



## small plates

six freshly shucked oysters GF, DF, NF 六只新鮮去殼生蚝	36
Mignonette 木樨	
citrus salmon gravlax GF, DF, NF 柑橘三文魚肉汁	32
pickled onion, fennel, horseradish cream, baby cucumber, mustard vinaigrette 醃洋葱、茴香、辣根奶油、小黄瓜、芥末醋汁	
farmhouse duck & pork pistachio terrine 農家鴨肉與開心果豬肉凍	28
gherkin, caper berries, brandied apricot jam, rye crostini 小黃瓜、水瓜果、白蘭地杏醬、黑麥烤面包片	
italian burrata GF, NF, V 義大利布拉塔	30
tomato, salsa verde, balsamic glaze, herb oil 蕃茄、西班牙辣醬、黑醋汁、香草油	

## light bites

bresaola wagyu NF 和牛乳酪	29
kalamata olives, capers, grana padano, balsamic crema, pane carasau, fig jam 脫水橄欖、酸豆、帕爾馬干酪、意大利黑醋奶油、卡薩烏奶酪、無花果醬	
ham and cheese toastie NF, V 火腿和起司吐司	20
seeded mustard aioli 芥末醬油	
poke bowl DF, NF 波克碗	28
edamame, chickpeas, pickled vegetables, nori, avocado, tofu 毛豆、雞豆、醃菜、紫菜、牛油果、豆腐	
add salmon 添加三文魚	8
add prawns (3pcs) 添加蝦(3)	12
wagyu beef double cheese burger NF 雙層起司和牛漢堡	38
caramelised onion, pickled cucumber, tomato, garlic aioli, fries 焦糖洋蔥、醃黃瓜、蕃茄、蒜味蛋黃醬、薯條	
pear salad GF, NF 梨沙拉	26
rocket, spinach, blue cheese, walnuts, citrus vinaigrette 芝麻菜、菠菜、藍起司、核桃、柑橘醋汁	
add salmon 添加三文魚	8
add prawns (3pcs) 添加蝦(3)	12
Fries 薯條	16
cajun seasoning, aioli cajun 調味料、蛋黃醬	

盡選單如有更改，恕不另行通知。

我們的選單中含有過敏原，並且是在處理堅果、貝類和致敏食品的廚房中製作的。

儘管我們會盡一切合理的努力滿足客人的飲食需求，但我們不能保證我們的食物不含過敏原。

請注意，周日收取10%的附加費，公共節假日收取15%的附加費。

所有透過信用卡或借記卡進行的「賒帳」和「即點即付」交易均需支付1.25%的附加費（包括任何適用的週日和公共假日附加費），此項費用不予退還。如果您向我們的工作人員提出要求，可以通過 EFTPOS 進行免付費支付。

提出要求後，請插入您的卡，然後選擇「儲蓄」或「支票」。



## large plates

fresh market fish GF, DF, NF 新鮮市場鮮魚	48
yellow curry, seasonal vegetables, herbs, crispy shallots 黃咖哩、時令蔬菜、香草、脆蔥	
squid ink spaghetti DF, NF 魷魚墨汁義大利麵	46
prawn, crab, chilli, garlic, capers, rocket, tomato, anchovies 蝦、蟹、辣椒、大蒜、水瓜子、芝麻菜、番茄、凤尾鱼	
pork belly GF, DF 豬腩肉	48
almond puree, pickled fennel & apple slaw, fennel pollen, apple cider jus 杏仁泥、醃茴香、蘋果沙拉、茴香花粉、蘋果汁	
miso glazed eggplant GF, DF, V 味噌茄子	38
charred onion, sesame seeds, shallots, pickled mushrooms, cashew nuts 燒洋蔥、芝麻、香蔥、醃蘑菇、腰果	

## desserts

yuzu cheesecake 柚子乳酪蛋糕	22
shortbread crumbs, vanilla strawberry compote, meringue 油酥面包屑、香草草莓醬、蛋白霜	
panna cotta 鮮奶凍	20
raspberry granita, coconut flakes, freeze dried mandarin 覆盆子格蘭尼塔、椰片、冷凍柑橘乾	
chocolate mousse 巧克力慕絲	24
honeycomb, freeze dried raspberry 蜂蜜巢、凍乾覆盆子	

## cheese plate

daily selection of australian cheese with accompaniments 每日精選澳洲乳酪配搭  
one cheese 14      two cheeses 25      three cheeses 30

盡選單如有更改，恕不另行通知。

我們的選單中含有過敏原，並且是在處理堅果、貝類和致敏食品的廚房中製作的。

儘管我們會盡一切合理的努力滿足客人的飲食需求，但我們不能保證我們的食物不含過敏原。

請注意，周日收取10%的附加費，公共節假日收取15%的附加費。

所有透過信用卡或借記卡進行的「賒帳」和「即點即付」交易均需支付1.25%的附加費（包括任何適用的週日和公共假日附加費），此項費用不予退還。如果您向我們的工作人員提出要求，可以通過 EFTPOS 進行免付費支付。

提出要求後，請插入您的卡，然後選擇「儲蓄」或「支票」。

# Beach Club

## Entrées

130

### Milk burrata 牛奶芝士

Heirloom tomato, fermented chilli, chive emulsion, pea shoots, puffed rice, smoked burrata cream  
蕃茄、發酵辣椒、韭葱乳液、豌豆苗、膨化米、煙熏布拉塔忌廉

### Oysters three ways 生蚝三吃

+5

Cucumber finger lime granita, mignonette shallot pearls, Nahm Jim  
黃瓜青檸格蘭尼塔、木樨、醬汁

### Beef tartare 牛肉塔塔

Cured yolk, aged Grana Padano, Oscietra caviar, pane carasau  
醃制蛋黃、格拉納帕達諾起司、魚子醬、卡拉蘇亞

### Pork belly 猪排

Caramelised apple sauce, cabbage carrot slaw, sherry prunes, pickled apple  
焦糖蘋果醬、捲心菜胡蘿蔔沙拉、雪利酒梅子、醃蘋果

## Mains

### Duck breast à l'orange 柳丁香鴨胸

Braised witlof, orange caramel, roasted hazelnuts, orange zest, carrot purée  
燉羊柳、柳丁焦糖、烤榛子、橙皮、胡蘿蔔泥

### Market fresh fish 市场鲜鱼

Beurre blanc, green aspargus, salmon roe, jamon serrano crumb, sauce ravigote, n'djua oil  
白葡萄酒、綠蘆筍、鮭魚籽、塞拉諾果醬屑、拉維戈特醬、N'djua油

### Lamb rump 羊腩

Caramelised dutch carrots, sesame seeds, celery root purée, saltbush almonds, elderberry jus  
焦糖荷蘭胡蘿蔔、芝麻、純芹菜根、鹽巴杏仁、接骨木果醬

### Eye fillet 牛眼肉

+5

Bone marrow butter, maple heirloom carrots, mushrooms, truffled rosti, spinach cream, red wine jus  
骨髓黃油、楓樹傳家胡蘿蔔、蘑菇、松露羅斯蒂、菠菜忌廉、紅酒汁

## Sides

Green beans, miso dressing, furikake, pickled mushrooms 青豆、味噌醬、毛葺、醃蘑菇

14

Duck fat kipfler potato, herb butter 鴨油基普弗勒洋芋，香子蘭黃油

14

Watermelon, marinated Persian fetta, rocket, seeds, balsamic

14

西瓜、醃制波斯羊起司、芝麻菜、種子、香醋

尽選單如有更改，恕不另行通知。

我們的選單中含有過敏原，並且是在處理堅果、貝類和麩質食品的廚房中製作的。

儘管我們會盡一切合理的努力滿足客人的飲食需求，但我們不能保證我們的食物不含過敏原。

請注意，周日收取10%的附加費，公共節假日收取15%的附加費。

所有透過信用卡或借記卡進行的「餘帳」和「即點即付」交易均需支付 1.25% 的附加費（包括任何適用的週日和公共假日附加費），此項費用不予退還。如果您向我們的工作人員提出要求，可以通過 EFTPOS 進行免付費支付。

提出要求後，請插入您的卡，然後選擇「儲蓄」或「支票」。



## Desserts

### Milk and honey 牛奶和蜂蜜

Honey parfait, milk gelato, brown butter sugar, honey comb, milk gel, honey crisp

蜂蜜凍糕、牛奶霜淇淋、黑黃油糖、蜂巢、牛奶凝膠、蜂蜜脆片

### Strawberries and cream 草莓和忌廉

Bavarian cream, strawberry sorbet, meringue jellies, strawberry crisps

巴伐利亞忌廉、草莓冰糕、蛋白酥皮、果凍、草莓脆片

### Chocolate tart 巧克力塔塔

Soft caramel, espresso mascarpone cream white chocolate gelato, matcha crumbs

軟焦糖、特濃咖啡馬斯卡彭忌廉、白巧克力霜淇淋、抹茶碎屑

### Trio sorbets 三色冰糕

Chefs selection 主廚精選

## Cheese

Choice of two served with lavosh, apple, muscatels, berries, walnuts, quince paste  
任選兩種，配薰衣草、蘋果、麝香葡萄、漿果、核桃、榅桲醬

Cheddar 切達起司

Gorgonzola 戈貢佐拉

Brie 布裡起司

## after dinner drinks 餐後飲料

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

**g**

92.5

2020 Frogmore Creek iced riesling, Cambridge, TAS

20

92.5

盡選單如有更改，恕不另行通知。

我們的選單中含有過敏原，並且是在處理堅果、貝類和麩質食品的廚房中製作的。  
儘管我們會盡一切合理的努力滿足客人的飲食需求，但我們不能保證我們的食物不含過敏原。

請注意，周日收取10%的附加費，公共節假日收取15%的附加費。

所有透過信用卡或借記卡進行的「賒帳」和「即點即付」交易均需支付1.25%的附加費（包括任何適用的週日和公共假日附加費），此項費用不予以退還。如果您向我們的工作人員提出要求，可以通過EFTPOS進行免付費支付。  
提出要求後，請插入您的卡，然後選擇「儲蓄」或「支票」。



## Tasting menu 品嘗選單

Amuse bouche 酒水歡宴

Milk burrata 牛奶芝士

Heirloom tomato, fermented chilli, chive emulsion, pea shoots, puffed rice, smoked burrata cream  
蕃茄、發酵辣椒、韭葱乳液、豌豆苗、膨化米、煙熏布拉塔忌廉

2022 Philip Shaw 'The gardener' pinot gris, Orange, NSW

Kingfish sashimi 旗魚刺身

Orange ponzu, baby cucumber, radish, yuzu gel, red shiso, BBQ nori crisps

柳丁醬、小黃瓜、蘿蔔、柚子凝膠、紅紫蘇、燒烤紫菜脆片

2020 Miraval 'studio', rosé, Côtes de Provence, Fr

Beef tartare 牛肉塔塔

Cured yolk, aged Grana Padano, Oscietra caviar, pane carasau

醃制蛋黃、格拉納帕達諾起司、魚子醬、卡拉蘇亞

2021 Ad hoc 'cruel mistress', pinot noir, Great Southern, WA

Palate refresher 味覺提神

Duck breast à l'orange 柳丁香鴨胸

Braised witlof, orange caramel, roasted hazelnuts, orange zest, carrot purée

燉羊柳、柳丁焦糖、烤榛子、橙皮、胡蘿蔔泥

2020 Joseph Drouhin, Beaujolais villages, Fr

Strawberries and cream 草莓和忌廉

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

巴伐利亞忌廉、草莓冰沙、蛋白酥皮、白巧克力果凍、草莓玻璃杯

2020 Frogmore creek iced riesling, Cambridge, TAS

Coffee / tea 咖啡和茶

150 per person \$ 150每位

Menu designed for whole table participation only ※僅為整桌客人設計的選單

Premium wine match available – add 95 per person 提供優質葡萄酒搭配 - 每人加 \$ 95

盡選單如有更改，恕不另行通知。

我們的選單中含有過敏原，並且是在處理堅果、貝類和穀質食品的廚房中製作的。

儘管我們會盡一切合理的努力滿足客人的飲食需求，但我們不能保證我們的食物不含過敏原。

請注意，周日收取10%的附加費，公共節假日收取15%的附加費。

所有透過信用卡或借記卡進行的「賒帳」和「即點即付」交易均需支付1.25%的附加費（包括任何適用的週日和公共假日附加費），此項費用不予退還。如果您向我們的工作人員提出要求，可以通過

EFTPOS 進行免付費支付。

提出要求後，請插入您的卡，然後選擇「儲蓄」或「支票」。