

Mariners

前菜与主食 \$98pp

Entrée 前菜

Filo wrapped camembert, ratatouille, herb oil

菲洛包卡门培尔奶酪、炖菜、香草油

Fried loligo squid, house tartar, roquette & pecorino, lemon

炸鱿鱼、自制塔塔酱、鳕鱼块和佩科里诺奶酪、柠檬

Freshly shucked oysters (6), seaweed dressing, ginger gel, furikake or tempura kilpatrick

新鲜去壳牡蛎 (6 个)、海藻调味汁、姜凝胶、泡菜或天妇罗

Kingfish sashimi, burnt nori dressing, compressed cucumber, scallion emulsion, dashi crisp

帝王鱼刺身、焦紫菜调味汁、黄瓜、葱花液、鱼汤脆片

Torched tuna tataki, pickled ginger gel, yuzu apple, avocado & wasabi puree, cassava cracker

烤金枪鱼鳃鱼、腌姜凝胶、柚子苹果、牛油果和芥末泥、木薯饼干

Charred Fremantle octopus, caponata, pine nut, basil

烤弗里曼特尔章鱼、卡帕纳塔、松子仁、罗勒

Wagyu beef tartare, cured yolk, chicken pâté, shiso, potato crisps

和牛鞑靼、腌蛋黄、鸡肉馅饼、紫苏、土豆脆片

Mains 主食

Citrus crusted salmon, beetroot puree, onion petals, edamame hummus, pickled fennel

柑橘脆皮三文鱼、甜菜根泥、洋葱花瓣、毛豆鹰嘴豆泥、腌茴香

Seared barramundi, caramelised cauliflower puree, scallop & prawn, salsa verde

香煎肺鱼、焦糖花椰菜泥、扇贝和大虾、西班牙辣调味汁

Moreton Bay bugs (500g), chargrilled, burnt butter, charred lime & bois boudran

莫尔顿湾龙虾 (500 克) . 焦烤, 焦黄油, 焦酸橙和茴香油

+\$10

Squid ink fettucine, lobster & crab, white wine emulsion, pangrattato, lemon, fresh herbs

墨鱼汁通心粉、龙虾和螃蟹、白葡萄酒液、pangrattato、柠檬、新鲜香草

Sweet potato gnocchi, cashew butter, black garlic puree, carrot cream, pistachio, haloumi

红薯团子、腰果黄油、黑蒜泥、胡萝卜奶油、开心果、哈鲁米

Sous vide lamb rump, pistachio crust, labna, asparagus, red wine jus

蒸羊肉、开心果、拉布纳、芦笋、红酒汁

Sides 小食

+\$18

Charred broccolini, pecorino romano, yoghurt, lemon

烤西兰花、意大利罗马干酪、酸奶、柠檬

Honey roasted dutch carrots, almonds

蜜烤荷兰胡萝卜、杏仁

Garden salad, citrus vinaigrette

花园沙拉、柑橘醋汁

Truffled kipfler potatoes, chives, confit garlic aioli

松露基普弗勒土豆、韭菜、煨蒜味蛋黄酱

Desserts 甜点

+\$20

Soft set vanilla pannacotta, milk sorbet, rhubarb compote, almond crumb, mandarin dust

松软香草帕纳科塔、牛奶雪葩、大黄果酱、杏仁碎、柑橘粉

Swedish chocolate brownie, vanilla bean syrup, whipped mascarpone, strawberry

瑞典巧克力布朗尼、香草豆糖浆、马斯卡彭奶油、草莓

Hawaiian coconut pudding, sour cherry gel, basil, strawberry sorbet

夏威夷椰子布丁、酸樱桃凝胶、罗勒、草莓冰沙

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。

虽然我们会尽一切努力确保满足您的饮食要求，但我们不能保证我们的菜单不含过敏原。

菜单如有更改，恕不另行通知。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”付款需支付总金额 1.25% 的手续费（包括适用于周日和公共节假日的手续费）。可通过以下方式进行免手续费支付
将卡插入 EFTPOS 终端，选择支票或储蓄。