 番茄、西葫芦、黄瓜、橄榄和香菜

生鱼片 - 鲷鳅和金枪、枝豆、芥末、酱油和泡姜

章鱼和八爪鱼沙拉 - 什锦蔬菜沙拉、蒜香面包丁、柠檬油醋汁

- 烧烤类

马尔代夫黄鳍金枪鱼排
线钓珊瑚鱼 - 整条或鱼片

印度洋龙虾

印度洋虎虾
琵琶虾

海鲜拼盘 - 虾、龙虾尾、鱼片、八爪鱼

澳洲小牛肉架 (350 克)

澳洲和牛肋眼牛排 (350 克)

澳洲羊骨架

全谷物喂养鸡 (半只)

USDA 里脊 (350 克)

澳洲战斧牛排 (1 千克/烹制 35 分钟 - 两人份)

- 配菜

什锦绿叶菜

蒸粗麦粉

烘土豆

焖胡萝卜

蒜香土豆泥

烤茴香

烤蔬菜

法式炸薯条

- 酱料

用于海鲜
芒果沙沙酱
柠檬黄油
山萝卜黄油

用于肉类
蛋黄酱
烧烤
红葡萄酒