



Duke's
Bar &
Restaurant

主厨推荐套餐

Taste Indigenous New Zealand Menu

原味新西兰

(可选三道式/四道式/五道式/七道式)

此菜单的食材主要来自新西兰本地优质专业供应商，菜品的烹饪结合了毛利民族传统烹饪方式、早期欧洲移民的烹饪传统和现代烹饪方式，并用更精致的方式来呈现每一道菜品，让您真正体验原汁原味的纯净新西兰。

前菜 ENTREES

烟熏鳗鱼慕斯 **Preparing the Palate**

毛利式土豆面包，配黄油
Breaking the Bread

毛利式猪肉蔬菜汤，配西洋菜面疙瘩
Pork Soup



白葡萄酒煮镰鳍
蓝狮鲷鱼，
配奶酪面包碎
From the Sea

烟熏鹿肉，配蔬
菜沙拉和本地蓝
奶酪
Smoked Venison



甜品 DESSERT

卡瓦卡瓦鸡蛋焦糖布丁
Kawakawa Baked Egg Custard
搭配黑巧克力杏仁饼干

苹果和大黄烤奶酥
Apple and Rhubarb Crumble
搭配冰激凌

三道式 3 courses (1道主菜，2道任意，可选任一前菜和甜品) - 成人: \$55 儿童: \$45

四道式 4 courses (1道主菜，3道任意，可选任一前菜和甜品) - 成人: \$67 儿童: \$55

五道式 5 courses (1道主菜，3道前菜-土豆面包、猪肉蔬菜汤、烟熏鹿肉，可选任一甜品) - 成人: \$79 儿童: \$67

七道式 7 courses (1道主菜，全部5道前菜，1道水果冰糕，可选任一甜品) - 成人: \$110 儿童: \$95

备注: 儿童与成人餐食内容一样，分量较少，更适宜儿童食用。

主菜 MAINS

主菜均采用毛利传统烹饪方式
Hangi烹饪，搭配时令蔬菜沙拉、
土豆、番薯。

苹果酒烤猪五花 **Grain-Fed Pork Belly
with Cider Apple reduction**

高山美丽诺炖羊腿
High Country Merino Lamb Shank with Minted Jus

线钓鱼 (非拖拽捕捞) 配清蒸青口、
蛤蜊汤 **Light caught Fish with steamed Green
Lipped Mussels and TuaTua, served with a
Seafood Broth**

