



# Kandu Lunch Menu



## From the Sea

### FRESHLY GRILLED CATCH OF THE DAY

Served with a warm herbs', quinoa and a rich ripe mango curry sauce

### KANDU MASS (TUNA) TARTARE

Lemongrass, onion, coriander, kaffir lime and local coconut oil


## From the Farm

### TOAST PANINI

Marinated chicken with local spices,  
Served with French fries

### 3oz KANI BEEF BURGER\*

Salad, grilled onions, tomatoes &  
cheese served with French Fries

\*Vegan & Chicken Burger   
available on request

### KOREAN SHIN RAMYUN

Spicy noodle soup with vegetables,  
topped with a fried egg

### HANA AKURI BEEF

Dry roasted beef curry served with  
paratha and kopi leaves salad

## From the Land

### POKE BOWL

Sushi rice, guacamole, wakame seaweed,  
tomatoes, sweet corn served  
with soy mirin dressing

### GARDEN SALAD

Tomato, cucumber, carrot,  
lettuce, white & red cabbage

### Add-on of your choice:

Grilled chicken breast  
or grilled fish fillet balsamic vinegar dressing  
or sesame dressing

## Dessert

### MIGNARDISES

Selection of freshly baked pastries

### VEGAN SMAK HOTCAKES

Vegan pancakes topped with dried fruits  
served with a strawberry & banana coulis


### TROPICAL FRUITS


Selection of Fresh Fruits

### ICE CREAM

Please ask your waiter for the today's  
choices of our Homemade Ice Cream

 Discover the Maldives delicacies & enjoy  
our local recipes selection

 Vegetarian dish

 Enjoy fresh vegetables & fruits grown with love  
by our local farmers

Please ask to see our Food and beverage team if you have any dietary or allergy requirement so we can assist to make your stay more pleasant.





# Kandu Menu déjeuner



## Côté Mer

### POISSON DU JOUR FRAÎCHEMENT GRILLÉ

Servi avec des herbes chaudes, du quinoa et une riche sauce au curry de mangue mûre

### TARTARE DE KANDU MASS (THON)

Citronnelle, oignon, coriandre, citron vert et huile de coco locale


## Côté Ferme

### TOAST PANINI

Poulet mariné aux épices locales, servi avec des frites

### BURGER DE BOEUF KANI 3oz\*

Salade, oignons grillés, tomates et fromage, servis avec des frites

\*Burger végétalien et au poulet  disponible sur demande

### SHIN RAMYUN CORÉEN

Soupe de nouilles épicée avec légumes, garnie d'un œuf au plat

### HANA AKURI BEEF

Curry de bœuf rôti à sec servi avec paratha et salade de feuilles de kopi

## Côté Terre

### **POKE BOWL**

Riz sushi, guacamole, algues wakame, tomates, maïs doux, servi avec une vinaigrette au soja et au mirin

### **SALADE DU JARDIN**

Tomate, concombre, carotte, laitue, chou blanc et rouge

### Supplément au choix :

Poitrine de poulet grillée ou filet de poisson grillé vinaigrette au vinaigre balsamique ou vinaigrette au sésame

## Dessert

### MIGNARDISES

Sélection de pâtisseries fraîchement cuites

### **FRUITS TROPICAUX**

Sélection de fruits frais

### CRÊPES VÉGÉALIENNES (SMÅK HOTCAKES)

Crêpes végétaliennes garnies de fruits secs, servies avec un coulis de fraise et de banane

### CRÈME GLACÉE

Demandez à votre serveur les choix du jour de nos glaces maison



Découvrez les délices des Maldives et savourez notre sélection de recettes locales.



Plat végétarien



Savourez des légumes et des fruits frais cultivés avec amour par nos agriculteurs locaux.

Si vous avez des exigences en matière de régime alimentaire ou d'allergie, veuillez vous adresser à l'équipe chargée de la restauration afin que nous puissions vous aider à rendre votre séjour plus agréable.

