

Bonnie

three course sample menu 三道菜示例菜单

\$145 per person

first course 第一道菜

sake kingfish sashimi 清酒王鱼生鱼片 - 柚子 - 鱼子酱 - 紫苏 - 格兰尼塔酒

berkshire pork 伯克郡猪肉 - 扇贝 - 西瓜 - 卡菲尔酸橙 - 芝麻 - 酱油

queensland tiger prawns 昆士兰虎虾 - 自制法式面 - 果仁酱 - 水瓜 - 辣椒袋鼠肉

tartare 鞑靼 - 茴香籽拉沃什 - 酸豆 - 辣椒 - 芥末乳液 - 辣根

second course 第二道菜

seafood risotto - 海鲜烩饭 - 莫尔顿湾龙虾 - 螃蟹 - 柠檬 - 茴香 - 藤蔓番茄

flinders island lamb rack - 弗林德斯岛羊排 - 荷兰胡萝卜 - 香葱 - 西兰花 - 松子 - 红酒汁

pan seared market fish - 香煎市场鱼 - 软壳蟹 - 香料椰子乳液 - 小白菜 - 酸橙

duo of duck - 双层鸭肉 - 自制玉米饺 - 山羊奶酪 - 黑鱼子酱 - 开心果 - 酱汁

third course 第三道菜

coconut bavarois - 椰子菠萝蜜 - 芒果 - 菠萝 - 荔枝 - 生姜

szechuan crème brûlée - 四川奶油布丁 - 大黄 - 草莓 - 开心果百香果

souffle - 蛋奶酥 - 烟熏牛奶巧克力 - 荆芥籽

australian cheese plate - 澳大利亚奶酪盘 - 自制拉沃什奶酪 - 蜂窝 - 榨

食物过敏症和不耐受症：虽然在满足特殊要求时会采取一切谨慎措施，但请注意，我们在经营场所内处理花生、
树坚果、海鲜、贝类、芝麻、小麦、面粉、鸡蛋、真菌、乳制品和麸质食品。
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（包括适用的周日和公共节假日附加费）
1.25%的附加费。
通过EFTPOS，在终端机上插入您的卡并使用支票和/或储蓄账户，即可进行免手续费支付。

Bonnie

tasting sample menu 品尝样本菜单

6 人或更多的团体必须使用此菜单用餐

\$195 per person

house baked bread - 自制面包-小食

sake reef fish sashimi - 清酒珊瑚鱼生鱼片- 柚子 - 鱼子酱 - 紫苏虾 - 芒果 - 辣椒 - 柠檬 - 槟榔叶 - 酱油

house made moreton bay bug tortellini - 自制莫尔顿湾龙虾玉米饺- 浓汤 - 油炸酱 - 黑鱼子酱

beef tenderloin mb+9 - 牛柳 MB+9 - 荷兰胡萝卜 - 小韭菜 - 芦笋 - 红酒汁

palate refresher - 提神醒脑 - 主厨自制柠檬酒

house made croissant - 自制羊角面包 - 黑酒馅饼 - 奥格特 - 绿杏仁

australian cheese plate - 澳大利亚奶酪盘 - 自制拉沃什奶酪 - 蜂窝 - 棒

食物过敏症和不耐受症：虽然在满足特殊要求时会采取一切谨慎措施，但请注意，我们在经营场所内处理花生、
树坚果、海鲜、贝类、芝麻、小麦、面粉、鸡蛋、真菌、乳制品和麸质食品。
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（包括适用的周日和公共节假日附加费）
1.25%的附加费。
通过 EFTPOS，在终端机上插入您的卡并使用支票和/或储蓄账户，即可进行免手续费支付。