* 中文翻译只供参考 菜单以英文菜单为准

DUNDEE'S

WATERFRONT DINING

The Flavours of Australia

CHINESE SIMPLIFIED MENU
主菜单

营业时间
咖啡：上午10点开始
午餐：上午11:30至下午2:30（最后入座时间）
晚餐：下午5点至晚上（需提前预订座位）

Dundee’s 餐厅自 1986 年成立以来一直是本地的自主经营。我们优先支持本地企业，秉承澳大利亚和昆士兰热带地区最好的海鲜、牛肉、猪肉、鸡肉和农产品的传统和创新的理念，创造出一个完整的感官之旅，提供现代和创新的用餐体验。我们的每一道菜都始于一个想法、颜色或记忆，然后我们进行改进、添加、减少食材，将它们还原到本质。同时，我们也非常感谢您的支持。

starters/sharing
开胃菜/分享菜

请告知服务员您有任何过敏史，因为我们不会列出每一种成分。

Breads 面包

GRILLED SOURDOUGH (v) **烤酸种面包（素）** 10
切片的维也纳酸种面包，搭配黄油和迷迭香蒜蓉橄榄油

GARLIC BREAD **蒜蓉面包（素）** 9
烤维也纳酸种面包配上蒜蓉、香芹和半干番茄黄油
+ Add Cheese 加芝士 5
+ Add Chilli 加辣椒 3

BRUSCHETTA (v) **意式烤面包（素）** **每片**
Gluten free bread available **提供无麸质面包** 4
Grilled sourdough Vienna bread topped with cherry tomatoes, red onion & basil salsa 7
烤维也纳酸种面包配上小番茄、红洋葱和罗勒莎莎酱
Grilled sourdough Vienna bread, sweet onion, red pepper, bocconcini & prosciutto 9
烤维也纳酸种面包配上甜洋葱、红甜椒、意大利小乳酪球和意大利熏火腿
Grilled sourdough Vienna bread, smoked salmon, avocado, wild rocket, capers & dill sour cream 17
烤维也纳酸种面包配上烟熏三文鱼、牛油果、野生火箭菜、酸豆和酸奶油

ANTIPASTO **开胃菜** 34
一道非常棒的开胃菜 - 薄片的意大利熏火腿、匈牙利蒜肠、烟熏三文鱼、去核的卡拉马塔橄榄、 半干番茄、炭烤红辣椒、洋蓟、香醋洋葱、小奶酪球、罗勒酱、番茄茴香酱、烤意式面包、 薄脆饼干

DIPS PLATE (gluten free available) **蘸酱拼盘（提供无麸质选项）** 19
搭配面包条和烤酸种面包，配上甜菜根和羊乳芝士、黑橄榄酱和大蒜鹰嘴豆泥

Oyster Bar 生蚝吧（最少三只生蚝）

我们的生蚝由当地海鲜供应商每天新鲜开壳，提供以下选择:

NATURAL **原味生蚝**
肥美的生蚝，配酱油、姜和青柠蘸酱 5 每只

KILPATRICK (cooked) **烧烤培根烤生蚝**
肥美的生蚝上面放有培根和 DUNDEE 特制味噌酱，烧烤至酥脆 5.5 每只

MORNAY (cooked) **芝士烤生蚝**
肥美的生蚝淋上奶油蛋黄酱，洒上磨碎的巴马臣干酪，烧烤至金黄色 5.5 每只

entrees 前菜

SAND CRAB SLIDER **蟹肉小汉堡** 18
轻烤的法式面包夹有生菜、牛油果、半干番茄、新鲜蟹肉和青柠蛋黄酱

SEAFOOD CHOWDER **海鲜杂烩汤(含培根)** 22
浓郁、厚实、奶油般的海鲜汤，配烤酸种面包

ROAST DUCK SPRING ROLLS (3) **烤鸭春卷 (3)** 19
手撕烤鸭、米粉和混合的丝状蔬菜包裹在春卷皮中，搭配辣椒、青柠和香菜蘸酱

* 中文翻译只供参考 菜单以英文菜单为准

FIELD MUSHROOMS (v) 蘑菇（素） 21
烤酸种面包上放有野菌和烤紅椒，配上奶油水牛菲达芝士、火箭菜和松露油

SOFT SHELL CRAB 软壳蟹 23
脆皮天妇罗风味的软壳蟹，搭配腌海带和烤芝麻、蜜糖美乃滋

CHICKEN WINGS 鸡翅 19
辣烟熏燒烤味的鸡翅，配以火箭菜、苹果和刨成薄片的巴马臣芝士沙拉，还有奶油蓝纹奶酪蘸酱

DUNDEE'S TASTER PLATE DUNDEE 品尝拼盘 48
由熏火腿扇贝、天妇罗风味的软壳蟹、原味生蚝、炸鱿鱼、烤鸭春卷和冰镇虾组成的拼盘

CALAMARI STRIPS 炸鱿鱼條 23
鱿鱼条裹上 DUNDEE 特制香料，轻轻煎炸，再配上冬荫美乃滋

GARLIC PRAWNS (gf) 蒜香明虾（无麸质） (4) 30 (7) 52
明虾炒香蒜、干番茄和嫩菠菜，淋上白葡萄酒和奶油，配以茉莉香米

某些成分可能未列出，请告知您是否有任何食物过敏。
所有公共假日均加收 15%的附加费。

salads 沙拉

OCTOPUS SALAD (gf) 章鱼沙拉（无麸质） 24
烧烤调味的小八爪鱼拌入甜洋葱、烤红辣椒、黑橄榄和野生火箭菜，撒上羊乳芝士碎

QUINOA & BEETROOT SALAD (v, gf) 藜麦甜菜根沙拉（素、无麸质） 24
有机混合藜麦、煮过的甜菜根、半干蔓越莓、腰果和蓝纹奶酪，拌入混合沙拉叶，裹上柑橘和特级初榨橄榄油调味汁

PRAWN & MANGO SALAD 明蝦和芒果沙拉 30
冰镇的明蝦与芒果、混合沙拉叶、辣椒、小番茄和椰子丝混合，淋上青柠蛋黄酱和黑芝麻

ROAST SWEET POTATO & ARTICHOKE SALAD (v, gf) 22
烤紅薯和洋蓟沙拉（素，无麸质）
烤红薯、洋蓟、红椒、小奶酪球和菠菜，淋上浅色柑橘汁沙拉酱，配烤松子

THAI STYLE SALAD 泰式沙拉
亚洲风格的沙拉，加入炸葱片，淋上酱油和生姜酱汁

With Beef 配牛肉	25	With Calamari 配炸鱿魚	25
With Chicken 配鸡肉	25	With Prawn 配明虾	35

CAESAR SALAD (gf available) 凯撒沙拉（有无麸质选择）	前菜	主菜
小莴苣叶、巴马臣芝士、鳀鱼、培根和面包丁，淋上奶油鳀鱼沙拉酱	20	24
With spicy fried or grilled Chicken 配辣炸或烤鸡肉	24	28
With Calamari 配炸鱿鱼	24	28
With Smoked Salmon 配烟熏鲑鱼	29	40
With Lamb Cutlets 配羊肉小排	(2) 30	(3) 42
With Chilled Tiger Prawns 配冰鲜虎虾	(3) 28	(6) 42

* 中文翻译只供参考 菜单以英文菜单为准

seafood mains
海鲜主菜

BARRAMUNDI (gf) **澳洲鲈鱼（无麸质）** 48
本地捕捞的澳洲鲈鱼煎烤后搭配烤紅薯，配上鲜美的博文芒果莎莎酱和柠檬白酱

BEER BATTERED FISH & CHIPS **炸鱼薯条** 36
炸鱼薯条配混合叶沙拉和青柠蛋黄酱

BARRAMUNDI SUPREME (gf) **澳洲鲈鱼至尊版（无麸质）** 56
本地捕捞的澳洲鲈鱼，煎烤后搭配烤紅薯，配上多种海鲜选择，包括明虾、青口、扇贝、鱿鱼和淡水小龙虾，蘸着奶油白葡萄酒酱享用

TASTE OF THE SEA **海鲜大集合** 44
炸鱼、炸明虾、天妇罗软壳蟹、烤扇贝、炸鱿鱼和薯条，
搭配火箭菜、芝士碎和苹果沙拉一同享用

MUSSELS (Australian Blue) **青口（澳大利亚蓝青口）** 42
可选：辣椒番茄汁 或 蒜香白葡萄酒奶油汁

GARLIC YABBIES (gf) **蒜蓉小虾龙（无麸质）** 56
本地淡水小龙虾用蒜奶油烤制，配调味米饭

BUGS & PRAWNS **琵琶虾和明虾** 63
冰镇本地琵琶虾尾和明虾，配烤维也纳酸种面包

PENANG SEAFOOD CURRY **槟城海鲜咖喱** 52
混合海鲜在槟城椰子咖喱中煮熟，搭配茉莉香米、芒果莎莎和印度炸薄饼

WHOLE BABY BARRA **脆皮澳洲鲈鱼** 60
脆皮鲈鱼，葱、姜、辣椒和酱油；配有茉莉花米和腌制海藻

DUNDEE'S SEAFOOD TOWER **DUNDEE海鲜塔** 105
丰盛的冷热拼盘，包括冰镇泥蟹、淡水小龙虾、明虾、青口、生蚝、琵琶虾尾、鲈鱼条、烤扇贝和炸鱿魚；搭配热带水果和自家酱汁

UPGRADE: **升級：**
Add Half Lobster **加半只龙虾** 36
Add Chilli Mussels **加辣味青口** 15
Add Garlic Prawns **加蒜蓉明虾** 15

DUNDEE'S BARRIER REEF **DUNDEE海鲜拼盘** 300
诱人的冷盘总汇，包括冰镇整只泥蟹、半只龙虾、淡水小龙虾、琵琶虾尾、明虾、生蚝、青口、烤鲈鱼、烤扇贝、炸鱿魚、蒜蓉明虾、辣味青口和薯条；搭配热带水果和 DUNDEE 自家酱汁

某些成分可能未列出，请告知您是否有任何食物过敏。
所有公共假日均加收 15%的附加费。

from the grill 烤肉

我们用特制的调酒烤制和您选择的土豆和新鲜酱汁的牛排

SIRLOIN STEAK (grain fed) **西冷牛排（谷饲）** 200g 44
300g 53
来自昆士兰南下部地区 120 天谷饲黑安格斯牛的瘦肉、口感鲜美

EYE FILLET (grain fed) **肉眼牛排（谷饲）** 220g 58
来自纯种黑安格斯牛，是最精瘦、最柔嫩的部位，口感极佳

RUMP (grain fed) **牛腿肉扒（谷饲）** 250g 44
500g 56
至少100天的谷饲（大理石评分2）纯种安格斯牛以严格标准培育，
确保始终如 一的高质量口感体验。这款牛肉有着您期待的全部风味

HOW WOULD YOU LIKE YOUR STEAK COOKED? **您想要如何烤您的牛排?**
Blue, Rare, Medium/Rare, Medium, Medium/Well, Well Done, Cremated
半生，三分熟，五分熟，中熟，七分熟，全熟，烤焦

TURN YOUR STEAK INTO A SURF 'N TURF **让您的牛排变成海陆大餐** 16
配有三只用大蒜煎的明虾、干番茄、英式菠菜、白葡萄酒和奶油

TURN YOUR STEAK INTO A RIB COMBO With basted pork ribs 18
将您的牛排变成肋排套餐，搭配带山核桃味的烤猪肋排

SAUCES **酱汁**
Mushroom 蘑菇
Green peppercorn 青胡椒
Smoky BBQ 烟熏烧烤
Red wine jus 红酒汁

POTATO **土豆**
Honey roast sweet potato 蜜烤紅薯
Creamy mash 奶油土豆泥
Crunchy fries (gf avail) 脆薯条 (提供无麸质选项)
Sweet potato fries 甘薯条

PORK RIBS **猪肋排** 59
山核桃味的烤猪肋排配涼拌卷心菜沙拉、薯条和烟熏燒烤沾酱

MOROCCAN LAMB CUTLETS **摩洛哥式羊排** 52
摩洛哥风味的羊排搭配烤紅薯、鹰嘴豆泥、野生火箭叶和酸
奶/青柠酱汁

CHICKEN BREAST **鸡胸肉（无麸质）**
– Please allow 25-30 mins preparation (gf) 请等待 25-30 分钟准备 41
带有干番茄、蒜香黄油和牛油果的烤鸡，配烤紅薯、
糖豌豆 和奶油夏威夷果馅酱

sides 配菜 6

COLESLAW 凉拌卷心菜沙拉
ROCKET & APPLE SALAD 火箭生菜和苹果沙拉
QUINOA & BEETROOT SALAD 藜麦甜菜根沙拉
MIXED LEAF SALAD 混合生菜沙拉
CAESAR SALAD 凯撒沙拉
STEAMED RICE 白飯
SUGAR SNAP PEAS 糖荚豌豆
SAUTEED MUSHROOMS 炒蘑菇
MIXED VEGETABLES 混合蔬菜
HONEY ROAST SWEET POTATO 蜜烤紅薯
CREAMY MASHED POTATO 奶油土豆泥
SWEET POTATO FRIES 甘薯条
CRUNCHY FRIES (gf available) 脆薯条 (提供无麸质选项)

hot rocks 热石料理

烟熏火山石烤制!!所有石板菜品均配有薯条、土豆泥或蜜糖烤红薯之选项、酸梅酱和青胡椒酱

BEEF ROCK 220g **牛肉眼石板 220 克** 58
选用优质 120 天谷饲育肉眼

LAMB CUTLET ROCK (3) **羊肉排石板(3)** 52
摩洛哥风味南部羊肉排

HOP ROCK 200g **袋鼠肉石板 200 克** 44.5
红酒和百里香腌制的袋鼠肉腰部肉

CROCODILE ROCK **鳄鱼石板** 39.5
腌制鳄鱼沙爹 (4)

某些成分可能未列出，请告知您是否有任何食物过敏。
所有公共假日均加收 15%的附加费。

bushtucker 澳洲野味

KANGAROO SATAYS **袋鼠沙爹** **前菜** 24 (3) **主菜** (6) 44.5
细切腌制袋鼠腰部肉串在竹签上，配以茉莉香米饭、大白菜、豆苗和辣椒，淋上酱油、生姜、青柠汁调味，配以酸梅和柠檬郁金树叶沾酱

CROCODILE SATAYS **鳄鱼沙爹** **前菜** 26 (3) **主菜** (6) 49.5
细切腌制鳄鱼尾肉串在竹签上，配以茉莉香米饭、大白菜、豆苗和辣椒，淋上酱油、生姜、青柠汁调味，配以酸梅和柠檬郁金树叶沾酱

AUSSIE DUO SATAYS **澳洲双沙爹** **前菜** 25 (3) (2 袋鼠/1 鱷魚) **主菜** (6) 46.5
袋鼠肉和鳄鱼肉沙爹的组合，配以茉莉香米饭、大白菜、豆苗和辣椒，淋上酱油、生姜、青柠汁调味，配以酸梅和柠檬郁金树叶沾酱

KANGAROO LOIN (gf)**袋鼠肉腰肉（无麸质）**，
chef recommends medium/rare 厨师建议中熟/半生 44
黑椒腌制袋鼠腰部肉片，炭烤后切片；搭配烤紅薯、烟熏火腿、红酒汁和酸梅果酱

AUSTRALIAN SAMPLER PLATE **澳洲拼盘** 59
澳洲最好的产品之一，在同一盘中品尝炭烤牛肉眼、鳄鱼辣肠、袋鼠沙爹、香煎澳洲鲈鱼、蒜香淡水小龙虾、烧烤羊排和老虎虾串，配以蜜糖烤紅薯和酸梅柠 檬郁金树叶沾酱

pasta 意大利面

所有的意大利面都加上巴马臣碎芝士

Gluten free pasta (penne) available extra
提供无麸质意面（宽管面）需额外收费 4

SPINACH & RICOTTA RAVIOLI (v) gluten free not available 33
菠菜和芝士馅饺子（素），不提供无麸质
意大利面饺子里填满了菠菜和奶酪，配上浓郁的番茄酱和罗勒青酱汁

AVOCADO, SWEET ONIONS, OLIVES & FETA SPAGHETTINI (v) 36
牛油果，甜洋葱，橄榄和菲达芝士细面条（素）
细面条拌上牛油果、甜红洋葱、橄榄、小番茄、红甜椒和嫩菠菜，
撒上水牛芝士碎片

BUG TAIL SPAGHETTINI 47
琵琶虾尾意大利面
琵琶虾尾巴用辣椒和蒜蓉炒制，细面条和野生火箭菜一起淋上柠檬和橄榄油

BACON & MUSHROOM LINGUINE 37
培根和蘑菇长面条
炒培根、蘑菇和嫩菠菜，加上奶油白酒酱，最后加上青葱和芝士碎

SEAFOOD LINGUINE 49
海鲜长面条
长面条拌上蒜味番茄酱，加上炒虾仁、青口、扇贝、鱿鱼和章鱼

PRAWN & SCALLOP PAPPARDELLE 45
明虾和扇贝宽面条
扁平的厚面条拌上明虾、扇贝、半干番茄和嫩菠菜，
再加上奶油白酒罗勒青酱汁

desserts 甜品

请告诉我们您是否有任何过敏史，因为我们并没有列出每个配料

MAGNUM LAVA – allow 25 min prep
MAGNUM冰淇淋巧克力蛋糕 – 需要25分钟准备时间 22
黑巧克力岩浆布丁搭配小型 Magnum 冰淇淋、蜂巢碎屑和双倍奶油

STICKY DATE PUDDING **椰枣布丁蛋糕** 19.5
椰枣和姜味布丁搭配太妃糖酱和香草冰淇淋

MANGO CRÈME BRULEE **芒果焦糖布丁** 19.5
搭配草莓酱和夏威夷果仁脆饼干

COCONUT & MALIBU PARFAIT **椰子和马利宝芭菲** 19.5
椰子和马利宝芭菲在菠萝莎莎上，搭配夏威夷坚果脆饼干

BANANA FRITTERS **香蕉油炸圈** 19.5
肉桂糖撒在香蕉油炸圈上，搭配热太妃糖酱和椰子和覆盆子涡卷冰淇琳

CHEESECAKE OF THE DAY **每天精选芝士蛋糕** 19.5
请资讯您的服务员今天的芝士蛋糕口味

LOCAL GALLO CHEESE PLATE **本地卡洛干酪拼盘**
布里奶酪、蓝纹奶酪、夏威夷果仁切达干酪，配以苹果絲、枣、
梅子酱和酥脆的薄脆饼干
1 Cheese (一種奶酪) 11 ／ 2 Cheese(兩種奶酪) 17 ／ 3 Cheese (三種奶酪) 25

GELATO **意式冰淇淋** 5
可选牛奶巧克力、草莓、夏威夷果仁或椰子和覆盆子涡卷

SORBET **果子冰沙** 5
可选热情果、芒果、草莓、柠檬和青柠

special dietary requirements
特殊饮食要求

BRUSCHETTA (gluten free) 意式烤面包片（不含麸质） 9
烤面包片上铺满了小番茄、红洋葱和罗勒莎莎酱

GARLIC BREAD (gluten free) 蒜蓉面包（不含麸质） 11
烤面包片上铺满了蒜香、香芹和半干番茄黄油

QUINOA & BEETROOT SALAD (vegan) 藜麦甜菜根沙拉（纯素） 20
有机混合藜麦、煮过的甜菜根、半干蔓越莓、腰果，拌入混合沙拉叶，
裹上柑橘和特级初榨橄榄油调味汁

mains 主菜

AVOCADO PENNE 牛油果管状面（纯素和不含麸质） 33
不含麸质面食，拌上牛油果、甜红洋葱、橄榄、小番茄、红甜椒、
菠菜，并涂上蒜蓉、白葡萄酒和橄榄油

FIELD MUSHROOMS 蘑菇（纯素和不含麸质） 30
炒蘑菇、烤红甜椒和菠菜放在烤不含麸质面包上，
配上野生火箭菜和松露油

CHICKPEA CURRY 鹰嘴豆咖喱（纯素） 33
鹰嘴豆和西兰花煮在槟城风格的椰浆咖喱汁中，
配上茉莉香米和印度炸薄饼

sides 配菜 8

SAUTEED SUGAR PEAS 蒜蓉辣炒糖豌豆
用蒜蓉和辣椒炒制

SWEET POTATO FRIES 甘薯条
搭配纯素蒜泥蛋黄酱

SHOE STRING FRIES 薯条
搭配纯素蒜泥蛋黄酱

SAUTEED MUSHROOMS 炒蘑菇

desserts 甜品 15

CHOCOLATE MUD CAKE 巧克力泥蛋糕（纯素）
搭配纯素冰淇琳

BANANA & WALNUT CAKE 香蕉核桃蛋糕（纯素）
搭配纯素冰淇琳和枫糖浆

CHOCOLATE BROWNIE 巧克力布朗尼（不含麸质）
搭配丰富的巧克力甘纳许和巧克力冰淇琳（不纯素）

ORANGE & ALMOND CAKE 橘子杏仁蛋糕（不含麸质）
搭配香草冰淇琳和草莓果酱

lunch 午餐

请告知服务员您的任何过敏情况，因为我们没有列出每种成分

lunch specials 午餐特色菜 25

CALAMARI ROCKET & APPLE SALAD **鱿鱼火箭菜和苹果沙拉**
鱿鱼裹上DUNDEE 特制调料轻炸，配以冬荫蛋黄酱和野生火箭菜、苹果丝和巴马臣芝士沙拉

ROAST DUCK SPRING ROLLS (4) **烤鸭春卷（4）**
手撕烤鸭、米粉和混合的丝状蔬菜包裹在春卷皮中，搭配辣椒、青柠和香菜蘸酱，配以亚洲风味的凉拌卷心菜沙拉

SPICY FRIED CHICKEN TACOS **辣味炸鸡玉米卷**
辣味炸鸡与凉拌卷心菜裹着辣椒酱蛋黄酱，夹在柔软烤过的玉米饼中

OCTOPUS SALAD (gf) **章鱼沙拉（无麸质）**
烧烤调味的小八爪鱼拌入甜洋葱、烤红辣椒、黑橄榄和野生火箭菜，撒上羊乳芝士碎

QUINOA & BEETROOT SALAD (v, gf) **藜麦甜菜根沙拉（素、无麸质）**
有机混合藜麦、煮过的甜菜根、半干蔓越莓、腰果和蓝纹奶酪，拌入混合沙拉叶，裹上柑橘和特级初榨橄榄油调味汁

CAESAR SALAD (gf available) **凯撒沙拉（有无麸质选择）**
小莴苣叶、巴马臣芝士、鳀鱼、培根和面包丁，淋上奶油鳀鱼沙拉酱，
可选择：
GRILLED CHICKEN, CALAMARI or SPICY CHICKEN 烤鸡、鱿鱼或辣味鸡肉

THAI PENANG CURRY WITH CHICKEN **泰式槟城咖喱鸡饭**
微甜微咸的红椰子汁配蒸饭、印度炸薄饼和芒果莎莎

BACON & MUSHROOOM LINGUINE (gf pasta available +$4)
培根和蘑菇长面条 （可选择无麸质面食，需额外支付 4 元）
炒培根、蘑菇和嫩菠菜，加上奶油白酒酱，最后加上青葱和巴马臣芝士

DUNDEE'S BOLOGNESE SPAGHETTINI (gf pasta available +$4)
DUNDEE 肉酱意大利面（可选择无麸质面食，需额外支付 4 元）
DUNDEE 自制的肉酱与浓郁的番茄酱拌入细面，最后加入野生火箭菜和巴马臣芝士

所有公共假期均需加收 15% 的附加费

lunch specials 午餐特色菜 29

CAJUN SALMON – 100g (gf) **卡真三文鱼 - 100 克（无麸质）**
塔斯马尼亚三文鱼裹上卡真香料，搭配野生火箭菜、牛油果、
番茄和红洋葱沙拉，以酸奶奶油调味

CRAB SLIDERS (2) **蟹肉小汉堡（2）**
轻烤的法式面包夹有生菜、牛油果、半干番茄、新鲜蟹肉和青柠蛋黄酱

STEAK / GRILLED FISH / BATTERED FISH BURGER
牛排 / 烤鱼 / 炸鱼汉堡
夹着新鲜磨碎的甜菜根、罗马番茄、香醋洋葱、瑞士奶酪、生菜和茴
香酱的烤面包卷，搭配薯条、洋葱圈和烟熏烧烤酱

HALF RACK OF PORK RIBS **半排猪肋骨**
山核桃烟熏酱的猪肋骨，搭配混合叶沙拉、薯条和烟熏烧烤蘸酱

BEER BATTERED PRAWNS **炸虾**
裹着蜜糖芝麻的啤酒炸虾，搭配甜薯条、腌海带和芥末蛋黄酱

BEER BATTERED FISH & CHIPS **炸鱼薯条**
炸鱼薯条配混合叶沙拉和青柠蛋黄酱

THAI PENANG CURRY WITH FISH **泰式槟城咖喱鱼饭**
微甜微咸的红椰子汁配蒸饭、印度炸薄饼和芒果莎莎

GARLIC MUSSEL LINGUINE (gf pasta available + 4)
蒜蓉青口长面条（可选择无麸质面食，需额外支付 4 元）
用蒜、白葡萄酒和奶油蒸熟的蓝青口，拌入长面条

CHILLI PRAWNS SPAGHETTINI (gf pasta available + 4)
辣椒虾仁意大利面（可选择无麸质面食，需额外支付 4 元）
虾仁炒辣椒，用白葡萄酒调味，最后加入浓郁的番茄酱，拌入细面、
半干番茄和嫩菠菜 （辣椒的辣度因季节变化而异，如果您希望更辣，
请告知服务员）

gourmet deli wrap & brioche rolls
美食熟食卷和法式小面包卷

选择一种底料，配四种沙拉和一种调味酱

BASE – Choose one **底料 - 选择其中一种**

Sweet Potato & Hummus (Vego) 甜薯与鹰嘴豆泥 (素食)	16
Ham (shaved leg) 火腿 (刨片火腿)	16
Grilled chicken breast 烤鸡胸肉	16
Bacon 培根	16
Hungarian salami 匈牙利腊肠	20
Sirloin (thinly sliced) 西冷牛排 (切薄片)	20
Prawn 明虾	22

SALADS – Choose four
沙拉 - 选择四种
Asian coleslaw 亚洲风味凉拌卷心菜
Avocado 牛油果
Beetroot 甜菜根
Carrot 胡萝卜
Cucumber 黄瓜
Feta or swiss cheese 羊乳或瑞士奶酪
Lettuce 生菜
Red onion 红洋葱
Roasted capsicum 烤红椒
Tomato or sundried tomato 番茄或半干番茄

DRESSING – Choose one
调味酱 - 选择一种
Tomato & Fennel Relish 番茄茴香酱
Smoky BBQ sauce 烟熏烧烤酱
Sweet chilli 甜辣酱
Dill sour cream 酸奶奶油
Lime mayo 青柠蛋黄酱
Caesar dressing 凯撒酱
Basil pesto 罗勒香蒜酱
Hot chilli sauce 辣椒酱
Mustard pickle 芥末酸泡菜酱