

# Mariners

前菜与主菜 每位 \$98

## Entrée 前菜

Freshly shucked coffin bay oysters (6) served natural, mignonette or lime & mint granita

科芬湾生蚝 (6只) 直接食用, 木樨酱或青柠薄荷格兰尼塔

Ocean trout, house cured, beetroot, burnt scallion emulsion, pickled mustard seed

海洋鳟鱼, 腌制, 甜菜, 葱烧乳液, 腌制芥末种子

Yellow fin tuna crudo, blood orange vinaigrette, finger lime, roe

黄鳍金枪鱼刺身, 血橙油醋汁, 指柠檬, 鱼卵

Charred fremantle octopus, roasted aubergine, pine nuts, peperonata, basil

炭烧弗里曼特尔章鱼, 烤茄子, 松子, 意式辣椒茄子酱, 罗勒

Burrata, pickled mushroom, olive tapenade, chive oil, sourdough

布拉塔奶酪, 腌制蘑菇, 橄榄酱, 细香葱油, 酸面团

Tasmanian grass fed beef tartare, black garlic, egg yolk, lavosh

塔斯马尼亚草饲牛肉他他, 黑蒜, 蛋黄, 拉沃什饼干

Seared scallops, cauliflower puree, crispy pancetta, prawn oil, pangrattato

烤扇贝、花椰菜泥、香脆意大利培根、虾油、煎饼

## Entrée Add On 前菜添加

Ars italica royal oscietra caviar 10 grams 意大利皇家鱼子酱 10 克

+\$110

Add a Mid Course \*recommended 2 people 加一道中间菜 推荐2人份

Char grilled half local crayfish, choice of side 炭烤本地半只龙虾, 任选配菜

+\$80

## Mains 主菜

Gold band snapper, herb crust, salsa verde, green peas

金带鲷鱼, 香草外壳, 绿色莎莎酱, 青豌豆

Whitsunday reef fish, sherry onions, nduja velouté, courgette

惠特桑迪珊瑚礁鱼, 雪莉洋葱, nduja 法式浓汤, 西葫芦

Bouillabaisse, queensland tiger prawn, black shell mussels, baby squid, saffron, grilled sourdough, rouille

布雅贝斯, 昆士兰虎虾, 黑壳贻贝, 婴儿鱿鱼, 藏红花, 炭烧酸面包, 蒜香蛋黄酱

Cape Grim beef tenderloin, king brown mushroom, caramelised onion, potato pave, red wine jus

+\$10

凯普格里姆牛排, 皇菇, 焦糖洋葱, 土豆饼, 红酒汁

Bowen bugs (500g) chargrilled, burnt butter, charred lime, bois bourdran

+\$10

鲍温螯虾 (500g) 炭烤, 黄油, 烤青柠, 博瓦·布尔丹

Ricotta gnocchi, basil pesto, butternut pumpkin, halloumi, kale

里科塔土豆饺子, 罗勒香蒜酱, 冬南瓜, 哈卢米奶酪, 羽衣甘蓝

Main Add On 主菜添加

Queensland tiger prawns (3) 昆士兰老虎虾 (3)

+\$25

Sides 配菜

Charred broccolini, pecorino, labneh, lemon

炭烤西兰花, 佩科里诺奶酪, 拉布内奶酪, 柠檬

Honey glazed dutch carrots, cashew butter

蜂蜜烤荷兰胡萝卜, 腰果黄油

Mixed leaf salad, candied walnuts, apple, goats cheese

混合叶菜沙拉, 焦糖坚果, 苹果, 山羊奶酪

Truffled kipfler potatoes, chives, garlic aioli

松露风味的基夫勒土豆, 细香葱, 大蒜蛋黄酱

+\$18

仅限14岁以上的客人使用。

我们的菜单包含过敏原, 并在处理坚果、贝类和面筋的厨房中准备。

虽然我们已尽力照顾客人的饮食需求, 但我们无法保证我们的食品完全不含过敏原。

周日需加收10%的附加费, 公共假期加收15%的附加费。

所有“信用卡”及“闪付”交易需加收1.25%的不可退款手续费(包括适用的周日和公共假期附加费)。

您可以要求我们的工作人员通过EFTPOS进行免手续费支付。

付款时请选择“Savings”或“Cheque”。

# Mariners

Desserts 甜点	+\$20
Lemon tart, meringue, white chocolate crumb, mandarin sorbet, lemon gel 柠檬塔, 蛋白霜, 白巧克力碎, 橘子雪葩, 柠檬凝胶	
Chocolate brownie, vanilla bean syrup, whipped mascarpone, strawberry 巧克力布朗尼, 香草糖浆, 打发马斯卡彭奶酪, 草莓	
Coconut pudding, mixed nut granola, fresh berries, berry sorbet, sour cherry gel 椰浆布丁, 混合坚果格兰诺拉, 鲜浆果, 浆果雪葩, 酸樱桃凝胶	
Dessert Cocktails 甜点鸡尾酒	
Gentleman's Affair 绅士的风流韵事	\$28
Amaretto, hennessey vsop cognac, cinnamon stick, brown sugar cube.	
Espresso Martini 特浓咖啡马天尼	\$25
Vodka, kahlua, sugar, espresso	
Toblerone 多宝乐	\$27
Kahlua, frangelico, baileys, honey, cream, chocolate syrup	
Dessert Wines 甜点葡萄酒	glass
Konrad late harvest riesling sauvignon blanc NV, Marlborough, NZ	\$16.5
De bortoli 'noble one' botrytis semillon 2019, Riverina, NSW	\$20
Campbells rutherglen topaques muscat, Murray Valley, VIC	\$21.5

仅限14岁以上的客人使用。

我们的菜单包含过敏原，并在处理坚果、贝类和面筋的厨房中准备。

虽然我们已尽力照顾客人的饮食需求，但我们无法保证我们的食品完全不含过敏原。

周日需加收10%的附加费，公共假期加收15%的附加费。

所有“信用卡”及“闪付”交易需加收1.25%的不可退款手续费（包括适用的周日和公共假期附加费）。

您可以要求我们的工作人员通过EFTPOS进行免手续费支付。

付款时请选择“Savings”或“Cheque”。

# Mariners

Seafood Platter for two  
海鲜拼盘 (2人份)

\$250

*Served with mixed leaf salad, fries and a selection of sauces and  
condiments Includes both the hot and cold selection*

*配杂叶沙拉、薯条以及多种酱料和调味品，包括冷热选择。*

## *Cold selection* 冷菜

Coffin Bay oysters 科芬湾牡蛎

Salmon tartare 三文鱼塔塔

Coconut snapper ceviche 椰子鲷鱼酸橘汁腌鱼

## *Hot selection* 热菜

Chargrilled octopus 炭烤章鱼

Qld tiger prawns 昆士兰虎虾

Bowen bugs 鲍恩大螯

Loligo squid 洛氏鱿鱼

Battered reef fish 炸礁鱼

仅限14岁以上的客人使用。

我们的菜单包含过敏原，并在处理坚果、贝类和面筋的厨房中准备。

虽然我们已尽力照顾客人的饮食需求，但我们无法保证我们的食品完全不含过敏原。

周日需加收10%的附加费，公共假期加收15%的附加费。

所有“信用卡”及“闪付”交易需加收1.25%的不可退款手续费（包括适用的周日和公共假期附加费）。

您可以要求我们的工作人员通过EFTPOS进行免手续费支付。

付款时请选择“Savings”或“Cheque”。