



## BREAD & DIPS 麵包&蘸醬

charcoal pita bread, olive oil, pumpkin hummus, spiced capsicum, baba ganoush NF/DF/V/VG	24
木炭皮塔麵包、橄欖油、南瓜鷹嘴豆泥、香料辣椒、土豆泥茄子	
pumpkin hummus NF/DF/GF/V/VG 南瓜鷹嘴豆泥	6
baba ganoush 土豆泥茄子	6
spiced capsicum DF/V/VG 五香辣椒	6
mint yogurt NF/GF/V 薄荷酸孃	6

## ANTIPASTI 開胃菜



marinated olives GF/NF/DF/V/VG 醃橄欖	12
heirloom cherry tomato, bocconcini, herb oil GF/NF/V	14
傳家蕃茄、起司、香子蘭油	
marinated artichokes GF/NF/DF/V/VG 腌洋蔥	14
charred zucchini GF/NF/DF/V/VG 烤西葫蘆	14
roasted capsicum GF/NF/DF/V/VG 烤辣椒	14
burrata, herb oil GF/NF/V 布拉塔、香草油	18
mortadella GF/DF/NF 肉醬	15
wagyu bresaola GF/NF/DF 和牛乳酪	19
jamon serrano GF/NF/DF 塞拉諾醬	19
hungarian salami GF/NF/DF 匈牙利薩拉米	17
serrano wrapped melon GF/NF/DF 塞拉諾包甜瓜	14
antipasti board choose any 6 above items	90
任選以上 6 款開胃小菜	

本選單專為共賞而設計。餐盤將在準備好後送出。

V-素食主義者, VG-純素, GF-無麩質, NF-無堅果, DF-無乳製品

我們的菜單包含過敏原, 並由處理堅果、貝殼和麩質的廚房製作。雖然我們會盡一切合理的努力滿足客人的飲食需求, 但我們無法保證我們的食物不含過敏原。

請注意, 周日需支付 10% 的附加費, 公共假期需支付 15% 的附加費。所有透過信用卡或借記卡進行的「賒帳」和「即點即付」交易, 均需支付 1.25% 的附加費 (已包含任何適用的週日和公共假日附加費), 且不予退還。若您向我們的工作人員提出要求, 可透過 EFTPOS 免費付款。提出要求後, 請插入您的信用卡, 然後選擇「儲蓄」或「支票」。



## LIGHT PLATES

### 輕食

1/2 dozen oysters, pomegranate molasses, red wine vinegar, olive oil GF/DF/NF	40
1/2 打生蠔、石榴糖蜜、紅酒醋、橄欖油	
croquetas de jamon, paprika spiced aioli, parmesan, serrano	24
火腿炸丸子、辣椒香料蛋黃醬、巴馬臣芝士、塞拉諾芝士	
falafel, tahini sauce DF/V/VG 炸丸子配醬料	18
reef fish ceviche, coconut cream, red pepper, pickled red onion, chickpeas	28
礁魚醃噌、椰奶忌廉、紅椒、醃紅洋蔥、雞豆	
fried cauliflower, romesco DF/V 炸花椰菜、羅曼醬	18
lamb kofta, mint yoghurt 羊肉烤肉、薄荷酸孃	20
tuna crudo, tomato salsa, avocado mousse, caramelised lemon GF/NF	28
金槍魚烤肉、蕃茄莎莎醬、黃油果慕斯、焦糖檸檬	
seared scallops, cauliflower puree, crispy jamon, fried capers	28
烤扇貝、花椰菜泥、香脆果醬、炸水瓜子	

## LAND 肉類



portoro 400g sirloin, bone marrow sauce, garden leaves, caramelised lemon GF/NF/DF	90
西冷400g、骨髓醬、蔬菜、焦糖檸檬	
slow cooked lamb shoulder, mint yoghurt, lemon NF/DF	135
羊肩、薄荷酸孃、檸檬	
seared chicken, caper dressing, radicchio GF/NF	38
烤雞肉、水瓜醬、蘿蔔	
sautéed gnocchi, artichoke, charred zucchini & roasted pepper sauce GF/NF/DF/V/VG	36
炒意式團子、洋蔥、烤西葫蘆及烤胡椒醬	
lamb ragu, orecchiette, grana padano, herbed breadcrumb NF/GF OPTIONAL	40
羊肉湯、燴意大利面、意大利橄欖芝士、香草麵包屑	

## SEA 海鮮



reef fish, mediterranean tapenade, tabbouleh, grilled lemon DF/NF 礁魚、地中海蕃茄醬、塔布萊、烤檸檬	48
barramundi, nduja butter, garden leaves GF/NF 肺魚、Nduja 牛油、葉菜	45
prawn linguini, confit garlic, chilli, sundried tomatoes NF/DF/GF OPTIONAL 大蝦扁麵條、煨蒜、辣椒、幹蕃茄	45

## SIDES 小食

garden salad, tomato, chickpea, cucumber, spanish onion, lemon dressing GF/NF/DF/V/VG	18
花園沙律、蕃茄、鷹嘴豆、黃瓜、西班牙洋蔥、檸檬沙拉醬	
greek salad, tomato, cucumber, spanish onion, kalamata olives, feta, lemon dressing GF/NF/V	18
希臘沙律、蕃茄、黃瓜、西班牙洋蔥、卡拉馬塔橄欖、菲達起司、檸檬沙拉醬	
crispy fried brussel sprouts, olive oil, confit garlic, spanish onion, pine nuts, grana padano, balsamic reduction GF	18
脆炸青江菜、橄欖油、煨蒜、西班牙洋蔥、松子仁、帕達諾奶酪、黑醋汁	
roast potatoes DF/V/VG 烤土豆	15
fries, paprika salt, aioli DF/V 炸薯條、辣椒鹽、蛋黃醬	15
charred corn ribs (6), nduja butter, grana padano NF	16
烤玉米排骨 (6)、Nduja 牛油、帕達諾奶酪	
charred broccolini, parmesan GF/NF/V	18
烤西蘭花、帕爾馬乾酪	

## SWEETS 甜點

crema catalana, orange, cinnamon, vanilla, mint, seasonal fruit GF/NF	28
加泰羅尼亞奶油、香橙、肉桂、香草、薄荷、時令水果	
churros (6), chocolate ganache, cinnamon sugar, butterscotch, strawberries	28
朱古力餅 (6)、巧克力甘納許、肉桂糖、奶油糖、草莓	
baked cheesecake, passionfruit coulis, Chantilly	19
焗芝士蛋糕、百香果醬香吉利醬	
affogato, fresh espresso, hazelnut praline, vanilla ice cream, frangelico GF/V	25
阿芙佳朵、特濃咖啡、果仁糖、霜淇淋、法蘭吉利可	
artisan sorbet and gelato 手工冰沙和冰淇淋	7.5
please ask for daily selection 請洽詢每日精選	



## KIDS 兒童選單

meal includes soft drink and ice cream 包括軟飲與冰淇淋	25
napoli pasta, parmesan NF/V/GF OPTIONAL 義大利面, 帕爾馬乾酪	
grilled chicken, chips DF/GF OPTIONAL 烤雞肉、薯片	
battered flathead tails, chips 炸魚尾、薯片	

**CHARGRILLED SKEWER PLATTER 烤肉串**

charcoal pita bread, tabbouleh, turkish cabbage, tzatziki 28  
木炭皮塔餅、塔布勒、土耳其卷心菜、tzatziki

Add 添加:

garlic chicken 蒜味雞肉 13  
chermoula lamb 羊肉 15  
vegetable 蔬菜 10

**ANTIPASTI****開胃菜**

marinated olives GF/NF/DF/V/VG 醃橄欖	12
heirloom cherry tomato, bocconcini, herb oil GF/NF/V	14
傳家蕃茄、起司、香子蘭油	
marinated artichokes GF/NF/DF/V/VG 腌洋蔥	14
charred zucchini GF/NF/DF/V/VG 烤西葫蘆	14
roasted capsicum GF/NF/DF/V/VG 烤辣椒	14
burrata, herb oil GF/NF/V 布拉塔、香草油	18
mortadella GF/DF/NF 肉醬	15
wagyu bresaola GF/NF/DF 和牛乳酪	19
jamon serrano GF/NF/DF 塞拉諾醬	19
hungarian salami GF/NF/DF 匈牙利薩拉米	17
serrano wrapped melon GF/NF/DF 塞拉諾包甜瓜	14
antipasti board choose any 6 above items	90
任選以上 6 款開胃小菜	


V-素食主義者, VG-純素, GF-無麩質, NF-無堅果, DF-無乳製品

我們的菜單包含過敏原, 並由處理堅果、貝殼和麸質的廚房製作。雖然我們會盡一切合理的努力滿足客人的飲食需求, 但我們無法保證我們的食物不含過敏原。


請注意, 周日需支付 10% 的附加費, 公共假期需支付 15% 的附加費。所有透過信用卡或借記卡進行的「除帳」和「即點即付」交易, 均需支付 1.25% 的附加費 (已包含任何適用的週日和公共假日附加費), 且不予退還。若您向我們的工作人員提出要求, 可透過 EFTPOS 免費付款。提出要求後, 請插入您的信用卡, 然後選擇「儲蓄」或「支票」。

**LIGHT PLATES****輕食**


charcoal pita bread, olive oil, pumpkin hummus, spiced capsicum, baba ganoush NF/DF/V/VG	24
木炭皮塔麵包、橄欖油、南瓜鷹嘴豆泥、香料辣椒、巴巴甘努什	
1/2 dozen oysters, pomegranate molasses, red wine vinegar, olive oil GF/DF/NF	40
1/2 打生蠔、石榴糖蜜、紅酒醋、橄欖油	
croquetas de jamon, paprika spiced aioli, parmesan, serrano	24
火腿炸丸子、辣椒香料蛋黃醬、巴馬臣芝士、塞拉諾芝士	
fresh peeled prawns, house made cocktail sauce, charred lemon GF	38
新鮮去皮大蝦、自製雞尾酒醬、焦檸檬	
gazpacho, green apple, olive oil, toasted croutons NF/DF	19
涼菜湯、青蘋果、橄欖油、烤面包片	

**LAND 肉類**


portoro 400g sirloin, bone marrow sauce, garden leaves, caramelised lemon GF/NF/DF	90
西冷400g、骨髓醬、蔬菜、焦糖檸檬	
marinated pork cutlet, pomegranate, green beans, thyme, parsley, red wine vinegar, olive oil GF/NF/DF	45
醃豬排、石榴、青豆、百里香、香芹、紅酒醋、橄欖油	
caramelised pumpkin, chermoula and cous cous, chilli, capsicum, coriander, spinach, garlic, cumin, lemon DF/NF/V/VG	29
焦糖南瓜、Chermoula 和蒸粗麥粉、辣椒、香菜、菠菜、大蒜、小茴香、檸檬	

**SEA 海鮮**


reef fish, mediterranean tapenade, tabbouleh, grilled lemon GF/NF	48
礁魚、地中海蕃茄醬、塔布萊、烤檸檬	
chilli fennel mussels, coriander, confit garlic, capsicum, tomato, white wine, black olives, olive oil, toasted crostini DF/NF	38
辣椒茴香青口、香菜、煨蒜、辣椒、番茄、白葡萄酒、黑橄欖、橄欖油、烤羊角麵包	

**SIDES 小食**

crispy fried brussel sprouts, olive oil, confit garlic, spanish onion, pine nuts, grana padano, balsamic reduction GF	18
脆炸青江菜、橄欖油、煨蒜、西班牙洋蔥、松子仁、帕達諾奶酪、黑醋汁	
fries, paprika salt, aioli DF/V 炸薯條、辣椒鹽、蛋黃醬	15
charred corn ribs (6), nduja butter, grana padano NF	16
烤玉米排骨 (6)、Nduja牛油、帕達諾奶酪	

**SALADS 沙拉**

mediterranean salad, charred corn, heirloom tomato, red chilli, mango, black wild rice, rocket, coriander, spanish onion, avocado, charred pineapple, coconut lime dressing GF/DF/NF/V/VG	26
地中海沙拉、燒玉米、傳家實蕃茄、紅辣椒、芒果、黑野米、芝麻菜、香菜、西班牙洋蔥、牛油果、烤菠蘿、椰子青檸醬汁	
falafel salad, tomato, cucumber, spanish onion, black olives, mixed leaf lettuce, lemon tahini dressing DF	26
沙拉三明治沙拉、蕃茄、黃瓜、西班牙洋蔥、黑橄欖、雜葉生菜、檸檬塔希尼醬	
watermelon & feta, onion, red wine vinegar, shredded mint, persian feta, herb oil GF/NF	18
西瓜 & 羊奶芝士、洋蔥、紅酒醋、薄荷絲、波斯羊奶芝士、香草油	

**SWEETS 甜點**

baklava, pistachio, walnut, almond, cinnamon, lemon juice, honey	18
餅乾、開心果、核桃、杏仁、肉桂、檸檬汁、蜂蜜	
crema catalana, orange, cinnamon, vanilla, mint, seasonal fruit GF/NF	28
加泰羅尼亞奶油、香橙、肉桂、香草、薄荷、時令水果	
churros (6), chocolate ganache, cinnamon sugar, butterscotch, strawberries	28
朱古力餅 (6)、巧克力甘納許、肉桂糖、奶油糖、草莓	
affogato, fresh espresso, hazelnut praline, vanilla ice cream, frangelico GF/V	25
阿芙佳朵、特濃咖啡、果仁糖、霜淇淋、法蘭吉利可	
artisan sorbet and gelato 手工冰沙和冰淇淋	7.5
please ask for daily selection 請洽詢每日精選	

**KIDS 兒童選單**

meal includes soft drink and ice cream	25
包括軟飲與冰淇淋	
napoli pasta, parmesan NF/V/GF OPTIONAL 義大利面, 帕爾馬乾酪	
grilled chicken, chips DF/GF OPTIONAL 烤雞肉、薯片	
battered flathead tails, chips 炸魚尾、薯片	

## TAKEAWAY MENU 外賣菜單

Available from 5.00pm - 8.30pm

### BREAD & DIPS

#### 麵包&蘸醬

charcoal pita bread (3 serves) NF/DF/V/VG 木炭皮塔麵包(3)	10
pumpkin hummus NF/DF/GF/V/VG 南瓜鷹嘴豆泥	6
baba ganoush 土豆泥茄子	6
mint yogurt NF/GF/V 薄荷酸孀	6



### LIGHT PLATES 輕食

falafel, tahini sauce DF/V/VG 炸丸子配醬料	18
fried cauliflower, romesco DF/V 炸花椰菜、羅曼醬	18
lamb kofta, mint yoghurt 羊肉烤肉、薄荷酸孀	20



### LAND 肉類



seared chicken, caper dressing, radicchio GF/NF 烤雞肉、水瓜醬、蘿蔔	38
sautéed gnocchi, artichoke, charred zucchini & roasted pepper sauce GF/NF/DF/V/VG 炒意式團子、洋蔥、烤西葫蘆及烤胡椒醬	36
lamb ragu, orecchiette, grana padano, herbed breadcrumb NF/GF OPTIONAL 羊肉湯、燴意大利面、意大利橄欖芝士、香草麵包屑	40

### SEA 海鮮



prawn linguini, confit garlic, chilli, sundried tomatoes NF/DF/GF OPTIONAL 大蝦扁麵條、煨蒜、辣椒、幹蕃茄	45
--	----

### SIDES 小食

garden salad, tomato, chickpea, cucumber, spanish onion, lemon dressing GF/NF/DF/V/VG 花園沙律、蕃茄、鷹嘴豆、黃瓜、西班牙洋蔥、檸檬沙拉醬	18
greek salad, tomato, cucumber, spanish onion, kalamata olives, feta, lemon dressing GF/NF/V 希臘沙律、蕃茄、黃瓜、西班牙洋蔥、卡拉 馬塔橄欖、菲達起司、檸檬沙拉醬	18
charred corn ribs (6), nduja butter, grana padano NF 烤玉米排骨(6)、Nduja牛油、帕達諾奶酪	16
fries, paprika salt, aioli DF/V 炸薯條、辣椒鹽、蛋黃醬	15



掃描點餐

點餐完成後，您會收到通知。

V-素食主義者, VG-純素, GF-無麸質, NF-無堅果, DF-無乳製品

我們的菜單包含過敏原，並由處理堅果、貝殼和麸質的廚房製作。雖然我們會盡一切合理的努力滿足客人的飲食需求，但我們無法保證我們的食物不含過敏原。

請注意，周日需支付 10% 的附加費，公共假期需支付 15% 的附加費。所有透過信用卡或借記卡進行的「餘帳」和「即點即付」交易，均需支付 1.25% 的附加費（已包含任何適用的週日和公共假日附加費），且不予退還。若您向我們的工作人員提出要求，可透過 EFTPOS 免費付款。提出要求後，請插入您的信用卡，然後選擇「儲蓄」或「支票」。