

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

sundried tomato & cheddar 晒干番茄和切达奶酪	14
salted egg yolk & curry leaf 咸蛋黄和咖喱叶	14
garlic butter & parmesan 大蒜黄油和帕尔马奶酪	14
macadamia & basil pesto 澳洲坚果罗勒香蒜	14

small 前菜

pumpkin potato sage gnocchi / goat cheese / iberian pork crisp / balsamic butter 南瓜土豆鼠尾草团子 / 羊奶酪 / 核桃 / 伊比利亚火腿脆 / 香醋黄油酱	22
--	----

celeriac basil purée soup / hay smoked scallop / black truffle relish 芹菜根罗勒泥汤 / 干草熏扇贝 / 黑松露	26
--	----

vodka salt cured salmon / avocado mousse / lemon fizzy / dill oil / frozen bloody mary 伏特加酒腌三文鱼 / 鳄梨慕斯 / 柠檬盐 / 莳萝油 / 冰冻血腥玛丽	26
--	----

fremantle octopus / compressed kyuri cucumber / seaweed rusk / romesco 澳大利亚弗里曼特尔章鱼 / 压缩日本黄瓜 / 海藻包干 / 灯笼红椒酱	32
---	----

☉ foie gras / orange textures / vanilla / coriander 鹅肝 / 橙 / 香菜 / 香草 / 芫荽	33
--	----

sharing 共用菜

beetroot salad / pine nut / fried green kale / beurre noisette 温甜菜根沙拉 / 松子 / 油炸绿甘蓝 / 棕黄油	22
---	----

barramundi ceviche / finger lime powder / apple mint / coconut water 酸汁腌尖吻鲈鱼 / 澳大利亚柠柑橘粉 / 薄荷 / 椰子水	26
---	----

salted cod cake / greenland shrimp celeriac rémoulade 盐鳕鱼糕 / 格陵兰虾芹菜根蛋黄酱	32
--	----

charcuterie platter / marinated taggiasca olive / burratina/ pulverized onion / fig vinegar 腌制肉拼盘 / 腌橄榄 / 意大利奶酪 / 洋葱粉 / 无花果醋	66
---	----

seafood platter / maine lobster / hokkaido scallop / skull island tiger king prawn / fremantle octopus / new zealand little neck clam 海鲜拼盘 / 波士顿龙虾 / 北海道扇贝 / 澳大利亚骷髅岛老虎大虾 / 澳大利亚弗里曼特尔章鱼 / 新西兰蛤蜊	138
--	-----

large 主菜

prawn & scallop macaroni / black salsify / petit pois / mentaiko / cheddar 虾和扇贝通心粉 / 黑婆罗门参 / 绿豌豆 / 明太子 / 切达乳酪	40
--	----

fjord trout & red king crab effiloché / charred endive / yellow lemon gel / confit egg yolk emulsion / gremolata vinaigrette 峡湾鳟鱼和帝王蟹 / 焦苜菜菜 / 黄柠檬凝胶 / 蛋黄液 / 柑橘香菜酱	44
--	----

☉ glacier 51 toothfish / kumera purée / braised daikon / shiromiso / goma-ae espuma 巴塔哥尼亚牙鱼 / 红薯泥 / 炖炖白萝卜 / 味噌 / 白芝麻沫	56
--	----

lamb saddle & shank / parsnip purée / orange radish / applemint jelly / black garlic jus 羊里脊肉和胫骨肉 / 防风草泥 / 橙萝卜 / 薄荷果冻 / 黑蒜酱汁	60
---	----

wagyu beef tenderloin & oyster beignet / burnt celeriac / puffed brown rice / sea water foam / pulverized demi glace 澳大利亚和牛里脊肉和牡蛎 / 焦芹菜根 / 膨化糙米 / 海水泡沫 / 肉酱粉	86
--	----

* 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 海鲜类

wild snapper fillet 220gm 野生鲷鱼柳 220 克	52
hiramasa kingfish 200gm 黄尾鲷鱼 200 克	56
skull island tiger king prawn 350gm 澳大利亚骷髅岛老虎大虾 350 克	70
maine lobster 500gm 波士顿龙虾 500 克	92

farm 肉类

game farm spring chicken spatchcock 700gm 澳大利亚放养农场鸡 700 克	40
bungalow sweet pork rack chop 300gm 澳大利亚甜猪扒 300 克	54
murray bridge pasture fed lamb shoulder 200gm 澳大利亚草饲羊肩肉 200 克	62
murray bridge pasture fed lamb rack 300gm 澳大利亚草饲羊扒 300 克	72
game farm kangaroo loin 300gm 袋鼠里脊肉 300 克	72
1824 pasture fed beef flank steak 300gm 澳大利亚草饲牛侧肉 300 克	48
grainage black angus beef tenderloin 150 days ms 2+ 200gm 澳大利亚安格斯牛柳 200 克	68
stockyard long fed angus beef rib eye 200 days 300gm 澳大利亚安格斯肋眼牛排 300 克	75
mayura station full blood wagyu beef strip loin ms 9+ 200 gm 澳大利亚纯种和牛里脊肉 9+ 200 克	180

choice of sauces 酱汁选择

apple butter barbecue sauce 烧烤酱 / hot chilli sauce 红辣椒酱 / herb butter 香草黄油
mushroom black pepper sauce 蘑菇黑胡椒汁 / red wine sauce 红酒汁 / hollandaise 蛋黄酱

earth 配菜

roquette / pine nut / sea salt / citrus vinaigrette 芝麻菜 / 松子仁 / 海盐 / 柑橘醋汁	8
watercress / manchego / almond / quince dressing 西洋菜 / 西班牙山羊奶酪 / 杏仁 / 橙酱	10
broccolini / polonaise 西兰花 / 碎鸡蛋面包屑	14
spinach / onion cheddar cream 菠菜 / 洋葱切达干酪奶油	14
russet potato / parmesan water 爱达荷州土豆 / 帕尔马奶酪水	8
israeli cous cous / bacon / cauliflower cream 以色列小麦 / 培根 / 椰菜花奶油	14

* 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