



2 道式午餐

89

3 道式午餐

109

### small plates 前菜

six freshly shucked oysters 六只新鲜去壳生蚝  
orange mignonette 橙子木樨汁

+5

beetroot cured salmon 甜菜根腌制三文鱼  
pickled beetroot puree, fennel, crème fraîche, baby cucumber, orange  
腌制甜菜根泥、茴香、奶油酸奶、小黄瓜、橙子

farm house pistachio terrine 农舍开心果馅饼  
gherkins, marmalade, rye crostini 小黄瓜, 橘子酱, 黑麦脆皮面包

baked brie 烤布里奶酪  
roast macadamia thyme, honey, toast 烤澳洲坚果百里香, 蜂蜜, 烤面包

### large plates 主食

fresh market fish 新鲜市场鲜鱼  
pan seared fillet on a base of vegetables, thai coconut curry, herbs, crispy eschallots  
煎牛柳配蔬菜, 泰式椰香咖喱, 香草, 脆皮香菜

Fettuccine 意大利面  
Prawn, crab, chili, garlic, cappers, rocket, tomato, anchovies  
大虾、螃蟹、辣椒、大蒜、苹果、芝麻菜、西红柿、凤尾鱼

panko crumbed pork cortoletta 面包屑猪肉饼  
honey caper herb emulsion, parmesan, wild rocket, lemon  
蜂蜜香草, 帕尔马干酪, 野生芝麻菜, 柠檬

southern braised cauliflower 南方红烧花椰菜  
onion soubise, red shiso, hazelnuts, salsa verde, charred onion, micro herbs  
洋葱酱、红紫苏、榛子、辣酱、焦洋葱、小药草

菜单如有更改, 恕不另行通知。

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。

尽管我们会尽一切合理的努力满足客人的饮食需求, 但我们不能保证我们的食物不含过敏原。

请注意, 周日收取 10% 的附加费, 公共节假日收取 15% 的附加费。

所有通过信用卡或借记卡进行的“赊账”和“即点即付”交易均需支付账单总额 1.25% 的附加费 (包括任何适用的周日和公共节假日附加费)。通过 EFTPOS, 您可以在终端机上插入银行卡并使用支票和/或储蓄账户进行免手续费支付。



## salads and sandwiches 沙拉和三明治

caramelized figs & burrata 焦糖无花果和布拉塔  
balsamic pearls, arugula, toasted macadamia, balsamic crème  
黑醋, 芝麻菜, 烤澳洲坚果, 黑醋奶油

ham and cheese toast 火腿和奶酪吐司  
seeded mustard aioli 芥末酱油

buddha bowl 纯素食佛碗  
chickpeas, pickled vegetables, nori, avocado, green vegetables, tofu, kewpie  
鹰嘴豆、腌制蔬菜、紫菜、牛油果、绿色蔬菜、豆腐、丘比酱

ruben sliver side 鲁本切片肉  
sauerkraut, swiss cheese, pickle sauce 酸菜、瑞士干酪、酸菜汁

smoked petunia trout 熏鳟鱼  
toasted sesame seed, potato, tomato, egg yolk, sugar snaps, olive soil, herbs  
烤芝麻、土豆、西红柿、蛋黄、糖、草药

fries with cajun, pepper, salt, aioli  
薯条与胡椒、盐、蛋黄酱

## Desserts 甜点

new york baked brule yuzu cheese cake 纽约烤布鲁斯柚子奶酪蛋糕  
shortbread crumbs, vanilla strawberry's compote, meringue  
酥皮面包屑, 香草草莓酱, 蛋白霜

pannacotta 布丁  
pineapple granita, lime sherbet 菠萝格兰尼塔, 酸橙雪糕

dark chocolate delice 黑巧克力甜点  
hazelnut, mandarin sorbet 榛子, 柑橘雪糕

## cheese plate 芝士拼盘

daily selection of 2 Australian cheese with accompaniments  
每日精选2种澳大利亚奶酪

菜单如有更改, 恕不另行通知。

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。

尽管我们会尽一切合理的努力满足客人的饮食需求, 但我们不能保证我们的食物不含过敏原。

请注意, 周日收取 10% 的附加费, 公共节假日收取 15% 的附加费。

所有通过信用卡或借记卡进行的“赊账”和“即点即付”交易均需支付账单总额 1.25% 的附加费 (包括任何适用的周日和公共节假日附加费)。通过 EFTPOS, 您可以在终端机上插入银行卡并使用支票和/或储蓄账户进行免手续费支付。



### 3 道式晚餐

130

#### entrees 前菜

milk burrata 牛奶芝士

heirloom tomato, fermented chilli, chive emulsion, pea shoots, puffed rice, smoked burrata cream

番茄、发酵辣椒、韭葱乳液、豌豆苗、膨化米，烟熏布拉塔奶油

oysters three ways 生蚝三吃

+5

cucumber finger lime granita, mignonette shallot pearls, nahm jim

黄瓜青柠格兰尼塔、木樨、酱汁

beef tartare 牛肉塔塔

cured yolk, aged grana padano, osetra caviar, pane carasua

腌制蛋黄、格拉纳帕达诺奶酪、鱼子酱、卡拉苏亚

pork belly 猪排

caramelised apple sauce, cabbage carrot slaw, sherry prunes, pickled apple

焦糖苹果酱、卷心菜胡萝卜沙拉、雪利酒梅子、腌苹果

#### mains 主食

duck breast a l'orange 橙香鸭胸

braised witlof, orange caramel, roasted hazelnuts, orange zest, carrot puree

炖羊柳、橙焦糖、烤榛子、橙皮、胡萝卜泥

market fresh fish 市场鲜鱼

beurre blanc, green asparagus, salmon roe, jamon serrano crumb, sauce ravigote, n'djua oil

白葡萄酒、绿芦笋、三文鱼籽、塞拉诺果酱屑、拉维戈特酱、N'djua 油

lamb rump 羊腩

caramelised dutch carrots, sesame seeds, celery root pure, saltbush almonds, elderberry jus

焦糖荷兰胡萝卜、芝麻、纯芹菜根、盐巴杏仁、接骨木果酱

eye fillet 牛眼肉

+5

bone marrow butter, maple heirloom carrots, mushrooms, truffled rosti, spinach cream, red

wine jus

骨髓黄油、枫树传家胡萝卜、蘑菇、松露罗斯蒂、菠菜奶油，红酒汁

#### sides 配菜

green beans, miso dressing, furikake, pickled shrooms 青豆、味噌酱、毛茸、腌蘑菇

14

duck fat kipfler potato, herb butter 鸭油基普弗勒土豆，香草黄油

14

watermelon, marinated persian fetta, rocket, seeds, balsamic

14

西瓜、腌制波斯羊奶酪、芝麻菜、种子、香醋

菜单如有更改，恕不另行通知。

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。

尽管我们会尽一切合理的努力满足客人的饮食需求，但我们不能保证我们的食物不含过敏原。

请注意，周日收取 10% 的附加费，公共节假日收取 15% 的附加费。

所有通过信用卡或借记卡进行的“赊账”和“即点即付”交易均需支付账单总额 1.25% 的附加费（包括任何适用的周日和公共节假日附加费）。通过 EFTPOS，您可以在终端机上插入银行卡并使用支票和/或储蓄账户进行免手续费支付。



## 品尝菜单

amuse bouche 酒水欢宴

milk burrata 牛奶芝士

heirloom tomato, fermented chilli, chive emulsion, pea shoots, puffed rice, smoked burrata cream

番茄、发酵辣椒、韭葱乳液、豌豆苗、膨化米、烟熏布拉塔奶油

2022 philip shaw 'the gardener' pinot gris, orange, nsw

kingfish sashimi 旗鱼刺身

orange ponzu, baby cucumber, radish, yuzu gel, red shiso, bbq nori crisps

橙子酱、小黄瓜、萝卜、柚子凝胶、红紫苏、烧烤紫菜脆片

2020 miraval 'studio', rose, côtes de provence, fr

beef tartare 牛肉塔塔

cured yolk, aged grana padano, Oscietra caviar, pane casaua

腌制蛋黄、格拉纳帕达诺奶酪、鱼子酱、卡拉苏亚

2021 ad hoc 'cruel mistress', pinot noir, great southern, wa

palate refresher 味觉提神

duck breast a l'orange 橙香鸭胸

braised witlof, orange caramel, roasted hazelnuts, orange zest, carrot puree

炖羊柳、橙焦糖、烤榛子、橙皮、胡萝卜泥

2020 joseph drouhin, beaujolais villages, fr

strawberry's and cream 草莓和奶油

bavarian cream, strawberry sorbet, meringue, white chocolate jellies, strawberry glass

巴伐利亚奶油、草莓冰沙、蛋白酥皮、白巧克力果冻、草莓玻璃杯

2020 frogmore creek iced riesling, cambridge, tas

coffee / tea 咖啡和茶

\$150 每位

仅为整桌客人设计的菜单

提供优质葡萄酒搭配 - 每人加 \$95

菜单如有更改，恕不另行通知。

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。

尽管我们会尽一切合理的努力满足客人的饮食需求，但我们不能保证我们的食物不含过敏原。

请注意，周日收取 10% 的附加费，公共节假日收取 15% 的附加费。

所有通过信用卡或借记卡进行的“赊账”和“即点即付”交易均需支付账单总额 1.25% 的附加费（包括任何适用的周日和公共节假日附加费）。通过 EFTPOS，您可以在终端机上插入银行卡并使用支票和/或储蓄账户进行免手续费支付。



## dessert 甜品

milk and honey 牛奶和蜂蜜

honey parfait, milk gelato, brown butter sugar, honey comb, milk gel, honey crisp  
蜂蜜冻糕、牛奶冰淇淋、黑黄油糖、蜂巢、牛奶凝胶、蜂蜜脆片

strawberries and cream 草莓和奶油

bavarian cream, strawberry sorbet, meringue, jellies, strawberry crisps  
巴伐利亚奶油、草莓冰糕、蛋白酥皮、果冻、草莓脆片

chocolate tart 巧克力塔塔

soft caramel, espresso mascarpone cream, white chocolate gelato, matcha crumbs  
软焦糖、特浓咖啡马斯卡彭奶油、白巧克力冰淇淋、抹茶碎屑

trio sorbets 三色冰糕

chefs selection 主厨精选

## cheese 芝士

choice of two served with lavosh, apple, muscatels, berries, walnuts, quince paste

任选两种, 配熏衣草、苹果、麝香葡萄、浆果、核桃、榲桲酱

cheddar 切达奶酪

gorgonzola 戈贡佐拉

brie 布里奶酪

## After dinner drinks 餐后饮料

g

b

2017 De Bortoli 'Noble One', sémillion, Riverina, NSW 2020

20

92.5

Frogmore Creek iced riesling, Cambridge, TAS

20

92.5

菜单如有更改, 恕不另行通知。

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。

尽管我们会尽一切合理的努力满足客人的饮食需求, 但我们不能保证我们的食物不含过敏原。

请注意, 周日收取 10% 的附加费, 公共节假日收取 15% 的附加费。

所有通过信用卡或借记卡进行的“赊账”和“即点即付”交易均需支付账单总额 1.25% 的附加费 (包括任何适用的周日和公共节假日附加费)。通过 EFTPOS, 您可以在终端机上插入银行卡并使用支票和/或储蓄账户进行免手续费支付。