

当我们的菜肴灵感来源于历史悠久的南亚和东亚美食，以及澳大利亚农产品和饮食文化的交织。

菜肴兼顾咸、甜、辣、酸、咸，口味独特，口感丰富。



## snacks

coffin bay oysters (6 pieces) 科芬湾牡蛎 (6 个)	48
- natural, finger lime, yaksu dressing 天然、青柠、烧酒调味料	
- crusted & crisp, gochu mayo, flying fish roe 脆皮、五味蛋黄酱、飞鱼子	
🍷 tiger prawn betel leaf, macadamia, saw tooth coriander, coconut	10 ea
虎虾槟榔叶、夏威夷果、锯齿香菜、椰子	
edamame, nori butter, fried garlic	13
毛豆、紫菜黄油、炸蒜蓉	
dry fried cashews, curry leaves, chilli	15
干炒腰果、咖喱叶、辣椒	

## raw, salads & small plates

raw salmon somen noodle salad, soy bean mustard, white radish, purple mint	33
生三文鱼素面沙拉、黄豆芥末、白萝卜、紫薄荷	
crisp silken tofu, red dragon sauce, puffed rice, cucumber, shallots	27
脆豆腐、红龙酱、膨化米饭、黄瓜、香葱	
salt & pepper squid, nahm jim, herbs	32
椒盐鱿鱼、酱汁、香草	
🍷 DIY duck pancake, dark sesame garlic sauce, cucumber, leek	38
DIY 鸭煎饼、黑芝麻蒜酱、黄瓜、韭菜	
golden shrimp, capsicum, pineapple, tangerine mayo	42
黄金虾、辣椒、菠萝、橘子蛋黄酱	
chicken larb, ground rice, lime, shallot, mint, coriander, chilli, fish sauce w lettuce cups	29
鸡肉、碎米、青柠、葱、薄荷、香菜、辣椒、鱼露，配生菜杯	

## large plates

massaman curry, braised beef, kipfler potato & pickled cucumber salad	52
玛莎曼咖喱、红烧牛肉、Kipfler 土豆和酸黄瓜沙拉	
crispy pork belly, shaved cabbage, thai spiced plum sauce	48
香脆猪肚、卷心菜、泰国香料梅子酱	
🍷 crying tiger 300g black angus grass fed strip loin, apple mint salad, cashews, black pepper, nahm jim	73
300 克黑安格斯草饲里脊肉、苹果薄荷沙拉、腰果、黑胡椒、酱汁	
seared amberjack, spring onion, chilli, ginger, garlic, soy	58
煎琥珀鱼、葱、辣椒、姜、蒜、酱油	
sizzling lamb stir-fry, spring onion, chilli, gai lan, bean sprouts	56
爆炒羊肉、葱、辣椒、盖兰、豆芽	
whitsunday chilli bug, shrimp paste, soy bean, ginger, peanut oil, tomato, egg	65
圣灵群岛辣龙虾、虾酱、黄豆、姜、花生油、番茄、鸡蛋	
clay pot rice cake soup, glass noodles, enoki & king brown mushrooms, soy sesame	45
陶锅年糕汤、粉丝、金针菇和金棕菇、黄豆芝麻	

## sides

wok fried asian greens w chilli, garlic, vegan oyster sauce 炒亚洲蔬菜配辣椒、大蒜和素食蚝油	20
roti bread w yellow soy bean dipping sauce 黄油饼配黄豆蘸酱	13
fried mantou bun w condensed milk 煎钵仔包配炼乳	13
jasmine rice 茉莉香米	8

## sweet treats

viet coffee panna cotta w chocolate chips, savoiardi dust 越式咖啡煎饼配巧克力碎片和萨沃亚迪粉	23
fresh watermelon & chilli salt 新鲜西瓜和辣椒盐	12
matcha cake, coconut cream tapioca pearls, coconut crisps 抹茶蛋糕、椰奶木薯珍珠、椰子脆片	21
🍷 shaved pineapple & black sesame soft serve 菠萝刨片和黑芝麻	19

## 🍷 coca chu signature coca chu 招牌菜单

我们的菜单中含有过敏原，并且是在处理坚果、贝类和麸质食品的厨房中制作的。我们会尽力满足您的饮食要求，但不能保证不含过敏原。

周日收取 10% 的附加费，公共节假日收取 15% 的附加费。使用信用卡或借记卡进行“赊账”和“即点即付”支付时，将收取总金额 1.25% 的手续费；将卡插入 EFTPOS 终端机，使用支票或储蓄账户支付则不收取手续费。可以免费支付。