

午餐 LUNCH

前菜与小吃 Starters and Nibbles

蔬菜春卷 Vegetable Spring Rolls 香脆炸春卷，配泰式甜辣酱	C/G/V	24
番茄烤面包 Tomato Crostini 面包脆, 番茄, 橄榄, 紫苏	G/D	24
炸鱿鱼虾仁 Calamari and Shrimp 洋葱圈, 蒜香蛋黄酱	S/G	28
韩式炸鸡翅 Korean Sticky Wings 秘制韩式甜辣酱	C/G	28
香酥杏鲍菇 King Oyster Mushroom Fritos 泰式甜辣酱	C/V	28
恩潘纳达 Beef Empanadas 拉丁式牛肉馅饼配西班牙索菲托酱	C/E/G	22

汤品 Soup

杂菌汤 Mushroom Soup 杂菌浓汤配松露油	D/V	24
虎虾浓汤 Prawn Bisque 鲜虾浓汤, 老虎虾	D/S	28
马代鱼汤 Garudhiya 地道马尔代夫金枪鱼辣味清汤	C/S	24

时令沙拉 Seasonal Salads

尼斯沙拉 Tuna Niçoise 生煎金枪鱼, 土豆, 四季豆, 番茄和橄榄	E/S	24
希腊沙拉 Greek Salad 脆黄瓜, 番茄, 彩椒, 橄榄, 菲达芝士	D/V	24
西冷沙拉 Steak Salad 西冷牛扒, 樱桃番茄, 黄瓜, 混合沙拉, 蓝纹芝士	B/D	28
熏鸡凯撒沙拉 Smoked Chicken Caesar Salad 罗马生菜配凯撒汁, 火鸡培根, 熏鸡, 帕马森芝士	S/E/D/G	28

汉堡与三明治 Burgers and Sandwiches

黑毛牛汉堡 Wagyu Beef Burger 和牛肉饼, 培根, 芝士, 煎蛋 (可应要求提供火鸡培根)	D/E/G/P	30
俱乐部三明治 Club Sandwich 三层三明治, 培根, 熏鸡胸, 煎蛋, 番茄, 生菜 (可应要求提供火鸡培根)	D/E/G/P	28
金枪鱼卷 Tuna Cheese Wrap 金枪鱼, 洋葱, 橄榄, 生菜, 芝士	D/E/S/G	26
火腿芝士帕尼尼 Ham Cheese Panini 烤火腿, 埃曼塔尔芝士三明治 (可应要求提供火鸡培根)	D/P/G	30
鱼柳汉堡 Fish Bun 炸鱼柳, 塔塔酱, 奶香面包	D/G/S	26

披萨 Pizza

自选饼皮 Choice of Crust 传统饼皮或无麸质饼皮		
玛格丽特披萨 Queen Margherita 罗勒, 番茄, 马苏里拉芝士	D/G/V	26
唐杜里鸡肉披萨 Chicken Tandoori Mozzarella Cheese 印度玛萨拉烤鸡, 番茄, 洋葱, 马苏里拉芝士	C/D/G	28
卡尔佐内 Calzone 火腿, 蘑菇, 风干番茄, 紫苏, 马苏里拉芝士	P/D/G	30
金枪鱼披萨 Tonno e Cipolla 洋葱,墨西哥辣椒,木鱼,番茄,紫苏,马苏里拉芝士	S/D/G	28
蔬菜披萨 Vegetable Pizza 蘑菇, 西兰花, 茄子, 洋葱, 彩椒, 橄榄	V/D/G	26

意面 Pasta

意面, 通心面, 扁面或宽面 Spaghetti, Penne, Linguine, or Fettuccine Pasta (可应要求提供无麸质意面)		
可选酱汁 Choice of Sauces		
辣蒜橄榄油 Aglio Olio 特级初榨橄榄油、蒜和辣椒	C/D/G/V	27
番茄牛肉酱 Bolognese 炖牛肉番茄酱	B/D/G	27
番茄酱 Pomodoro 蘑菇, 风干番茄, 紫苏, 芝士	D/G	27
卡邦尼宽面 Fettuccine alla Carbonara 猪培根、蛋黄、蒜、特级初榨橄榄油和佩科里诺奶酪 (可应要求提供火鸡培根)	D/E	28
意式杂菌烩饭 Mushroom Risotto 奶油意大利米配混合野生蘑菇 (可应要求提供纯素)	D	28
意式焗千层面 Oven-Baked Lasagna 芝士, 意式肉酱, 奶油酱, 扁面皮	B/D/G	28

人气推荐 Everyone’s Favourites

维也纳鸡排 Golden Chicken Schnitzel 香煎面包屑裹鸡胸排, 混合沙拉, 蘑菇奶油酱 帕尔马干酪焗需另加5美元 Parmigiana – Additional Charge of USD 5	E/D/G	28
米兰猪排 Pork Milanese 香煎猪排, 芝麻菜, 番茄, 帕尔马芝士	D/P/E	32
三文鱼排 Salmon Steak 藜麦, 烤嫩西兰苔, 柠檬角	S/D	36
炸鱼薯条 Fish and Chips 脆皮炸鱼柳, 薯条, 麦芽醋, 塔塔酱	E/G/S	30
小馆牛排 Steak Bistro 西冷牛排, 薯条, 奇米秋里酱	B/C/D	32
罗根乔咖喱羊肉 Rogan Josh 克什米尔慢炖羔羊肉, 印度薄饼, 巴斯马蒂大米饭	C/G	29
印度绿豆咖喱 Dhal Tadka 去皮绿豆, 番茄, 玛萨拉香料, 印度薄饼, 巴斯马蒂大米饭 (可应要求提供纯素)	C/G	20
马代咖喱鱼 Mas Riha 本地香辣鱼咖喱, 金枪鱼椰丝沙拉, 马代薄饼, 巴斯马蒂大米饭	C/G/S	28

配菜 On the Side

仅可作为主菜配菜供应 Served as a side to main courses only

		Side	Side
嫩西兰苔	Steamed Broccolini	V	10
奶油菠菜	Creamed Spinach	D	8
煎烤孢子甘蓝	Fried Brussels Sprout	V	10
粗薯条	Chunky Fries	V	8
土豆泥	Mashed Potato	D	8
香米饭	Steamed Rice	VG	8

甜品 Sweet Endings

冰淇淋（每球）	Gelato (One Scoop)	D/V	6.5
芝士蛋糕	Baked Cheesecake	D/V	15
提拉米苏	Tiramisu	D/V	15
香草豆法式焦糖布丁	Vanilla Bean Crème Brûlée	D/V	15
芒果奶冻	Mango Panna Cotta	D	15
黑巧克力椰枣蛋糕	Dark Chocolate Date Cake	V/D	15
时令水果拼盘	Seasonal Fruit Sliced	V/VG	15

晚餐 DINNER

前菜与小吃 Starters and Nibbles

蔬菜春卷 Vegetable Spring Rolls 香脆炸春卷，配泰式甜辣酱	C/G/V	24
番茄烤面包 Tomato Crostini 面包脆, 番茄, 橄榄, 紫苏	G/D	24
炸鱿鱼虾仁 Calamari and Shrimp 洋葱圈, 蒜香蛋黄酱	S/G	28
韩式炸鸡翅 Korean Sticky Wings 秘制韩式甜辣酱	C/G	28
香酥杏鲍菇 King Oyster Mushroom Fritos 泰式甜辣酱	C/V	28
天然酸包 Sourdough Boule 鲜味海苔黄油或味噌素黄油	G/D/S	18
烤卡门贝奶酪 Oven-Baked Camembert 恰巴塔面包片, 苹果片, 烤胡桃仁, 蜂蜜	N/G/D	26
(含餐计划需另加5美元) (Supplement Charge of USD 5 for any meal plan)		

汤品 Soup

杂菌汤 Mushroom Soup 杂菌浓汤配松露油	D/V	24
虎虾浓汤 Prawn Bisque 鲜虾浓汤, 老虎虾	C/D/S	28

时令沙拉 Seasonal Salads

尼斯沙拉 Tuna Niçoise 生煎金枪鱼, 土豆, 四季豆, 番茄和橄榄	E/S	24
意大利奶酪沙拉 Burrata 脆黄瓜, 番茄, 彩椒, 橄榄, 菲达芝士 (含餐计划需另加5美元) (Supplement Charge of USD 5 for any meal plan)	D/V	32
熏鸡凯撒沙拉 Smoked Chicken Caesar Salad S罗马生菜配凯撒汁, 火鸡培根, 熏鸡, 帕马森芝士	S/E/G	28

汉堡与三明治 Burgers and Sandwiches

黑毛牛汉堡 Wagyu Beef Burger 和牛肉饼, 培根, 芝士, 煎蛋 ((可应要求提供火鸡培根) Turkey Bacon Available Upon Request)	B/D/E/G/P	30
质朴三明治 Rustic Sandwich 烟熏三文鱼, 恰巴塔面包, 酸奶油, 刺山柑, 酸豆 (含餐计划需另加5美元) (Supplement Charge of USD 8 for any meal plan)	S/G/D	30
牛排墨西哥饼 Steak Quesadillas 西冷牛肉片, 墨西哥饼, 彩椒, 芝士	G/D	28

意面 Pasta

香辣奶油虎虾意大利扁面 Tiger Prawn Spicy Cream Linguine 香煎虎虾, 奶油扁面, 微辣口味	S/C/G	32
烤千层面 Oven Baked Lasagna 芝士, 意式肉酱, 奶油酱, 扁面皮	D/G	28
香煎带子意大利烩饭 Scallop Risotto 香煎带子, 奶香意大利烩饭	S/D	28

海鲜 Seafood

马代龙虾 (up to 600g) Maldivian Lobster 黄油烤 或 法式芝士焗 (含餐计划需另加25美元) (Supplement Charge of USD 25 per person applies to any meal plan)		
特选鱼 (up to 600g) Fish of the Day 碳烤 或 清蒸		
特选鱼排 (300g) Reef Fish Steak 碳烤 或 油炸		
虎虾 (up to 200g) Tiger Prawn 碳烤 或 蒜香黄油焗		
日本带子 (up to 150g) Japanese Scallop 黄油煎 或 蒜香黄油焗		
鱿鱼 (up to 200g) Calamari 碳烤 或 蒜香黄油焗		
罗氏大虾 (up to 200g) Blue Scampi 碳烤 或 蒜香黄油焗		

人气推荐 Everyone’s Favourites

带骨里脊排 Pork Rack Chop 杂菌, 四季豆, 干邑胡椒汁	P/D	42
香煎鸡排 Boneless Chicken Chop 蔬菜沙拉, 奶油蘑菇汁	D	32
三文鱼排 Salmon Steak 藜麦, 烤嫩西兰苔, 柠檬角	S/D	36
炭烤羊架 Lamb Rack 香草炭烤, 藏红花意大利烩饭	D	36
手工安格斯牛肉肠 Homemade Sausage 洋葱,培根,炒土豆片	D/P	32
地中海鸡肉串 Shish Tawook 鸡肉串, 煎饼, 烤番茄, 沙拉	D/G	32

牛排 Steak

可持续认证安格斯牛 Sustainable Certified Grain-Fed Black Angus		
安格斯菲力牛排 Tenderloin 180g 可持续认证谷饲安格斯菲力牛排		38
安格斯肉眼牛排 Ribeye 300g 可持续认证谷饲安格斯肉眼牛排		48
安格斯西冷牛排 Sirloin 300g 可持续认证谷饲安格斯西冷牛排		40
澳洲纯种和牛 Westholme Purebred Wagyu (含餐计划需另加15美元) (Supplement Charge of USD 15 for any meal plan)		
纯种和牛菲力牛排 Tenderloin 180g 澳洲纯种和牛菲力牛排		58
纯种和牛肉眼牛排 Ribeye 300g 澳洲纯种和牛肉眼牛排		80
纯种和牛西冷牛排 Sirloin 300g 澳洲纯种和牛西冷牛排		75
牛排加配选择 Elevate Your Steak		
半只马代龙虾 Half Lobster 烤制马代龙虾半只	S	22
虎虾 Tiger Prawn 香煎虎虾	S	15
香脆培根配煎蛋 Bacon and Fried Egg Crispy Bacon with Fried Egg	P/E	8
蓝纹芝士 Blue Cheese 香浓蓝纹芝士	D	8

双人分享菜单 Sharing Menu for 2

和牛战斧牛排 Wagyu Tomahawk MB 6/7 烹饪前重约1.5公斤，需提前预订，不包含在任何含餐计划中	320
肉食盛宴拼盘 Meat Man Platter 西冷牛排, 羊排, 地中海鸡肉串, 手工牛肉肠 (Supplement Charge of USD 10 per person applies to any meal plan) (含餐计划每人需另加10美元)	82
海鲜拼盘 Seafood Platter 马代龙虾, 虎虾, 鱿鱼, 黄鳍金枪鱼, 青口贝 (Supplement Charge of USD 25 per person applies to any meal plan) (含餐计划每人需另加25美元)	88
酱汁选择 Choice of Sauces 阿根廷青酱 (V/C) / 奶油蘑菇汁 (D/G) / 干邑胡椒汁 (D/G) / 波尔多红酒汁 (D/G) / 巴黎风味黄油 (D/S)	

配菜 On the Side

仅可作为主菜配菜供应 Served as a side to main courses only

		Side	Main
焦化黄油花椰菜	Burnt Butter Cauliflower	V	8
嫩西兰苔	Steamed Broccolini	V	10
奶油菠菜	Creamed Spinach	D	8
煎烤孢子甘蓝	Fried Brussels Sprout	V	10
玉米肋骨	Corn Ribs	D	8
切达芝士通心粉	Double Cheddar Mac & Cheese	G/D	8
洋葱培根炒土豆片	Bacon-Sautéed Potato	P/D	8
粗薯条	Chunky Fries	V	8
土豆泥	Mashed Potato	D	8

甜品 Sweet Endings

冰淇淋 (每球)	Gelato (One Scoop)	D/V	6.5
芝士蛋糕	Baked Cheesecake	D/V	15
提拉米苏	Tiramisu	D/V	15
香草豆法式焦糖布丁	Vanilla Bean Crème Brûlée	D/V	15
芒果奶冻	Mango Panna Cotta	D	15
黑巧克力椰枣蛋糕	Dark Chocolate Date Cake	V/D	15
时令水果拼盘	Seasonal Fruit Sliced	V/VG	15