

— o s i a —
Steak & Seafood Grill

weekday set lunch
午餐套餐

weekday lunch set
\$58++ per person

starters

jamón ibérico salad

burratina cheese | romaine lettuce | tomato basil | balsamic butter
or

roasted cauliflower

almond | sweet paprika | rocket leaf | crème fraîche
or

sweet corn cream soup

pimentos pepper | black pepper crouton | soft herbs
or

queensland sustainable swordfish carpaccio *supplement +6*

salmon roe | daikon | kyuri cucumber | shoyu lime marinade

main courses

ancient grain gigli pasta

cold smoked salmon | kizami seaweed | smoked bacon egg cream sauce
or

barbeque pork ribs

sweet potato fries | red cabbage salad
or

lombok island seabream fillet

soft polenta | anchovy | capers | watercress | brown butter vinaigrette
or

grass fed braised beef cheek

pink oyster mushroom | ratte potato | baby carrot | whisky mustard
or

bass strait grass fed angus striploin 150g *supplement +18*

mushroom duxelles | acquerello rice | chorizo jus

desserts

black forest sponge

dark chocolate | morello cherry sorbet | kirsch cherry liqueur
or

selection of cheeses

red wine poached pear | sesame lavash

午餐套餐

每人 58++ 三道菜

前菜

伊比利亚火腿沙拉

布拉塔奶酪 | 生菜 | 番茄罗勒 | 香醋黄油

或

烤花椰菜

杏仁 | 甜椒 | 芝麻叶 | 罗勒 | 酸奶油

或

玉米浓汤

甜椒 | 黑胡椒面包丁

或

昆士兰剑鱼生腌片 *升级+6*

鲑鱼籽 | 白萝卜 | 黄瓜 | 酱油青柠腌料

主餐

谷物吉吉利意大利面

冷熏鲑鱼 | 海藻 | 烟熏培根奶油酱

或

烧烤猪肋排

地瓜薯条 | 红甘蓝沙拉

或

龙目岛海鲷鱼

凤尾鱼 | 刺山柑 | 水芹菜 | 黄油油醋汁

或

草饲炖牛颊肉

粉红牡蛎菇 | 土豆 | 小胡萝卜 | 威士忌芥末

或

烤草饲西冷牛排 150克 *升级 +18*

法式蘑菇酱 | 阿克拉洛米烩饭 | 香肠汁

甜点

黑森林海绵蛋糕

黑巧克力 | 莫雷落樱桃冰淇淋 | 樱桃白兰地

或

芝士拼盘

红酒炖梨 | 芝麻脆片