





A HEREFORD BEEFSTOUW
A DANISH STEAKHOUSE



A HEREFORD BEEFSTOUW
22 Duckboard Place, Melbourne, VIC 3000

www.beefstouw.com
Phone: (03) 9654 8297
Email: melbourne@a-h-b.com.au

 A Hereford Beefstouw - Melbourne
 @HerefordBeef
#aherefordbeefstouw

前菜

自制黑麦面包 <div>配咸黄油(奶油)</div>	3
莼萝腌三文鱼(鮭魚) <div>搭配甜芥末酱</div> <div>自制黑麦面包</div>	19
鱿鱼圈 <div>炭烤酥炸鱿鱼，</div> <div>黄瓜，辣椒，香草沙拉</div>	20
洋葱山羊奶酪塔 <div>烤甜椒和红辣椒酱</div>	19
鸡肝酱 <div>自制法式布里欧修面包，</div> <div>苹果酸辣酱</div>	19
盲曹鱼可乐饼 <div>虾仁，醋渍青葱，</div> <div>潘诺酒红花酱汁</div>	20
香辣鸡翅 <div>辣椒酱</div>	19
牛肉塔塔酱 <div>蛋黄，天然酵母法式乡村面包脆片，</div> <div>西洋菜末。</div>	19
生蚝半打 <div>-天然原味</div> <div>香葱雪利醋</div> <div>-基尔帕特里克牡蛎</div> <div>自制熏培根酱</div> <div>-诱人焗烤</div> <div>大蒜香草帕尔马奶酪酱</div>	30

中文菜单网站



所有价格包含消费税.

信用卡加收:

当您使用信用卡买单时会产生额外的刷卡交易手续费，

此手续费是另外加在您的消费金额上。刷卡交易手续费的金额则由您的信用卡公司所订定。

节假日收取10%服务费.

150天干式谷饲牛排

我们使用 Riverina牛肉，全部来自南澳大利亚州，维多利亚州和新南威尔士州肥沃的放牧区域中自由放养的牛。通过本地专门配给的谷类饲养至少150天来提供精致的大理石纹牛排（大理石纹油花2级）。

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	
为您在桌边现切，双人份。（请允许30分钟的烹饪时间）		
肋眼牛排		
300克	48	
香气十足，鲜嫩多汁，切自上肋骨骨架的第6至12根肋骨。		
西冷牛排		
350克	42	
细纹里，低脂肪，西冷牛排是一种味道浓郁的嫩牛排。		
牛小排（10 小时文火慢炖）		
1 条肋排	28	
2 条肋排	40	
配以我们美味的自制酱料		

认证草饲牛肉

国王岛位于塔斯马尼西旁，有着终年常青的绿草，因而能稳定地提供您有验证的草饲肉品。

腹肉牛排		
300克	36	
横膈膜中心肉，挂在肋骨和腰部之间(由此得名)。这款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。		

配菜

沙拉		热盘	
芝麻菜，炖梨，蓝奶酪	10	奶油烤土豆，迷迭香和奶油蒜酱	10
超级谷物沙拉配有欧芹，小番茄，柠檬脯，羊乳酪和青蒜酱	10	熏火腿炖紫甘蓝	10
卷心菜沙拉，卷心菜，紫甘蓝，胡萝卜和芥末调味	10	时令蔬菜	10
		请向服务员询问今日时蔬	

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。我们在生产过程的每一步都保证质量，在位于阿德莱德山的加工厂，將牛肉悬挂，风干，然后分块存放至少40天。

45 天干式熟成牛肉牛肋排（带骨肋眼肉）	
500克	62
700克	82
700 克的牛排可在桌边现切，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	50
纽约牛排是世界各地高档牛排店的中流砥柱，干法陈酿的纽约牛排风味浓郁，口感柔嫩。	

后腿肉牛排	
350克	40
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。	

*请注意，干式熟成牛肉烹饪不宜超过五分熟。

盲曹鱼片 <div>烤澳大利亚野生盲曹鱼片</div>	38
------------------------------------	----

顶级牛肉

顶级牛肉是牛排中的翘楚！所有这些牛排都具有非常独特的性质，并保证给您一个难忘的饮食体验。所有顶级牛排餐都配有啤酒酥皮薯条和您任选一款本店的自制酱料。

100 天干式熟成牛肋排(带骨肋眼牛排)	
500克	90
体验不可思议的100天干式熟成牛肉所带来的美味。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。	

300 天谷饲丁骨牛排	
600克	62
谷饲小牛牛肉在经过300天的饲养之后，有着极度柔软的口感和高度的大理石纹。这种丁骨牛排入口即溶。	

战斧牛排 <div>200天谷饲牛排</div>	
1500克 认证草饲牛肉	150
大理石纹油花2+ 战斧牛排	
适合共享，为您在桌边现切	

意大利宽面条 <div>地中海烤时蔬，干奶酪青蒜酱</div>	30
--	----

素食

意大利宽面条 <div>地中海烤时蔬，干奶酪青蒜酱</div>	30
--	----

海陆大餐 <div>任何牛排餐加半只龙虾尾</div>	16
------------------------------------	----

薯条 <div>啤酒酥皮薯条</div>	6
-----------------------------	---