

## Snacks

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| <b>caviar bump</b>             | 50ea  |
| 魚子醬餅，奧謝特拉                      |       |
| <b>coffin bay oysters</b>      | 8.5ea |
| 科芬灣牡蠣，指橙，迷你洋蔥醬珍珠               |       |
| <b>wagyu tartare 6+</b>        | 14    |
| 和牛塔塔6+，小洋蔥，鹽灌木，酸麵包烤片           |       |
| <b>spanner crab miang kham</b> | 12ea  |
| 扳手蟹米安卡姆，胡椒葉，椰子，生薑，青檸，花生        |       |
| <b>house made sourdough</b>    | 7.5   |
| 自製酸麵包，日替黃油                     |       |

## Starters

|                         |    |
|-------------------------|----|
| <b>roasted beetroot</b> | 38 |
| 烤甜菜根，羊奶酪，開心果，龍蒿冰糕       |    |
| <b>cuttlefish</b>       | 38 |
| 墨魚，醬油辣椒蒜，植物脆片           |    |
| <b>reef fish crudo</b>  | 40 |
| 珊瑚礁魚刺身，老虎奶酪，蘋果，黃瓜       |    |
| <b>scallops</b>         | 38 |
| 扇貝，海苔黃油，撒粉，脆焦芸豆朝鮮薺      |    |

請注意：星期天收取10%的附加費，公共假期收取15%的附加費。

## Substantial

|   |     |
|---|-----|
| <b>tajima 6+ eye fillet</b><br>但馬6+眼肉, 洋蔥, 蘑菇, 煙熏洋蔥焦糖 | 76  |
| <b>snapper</b><br>鯛魚, 蘆筍, 球莖甘藍, 奶油高湯                  | 65  |
| Coral trout 珊瑚鱸魚                                      | +15 |
| <b>gnocchi</b><br>意式麵疙瘩, 南瓜藏紅花泥, 脆鼠尾草, 奶酪火鍋           | 48  |
| <b>lamb rump</b><br>羊臀肉, 豆泥, 開心果                      | 71  |
| <b>duck breast</b><br>鴨胸, 甜菜根, 苦苣, 煙熏羊奶奶酪, 四川莓果       | 60  |

## Shared

### whitsunday seafood experience

|  |            |
|--|------------|
| <b>惠特桑德海鮮體驗</b><br>珊瑚礁魚刺身, 柚子, 酪梨, 老虎奶酪<br>土豆塔塔, 魚子醬<br>科芬灣牡蠣, 指橙, 迷你洋蔥醬珍珠 | 320        |
| 扇貝, 黃瓜<br>墨魚, 魷魚乳化液<br>章魚, 羅梅斯科  |            |
| 灣龍蝦, 奶酪火鍋, 辣椒油<br>本地珊瑚礁魚, 土著草藥黃油<br>昆士蘭大蝦, 冬陰功, 櫻桃番茄, 混合生菜, 醃香茴香<br>松露薯條   |            |
| <b>little joe 4+rib eye</b><br>小喬4+肋眼<br>克夫拉土豆, 季節性配菜, 日替黃油                | 260 per kg |

## Sides

|  |    |
|--|----|
| <b>broccolini</b><br>西蘭花, 味噌醬, 芝麻                | 18 |
| <b>truffle fries</b><br>松露薯條, 曼切戈奶酪, 細香蔥         | 20 |
| <b>seasonal greens</b><br>季節蔬菜, 山羊奶乾酪, 帕爾馬奶酪, 蒜香 | 18 |
| <b>mixed leaf</b><br>混合生菜, 醃香茴香, 櫻桃番茄            | 18 |