



2 道式午餐

89

3 道式午餐

109

small plates 前菜

six freshly shucked oysters 六只新鮮去殼生蚝
orange mignonette 柳丁木樨汁

+5

beetroot cured salmon 紅菜頭根醃制鮭魚
pickled beetroot puree, fennel, crème fraiche, baby cucumber, orange
醃制紅菜頭根泥、茴香、忌廉酸爛、小黃瓜、柳丁

farm house pistachio terrine 農舍開心果餡餅
gherkins, marmalade, rye crostini 小黃瓜, 橘子醬, 黑麥脆皮麵包

baked brie 烤布裡起司
roast macadamia thyme, honey, toast 烤澳洲堅果百里香, 蜂蜜, 烤麵包

large plates 主食

fresh market fish 新鮮市場鮮魚
pan seared fillet on a base of vegetables, thai coconut curry, herbs, crispy eschallots
煎牛柳配蔬菜, 泰式椰香咖喱, 香子蘭, 脆皮香菜

Fettuccine 義大利面
Prawn, crab, chili, garlic, cappers, rocket, tomato, anchovies
大蝦、螃蟹、辣椒、大蒜、蘋果、芝麻菜、蕃茄、鳳尾魚

panko crumbed pork cortoletta 麵包屑豬肉餅
honey caper herb emulsion, parmesan, wild rocket, lemon
蜂蜜香子蘭, 帕爾馬乾酪, 野生芝麻菜, 檸檬

southern braised cauliflower 南方紅燒花椰菜
onion soubise, red shiso, hazelnuts, salsa verde, charred onion, micro herbs
洋葱醬、紅紫蘇、榛子、辣醬、焦洋葱、小藥草

選單如有更改, 恕不另行通知。

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。

儘管我們會盡一切合理的努力滿足客人的飲食需求, 但我們不能保證我們的食物不含過敏原。

請注意, 周日收取10%的附加費, 公共節假日收取15%的附加費。

所有通過信用卡或借記卡進行的“賒帳”和“即點即付”交易均需支付帳單總額1.25%的附加費(包括任何適用的周日和公共節假日附加費)。通過EFTPOS, 您可以在終端機上插入銀行卡並使用支票和/或儲蓄帳戶進行免手續費支付。



salads and sandwiches 沙律和三明治

caramelized figs & burrata 焦糖無花果和布拉塔
balsamic pearls, arugula, toasted macadamia, balsamic crème
黑醋, 芝麻菜, 烤澳洲堅果, 黑醋忌廉

ham and cheese toast 火腿和起司吐司
seeded mustard aioli 芥末醬油

buddha bowl 純素食佛碗
chickpeas, pickled vegetables, nori, avocado, green vegetables, tofu, kewpie
鷹嘴豆、醃制蔬菜、紫菜、牛油果、綠色蔬菜、豆腐、丘比醬

ruben sliver side 魯本切片肉
sauerkraut, swiss cheese, pickle sauce 酸菜、瑞士乾酪、酸菜汁

smoked petunia trout 熏鱒魚
toasted sesame seed, potato, tomato, egg yolk, sugar snaps, olive soil, herbs
烤芝麻、洋芋、蕃茄、蛋黃、糖、草藥

fries with cajun, pepper, salt, aioli
薯條與胡椒、鹽、蛋黃醬

Desserts 甜點

new york baked brule yuzu cheese cake 紐約烤布魯斯柚子起司蛋糕
shortbread crumbs, vanilla strawberry's compote, meringue
酥皮麵包屑, 香子蘭草莓醬, 蛋白霜

pannacotta 布丁
pineapple granita, lime sherbet 鳳梨格蘭尼塔, 酸橙冰糕

dark chocolate delice 黑巧克力甜點
hazelnut, mandarin sorbet 榛子, 柑橘冰糕

cheese plate 芝士拼盤

daily selection of 2 Australian cheese with accompaniments
每日精選2種澳大利亞起司

選單如有更改, 恕不另行通知。

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。

儘管我們會盡一切合理的努力滿足客人的飲食需求, 但我們不能保證我們的食物不含過敏原。

請注意, 周日收取10%的附加費, 公共節假日收取15%的附加費。

所有通過信用卡或借記卡進行的“賒帳”和“即點即付”交易均需支付帳單總額1.25%的附加費(包括任何適用的周日和公共節假日附加費)。通過EFTPOS, 您可以在終端機上插入銀行卡並使用支票和/或儲蓄帳戶進行免手續費支付。



3 道式晚餐

130

entrees 前菜

milk burrata 牛奶芝士

heirloom tomato, fermented chilli, chive emulsion, pea shoots, puffed rice, smoked burrata cream

蕃茄、發酵辣椒、韭葱乳液、豌豆苗、膨化米、煙熏布拉塔忌廉

oysters three ways 生蚝三吃

cucumber finger lime granita, mignonette shallot pearls, nahm jim
黃瓜青檸格蘭尼塔、木樨、醬汁

+5

beef tartare 牛肉塔塔

cured yolk, aged grana padano, osetra caviar, pane carasua
醃制蛋黃、格拉納帕達諾起司、魚子醬、卡拉蘇亞

pork belly 豬排

caramelised apple sauce, cabbage carrot slaw, sherry prunes, pickled apple
焦糖蘋果醬、捲心菜胡蘿蔔沙拉、雪利酒梅子、醃蘋果

mains 主食

duck breast a l'orange 柳丁香鴨胸

braised witlof, orange caramel, roasted hazelnuts, orange zest, carrot puree
燉羊柳、柳丁焦糖、烤榛子、橙皮、胡蘿蔔泥

market fresh fish 市場鮮魚

beurre blanc, green asparagus, salmon roe, jamon serrano crumb, sauce ravigote, n' djua oil
白葡萄酒、綠蘆筍、鮭魚籽、塞拉諾果醬屑、拉維戈特醬、N'djua油

lamb rump 羊腩

caramelised dutch carrots, sesame seeds, celery root pure, saltbush almonds, elderberry jus
焦糖荷蘭胡蘿蔔、芝麻、純芹菜根、鹽巴杏仁、接骨木果醬

eye fillet 牛眼肉

bone marrow butter, maple heirloom carrots, mushrooms, truffled rosti, spinach cream, red wine jus

+5

骨髓黃油、楓樹傳家胡蘿蔔、蘑菇、松露羅斯蒂、菠菜忌廉，紅酒汁

sides 配菜

green beans, miso dressing, furikake, pickled shrooms 青豆、味噌醬、毛茸、醃蘑菇

14

duck fat kipfler potato, herb butter 鴨油基普弗勒洋芋，香子蘭黃油

14

watermelon, marinated persian fetta, rocket, seeds, balsamic

14

西瓜、醃制波斯羊起司、芝麻菜、種子、香醋

選單如有更改，恕不另行通知。

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。

儘管我們會盡一切合理的努力滿足客人的飲食需求，但我們不能保證我們的食物不含過敏原。

請注意，周日收取10%的附加費，公共節假日收取15%的附加費。

所有通過信用卡或借記卡進行的“賒帳”和“即點即付”交易均需支付帳單總額1.25%的附加費（包括任何適用的周日和公共節假日附加費）。通過EFTPOS，您可以在終端機上插入銀行卡並使用支票和/或儲蓄帳戶進行免手續費支付。



品嘗選單

amuse bouche 酒水歡宴

milk burrata 牛奶芝士

heirloom tomato, fermented chilli, chive emulsion, pea shoots, puffed rice, smoked burrata cream

蕃茄、發酵辣椒、韭蔥乳液、豌豆苗、膨化米、煙熏布拉塔忌廉

2022 philip shaw 'the gardener' pinot gris, orange, nsw

kingfish sashimi 旗魚刺身

orange ponzu, baby cucumber, radish, yuzu gel, red shiso, bbq nori crisps

柳丁醬、小黃瓜、蘿蔔、柚子凝膠、紅紫蘇、燒烤紫菜脆片

2020 miraval 'studio', rose, côtes de provence, fr

beef tartare 牛肉塔塔

cured yolk, aged grana padano, Oscietra caviar, pane casaua

醃制蛋黃、格拉納帕達諾起司、魚子醬、卡拉蘇亞

2021 ad hoc 'cruel mistress', pinot noir, great southern, wa

palate refresher 味覺提神

duck breast a l'orange 柳丁香鴨胸

braised witlof, orange caramel, roasted hazelnuts, orange zest, carrot puree

燉羊柳、柳丁焦糖、烤榛子、橙皮、胡蘿蔔泥

2020 joseph drouhin, beaujolais villages, fr

strawberry's and cream 草莓和忌廉

bavarian cream, strawberry sorbet, meringue, white chocolate jellies, strawberry glass

巴伐利亞忌廉、草莓冰沙、蛋白酥皮、白巧克力果凍、草莓玻璃杯

2020 frogmore creek iced riesling, cambridge, tas

coffee / tea 咖啡和茶

\$150 每位

僅為整桌客人設計的選單

提供優質葡萄酒搭配 - 每人加95

選單如有更改，恕不另行通知。

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。

儘管我們會盡一切合理的努力滿足客人的飲食需求，但我們不能保證我們的食物不含過敏原。

請注意，周日收取10%的附加費，公共節假日收取15%的附加費。

所有通過信用卡或借記卡進行的“賒帳”和“即點即付”交易均需支付帳單總額1.25%的附加費（包括任何適用的周日和公共節假日附加費）。通過EFTPOS，您可以在終端機上插入銀行卡並使用支票和/或儲蓄帳戶進行免手續費支付。



dessert 甜品

milk and honey 牛奶和蜂蜜

honey parfait, milk gelato, brown butter sugar, honey comb, milk gel, honey crisp
蜂蜜凍糕、牛奶霜淇淋、黑黃油糖、蜂巢、牛奶凝膠、蜂蜜脆片

strawberries and cream 草莓和忌廉

bavarian cream, strawberry sorbet, meringue, jellies, strawberry crisps
巴伐利亞忌廉、草莓雪糕、蛋白酥皮、果凍、草莓脆片

chocolate tart 巧克力塔塔

soft caramel, espresso mascarpone cream, white chocolate gelato, matcha crumbs
軟焦糖、特濃咖啡馬斯卡彭忌廉、白巧克力霜淇淋、抹茶碎屑

trio sorbets 三色雪糕

chefs selection 主廚精選

cheese 芝士

choice of two served with lavosh, apple, muscatels, berries, walnuts, quince paste

任選兩種，配熏衣草、蘋果、麝香葡萄、漿果、核桃、榲桲醬

cheddar 切達起司

gorgonzola 戈貢佐拉

brie 布裡起司

After dinner drinks 餐後飲料

g

b

2017 De Bortoli 'Noble One', sémillion, Riverina, NSW 2020

20

92.5

Frogmore Creek iced riesling, Cambridge, TAS

20

92.5

選單如有更改，恕不另行通知。

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。

儘管我們會盡一切合理的努力滿足客人的飲食需求，但我們不能保證我們的食物不含過敏原。

請注意，周日收取10%的附加費，公共節假日收取15%的附加費。

所有通過信用卡或借記卡進行的“賒帳”和“即點即付”交易均需支付帳單總額1.25%的附加費（包括任何適用的周日和公共節假日附加費）。通過EFTPOS，您可以在終端機上插入銀行卡並使用支票和/或儲蓄帳戶進行免手續費支付。