

前菜

自制黑麦面包 2.5
配咸黄油(奶油)

莼萝腌三文鱼(鮭魚) 19
搭配甜芥末酱。
在你的餐桌上现切片。

炖章鱼 20
烤甜椒酱,荷兰豆,腌洋葱,手指青柠

牛肉可乐饼 19
烤芹菜和腌洋葱果酱

鸭肝酱 20
自制法式布里欧修面包,
肉桂无花果酱,醋渍小黄瓜。

芦笋嫩茎 18
法国萝卜,芹菜心,
焦黄油醋油酱

猪脯 18
辣萝卜泥,腌白菜,脆饼

生蚝半打 24
天然原味 苹果酒,莼萝,红葱油醋
诱人焗烤 培根,红椒酱



所有价格均含商品服务税; 国定假日另有10%费用加计

认证草饲牛肉

厨师和农场主们都知道，快乐健康的动物吃起来也更美味，这就是为什么我们选用澳洲顶级认证的草饲牛肉。只用以澳洲肉类标准分级的最顶级 4% 的牛肉，100% 纯草饲养，大理石油花得分 2+，自由放养，无激素无抗生素的品质保证。

菲力牛排

| | |
|----------|----|
| 160 克 | 38 |
| 250 克 | 47 |
| 牛肉中最柔嫩部位 | |

夏多布里昂牛排（菲力牛排）

| | |
|-------|----|
| 500 克 | 92 |
|-------|----|

在你的餐桌上现切，双人份。
(请允许 30 分钟的烹饪时间)

西冷牛排（沙朗牛排）

| | |
|-------|----|
| 250 克 | 37 |
|-------|----|

纹理细密，低脂肪的西冷牛排，肉质鲜嫩，口感浓郁。

肋眼牛排

| | |
|-------|----|
| 300 克 | 45 |
|-------|----|

香气十足，鲜嫩多汁，切自上肋骨骨架的第 6 至 12 根肋骨。

丁骨牛排

| | |
|-------|----|
| 500 克 | 55 |
|-------|----|

一道两全其美的美食。兼具菲力牛排和西冷牛排特色。

腹肉牛排

| | |
|-------|----|
| 300 克 | 35 |
|-------|----|

横膈膜中心肉，挂在肋骨和腰部之间(由此得名)。这款较少为人知的牛排长期以来因其十足的牛肉味和丰富口感而备受肉贩青睐。

肋排

牛小排 (10 小时文火慢炖)

| | |
|-------|----|
| 1 条肋排 | 27 |
| 2 条肋排 | 39 |

配以我们美味的自制酱料

海鲜

盲曹鱼片 醋酱草奶油烤澳洲北领地盲曹鱼片。
38

干式熟成牛肉

来自我们农场的海福特牛,以及维多利亚和南澳州丰茂牧场的其它品种的英国牛。在我们位于阿德莱德山的特制设施内,将牛肉风干至少45天。其结果是对口感和柔嫩的完美诠释。

**请注意,干式熟成牛肉烹饪不宜超过五分熟。*

45 天干式熟成牛肉

牛肋排 (带骨肋眼肉)

500 克 58

700 克 80

700 克的牛排在你的桌上现切,双人份。(请允许 30 分钟烹饪时间)

纽约西冷牛排(带骨西冷/沙朗牛排)

400 克 49

后腿肉牛排

350 克 38

滋味最丰富的牛排。辅以干式熟成的鲜嫩口感成为我们的必点牛排。

极品牛肉

100 天干式熟成牛肋排

(带骨肋眼牛排) 500 克 90

体验干式熟成至不可思议的 100 天时所带来的美味。干式熟成如此长的时间所创造的风味不同于任何其它牛排,呈现出极致浓郁和柔嫩的口感。

45 天干式熟成战斧牛排

1.4 公斤的认证草饲大理石油花 2+牛肉 140

*所有 极品牛排均配有
自制薯条和自选酱料。*

干式熟成羊肉

干式熟成澳洲咸草羊排

300克

35

我们开发出世界第一等级的干式熟成羊排。选用的是干式熟成 30 天，来自南澳省天然青草地的澳洲咸草羊。您一定会喜欢这羊排的绝佳柔嫩口感和丰富的滋味，但是吃起来完全没有您的父母可能提起的可怕的羊肉腥膻味。

配菜

沙拉

芝麻菜，梨，蓝奶酪和核桃

10

藜麦，中东芝麻酱，菲达奶酪，番茄，薄荷和香芹

10

热盘

碳烤茄子

帕玛森奶酪酥皮，蕃茄碎

10

烤蘑菇

搭配油封蒜

10

季节性蔬菜

询问侍者有关今日特选

10

酱料

法式伯那西酱汁

5

胡椒酱

5

海陆大餐

任何牛排加一只龙虾尾

16

自制薯条

所有主菜均配有：

自制薯条

调味黄油（蒜香或松露）