

# Mariners

前菜與主食 \$98pp

## Entrée 前菜

Filo wrapped camembert, ratatouille, herb oil

菲洛包卡門培爾起司、燉菜、香子蘭油

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

炸魷魚、自製塔塔醬、鱈魚塊和佩科裏諾起司、檸檬

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

新鮮去殼牡蠣 (6個)、海藻調味汁、薑凝膠、泡菜或天婦羅

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

帝王魚刺身、焦紫菜調味汁、黃瓜、蔥花液、魚湯脆片

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

烤金槍魚鯉魚、醃薑凝膠、柚子蘋果、牛油果和芥末泥、木薯餅乾

Charred Fremantle octopus, caponata, pine nut, basil

烤弗裏曼特爾章魚、卡帕納塔、松子仁、羅勒

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

和牛韃靼、醃蛋黃、雞肉餡餅、紫蘇、洋芋脆片

## Mains 主食

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

柑橘脆皮鮭魚、紅菜頭根泥、洋蔥花瓣、毛豆鷹嘴豆泥、醃茴香

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

香煎肺魚、焦糖花椰菜泥、扇貝和大蝦、西班牙辣調味汁

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

莫爾頓灣龍蝦 (500克), 焦烤, 焦黃油, 焦酸橙和茴香油

+\$10

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

墨魚汁通心粉、龍蝦和螃蟹、白葡萄酒液、pangrattato、檸檬、新鮮香子蘭

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

紅薯團子、腰果黃油、黑蒜泥、胡蘿蔔忌廉、開心果、哈魯米

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

蒸羊肉、開心果、拉布納、蘆筍、紅酒汁

## Sides 小食

+\$18

Charred broccolini, pecorino romano, yoghurt, lemon

烤西蘭花、義大利羅馬乾酪、酸奶、檸檬

Honey roasted dutch carrots, almonds

蜜烤荷蘭胡蘿蔔、杏仁

Garden salad, citrus vinaigrette

花園沙律、柑橘醋汁

Truffled kipfler potatoes, chives, confit garlic aioli

松露基普弗勒洋芋、韭菜、煨蒜味蛋黃醬

## Desserts 甜點

+\$20

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

鬆軟香子蘭帕納科塔、牛奶雪葩、大黃果醬、杏仁碎、柑橘粉

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

瑞典巧克力布朗尼、香子蘭豆糖漿、馬斯卡彭忌廉、草莓

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

夏威夷椰子布丁、酸櫻桃凝膠、羅勒、草莓冰沙

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。

雖然我們會盡一切努力確保滿足您的飲食要求，但我們不能保證我們的選單不含過敏原。

選單如有更改，恕不另行通知。周日收取10%的附加費，公共節假日收取15%的附加費。

使用信用卡或借記卡進行“除帳”和“即點即付”付款需支付總金額1.25%的手續費（包括適用於周日和公共節假日的手續費）。可通過以下管道進行免手續費支付

將卡插入EFTPOS終端，選擇支票或儲蓄。