

# *Mariners*

前菜與主菜 每位 \$98

## Entrée 前菜

Freshly shucked coffin bay oysters (6) served natural, mignonette or lime & mint granita

科芬灣牡蠣 (6) 直接上菜，木樨醬或青檸薄荷格蘭尼塔

Ocean trout, house cured, beetroot, burnt scallion emulsion, pickled mustard seed

海洋鱒魚，醃製，甜菜，蔥燒乳液，醃製芥末種子

Yellow fin tuna crudo, blood orange vinaigrette, finger lime, roe

黃鰭金槍魚刺身，血橙油醋汁，指檸檬，魚卵

Charred fremantle octopus, roasted aubergine, pine nuts, peperonata, basil

炭燒弗里曼特爾章魚，烤茄子，松子，意式辣椒茄子醬，羅勒

Burrata, pickled mushroom, olive tapenade, chive oil, sourdough

布拉塔奶酪，醃製蘑菇，橄欖醬，細香蔥油，酸面團

Tasmanian grass fed beef tartare, black garlic, egg yolk, lavosh

塔斯馬尼亞草飼牛肉塔塔，黑蒜，蛋黃，拉沃什餅乾

Seared scallops, cauliflower puree, crispy pancetta, prawn oil, pangrattato

烤扇貝、花椰菜蓉、香脆班戟、蝦油、煎餅

## Entrée Add On 前菜添加

Ars italicica royal oscietra caviar 10 grams Ars italicica royal oscietra 魚子醬 10 克

+\$110

Add a Mid Course \*recommended 2 people 加一道中間菜 推薦2人份

Char grilled half local crayfish, choice of side 炭烤本地半隻龍蝦，選擇配菜

+\$80

## Mains 主菜

Gold band snapper, herb crust, salsa verde, green peas

金帶鯛魚，香草外殼，綠色莎莎醬，青豌豆

Whitsunday reef fish, sherry onions, nduja velouté, courgette

惠特桑迪珊瑚礁魚，雪莉洋蔥，nduja 法式濃湯，西葫蘆

Bouillabaisse, queensland tiger prawn, black shell mussels, baby squid, saffron, grilled sourdough, rouille

布雅貝斯，昆士蘭虎蝦，黑殼蠔，嬰兒魷魚，藏紅花，炭燒酸麵包，蒜香蛋黃醬

Cape Grim beef tenderloin, king brown mushroom, caramelised onion, potato pave, red wine jus

+\$10

凱普格里姆牛排，皇菇，焦糖洋蔥，土豆餅，紅酒汁

Bowen bugs (500g) chargrilled, burnt butter, charred lime, bois bourdran

+\$10

鮑溫螯蝦 (500g) 炭烤，黃油，烤青檸，博瓦布爾丹

Ricotta gnocchi, basil pesto, butternut pumpkin, halloumi, kale

里科塔土豆餃子，羅勒香蒜醬，冬南瓜，哈魯米奶酪，羽衣甘藍

Main Add On 主菜添加

Queensland tiger prawns (3) 昆士蘭虎蝦(3) +\$25

Sides 配菜

+\$18

Charred broccolini, pecorino, labneh, lemon  
炭燒西蘭花，佩科里諾奶酪，拉布內奶酪，檸檬

Honey glazed dutch carrots, cashew butter  
蜂蜜烤荷蘭胡蘿蔔，腰果黃油

Mixed leaf salad, candied walnuts, apple, goats cheese

混合葉菜沙拉，焦糖堅果，蘋果，山羊奶酪

Truffled kipfler potatoes, chives, garlic aioli

松露風味的基夫勒土豆，細香蔥，大蒜蛋黃醬

僅限14歲以上的客人使用。

我們的菜單包含過敏原，並在處理堅果、貝類和麩質的廚房中準備。

雖然我們已盡力照顧客人的飲食需求，但我們無法保證我們的食品完全不含過敏原。

週日需加收10%的附加費，公共假期加收15%的附加費。

所有“信用卡”及“閃付”交易需加收1.25%的不可退款手續費（包括適用的週日和公共假期附加費）。

您可以要求我們的工作人員通過EFTPOS進行免手續費支付。

付款時請選擇“Savings”或“Cheque”。

# *Mariners*

Desserts 甜點	+\$20
Lemon tart, meringue, white chocolate crumb, mandarin sorbet, lemon gel	
檸檬塔，蛋白霜，白巧克力碎，橘子雪葩，檸檬凝膠	
Chocolate brownie, vanilla bean syrup, whipped mascarpone, strawberry	
巧克力布朗尼，香草糖漿，打發馬斯卡彭奶酪，草莓	
Coconut pudding, mixed nut granola, fresh berries, berry sorbet, sour cherry gel	
椰漿布丁，混合堅果格蘭諾拉，鮮漿果，漿果雪葩，酸櫻桃凝膠	
 Dessert Cocktails 甜點雞尾酒	
Gentleman's Affair 紳士風流	\$28
Amaretto, hennessey vsop cognac, cinnamon stick, brown sugar cube.	
 Espresso Martini 特濃馬天尼	\$25
Vodka, kahlua, sugar, espresso	
 Toblerone 多寶樂	\$27
Kahlua, frangelico, baileys, honey, cream, chocolate syrup	
 Dessert Wines 甜點酒	glass
Konrad late harvest riesling sauvignon blanc NV, Marlborough, NZ	\$16.5
De bortoli 'noble one' botrytis semillon 2019, Riverina, NSW	\$20
Campbells rutherglen topaques muscat, Murray Valley, VIC	\$21.5

僅限14歲以上的客人使用。

我們的菜單包含過敏原，並在處理堅果、貝類和麩質的廚房中準備。

雖然我們已盡力照顧客人的飲食需求，但我們無法保證我們的食品完全不含過敏原。

週日需加收10%的附加費，公共假期加收15%的附加費。

所有“信用卡”及“閃付”交易需加收1.25%的不可退款手續費（包括適用的週日和公共假期附加費）。

您可以要求我們的工作人員通過EFTPOS進行免手續費支付。

付款時請選擇“Savings”或“Cheque”。

# *Mariners*

Seafood Platter for two  
海鮮拼盤 (2人份)

\$250

*Served with mixed leaf salad, fries and a selection of sauces and condiments Includes both the hot and cold selection*

配雜葉沙拉、薯條以及多種醬料和調味品，包括冷熱選擇。

## *Cold selection 冷菜*

Coffin Bay oysters 科芬灣牡蠣  
Salmon tartare 三文魚塔塔  
Coconut snapper ceviche 椰子鯛魚酸橘汁醃魚

## *Hot selection 热菜*

Chargrilled octopus 炭燒章魚  
Qld tiger prawns 昆士蘭虎蝦  
Bowen bugs 鮑恩大螯  
Loligo squid 洛氏魷魚  
Battered reef fish 炸礁魚

僅限14歲以上的客人使用。

我們的菜單包含過敏原，並在處理堅果、貝類和麩質的廚房中準備。

雖然我們已盡力照顧客人的飲食需求，但我們無法保證我們的食品完全不含過敏原。

週日需加收10%的附加費，公共假期加收15%的附加費。

所有“信用卡”及“閃付”交易需加收1.25%的不可退款手續費（包括適用的週日和公共假期附加費）。

您可以要求我們的工作人員通過EFTPOS進行免手續費支付。

付款時請選擇“Savings”或“Cheque”