

⊖ stone hearth oven flat bread 石壁烤炉平面包

dukkah & nut	14
埃及香料和坚果	
sour cream & scallion	14
酸奶油和青葱	
bush tomato & cheddar	14
沙漠布什番茄和切达奶酪	
lemon myrtle & cream powder	14
柠檬桃金娘和奶油粉	

sharing starter 共用前菜

baked oyster 3 pieces –	24
wilted spinach, gruyère cheese sauce	
烘烤法国牡蛎 / 3 个 - 菠菜, 牛奶芝士酱	

natural oyster 3 pieces –	24
tomato chilli salsa, bloody mary sorbet	
生法国牡蛎 / 3 个 - 番茄辣椒酸辣酱, 血腥玛丽冰	

fremantle octopus casserole - roma tomato,	28
red sweet peppers, kalamata olive, sourdough bread	
弗里曼特尔章鱼沙锅 - 罗马番茄, 西班牙甜椒, 卡拉马塔橄榄, 酵母面包	

⊖ hot seafood platter – boston lobster, soft shell crab,	
tiger king prawn, hokkaido scallop,	
fremantle octopus, tomato chilli lime dip	136
海鲜拼盘 - 波士顿龙虾, 软壳蟹, 老虎大虾, 北海道扇贝, 弗里曼特尔章鱼, 番茄辣椒青柠酱	

starter 前菜

roasted beetroot – quinoa, spiced chickpea,	20
sumac, dark rye, harissa yoghurt	
烤甜菜根 - 藜麦, 鹰嘴豆, 中东红浆果粉, 黑麦, 哈里萨酸奶	

warm asparagus salad - poached egg,	28
iberian ham, manchego, apple pancetta vinaigrette	
温芦笋沙拉 - 水煮蛋, 伊比利亚火腿, 西班牙奶酪, 苹果培根沙拉酱	

tomato broth – sweet shrimp, scallop, snow pea	22
番茄汤 - 日本甜水虾, 扇贝, 雪豌豆	

⊖ salmon ceviche - fennel pernod cream,	26
compressed cucumber, salted lemon,	
green apple gel	
酸汁腌三文鱼 - 法国绿茴香奶油泥, 压缩黄瓜, 柠檬盐, 青苹果胶	

⊖ polenta crumbed foie gras -	32
orange chutney & cream, bitter gel	
煎鹅肝 - 酸辣橙和奶油橙, 苦橙凝膠	

main plate 主菜

tiger prawn & scallop macaroni -	40
black salsify, green peas, pollock roe, cheddar	
老虎虾和扇贝通心粉 - 黑婆罗门参, 绿豌豆, 明太子, 切达乳酪	

spanish red prawn bomba rice -	50
capsicum purée, minced vegetable	
西班牙大红虾炖饭 - 西班牙甜椒泥, 十字花科蔬菜	

⊖ broiled glacier 51 toothfish –	56
sweet potato purée, braised daikon, miso,	
sesame espuma	
焗巴塔哥尼亚牙鱼 - 红薯泥, 炖炖白萝卜, 味噌, 白芝麻沫	

⊖ roasted lamb loin & collar –	64
smoked eggplant, dukkah, apple mint jelly,	
cucumber yoghurt, black garlic onion sauce	
烤羊腰肉和脖子肉 - 埃及香料, 熏茄子, 苹果薄荷果冻, 黄瓜酸奶, 黑蒜洋葱酱	

braised wagyu beef cheek - roquette potato,	78
charred banana shallot, tomato cream, wild rice	
炖和牛脸颊肉 - 芝麻菜土豆泥, 焦葱, 番茄沫, 野生稻	

⊖ iconic set menu 套餐

4 courses 道菜	130
5 courses 道菜	150
wine pairing 葡萄酒搭配	88/98

* One main course per person is required *

每人需点一份主餐

All prices are subject to prevailing service charge & government tax

所有价格将收取额外服务费和政府税

⊖ stone hearth oven grill 石壁烤炉

sea 海产类

red snapper fillet 300g 红鲷鱼柳 300 克	40
barramundi fillet 300g 尖吻鲈鱼柳 300 克	40
yellowtail kingfish fillet 200g 黄尾鲷鱼柳 200 克	56
tiger king prawn 350g 老虎大虾 350 克	70
langoustine 350g 海螯虾 350 克	82
maine lobster 500g 波士顿龙虾 500 克	92

steak 牛扒类

pasture fed beef flank steak 300g 草饲牛侧肉 300 克	48
long fed angus beef ribeye 200 days 300g 安格斯肋眼牛排 300 克	72
wagyu beef tenderloin ms 5 200g 和牛里脊肉 纹数 5 200 克	80
miyazaki wagyu beef strip loin a4 200g 日本宫崎和牛西冷排 纹数 a4 200 克	170
black angus beef tomahawk steak 150 days ms 2+ 1kg 安格斯战斧牛排 150 天 纹数 2+ 1 公斤	188

farm 肉类

spring chicken spatchcock 700g 放养农场鸡 700 克	40
sweet pork rack chop 300g 甜猪扒 300 克	54
pasture fed lamb short loin t-bone 300g 草饲羊 T 骨扒 300 克	64
pasture fed lamb rack 300g 草饲羊扒 300 克	72
kangaroo loin 300g 袋鼠里脊肉 300 克	72
milk fed veal rack chop 300g 牛奶饲小牛肉排 300 克	72

sauce 酱汁

hollandaise 蛋黄酱	
chimichurri 阿根廷香辣酱	
horseradish sour cream 辣根酸奶油	
mushroom black pepper sauce 蘑菇黑胡椒汁	
hickory smoked barbecue sauce 山核桃烟熏烧烤酱	

side order 配菜

wild rocket leaves – macadamia nut, brown butter 芝麻菜 – 澳洲坚果, 棕黄油	10
broccoli florets – minced egg, breadcrumbs, butter 西兰花 - 碎鸡蛋, 面包屑, 黄油	14
romanesco gratin – gruyère cheese sauce 焗罗马椰菜花 - 牛奶芝士酱	14
russet potato purée – parmesan water 爱达荷州土豆泥 - 帕尔马奶酪水	10
roasted new potato – caramelized onion, iberian chorizo 烤小土豆 - 焦洋葱, 伊比利亚香肠	12
israeli couscous – laksa cream, vietnamese coriander 以色列小麦 – 叻沙奶油, 越南香菜	12

* One main course per person is required *

每人需点一份主餐

All prices are subject to prevailing service charge & government tax

所有价格将收取额外服务费和政府税