

我们的菜肴灵感源自南亚及东亚料理的悠久历史，以及澳大利亚食材与饮食文化的融合。
我们注重鲜味、甜味、辣味、酸味与咸味之间的平衡，
呈现出独特的风味与口感组合。



dinner

snacks

<ul style="list-style-type: none"> grilled beef betel rolls, peanut sauce, chilli, lemongrass 炭烤牛肉萎叶卷 · 配花生酱、辣椒和香茅 	9 ea
<ul style="list-style-type: none"> tiger prawn betel leaf, macadamia, saw tooth coriander, coconut ① 虎虾萎叶卷 · 配夏威夷果、刺芫荽和椰香 	11 ea
<ul style="list-style-type: none"> edamame, nori butter, fried garlic 毛豆、海苔黄油、炸蒜片 	14
<ul style="list-style-type: none"> dry fried cashews, curry leaves, chilli 干炒腰果、咖喱叶 · 辣椒 	15

salads & small plates

<ul style="list-style-type: none"> taste of asia w asian herbs, pickled vegetables, seafood sambal paste, spiced nuts, chilli 亚洲风味拼盘 (亚洲香草、腌制蔬菜、海鲜参巴酱、香料坚果、辣椒) 	32
<ul style="list-style-type: none"> DIY bao buns with duck and char siew pork, pickled cucumber, radish, asian bbq sauce DIY 刈包 (鸭肉与叉烧、腌黄瓜、萝卜、亚洲烧烤酱) 	45
<ul style="list-style-type: none"> chicken larb, lime, shallots, mint, coriander, chilli, fish sauce, lettuce cups 鸡肉拉布沙拉 (青柠、红葱头、薄荷、香菜、辣椒、鱼露、生菜杯) 	30
<ul style="list-style-type: none"> salt & pepper squid, nahm jim, fresh herbs ① 椒盐鱿鱼、Nahm Jim 蘸酱、新鲜香草 	34
<ul style="list-style-type: none"> grilled taiwanese sambal prawns, asian herbs, lemon, atchara ② 炭烤台湾风参巴虾 (亚洲香草、柠檬、阿查拉泡菜) 	45
<ul style="list-style-type: none"> hawker-style tofu, apple & cucumber slaw, asian herbs, tangy peanut sauce, roasted peanuts, fried shallots 街头风豆腐、苹果黄瓜沙拉、亚洲香草、花生酱、烤花生、炸红葱头 	26

large plates

<ul style="list-style-type: none"> crying tiger, 300g black angus grass-fed striploin, apple & cucumber slaw, asian herbs, cashews, black pepper nahm jim 哭泣老虎牛排 (300克黑安格斯草饲西冷、苹果黄瓜沙拉、亚洲香草、腰果、黑胡椒南姜蘸酱) 	76
<ul style="list-style-type: none"> massaman curry, braised beef cheek, kipfler potato, pickled cucumber salad, coconut 玛莎曼咖喱 (慢炖牛脸颊肉、Kipfler土豆、腌黄瓜沙拉、椰香) 	56
<ul style="list-style-type: none"> fragrant green curry w steamed market fish, curry leaves, grilled lime ② 香浓青咖喱 (清蒸时令鱼、咖喱叶、烤青柠) 	52
<ul style="list-style-type: none"> pork belly, spicy tamarind, tossed sprouts & spinach, pickled onion, chilli, toasted rice powder 五花肉、酸辣罗望子酱、拌豆芽与菠菜、腌洋葱、辣椒、烤米粉 	50
<ul style="list-style-type: none"> whitsunday chilli bugs, shrimp paste, soy bean, ginger, tomato ② 圣灵群岛辣味小龙虾 · 配虾酱、大豆、姜和番茄 	68
<ul style="list-style-type: none"> mixed seafood in xo sauce, fish of the day, squid, shrimp, baby corn, snake beans, spring onion ③ XO酱炒海鲜拼盘 (今日鲜鱼、鱿鱼、虾、玉米笋、蛇豆、葱) 	56
<ul style="list-style-type: none"> mee goreng, chicken, bean sprouts, tomato, cabbage, fried egg 马来炒面 (鸡肉、豆芽、番茄、卷心菜、煎蛋) 	42

海鲜来源：②澳洲 ①进口 ③混合

本菜单含有过敏原，食品在处理坚果、甲壳类和麸质的厨房中制作。

虽然我们已尽合理努力配合宾客的饮食需求，但**无法保证本店食品完全不含过敏原**。

周日适用 10% 附加费，公共假日适用 15% 附加费。

所有通过信用卡或借记卡进行的“信用”及“闪付”交易，将收取 1.25% 不可退款手续费（包含适用的周日及公共假日附加费）。

如需免手续费付款，请向工作人员提出并使用 EFTPOS。

使用时请插入卡片，并选择“储蓄账户 (Savings)”或“支票账户 (Cheque)”。

我们的菜肴灵感源自南亚及东亚料理的悠久历史，以及澳大利亚食材与饮食文化的融合。我们注重鲜味、甜味、辣味、酸味与咸味之间的平衡，呈现出独特的风味与口感组合。



sides

wok fried asian greens w chilli, garlic, vegan oyster sauce 炒锅亚洲时蔬 · 配辣椒、蒜和素蚝油	20
roti bread w yellow soy bean dipping sauce 印度烤饼 · 配黄豆蘸酱	14
jasmine rice 茉莉香米饭	8 / 13

sweet treats

🍷 coconut & lemongrass brûlée cheesecake, spicy mango 椰子香茅焦糖布丁芝士蛋糕，辣味芒果	23
viet coffee panna cotta, chocolate chips, savoiardi dust 越南咖啡意式奶冻，巧克力碎，手指饼干粉	23
shaved pineapple & black sesame ice cream 刨菠萝配黑芝麻冰淇淋	19
sorbet selection 雪葩精选	6 per scoop

🍷 Coca Chu 招牌菜

海鲜来源：(A) 澳洲 (I) 进口 (M) 混合

本菜单含有过敏原，食品在处理坚果、甲壳类和麸质的厨房中制作。虽然我们已尽合理努力配合宾客的饮食需求，但**无法保证本店食品完全不含过敏原**。

周日适用 10% 附加费，公共假日适用 15% 附加费。

所有通过信用卡或借记卡进行的“信用”及“闪付”交易，将收取 1.25% 不可退款手续费（包含适用的周日及公共假日附加费）。

如需免手续费付款，请向工作人员提出并使用 EFTPOS。

使用时请插入卡片，并选择“储蓄账户 (Savings)”或“支票账户 (Cheque)”。

我们的菜肴灵感源自南亚及东亚料理的悠久历史，以及澳大利亚食材与饮食文化的融合。我们注重鲜味、甜味、辣味、酸味与咸味之间的平衡，呈现出独特的风味与口感组合。



snacks

lunch

dry fried cashews, curry leaves, chilli 干炒腰果, 咖喱叶·辣椒	15
edamame, nori butter, fried garlic 毛豆, 海苔黄油, 炸蒜片	14
prawn crackers, chilli salt 虾片·辣椒盐	14

salads & small plates

🍷 pork dumplings, black vinegar soy dipping sauce 猪肉饺子·配黑醋酱油蘸汁	25
ma hor, caramelised pork & prawn, pineapple, peanut, kaffir lime ① 马霍小点(焦糖猪肉与虾·菠萝·花生·卡菲尔酸橙叶)	22
salt & pepper squid, red nam jim, lime ① 椒盐鱿鱼·红色南姜蘸酱·青柠	30
DIY spring roll, fried tofu, carrot, cabbage, bean sprouts, herbs, turmeric coconut sauce DIY春卷(炸豆腐·胡萝卜·卷心菜·豆芽·香草·姜黄椰香酱)	28
crispy fried chicken wings, asian bbq sauce, spring onion, chilli, sesame 香脆炸鸡翅·亚洲烧烤酱·葱·辣椒·芝麻	26

large plates

🍷 fried rice, egg, soy sauce, lap cheong sausage, shallots, spring onion 炒饭(鸡蛋·酱油·腊肠·红葱头·葱)	28
add whitsunday bug ② 加圣灵群岛海鳌虾	+22
massaman curry, braised beef cheek, kipfler potato, pickled cucumber salad, coconut 马萨曼咖喱(慢炖牛脸颊·Kipfler 土豆·腌黄瓜沙拉·椰奶)	40
crispy pork belly adobo, pickled red onion, coriander, confit garlic 脆皮猪五花阿斗波, 腌红洋葱·香菜·油封大蒜	38
pad thai, rice noodle, garlic chives, bean sprouts, tofu, dried shrimp, tamarind, egg 泰式炒河粉(米粉·蒜苗·豆芽·豆腐·干虾·罗望子·鸡蛋)	34
add crispy fried prawns ④ 加脆炸大虾	+20
fried market fish salad, pickled vegetables, vietnamese mint, fried garlic, nuoc cham, crispy rice vermicelli ② 炸时令鱼沙拉(腌制蔬菜·越南薄荷·炸蒜·鱼露蘸酱 Nuoc Cham·脆米粉)	40
poached chicken salad, green beans, cabbage, coconut kaffir lime dressing, mint, coriander 水煮鸡肉沙拉(四季豆·卷心菜·椰香卡菲尔青柠酱·薄荷·香菜)	32

sides

steamed asian bread 蒸亚洲面包	8
jasmine rice 茉莉香米饭	8
wok fried asian greens, chilli, garlic, vegan oyster sauce 炒锅亚洲时蔬(辣椒·蒜·素蚝油)	20

sweet treats

viet coffee panna cotta, chocolate chips, savoiardi dust 越南咖啡奶冻·巧克力碎·萨沃亚迪饼干碎	23
sorbet selection 雪葩精选	6 per scoop

🍷 Coca Chu 招牌菜

海鲜来源: ②澳洲 ①进口 ③混合

本菜单含有过敏原，食品在处理坚果、甲壳类和麸质的厨房中制作。

虽然我们已尽合理努力配合宾客的饮食需求，但无法保证本店食品完全不含过敏原。

周日适用 10% 附加费，公共假日适用 15% 附加费。

所有通过信用卡或借记卡进行的“信用”及“闪付”交易，将收取 1.25% 不可退款手续费（包含适用的周日及公共假日附加费）。

如需免手续费付款，请向工作人员提出并使用 EFTPOS。

使用时请插入卡片，并选择“储蓄账户 (Savings)”或“支票账户 (Cheque)”。

至少需 8 位宾客方可使用

COCA
CHU

standard banquet

88

tiger prawn betel leaf, macadamia, saw tooth coriander, coconut ①

虎虾葵叶卷 · 配夏威夷果、刺芫荽和椰香

edamame, nori butter, fried garlic

毛豆, 海苔黄油, 炸蒜片

hawker-style tofu, apple & cucumber slaw, asian herbs, tangy peanut sauce, roasted peanuts, fried shallots

街头风味豆腐 · 苹果黄瓜沙拉 · 亚洲香草 · 酸香花生酱 · 烤花生 · 炸红葱头

salt & pepper squid, nahm jim, herbs ①

椒盐鱿鱼 · 南姜蘸酱 · 香草

pork belly, spicy tamarind, tossed sprouts & spinach, pickled onion, chilli, toasted rice powder

五花肉, 酸辣罗望子酱 · 拌豆芽与菠菜 · 腌洋葱 · 辣椒 · 烤米粉

fragrant green curry w steamed market fish, curry leaves, grilled lime ①

香浓青咖喱 (清蒸时令鱼 · 咖喱叶 · 烤青柠)

mee goreng, chicken, bean sprouts, tomato, cabbage, fried egg

马来炒面 (鸡肉 · 豆芽 · 番茄 · 卷心菜 · 煎蛋)

jasminerice 茉莉香米饭

Additional sides 加点配菜

wok fried asian greens w chilli, garlic, vegan oyster sauce 20

炒锅亚洲时蔬 (辣椒 · 蒜 · 素蚝油)

roti bread w yellow soy bean dipping sauce 14

印度烤饼 (配黄豆蘸酱) 8

jasminerice 茉莉香米饭

海鲜来源: ① 澳洲 ② 进口 ③ 混合

本菜单含有过敏原, 食品在处理坚果、甲壳类和麸质的厨房中制作。虽然我们已尽合理努力配合宾客的饮食需求, 但**无法保证本店食品完全不含过敏原**。

周日适用 10% 附加费, 公共假日适用 15% 附加费。

所有通过信用卡或借记卡进行的“信用”及“闪付”交易, 将收取 1.25% 不可退款手续费 (包含适用的周日及公共假日附加费)。

如需免手续费付款, 请向工作人员提出并使用 EFTPOS。

使用时请插入卡片, 并选择“储蓄账户 (Savings)”或“支票账户 (Cheque)”。

至少需 8 位宾客方可使用

COCA
CHU

premium banquet

98

tiger prawn betel leaf, macadamia, saw tooth coriander, coconut ①

虎虾蓼叶卷 · 配夏威夷果、刺芫荽和椰香

edamame, nori butter, fried garlic 毛豆, 海苔黄油, 炸蒜片

chicken larb, lime, shallots, mint, coriander, chilli, fish sauce, lettuce cups

鸡肉拉布沙拉 (青柠、红葱头、薄荷、香菜、辣椒、鱼露、生菜杯)

grilled taiwanese sambal prawns, asian herbs, lemon, atchara ①

炭烤台式参巴虾 · 配亚洲香草、柠檬和阿查拉腌菜

🍷 crying tiger 300g black angus grass fed striploin, apple & cucumber slaw, asian herbs, cashews, black pepper, nahm jim

哭泣老虎牛排 (300g 黑安格斯草饲西冷、苹果黄瓜沙拉、亚洲香草、腰果、黑胡椒南姜蘸酱)

whitsunday chilli bugs, shrimp paste, soy bean, ginger, tomato ①

圣灵群岛辣味小龙虾, 配虾酱、大豆、姜和番茄

massaman curry, braised beef cheek, kipfler potato, pickled cucumber salad, coconut

玛莎曼咖喱 (慢炖牛脸颊肉、Kipfler 土豆、腌黄瓜沙拉、椰香)

wok fried asian greens w chilli, garlic, vegan oyster sauce

炒锅亚洲时蔬 (辣椒、蒜、素蚝油)

jasminerice 茉莉香米饭

roti bread w yellow soy bean dipping sauce

印度烤饼 (配黄豆蘸酱)

Additional sides 加点配菜

wok fried asian greens w chilli, garlic, vegan oyster sauce 20

炒锅亚洲时蔬 (辣椒、蒜、素蚝油)

roti bread w yellow soy bean dipping sauce 14

印度烤饼 (配黄豆蘸酱) 8

jasminerice 茉莉香米饭

海鲜来源: ① 澳洲 ② 进口 ③ 混合

本菜单含有过敏原, 食品在处理坚果、甲壳类和麸质的厨房中制作。虽然我们已尽合理努力配合宾客的饮食需求, 但**无法保证本店食品完全不含过敏原**。

周日适用 10% 附加费, 公共假日适用 15% 附加费。

所有通过信用卡或借记卡进行的“信用”及“闪付”交易, 将收取 1.25% 不可退款手续费 (包含适用的周日及公共假日附加费)。

如需免手续费付款, 请向工作人员提出并使用 EFTPOS。

使用时请插入卡片, 并选择“储蓄账户 (Savings)”或“支票账户 (Cheque)”。