

Starters 前菜

Popcorn chicken 爆米花雞肉	28
<i>tzatziki, cos lettuce, parmesan</i> tzatziki, cos 生菜、巴馬臣芝士	
Roast pumpkin v 烤南瓜	25
<i>fruit chutney, goats curd, toasted seeds</i> 水果酸辣醬、山羊凝乳、烤瓜子	
Moroccan cauliflower v 摩洛哥花椰菜	25
<i>sweet chilli sauce, toasted seeds</i> 甜辣椒醬、烤種子	
Salt and pepper squid 椒鹽魷魚	25
<i>chipotle aioli, lemon</i> 香辣椒醬、檸檬	
Mushroom and mozzarella arancini v 蘑菇和馬蘇里拉芝士餡餅	28
<i>tomato relish</i> 蕃茄醬	

Mains 主食

Prawn & artichoke salad DF, NF 蝦和洋薊沙律	36
<i>baby cos, croutons, jalapeño & dill sauce</i> 生菜, 面包片, 墨西哥辣椒和莖莖醬	
Seared tuna salad GF 烤鮭魚沙拉	36
<i>green beans, potatoes, olives, tomato, boiled egg, basil pesto</i> 青豆、馬鈴薯、橄欖、蕃茄、煮蛋、羅勒香草醬	
Hamo club sandwich 俱樂部三明治	30
<i>chicken schnitzel, bacon, avocado, tomato, chipotle aioli, chips</i> 雞肉排、培根、鱈梨、蕃茄、墨西哥辣椒醬、薯片	
Beef Massaman curry 馬薩曼咖喱牛肉	36
<i>steamed rice, flat bread</i> 饅頭、麵包	
Battered barramundi 炸魚	34
<i>salad, lemon, tartare, chips</i> 沙拉、檸檬、韃靼調味汁、薯片	
Pea & zucchini risotto v, GF 豌豆西葫蘆燴飯	36
<i>pea puree, zucchini, macadamia, ricotta</i> 豌豆泥、西葫蘆、澳洲堅果、乳清芝士	
Chicken burger 雞肉漢堡	30
<i>avocado, tomato, aioli, chips</i> 牛油果、蕃茄、蛋黃醬、薯條	
Classic cheeseburger 經典芝士漢堡	30
<i>pickled cucumber, onion, lettuce, special sauce, chips</i> 醃制黃瓜、洋蔥、生菜、特調醬汁、薯片	

Sides 小食

Beer battered chips with aioli, tomato sauce v 啤酒薯片配蛋黃醬、蕃茄醬	16
Chopped salad with snow peas, fennel, apple, tomato, cucumber, vinaigrette v, GF, NF, DF	16
切碎沙拉 雪豆、茴香、蘋果、蕃茄、黃瓜、醋汁	

Dessert 甜點

Cheese plate 芝士拼盤	28
<i>Chef's daily selection, fruit chutney, toasted nuts, lavosh</i> 主廚精選, 水果酸辣醬, 烤堅果, 拉沃什	
Seasonal fruit salad VG/GF/NF/DF 當季水果沙拉	18
<i>Seasonal fruit</i> 當季水果	

V - 素食者 VG - 全素食者 GF - 無麩質 DF - 不含乳製品 NF - 不含堅果

本菜單可能含有過敏原，並於處理堅果、甲殼類及含麩質食材的廚房中製作。

我們會盡力配合客人的飲食需求，但無法保證所有食物皆不含任何過敏原，敬請見諒。

星期日將加收10%附加費，國定假日加收15%。使用信用卡或金融卡進行「信用」或「感應支付」的交易，將收取1.25%不可退還的附加費（已包含星期日及假日的相關附加費用）。

如欲使用免手續費方式付款，請告知我們的工作人員，並插入卡片後選擇「儲蓄」或「支票」帳戶。

菜單如有更改，恕不另行通知。

Starters 前菜

Grilled bread <i>whipped butter</i> v 烤麵包	10
Beetroot salad v, GF 紅菜頭沙拉 <i>quinoa, goats cheese, herbs, vinaigrette, pine nuts</i> 藜麥、山羊起司、香草、醋汁、松子	25
Fried cauliflower v 炸花椰菜 <i>beetroot hummus, toasted seeds</i> 甜菜根鷹嘴豆泥, 烤瓜子	25
Salt and pepper squid 椒鹽魷魚 <i>chipotle aioli, lemon</i> 香辣椒醬、檸檬	25
Popcorn chicken 爆米花雞肉 <i>tzatziki, cos lettuce, parmesan</i> tzatziki, cos 生菜、巴馬臣芝士	28
Peanut crusted pork bites 花生脆皮豬肉 <i>slaw, furikake</i> 涼拌沙拉、泡芙	28
Scallops GF, NF 扇貝 <i>green chermoula, pomegranate, micro herbs</i> 綠雪米拉、石榴、香草	30

Mains 主食

Pea & zucchini risotto v, GF 豌豆西葫蘆燴飯 <i>pea puree, zucchini, macadamia, ricotta</i> 豌豆泥、西葫蘆、澳洲堅果、乳清芝士	36
Chicken breast GF, NF 雞胸肉 <i>corn puree, sugarloaf cabbage, fried onions</i> 米蓉、糖捲心菜、炸洋蔥	39
Lamb rump GF, NF 羊臀肉 <i>ratatouille, jus</i> 雜菜、湯汁	46
Porchetta GF, NF 豬肉餡餅 <i>mash, asparagus, jus</i> 土豆泥、蘆筍、燒汁	40
Pumpkin & pork linguine NF 南瓜豬肉扁麵 <i>pumpkin cream, spiced pork sausage, parmesan, parsley</i> 南瓜奶油、香辣豬肉香腸、巴馬臣芝士、香菜	34
Prawn linguine NF, DF 蝦仁面 <i>napoli, chilli, garlic, rocket</i> 那不勒斯醬、辣椒、蒜、芝麻菜	40
300g scotch fillet GF, NF 蘇格蘭牛柳300g <i>potato fondant, mustard jus</i> 馬鈴薯軟糖、芥末汁	50

Sides 小食

Broccolini with white bean puree, buckwheat v, GF, NF, DF 西蘭花配白豆泥、蕎麥	16
Charred corn with garlic & herb butter, manchego v, GF, NF 烤玉米配大蒜和香草黃油、Manchego	16
Fried potatoes with sour cream, herbs v 炸馬鈴薯配酸奶油、香草	16
Beer battered chips with aioli, tomato sauce v 啤酒薯片配蛋黃醬、番茄醬	16
Chopped salad with snow peas, fennel, apple, tomato, cucumber, vinaigrette v, GF, NF, DF 切碎沙拉 雪豆、茴香、蘋果、蕃茄、黃瓜、醋汁	16

V - 素食者 VG - 全素食者 GF - 無麩質 DF - 不含乳製品 NF - 不含堅果

本菜單可能含有過敏原，並於處理堅果、甲殼類及含麩質食材的廚房中製作。

我們會盡力配合客人的飲食需求，但無法保證所有食物皆不含任何過敏原，敬請見諒。

星期日將加收10%附加費，國定假日加收15%。使用信用卡或金融卡進行「信用」或「感應支付」的交易，將收取1.25%不可退還的附加費（已包含星期日及假日的相關附加費用）。

如欲使用免手續費方式付款，請告知我們的工作人員，並插入卡片後選擇「儲蓄」或「支票」帳戶。

菜單如有更改，恕不另行通知。