

# 开胃菜

---

<b>自制黑麦面包</b>	2.5
配咸黄油	
<b>腌渍三文鱼</b>	19
配甜芥末酱。	
在你的餐桌上现切片。	
<b>清蒸青口贝</b>	20
大蒜，白葡萄酒，辣椒和香芹	
<b>洋葱蘑菇挞</b>	19
鹌鹑蛋，芝麻菜，意大利绵羊干酪。	
<b>鸡肝酱</b>	18
自制法式甜点包，苹果甜酸酱。	
<b>法式鸭肉酱卷</b>	20
焦糖洋葱，帕尔玛火腿，干无花果果酱，意大利薄吐司	
<b>香辣鸡翅</b>	19
墨西哥辣酱。	
<b>肉丸</b>	18 (丹麦肉丸)
烩紫甘蓝	
香芹和腌黄瓜	
<b>生蚝半打</b>	24
自然鲜食 苹果酒莳萝	
烟肉焗式 烟熏培根和自制酱料	
烧烤 蒜泥，香草黄油 & 帕尔马干酪	



---

所有价格均含商品服务税

# 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“尖峰项目”认证草饲牛肉。只

用以澳洲肉类标准分级的顶级 4% 的牛肉，“尖峰项目”牛肉是 100% 纯草饲养，大理石纹得分 2+，自由放养，无激素

无抗生素—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，足够两人份。

（请允许 30 分钟的烹饪时间）

## 西冷牛排

250 克 37

400 克 42

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。

## T 骨牛排

500 克 55

一道两全其美的美食。既是菲力牛排也是西冷牛排。

## 腹肉牛排

300 克 35

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屠夫青睐。

## 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

烤箱烤制北领地盲曹鱼片配栗色黄油。 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,我们把牛肉悬挂并进行干式熟成至少 45 天,然后当场屠宰。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 5 成熟。*

## 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,足够两人份。(请允许 30 分钟烹饪时间)

纽约西冷牛排(带骨西冷牛排)

400 克 49

后腿肉牛排

350 克 38

最有滋味的牛排。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 天时所带来的效果。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

战斧牛排介于 1.0-2.0 公斤之间

价格以重量计 (10 澳元每 100 克) \*\*\*

## 大理石纹 得分 4+ 草饲西冷牛排

400 克 65

这味“小乔牛肉”所创造的奇迹 达到全球草饲牛肉品质巅峰。大理石纹,得分 4+, 来自之前从未听说过的草饲牛肉。

必尝菜品。

*所有 极品牛排均配有  
自制薯条和自选酱料。*

# 干式熟成羊肉

---

## 干式熟成盐灌木

### 羊里脊肉

300克 35

我们在全球首次开发了这种产品—干式熟成羊肉。来自南澳牧区以盐灌木为食的杜泊羊，我们把它干式熟成 30 天。

这样干式熟成的结果是极其柔嫩的肉质，风味浓郁。它有着羊肉让你喜爱的一切美味特质，但是吃起来完全没有你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

土豆沙拉，葡萄干，培根和细香葱。 10

凉拌卷心菜和紫甘蓝，  
胡萝卜和芥末酱。 10

### 热食

奶香焗土豆，迷迭香和蒜香奶油。 10

烩紫甘蓝，烟熏培根 10

季节性蔬菜 10  
*询问侍者有关今日特选*

### 薯条

自制薯条 5

### 海陆大餐

任何牛排加一只龙虾尾 16

### 酱汁

所有主菜均配有你自选的：

法式伯那西酱汁

胡椒酱

蘑菇酱

调味黄油（蒜香或松露）