

Starters 前菜

Chilli & maple glazed fried chicken wings 辣椒和楓葉醬油炸雞翅 NF 芝麻	25
Vegetable gow gee 蔬菜糕餅 V 五香糖醋汁	25
Szechuan pepper fried squid 川椒炸魷魚 DF/NF 紫菜醬油, 焦糖檸檬	24
Fried cauliflower 炒花椰菜 V/DF/NF 烤南瓜和塔希尼鷹嘴豆泥	24
Mac & cheese croquettes 芝士丸子 NF 煙熏蕃茄醬, 曼徹格起司片	25

Mains 主食

Prawn & artichoke salad 蝦和洋薊沙律 DF/NF 生菜, 面包片, 墨西哥辣椒和時夢醬	34
Poached tuna salad 金槍魚沙律 GF 青豆, 蕃茄, 橄欖, 水煮蛋, 羅勒醬	34
Hamo club sandwich 俱樂部三明治 DF/NF 雞肉排, 培根, 鰐梨, 蕃茄, 辣椒蛋黃醬, 薯片	30
Beef Massaman curry 馬薩曼咖喱牛肉 饅頭, 麵包	36
Battered barramundi 炸魚 NF 亞洲涼拌菜, 焦檸檬, 薯片	34
Mushroom risotto 蘑菇燴飯 GF/NF/V 混合野生蘑菇, 帕瑪森刨片, 松露油	36
Chicken burger 雞肉漢堡 DF/NF 泡菜, 蕃茄, 蒜香蛋黃醬, 薯片	30
Classic cheeseburger 經典芝士漢堡 NF 醃制黃瓜, 洋葱, 生菜, 特調醬汁, 薯片	30

Sides 小食

Beer battered chips with rosemary salt, garlic aioli 啤酒炸薯片配迷迭香鹽、蒜香蛋黃醬 V/NF	15
Chopped salad with radish, celery, cucumber, tomatoes, pomegranate, chilli & macadamias 蘿蔔、芹菜、黃瓜、蕃茄、石榴、辣椒和夏威夷果仁沙律 V/DF/GF	16

Dessert 甜點

Cheese plate 芝士拼盤 主廚精選, 水果酸辣醬, 烤堅果, 拉沃什	26
Seasonal fruit salad 當季水果沙拉 V/GF/NF/DF 當季水果	16

V - 素食者 GF - 無麩質 DF - 無乳製品 NF - 無堅果

食物過敏和不耐受: 在滿足特殊要求的同時, 請注意, 在我們的場所內, 我們處理花生, 樹堅果, 海鮮, 貝類, 芝麻, 小麥, 麵粉, 雞蛋, 菌菇, 乳製品和麩皮。

請注意, 周日要收取10%的附加費, 公共假期要收取15%的附加費。

10人或以上的預訂需要支付10%的服務費(周日和公共假期除外)。

選單可能有變化。

Starters 前菜

Chilli & maple glazed karaage chicken 辣椒楓糖卡拉雞 ^{NF} 芝麻	27
Szechuan pepper fried squid 川椒炸魷魚 ^{DF/NF} 紫菜醬油, 焦糖檸檬	24
Pan seared scallops 香煎扇貝 ^{GF/NF} 花椰菜泥, 蘿蔔, 鳳尾魚油醋汁, 果醬	27
Fried cauliflower 炒花椰菜 ^{DF/NF/V} 烤南瓜和塔希尼鷹嘴豆泥	24
Teriyaki pork bites 照燒豬肉餅 ^{DF/NF} 菠菜和鷹嘴豆泥, 毛豆醬	27
Beetroot carpaccio 紅菜頭根肉醬 ^{GF/NF/V} 牛油果、葡萄柚和茴香沙律, 石榴醬, 奇亞籽	25

Mains 主食

Roast lamb rump 烤羊腿肉 紅辣椒和核桃木耳, 小胡蘿蔔, 煙熏拉布尼	45
Riverina angus striploin 裏維納安格斯牛排 ^{GF/NF} 西洋菜泥, 野生蘑菇, 辣醬	49
Pork cutlet 炸豬排 ^{GF/NF} 科爾坎農馬鈴薯, 焦糖蘋果醬	39
Roast chicken breast 烤雞胸肉 ^{DF} 弗雷戈拉、韭菜、豌豆、西葫蘆、羅勒肉湯	39
Salmon & soba noodle Thai salad 鮭魚蕎麥面泰國沙律 青木瓜、烤澳洲堅果、調味品	36
Chicken & mushroom linguine 雞肉和蘑菇意大利面條 ^{NF} 菠菜、帕馬森和龍蒿忌廉	38
Prawn linguine 蝦仁面 ^{NF} 煨茴香、蕃茄、辣椒、大蒜、芝麻菜、藏紅花醬	38
Mushroom risotto 蘑菇燴飯 ^{GF/NF/V} 混合野生蘑菇, 帕瑪森, 松露油	36

V - 素食者 GF - 無麩質 DF - 無乳製品 NF - 無堅果

食物過敏和不耐受：在滿足特殊要求的同時，請注意，在我們的場所內，我們處理花生，樹堅果，海鮮，貝類，芝

麻、小麥、麵粉、雞蛋、菌菇、乳製品和麩皮。

請注意，周日要收取10%的附加費，公共假期要收取15%的附加費。

10人或以上的預訂需要支付10%的服務費（周日和公共假期除外）。

選單可能有變化。

Sides 小食

- | | |
|---|----|
| Beer battered chips with rosemary salt, garlic aioli 啤酒炸薯片配迷迭香鹽、大蒜蛋黃醬 V/NF | 15 |
| Chopped salad with radish, celery, cucumber, tomatoes, pomegranate, chilli & macadamias 蘿蔔、芹菜、黃瓜、蕃茄、石榴、辣椒和夏威夷果仁沙律 V/DF/GF | 16 |
| Charred broccoli with whipped coconut & cashew sambal 炭燒西蘭花配椰子和腰果 | 16 |

V - 素食者 GF - 無麩質 DF - 無乳製品 NF - 無堅果

食物過敏和不耐受：在滿足特殊要求的同時，請注意，在我們的場所內，我們處理花生，樹堅果，海鮮、貝類、芝麻、小麥、麵粉、雞蛋、菌菇、乳製品和麩皮。

請注意，周日要收取10%的附加費，公共假期要收取15%的附加費。

10人或以上的預訂需要支付10%的服務費（周日和公共假期除外）。

選單可能有變化。