

我們的菜式靈感來自歷史悠久的南亞和東亞美食，以及澳洲農產品和飲食文化的交織。

提供咸、甜、辣、酸、鹹的平衡，創造出獨特的口味與口感。



snacks

coffin bay oysters (6 pieces) 科芬灣生蠔 (6 隻)	48
- natural, finger lime, yaksu dressing 天然、青檸、八重醬	
- crusted & crisp, gochu mayo, flying fish roe 脆皮、五味蛋黃醬、飛魚子	
🍷 tiger prawn betel leaf, macadamia, saw tooth coriander, coconut	10 ea
虎蝦檳榔葉、夏威夷果、鋸齒香菜、椰子	
edamame, nori butter, fried garlic	13
毛豆、紫菜黃油、炸蒜	
dry fried cashews, curry leaves, chilli	15
乾炸腰果、咖哩葉、辣椒	

raw, salads & small plates

raw salmon somen noodle salad, soy bean mustard, white radish, purple mint	33
生三文魚素麵沙拉、黃豆芥末、白蘿蔔、紫薄荷	
crisp silken tofu, red dragon sauce, puffed rice, cucumber, shallots	27
脆豆腐、紅龍醬、泡飯、小黃瓜、香蔥	
salt & pepper squid, nahm jim, herbs	32
椒鹽魷魚、納米醬、香草	
🍷 DIY duck pancake, dark sesame garlic sauce, cucumber, leek	38
DIY 鴨肉餅、黑芝麻蒜蓉醬、青瓜、韭菜	
golden shrimp, capsicum, pineapple, tangerine mayo	42
黃金蝦、辣椒、鳳梨、柑橘蛋黃醬	
chicken larb, ground rice, lime, shallot, mint, coriander, chilli, fish sauce w lettuce cups	29
雞肉拉布、碎米、青檸、蔥、薄荷、香菜、辣椒、魚醬、生菜杯	

large plates

massaman curry, braised beef, kipfler potato & pickled cucumber salad	52
馬沙曼咖哩、紅燴牛肉、Kipfler 馬鈴薯及酸黃瓜沙拉	
crispy pork belly, shaved cabbage, thai spiced plum sauce	48
脆皮豬肚、捲心菜、泰式香料梅子醬	
🍷 crying tiger 300g black angus grass fed strip loin, apple mint salad, cashews, black pepper, nahm jim	73
300 克黑安格斯草飼牛腰肉、蘋果薄荷沙拉、腰果、黑胡椒、納米醬	
seared amberjack, spring onion, chilli, ginger, garlic, soy	58
香煎鱈魚、蔥、辣椒、薑、蒜、大豆	
sizzling lamb stir-fry, spring onion, chilli, gai lan, bean sprouts	56
爆炒羊肉、蔥、辣椒、蓋蘭、豆芽	
whitsunday chilli bug, shrimp paste, soy bean, ginger, peanut oil, tomato, egg	65
聖靈群島辣龍蝦、蝦醬、黃豆、薑、花生油、蕃茄、雞蛋	
clay pot rice cake soup, glass noodles, enoki & king brown mushrooms, soy sesame	45
陶鍋年糕湯、粉絲、金針菇、金棕菇、大豆芝麻	

sides

wok fried asian greens w chilli, garlic, vegan oyster sauce 炒亞洲蔬菜配辣椒、蒜頭、素蠔油	20
roti bread w yellow soy bean dipping sauce 黃油餅配黃豆蘸醬	13
fried mantou bun w condensed milk 煎饅頭配煉奶	13
jasmine rice 茉莉香米	8

sweet treats

viet coffee panna cotta w chocolate chips, savoiardi dust 越式咖啡意式奶凍配朱古力碎屑、薩沃爾迪粉末	23
fresh watermelon & chilli salt 新鮮西瓜、辣椒鹽	12
matcha cake, coconut cream tapioca pearls, coconut crisps 抹茶蛋糕、椰奶木薯珍珠、椰子脆片	21
🍷 shaved pineapple & black sesame soft serve 菠蘿和黑芝麻	19

🍷 coca chu signature coca chu的招牌菜單

我們的菜單包含過敏原，並由處理堅果、貝類和麩質的廚房製作。我們會盡合理的努力滿足您的飲食需求，但無法保證我們的食物不含過敏原。

星期日常支付 10% 的附加費，公共假日需支付 15% 的附加費。使用信用卡或借記卡進行「賒賬」和「即點即付」付款時，將收取總金額 1.25% 的費用；將您的信用卡插入 EFTPOS 終端機，使用支票或儲蓄賬戶付款則不收取費用。可免費付款。