* 中文翻譯只供參考 菜單以英文菜單為準

DUNDEE'S

WATERFRONT DINING

The Flavours of Australia

CHINESE TRADITIONAL MENU
主菜單

營業時間
咖啡：上午 10 點開始
午餐：上午 11:30 至下午 2:30（最後入座時間）
晚餐：下午 5 點至晚上（需提前預訂座位）

Dundee’s 餐廳自 1986 年成立以來一直是本地的自主經營。我們優先支持本地企業，秉承澳大利亞和昆士蘭熱帶地區最好的海鮮、牛肉、豬肉、雞肉和農產品的傳統和創新的理念，創造出一個完整的感官之旅，提供現代和創新的用餐體驗。我們的每一道菜都始於一個想法、顏色或記憶，然後我們進行改進、添加、減少食材，將它們還原到本質。同時，我們也非常感謝您的支持。

starters/sharing
開胃菜/分享菜

請告知服務員您有任何過敏史，因為我們不會列出每一種成分。

Breads 麵包

GRILLED SOURDOUGH (v) **烤酸種麵包（素）** 10
切片的維也納酸種麵包，搭配奶油和迷迭香蒜蓉橄欖油

GARLIC BREAD **蒜蓉麵包（素）** 9
烤維也納酸種麵包配上蒜蓉、香芹和半乾番茄奶油
+ Add Cheese 加芝士 5
+ Add Chilli 加辣椒 3

BRUSCHETTA (v) **意式烤麵包（素）** **每片**
Gluten free bread available **無麩質麵包** 4
Grilled sourdough Vienna bread topped with cherry tomatoes, red onion & basil salsa 7
烤維也納酸種麵包 配上櫻桃番茄，紅洋蔥和羅勒莎莎醬
Grilled sourdough Vienna bread, sweet onion, red pepper, bocconcini & prosciutto 9
烤維也納酸種麵包配上甜洋蔥，紅椒，意大利小奶酪球和意大利熏火腿
Grilled sourdough Vienna bread, smoked salmon, avocado, wild rocket, capers & dill sour cream 17
烤維也納酸種麵包配上煙燻鮭魚，牛油果，野生火箭菜，酸豆和酸奶油

ANTIPASTO **餐前開胃菜** 34
一份絕佳的開胃菜 - 意大利燻火腿、匈牙利鹽漬肉腸、煙燻鮭魚、 去核希臘黑橄欖、半乾番茄、燒烤紅椒、洋蔥、陳醋洋蔥、 意大利小奶酪球、羅勒香蒜醬、番茄茴香醬、烤意大利脆麵包、薄脆餅乾

DIPS PLATE (gluten free available) **醬料拼盤（提供無麩質麵包）** 19
內含甜菜根與羊乳芝士、黑橄欖醬以及蒜味鷹嘴豆泥搭配麵包棒及烤酸種麵包

Oyster Bar 生蠔吧（最少三隻生蠔）

我們的生蠔由本地海鮮供應商每天新鮮開殼，提供以下選擇：

NATURAL **原味生蠔**
肥美的生蠔，配醬油、薑和青檸蘸醬 5 每隻

KILPATRICK (cooked) **燒烤培根烤生蠔**
肥美的生蠔上面放有培根和 DUNDEE 特製味噌醬，燒烤至酥脆 5.5 每隻

MORNAY (cooked) **芝士烤生蠔**
肥美的生蠔淋上奶油蛋黃醬，灑上磨碎的巴馬臣乾酪，燒烤至金黃色 5.5 每隻

entrees 前菜

SAND CRAB SLIDER **蟹肉小漢堡** 18
輕烤的法式麵包夾有生菜、酪梨、半乾番茄、新鮮蟹肉和青檸蛋黃醬

SEAFOOD CHOWDER **海鮮雜燴湯(含培根)** 22
濃郁、厚實、奶油般的海鮮湯，配烤酸種麵包

ROAST DUCK SPRING ROLLS (3) **烤鴨春捲 (3)** 19
手撕烤鴨、米粉和混合的絲狀蔬菜包裹在春捲皮中，搭配辣椒、青檸和香菜蘸醬

* 中文翻譯只供參考 菜單以英文菜單為準

FIELD MUSHROOMS (v) **野菌（素）** 21
烤酸種麵包上放炒野菌和烤紅椒，配上奶油水牛菲達芝士、
火箭菜和松露油

SOFT SHELL CRAB **軟殼蟹** 23
脆皮天婦羅風味的軟殼蟹，搭配醃海帶和烤芝麻、蜜糖美乃滋

CHICKEN WINGS **雞翅** 19
辣煙熏燒烤調味的雞翅，配以火箭菜、
蘋果和刨成薄片的巴馬臣芝士沙拉，還有奶油藍紋奶酪蘸醬

DUNDEE'S TASTER PLATE DUNDEE **品嚐拼盤** 48
由熏火腿扇貝、天婦羅風味的軟殼蟹、原味生蠔、炸魷魚、
烤鴨春捲和冰鎮蝦組成的拼盤

CALAMARI STRIPS **炸魷魚條** 23
魷魚條裹上 DUNDEE 特製香料，輕輕煎炸，再配上冬蔭美乃滋

GARLIC PRAWNS (gf) **蒜香明蝦（無麩質）** (4) 30 (7) 52
香蒜明蝦、乾番茄和嫩菠菜，淋上白葡萄酒和奶油，配以茉莉香米

某些成分可能未列出，請告知您是否有任何過敏。
所有公共假日均加收 15%的附加費。

salads 沙拉

OCTOPUS SALAD (gf) **章魚沙拉（無麩質）** 24
燒烤調味的小八爪魚拌入甜洋蔥、烤紅辣椒、黑橄欖和野生火箭菜，
撒上羊乳芝士碎

QUINOA & BEETROOT SALAD (v, gf) **藜麥甜菜根沙拉（素、無麩質）** 24
有機混合藜麥、煮過的甜菜根、半乾蔓越莓、腰果和藍紋芝士，
拌入混合生菜，裹上柑橘和特級初榨橄欖油調味汁

PRAWN & MANGO SALAD **明蝦和芒果沙拉** 30
冰鎮的明蝦與芒果、混合沙拉葉、辣椒、櫻桃番茄和椰子絲混合，
淋上青檸蛋黃醬和黑芝麻

ROAST SWEET POTATO & ARTICHOKE SALAD (v, gf) 22
烤紅薯和洋薊沙拉（素，無麩質）
烤紅薯、洋薊、紅椒、小奶酪球和菠菜，淋上淺色柑橘汁沙拉醬，配烤松子

THAI STYLE SALAD **泰式沙拉**
亞洲風格的沙拉，加入炸蔥片，淋上醬油和生薑醬汁

With Beef 配牛肉	25	With Calamari 配炸魷魚	25
With Chicken 配雞肉	25	With Prawn 配明蝦	35

CAESAR SALAD (gf available) **凱撒沙拉（有無麩質選擇）**	**前菜**	**主菜**
羅馬生菜、巴馬臣芝士、鯷魚、培根和麵包丁，淋上奶油鯷魚沙拉醬	20	24
With spicy fried or grilled Chicken 配辣炸或烤雞肉	24	28
With Calamari 配炸魷魚	24	28
With Smoked Salmon 配煙燻鮭魚	29	40
With Lamb Cutlets 配羊肉小排	(2) 30	(3) 42
With Chilled Tiger Prawns 配冰鮮虎蝦	(3) 28	(6) 42

* 中文翻譯只供參考 菜單以英文菜單為準

seafood mains
海鮮主菜

BARRAMUNDI (gf) **澳洲鱸魚（無麩質）** 48
本地捕撈的澳洲鱸魚煎烤后搭配烤紅薯，配上鮮美的博文芒果莎莎醬和檸檬白醬

BEER BATTERED FISH & CHIPS **炸魚薯條** 36
炸魚薯條配混合葉沙拉和青檸蛋黃醬

BARRAMUNDI SUPREME (gf) **至尊版澳洲鱸魚（無麩質）** 56
本地捕撈的澳洲鱸魚，煎烤後搭配烤紅薯，配上多種海鮮選擇，
包括蝦、青口、扇貝、魷魚和淡水小龍蝦，蘸著奶油白葡萄酒醬享用

TASTE OF THE SEA **海鮮大集合** 44
炸魚、炸蝦、天婦羅軟殼蟹、烤帶子、炸魷魚和薯條，
搭配火箭生菜、芝士碎和蘋果沙拉

MUSSELS (Australian Blue) **青口（澳洲藍青口）** 42
可選：辣椒番茄汁 或 蒜香白葡萄酒奶油汁

GARLIC YABBIES (gf) **蒜蓉小龍蝦（無麩質）** 56
本地淡水小龍蝦用蒜奶油烤製，配調味米飯

BUGS & PRAWNS **琵琶蝦和明蝦** 63
冰鎮本地琵琶蝦尾和明蝦，配烤維也納酸種麵包

PENANG SEAFOOD CURRY **檳城海鮮咖哩** 52
混合海鮮在檳城椰子咖哩中煮熟，搭配茉莉竹香米、
芒果莎莎和印度炸薄餅

WHOLE BABY BARRA **脆皮澳洲鱸魚** 60
脆皮鱸魚，蔥、薑、辣椒和醬油；配有茉莉花米和醃製海藻

DUNDEE'S SEAFOOD TOWER **DUNDEE 海鮮塔** 105
豐盛的冷熱拼盤，包括冰鎮泥蟹、淡水小龍蝦、明蝦、青口、生蠔、
琵琶蝦尾、鱸魚條、烤帶子和炸魷魚；搭配熱帶水果和自家醬汁

UPGRADE: **升級：**
Add Half Lobster **加半隻龍蝦** 36
Add Chilli Mussels **加辣味青口** 15
Add Garlic Prawns **加蒜香明蝦** 15

DUNDEE'S BARRIER REEF **DUNDEE海鮮拼盤** 300
誘人的冷盤總匯，包括冰鎮整隻泥蟹、半隻龍蝦、淡水小龍蝦、琵琶蝦尾、
明蝦、生蠔、青口、烤鱸魚、烤扇貝、炸魷魚、蒜香明蝦、辣味青口和薯條；
搭配熱帶水果和 DUNDEE 自家醬汁

某些成分可能未列出，請告知您是否有任何過敏。
所有公共假日均加收 15%的附加費。

from the grill 烤肉

我們用特製的調酒烤製(有麩質)和您選擇的馬鈴薯和新鮮醬汁的牛排

SIRLOIN STEAK (grain fed) **西冷牛排（谷飼）** 200g 44
300g 53
來自昆士蘭南下部地區 120 天谷飼黑安格斯牛的瘦肉、口感鮮美

EYE FILLET (grain fed) **肉眼牛排（谷飼）** 220g 58
來自純種黑安格斯牛，是最精瘦、最柔嫩的部位，口感極佳

RUMP (grain fed) **牛腿肉扒（谷飼）** 250g 44
500g 56
至少 100 天的谷飼（大理石評分 2）純種安格斯牛以嚴格標準培育，
確保始終如 一的高質量口感體驗。這款牛肉有著您期待的全部風味

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 **讓您的牛排變成海陸大餐** 16
配有三隻蒜蓉明蝦、乾番茄、英式菠菜、白葡萄酒和奶油

TURN YOUR STEAK INTO A RIB COMBO With basted pork ribs 18
將您的牛排變成肋排套餐，搭配帶山核桃味的烤豬肋排

SAUCES **醬汁**
Mushroom 蘑菇
Green peppercorn 青胡椒
Smoky BBQ 煙熏燒烤
Red wine jus 紅酒汁

POTATO **馬鈴薯**
Honey roast sweet potato 蜜烤紅薯
Creamy mash 奶油馬鈴薯泥
Crunchy fries (gf avail) 脆薯條 (提供無麩質選項)
Sweet potato fries 紅薯條

PORK RIBS **豬肋排** 59
山核桃味的烤豬肋排配涼拌捲心菜沙拉、薯條和煙熏燒烤沾醬

MOROCCAN LAMB CUTLETS **摩洛哥式羊排** 52
摩洛哥風味的羊排搭配烤紅薯、鷹嘴豆泥、野生火箭葉和酸奶/
青檸醬汁

CHICKEN BREAST **雞胸肉(無麩質)**
– Please allow 25-30 mins preparation (gf) 請等待 25-30 分鐘準備 41
帶有乾番茄、蒜香黃油和酪梨的烤雞，配烤紅薯、
糖豌豆和奶油夏威夷果餡醬

sides 配菜 6

COLESLAW 凉拌卷心菜沙拉
ROCKET & APPLE SALAD 火箭生菜和蘋果沙拉
QUINOA & BEETROOT SALAD 藜麥甜菜根沙拉
MIXED LEAF SALAD 混合生菜沙拉
CAESAR SALAD 凱撒沙拉
STEAMED RICE 白飯
SUGAR SNAP PEAS 糖豌豆
SAUTEED MUSHROOMS 炒蘑菇
MIXED VEGETABLES 混合蔬菜
HONEY ROAST SWEET POTATO 蜜烤紅薯
CREAMY MASHED POTATO 奶油馬铃薯泥
SWEET POTATO FRIES 紅薯條
CRUNCHY FRIES (gf available) 脆薯條 (提供無麸質選項)

hot rocks 熱石料理

煙燻火山石烤製！所有石板菜品均配有薯條、馬鈴薯泥或蜜糖烤紅薯之選項、酸梅醬和青胡椒醬

BEEF ROCK 220g **牛肉眼石板 220 克** 58
選用優質 120 天穀飼育肉眼

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

HOP ROCK 200g **袋鼠肉石板 200 克** 44.5
紅酒和百里香醃製的袋鼠肉腰部肉

CROCODILE ROCK **鱷魚石板** 39.5
醃製鱷魚沙爹 (4)

某些成分可能未列出，請告知您是否有任何過敏。
所有公共假日均加收 15%的附加費。

bushtucker 澳洲野味

KANGAROO SATAYS **袋鼠沙爹** **前菜** 24 (3) **主菜** (6) 44.5
細切醃製袋鼠腰部肉串在竹簽上，配以茉莉香米飯、大白菜、荳苗和辣椒，淋上醬油、生薑、青檸汁調味，配以酸梅和檸檬鬱金樹葉沾醬

CROCODILE SATAYS **鱷魚沙爹** **前菜** 26 (3) **主菜** (6) 49.5
細切醃製鱷魚尾肉串在竹簽上，配以茉莉香米飯、大白菜、荳苗和辣椒，淋上醬油、生薑、青檸汁調味，配以酸梅和檸檬鬱金樹葉沾醬

AUSSIE DUO SATAYS **澳洲雙沙爹** **前菜** 25 (3) (2 **袋鼠**/ 1 **鱷魚**) **主菜** (6) 46.5
袋鼠肉和鱷魚肉沙爹的組合，配以茉莉香米飯、大白菜、荳苗和辣椒，淋上醬油、生薑、青檸汁調味，配以酸梅和檸檬鬱金樹葉沾醬

KANGAROO LOIN (gf) **袋鼠肉腰肉（無麩質）**
chef recommends medium/rare 廚師建議中熟/半生 44
黑椒醃製袋鼠腰部肉片，炭烤後切片；搭配烤紅薯、煙燻火腿、紅酒汁和酸梅果醬

AUSTRALIAN SAMPLER PLATE **澳洲拼盤** 59
澳洲最好的產品之一，在同一盤中品嚐炭烤牛肉眼、鱷魚辣腸、袋鼠沙爹、香煎澳洲驢魚、蒜香淡水小龍蝦、燒烤羊排和老虎蝦串，配以蜜糖烤紅薯和酸梅檸檬鬱金樹葉沾醬

pasta 意大利麵

所有的意麵都加上巴馬臣起司碎

Gluten free pasta (penne) available extra
提供無麩質意麵（寬管麵），額外收費 4

SPINACH & RICOTTA RAVIOLI (v) gluten free not available 33
菠菜和芝士餡餃子（素）不提供無麩質
意大利麵餃子裡填滿了菠菜和芝士，配上濃郁的番茄醬和羅勒香蒜醬汁

AVOCADO, SWEET ONIONS, OLIVES & FETA SPAGHETTINI (v) 36
酪梨，甜洋蔥，橄欖和菲達芝士意大利麵（素）
細麵條拌上酪梨、甜紅洋蔥、橄欖、櫻桃番茄、紅甜椒和嫩菠菜，
撒上水牛芝士碎片

BUG TAIL SPAGHETTINI 47
琵琶蝦尾意大利麵
琵琶蝦尾用辣椒和蒜蓉炒製，細麵條和野生火箭菜一起淋上檸檬和橄欖油

BACON & MUSHROOM LINGUINE 37
培根和蘑菇長麵條
炒培根、蘑菇和嫩菠菜，加上奶油白酒醬，最後加上青蔥和芝士碎

SEAFOOD LINGUINE 49
海鮮長麵條
長麵條拌上蒜味番茄醬，加上炒蝦仁、青口、扇貝、魷魚和章魚

PRAWN & SCALLOP PAPPARDELLE 45
明蝦和扇貝寬麵條
扁平的厚麵條拌上明蝦、扇貝、半乾番茄和嫩菠菜，
再加上奶油白酒青醬汁

desserts 甜品

請告訴我們您是否有任何過敏史，因為我們並沒有列出每個配料

MAGNUM LAVA – allow 25 min prep
MAGNUM 冰淇淋巧克力蛋糕– 需要 25 分鐘準備時間 22
黑巧克力岩漿布丁搭配小型 Magnum 冰淇淋、蜂巢碎屑和雙倍奶油

STICKY DATE PUDDING **椰棗布丁蛋糕** 19.5
椰棗和姜味布丁搭配拖肥糖醬和香草冰淇淋

MANGO CRÈME BRULEE **芒果焦糖布丁** 19.5
搭配草莓醬和夏威夷果仁脆餅乾

COCONUT & MALIBU PARFAIT **椰子和馬利寶芭菲** 19.5
椰子和馬利寶芭菲在菠蘿莎莎上，搭配夏威夷堅果脆餅乾

BANANA FRITTERS **香蕉油炸圈** 19.5
肉桂糖撒在香蕉油炸圈上，搭配熱太妃糖醬和椰子和覆盆子渦卷冰淇琳

CHEESECAKE OF THE DAY **每天精選芝士蛋糕** 19.5
請資訊您的服務員今天的芝士蛋糕口味

LOCAL GALLO CHEESE PLATE **本地卡洛芝士拼盤**
布里奶酪、藍紋奶酪、夏威夷果仁車打乾芝士，配以蘋果絲、
棗、梅子醬和酥脆的薄脆餅乾
1 Cheese (一種芝士) 11 ／ 2 Cheese(兩種芝士) 17 ／ 3 Cheese (三種芝士) 25

GELATO **意式冰淇淋** 5
可選牛奶巧克力、草莓、夏威夷果仁或椰子和覆盆子渦卷

SORBET **果子冰沙** 5
可選熱情果、芒果、草莓、檸檬和青檸口味

special dietary requirements
特殊飲食要求

BRUSCHETTA (gluten free) **意式烤麵包片（不含麩質）** 9
烤麵包片上鋪滿了櫻桃番茄、紅洋蔥和羅勒莎莎醬

GARLIC BREAD (gluten free) **蒜香麵包（不含麩質）** 11
烤麵包片上鋪滿了蒜香、香芹和半乾番茄黃油

QUINOA & BEETROOT SALAD (vegan) **藜麥甜菜根沙拉（純素）** 20
有機混合藜麥、煮熟的甜菜根、半乾蔓越莓、腰果堅果和混合沙拉葉，
塗上柑橘和特級初榨橄欖油調味

mains 主菜

AVOCADO PENNE **酪梨管狀麵（純素和不含麩質）** 33
不含麩質麵食，拌上酪梨、甜紅洋蔥、橄欖、櫻桃番茄、紅甜椒、
菠菜，並塗上蒜蓉、白葡萄酒和橄欖油

FIELD MUSHROOMS **野菌（純素和不含麩質）** 30
炒野菌、烤紅甜椒和菠菜放在烤不含麩質麵包上，
配上野生火箭葉和松露油

CHICKPEA CURRY **鷹嘴豆咖哩（純素）** 33
鷹嘴豆和西蘭花煮在檳城風格的椰漿咖哩汁中，
配上茉莉香米和印度炸薄餅

sides 配菜 8

SAUTEED SUGAR PEAS **蒜辣炒糖豌豆**
用蒜蓉和辣椒炒製

SWEET POTATO FRIES **紅薯條**
搭配純素蒜泥蛋黃醬

SHOE STRING FRIES **薯條**
搭配純素蒜泥蛋黃醬

SAUTEED MUSHROOMS **炒蘑菇**

desserts 甜品 15

CHOCOLATE MUD CAKE **巧克力泥蛋糕（純素）**
搭配純素冰淇琳

BANANA & WALNUT CAKE **香蕉核桃蛋糕（純素）**
搭配純素冰淇琳和楓糖漿

CHOCOLATE BROWNIE **巧克力布朗尼（不含麩質）**
搭配豐富的巧克力甘納許和巧克力冰淇琳（不純素）

ORANGE & ALMOND CAKE **橘子杏仁蛋糕（不含麩質）**
搭配香草冰淇琳和草莓果醬

lunch 午餐

請告知服務員您的任何過敏情況，因為我們沒有列出每種成分

lunch specials 午餐特色菜 25

CALAMARI ROCKET & APPLE SALAD **魷魚火箭菜和蘋果沙拉**
魷魚裹上 DUNDEE 特製調料輕炸，配以冬蔭蛋黃醬和野生火箭菜、蘋果絲和巴馬臣芝士沙拉

ROAST DUCK SPRING ROLLS (4) **烤鴨春捲 (4)**
手撕烤鴨、米粉和混合的絲狀蔬菜包裹在春捲皮中，搭配辣椒、青檸和香菜蘸醬，配以亞洲風味的涼拌捲心菜沙拉

SPICY FRIED CHICKEN TACOS **辣味炸雞玉米卷**
辣味炸雞與涼拌捲心菜裹著辣椒醬蛋黃醬，夾在柔軟烤過的玉米餅中

OCTOPUS SALAD (gf) **章魚沙拉 (無麩質)**
燒烤調味的小八爪魚拌入甜洋蔥、烤紅辣椒、黑橄欖和野生火箭菜，撒上羊乳芝士碎

QUINOA & BEETROOT SALAD (v, gf) **藜麥甜菜根沙拉 (素、無麩質)**
有機混合藜麥、煮過的甜菜根、半乾蔓越莓、腰果和藍紋芝士，拌入混合沙拉葉，裹上柑橘和特級初榨橄欖油調味汁

CAESAR SALAD (gf available) **凱撒沙拉（有無麩質選擇）**
羅馬生菜、巴馬臣芝士、鯷魚、培根和麵包丁，淋上奶油鯷魚沙拉醬，可選擇：
GRILLED CHICKEN, CALAMARI or SPICY CHICKEN 烤雞、魷魚或辣味雞肉

THAI PENANG CURRY WITH CHICKEN **泰式檳城咖哩雞飯**
微甜微鹹的紅椰子汁配蒸飯、印度炸薄餅和芒果莎莎

BACON & MUSHROOOM LINGUINE (gf pasta available +$4)
培根和蘑菇長麵條 （可選擇無麩質麵食，需額外支付 4 元）
炒培根、蘑菇和嫩菠菜，加上奶油白酒醬，最後加上青蔥和巴馬臣芝士碎

DUNDEE'S BOLOGNESE SPAGHETTINI (gf pasta available +$4)
DUNDEE 肉醬意大利麵（可選擇無麩質麵食，需額外支付 4 元）
DUNDEE 自製的肉醬與濃郁的番茄醬拌入細麵，最後加入野生火箭菜和巴馬臣芝士

*** 中文翻譯只供參考 菜單以英文菜單為準**

lunch specials 午餐特色菜 29

CAJUN SALMON – 100g (gf) **卡真三文魚 - 100 克（無麩質）**
塔斯馬尼亞三文魚裹上卡真香料，配野生火箭菜、酪梨、番茄和紅洋蔥沙拉，以酸奶奶油調味

CRAB SLIDERS (2) **蟹肉小漢堡（2）**
輕烤的法式麵包夾有生菜、酪梨、半乾番茄、新鮮蟹肉和青檸蛋黃醬

STEAK / GRILLED FISH / BATTERED FISH BURGER
牛排 / 烤魚 / 炸魚漢堡
夾著新鮮磨碎的甜菜根、羅馬番茄、香醋洋蔥、瑞士芝士、生菜和茴香醬的烤麵包卷，搭配薯條、洋蔥圈和煙熏燒烤醬

HALF RACK OF PORK RIBS **半排豬肋骨**
塗上山核桃煙熏醬的豬肋骨，搭配混合葉沙拉、薯條和煙熏燒烤蘸醬

BEER BATTERED PRAWNS **炸蝦**
裹著蜜糖芝麻的啤酒炸蝦，搭配紅薯條、醃海帶和芥末蛋黃醬

BEER BATTERED FISH & CHIPS **炸魚薯條**
炸魚薯條配混合葉沙拉和青檸蛋黃醬

THAI PENANG CURRY WITH FISH **泰式檳城咖哩魚飯**
微甜微鹹的紅椰子汁配蒸飯、印度炸薄餅和芒果莎莎

GARLIC MUSSEL LINGUINE (gf pasta available + 4)
蒜蓉青口長麵條（可選擇無麩質麵食，需額外支付 4 元）
用蒜、白葡萄酒和奶油蒸熟的藍青口，拌入長麵條

CHILLI PRAWNS SPAGHETTINI (gf pasta available + 4)
辣椒蝦仁意大利面（可選擇無麩質麵食，需額外支付 4 元）
蝦仁炒辣椒，用白葡萄酒調味，最後加入濃郁的番茄醬，拌入細麵、半乾番茄和嫩菠菜
（辣椒的辣度因季節變化而異，如果您希望更辣，請告知服務員）

gourmet deli wrap & brioche rolls
美食熟食捲和法式小麵包卷

選擇一種底料，配四種沙拉和一種調味醬

BASE – Choose one 底料 - 選擇其中一種

Sweet Potato & Hummus (Vego) 甜薯與鷹嘴豆泥(素食)	16
Ham (shaved leg) 火腿（刨片火腿）	16
Grilled chicken breast 烤雞胸肉	16
Bacon 培根	16
Hungarian salami 匈牙利臘腸	20
Sirloin (thinly sliced) 西冷牛排（切薄片）	20
Prawn 明蝦	22

SALADS – Choose four
沙拉 - 選擇四種
Asian coleslaw 亞洲風味涼拌捲心菜
Avocado 酪梨
Beetroot 甜菜根
Carrot 胡蘿蔔
Cucumber 青瓜
Feta or swiss cheese 羊乳或瑞士奶酪
Lettuce 生菜
Red onion 紅洋蔥
Roasted capsicum 烤紅椒
Tomato or sundried tomato 番茄或半乾番茄

DRESSING – Choose one
調味醬 - 選擇一種
Tomato & Fennel Relish 番茄茴香醬
Smoky BBQ sauce 煙熏燒烤醬
Sweet chilli 甜辣醬
Dill sour cream 酸奶奶油
Lime mayo 青檸蛋黃醬
Caesar dressing 凱撒醬
Basil pesto 羅勒香蒜醬
Hot chilli sauce 辣椒醬
Mustard pickle 芥末酸泡菜醬