

TO START 前菜

OYSTERS 生蚝

Tas prime pacific oysters

塔斯马尼亚海域生蚝 — 半打 6 只

生食：搭配新鲜柠檬 或

搭配黄瓜、姜片、芝麻加酱油

烤生蚝：基尔帕特里克烤生蚝(采用培根及香辣

烤酱料)；巴黎酱

天妇罗，搭配味噌(日本米酒)和酱油

6 oysters 24

Afternoon oyster orgy

“午后狂欢” — 生蚝 2澳币/只，下午3点至5点

BREAD 面包和橄榄

Char-grilled sourdough

炭烤面包或不含高筋面包

搭配蒜蓉牛油和腌制柠檬蛋黄酱

或者 意大利巴萨米传统香醋和橄榄油 **9.5**

House made smoked salmon paté

自制烟熏三文鱼肉酱

搭配碳烤面包 **14.5**

Pickled octopus + calamari

腌制小章鱼配鱿鱼 **14.5**

Selection of marinated olives

腌制橄榄拼盘 **9.5**

SMALL PLATES 前菜

Sashimi

刺身 — 塔斯马尼亚三文鱼 或者 澳洲蓝眼鱼

搭配酱油、芥末、腌制生姜、青瓜和芝麻 **19.5**

Curried seafood chowder

咖喱海鲜巧达浓汤，搭配烤面包 **14.5**

Crumbed squid

酥炸巴斯海峡鱿鱼

搭配塔塔酱和新鲜柠檬 **14.5**

Thai fishcakes

泰式风味鱼饼，搭配酸甜酱 **14.5**

Char-grilled pirates bay octopus

炭烤章鱼(塔斯马尼亚海盗湾)，搭配青瓜酸乳

酪酱汁 **19.5**

Chilli salt squid 14.5

椒盐鱿鱼，搭配藜麦沙拉和腌制柠檬蛋黄酱

SHELLFISH 贝类

Prawn cocktail

明虾，半打6只，搭配生菜和鸡尾酒酱 **26.5**

Prawn + ginger dumplings

蒸虾饺，搭配青辣椒酱、香菜和小葱炒 **14.5**

Panko crumbed Gulf prawns

日式炸虾，Peri Peri 蛋黄酱 **14.5**

Afternoon prawnstars

午后特惠 虾 - \$2/只，仅限下午 3 点至 5 点

Tasmanian scallops

酥炸或者香煎带子，搭配塔塔酱 **18.5**

Baby yumbah abalone

小鲍鱼、蘑菇、搭配酱油和姜丝 **23.5**

10% surcharge on Sunday and public holidays
周日及国定假日收取10%附加费

MAIN PLATES 主菜

FISH 鱼类

Fish of the day

啤酒炸或酥炸鱼排(选用当日特色鱼)
搭配薯条, 塔塔酱和新鲜柠檬 29.5

Tasmanian scallops

酥炸或香煎带子
搭配薯条、塔塔酱和新鲜柠檬 29.5

Seafood linguini

带子意面
搭配辣椒、蒜蓉、香芹和小葱炒 33.5

Pirates bay octopus

炭烤章鱼(塔斯马尼亚海盗湾)
搭配希腊沙拉、薯条和青瓜酸乳酪酱汁 38.5

Seafood pie

海鲜派
白鱼、塔斯马尼亚三文鱼、豌豆粒、薄荷和贻贝
奶油酱汁 34.5

The lot

拼盘: 鱼排、酥炸带子、鱿鱼和鱼饼
搭配虾饺、薯条、塔塔酱和新鲜柠檬 33.5

Mixed Grill

炭烤拼盘
塔斯马尼亚三文鱼、当日特色鱼、带子和章鱼
搭配嫩马铃薯、 39.5

MEAT 肉类

Longford scotch fillet of beef (300g)

来自塔斯马尼亚西北端-格津角的牛排(300克)
绿叶蔬菜和薯条
搭配蘑菇酱 或 胡椒酱 或 牛油 39.5

Surf 'n' turf

海陆大餐
格津角牛排、带子、虾、搭配薯条和牛油 49.5

SEAFOOD PLATTER

海鲜拼盘, 两道主菜 (可供两人以上享用)

75 每人

新鲜生蚝、腌制小章鱼、刺身、大皇虾、烟熏三文鱼、面包, 椒盐鱿鱼、鱼排 (当日特色鱼)、蒸虾饺含姜丝, 烤鱼 (当日特色鱼)、塔斯马尼亚三文鱼、鲍鱼、带子、蔬菜和调味料, 烤土豆、沙拉, 搭配 SIDES 里任意一款

SIDES 配菜

Greek salad

希腊沙拉 12.5

Caesar salad

凯萨沙拉 9.5

Mixed green salad

沙拉拼盘 6.5

Steamed greens

清蒸蔬菜 9.5

Fried cauliflower +

carrots 9.5

炒花椰菜、胡萝卜搭配

芝麻酱、酸奶和南瓜籽

Steak cut chips

炸薯条 9.5

Roast new potatoes

烤嫩土豆 9.5

DESSERT 甜品

Fruit crumble 水果奶酥, 香草冰淇淋 10

Warm dark chocolate + orange fondant

黑巧克力、香橙搭配杏仁布朗尼 (热) 10

Ice cream: 冰淇淋 3 每勺

香草、黑巧克力、咸焦糖、覆盆子冰糕

Sticky date pudding 红枣布丁 10

Lemon crème brûlée 法式柠檬焦糖布丁 10

Tasmanian cheese: 塔斯马尼亚芝士 13

车打芝士或布利芝士 搭配梳打饼干、烤面包、无花果酸辣酱和西芹