Bonnie

three course sample menu 三道菜示例選單

$145 per person

first course 第一道菜

sake kingfish sashimi 清酒王魚生魚片-柚子-魚子醬-紫蘇-格蘭尼塔酒

berkshire pork 伯克郡猪肉-扇貝-西瓜-卡菲爾酸橙-芝麻-醬油

queensland tiger prawns 昆士蘭虎蝦-自製法式面-果仁醬-水瓜-辣椒袋鼠肉

tartare 韃靼-茴香籽拉沃什-酸豆-辣椒-芥末乳液-辣根

second course 第二道菜

seafood risotto - 海鮮燴飯-莫爾頓灣龍蝦-螃蟹-檸檬-茴香-藤蔓蕃茄

flinders island lamb rack - 弗林德斯島羊排-荷蘭胡蘿蔔-香葱-西蘭花-松子-紅酒汁

pan seared market fish - 香煎市場魚-軟殼蟹-香料椰子乳液-小白菜-酸橙

duo of duck - 雙層鴨肉-自製玉米餃-山羊乳酪-黑魚子醬-開心果-醬汁

third course 第三道菜

coconut bavarois - 椰子菠蘿蜜-芒果-鳳梨-荔枝-生薑

szechuan crème brûlée - 四川忌廉布丁-大黃-草莓-開心果百香果

souffle - 蛋奶酥-煙熏牛奶巧克力-荊芥籽

australian cheese plate - 澳大利亞起司盤-自製拉沃什起司-蜂窩-梓

食物過敏及不耐症：雖然我們在提供特殊需求的餐飲服務時會盡一切努力，但請注意，我們會在店內處理花生、樹堅果、海鮮、貝類、芝麻、小麥、麵粉、雞蛋、真菌、乳製品和麩質。

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（已包括任何適用的週日和公共假日附加費），該附加費不予退還。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。一旦提出要求、請插入您的卡，然後選擇「儲蓄」或「支票」。

Bonnie

tasting sample menu 品嘗樣本選單

6人或更多的團體必須使用此選單用餐

$195 per person

house baked bread - 自製麵包-小食

sake reef fish sashimi - 清酒珊瑚魚生魚片-柚子-魚子醬-紫蘇蝦-芒果-辣椒-檸檬-檳榔葉-醬油

house made moreton bay bug tortellini - 自製莫爾頓灣龍蝦玉米餃-濃湯-油炸醬-黑魚子醬

beef tenderloin mb+9 - 牛柳MB+9 -荷蘭胡蘿蔔-小韭菜-蘆筍-紅酒汁

palate refresher - 提神醒腦-主廚自製檸檬酒

house made croissant - 自製羊角麵包-黑酒餡餅-奧格特-綠杏仁

australian cheese plate - 澳大利亞起司盤-自製拉沃什起司-蜂窩-梓

食物過敏及不耐症：雖然我們在提供特殊需求的餐飲服務時會盡一切努力，但請注意，我們會在店內處理花生、樹堅果、海鮮、貝類、芝麻、小麥、麵粉、雞蛋、真菌、乳製品和麩質。

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（已包括任何適用的週日和公共假日附加費），該附加費不予退還。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。一旦提出要求、請插入您的卡，然後選擇「儲蓄」或「支票」。