

DINNER

Served between 6pm – 10pm

ENTREES 前菜

11. 生蠔 // 3.5 each
原味, 日式油炸, 焗烤煙肉

12. 蒜味佛卡夏 // 9.5
芥末帕馬森起司奶油

13. 龍蝦義式餃子 // 17.5
佐香檳奶油醬汁與普羅旺斯雜燴

14. 酥烤五花肉 // 17.5
焦烤鳳梨 荷蘭豆 海鮮醬

15. 煙燻雞胸肉 // 17
配野菇醬慕斯與核桃沙拉

16. 義式波倫塔 // 16.5
佐義大利青醬 菠菜 莫扎瑞拉起司 烤蕃茄

SIDES 小菜

17. 鄉村風味薯條 // 8.5
佐番茄酸甜醬 海鹽

18. 蒸煮馬鈴薯塊 // 8.5
佐香料奶油

19. 蒸煮時蔬 // 8.5
佐橄欖油

20. 小茄子與菊苣沙拉 // 8.5
烤番茄 羊起司 烘焙杏仁 佐義大利香醋

MAINS 主菜

01. 藜麥扁豆塔 // 26
朝鮮薊 時蔬 甜菜根醬

02. 義大利寬扁麵 // 26
橄欖 蕃茄 烤節瓜 菲達起司 日式炸蔬菜

03. 脆皮鮭魚 // 34
煙燻番茄 青豆 佐香檳淋醬

04. 香煎紅鱸魚 // 32
番茄 香菜 伍斯特醬 檸檬 小馬鈴薯 韭菜

05. 鮮蝦細扁麵 // 30
小甜椒 甜羅勒 炒蝦

06. 軟殼蟹咖喱 // 36
茉莉香米 野生羅勒

07. 悶烤阿涅斯雞胸 // 29
炒時蔬 檸檬霜

08. 燉煮羊小排 // 42
甘藍菜 馬鈴薯薄餅 百里香醬汁

09. 袋鼠肉 // 34
煎烤紅薯 杏仁佐花椰菜苗 塔斯馬尼亞胡椒醬汁

10. 沙朗牛排 // 37
燉煮四季豆 紅薯 紅酒醬汁

LUNCH

Served between 11am – 6pm

SIDES 小菜

10. 蒜味佛卡夏 // 9.5

芥末帕馬森起司奶油

11. 鄉村風味薯條 // 8.5

佐番茄酸甜醬 海鹽

12. 蒸煮馬鈴薯塊 // 8.5

佐香料奶油

13. 蒸煮時蔬 // 8.5

佐橄欖油

14. 小茄子與菊苣沙拉 // 8.5

烤番茄 羊起司 烘焙杏仁 佐義大利香醋

MAINS 主菜

01. 香烤蔬菜沙拉 // 18.5

節瓜 紅薯 紅椒 甜豆 南瓜 番茄

02. 藜麥扁豆塔 // 26

朝鮮薊 菠菜 甜菜根醬

03. 和牛肉漢堡 // 21

新鮮蕃茄 切達起司 醃黃瓜 培根 大蒜蛋黃醬 薯條

04. 雞肉漢堡 // 21

韓式泡菜蛋黃醬 醃蘿蔔 亞洲沙拉 薯條

05. 酥炸壽司捲 // 22

配涼拌捲心菜 日式芥末 G

06. 泰式紅咖哩雞 // 23

花椰菜 小紅蘿蔔 茉莉香米 檸檬

07. 啤酒風味炸魚薯條 // 23

園野沙拉 新鮮檸檬 塔塔醬

08. 酥炸軟殼蝦 // 24

新鮮裙帶菜 煙薰沾醬

09. 沙朗牛排 // 28

園野沙拉 薯條 紅酒醬汁

DESSERT

01. 棗子蛋糕布丁 // 16

牛奶糖淋醬 鮮奶油 咖啡冰淇淋

02. 酒燉西洋梨 // 16

燉煮於香檳酒配上法式香草霜

03. 杏仁甜酒慕絲 // 16

杏仁脆片 薄荷糖漿

04. 放縱純濃巧克力(全素) // 16

配上山核桃全素冰淇淋

05. 綜合起司拼盤 // 22

三種當地的特選起司 配上蘋果 椰棗和餅乾

BEVERAGES

06. 咖啡 // 4

卡布奇諾 咖啡牛奶 拿鐵 黑咖啡 瑪琪雅朵

07. 茶 // 4

08. 熱巧克力 // 5

09. 睡前一杯 // 8.5

百利甜酒 或 香甜咖啡酒配牛奶