



## Lunch Menu 午餐菜单

### ≈ Appetizers & Salads 开胃菜和沙拉 ≈

- Caesar Salad 凯撒沙拉**    
混合生菜、鳀鱼汁、香草烤鸡肉、脆培根和帕玛森芝士，香草伴碟
- Chicken Fajita Salad 烤鸡肉沙拉**   
生菜、鸡胸肉、青椒、墨西哥胡椒、红洋葱、西红柿和牛油果配香酱汁
- Smoked Salmon Salad 烟熏三文鱼沙拉**    
搭配芦笋和柠檬油汁
- Seafood Ceviche 酸橙汁腌海鲜**   
印度洋酸橙汁腌海鲜、西红柿、香菜、柠檬、醋、土豆、黑橄榄和香蕉片
- Insalatona 蔬菜沙拉**    
混合家种芝麻菜、生菜、菊苣、圣女果、黑、青橄榄、番茄干、胡椒、马苏里拉芝士帕玛森芝士碎及坚果、配甜意大利黑醋
- Buffalo Mozzarella 水牛芝士沙拉**    
搭配芝麻菜、陈年橡木醋
- Niçoise Salad 尼斯沙拉**   
烤金枪鱼、青豆、土豆、煮鸡蛋、黄瓜、西红柿、黑、青橄榄、黄油蒜香面包丁和混合生菜
- Octopus Salad 章鱼沙拉**   
拌有青豆、土豆、黑橄榄、欧芹和混合柑橘块

### ≈ Soup 汤 ≈

- Soup of the Day 每日例汤** 14
- Indian Ocean Seafood “Caldeirada” – “Caldeirada” 印度洋海鲜汤** 18  
海鲜什锦、蒜香面包碎和藏红花调味
- Wild Mushroom Soup 野生蘑菇汤**    
搭配松露泡沫和橄榄油
- Jawu Summer Gazpacho Jawu 西班牙夏日冻汤**      
搭配罗马番茄、西瓜、腌墨西哥胡椒、绿葡萄

### ≈ Sandwiches & Burgers 三文治和汉堡 ≈

All sandwiches are served with French fries and mixed salad   
所有三文治均配有炸薯条和什锦沙拉

- Angus Beef Burger 安格斯牛肉汉堡**    
融化芝士、培根、番茄、生菜、腌洋葱
- Teriyaki Chicken Burger 照烧鸡肉汉堡**    
洋葱、生菜和芥末蛋黄酱
- Grilled Vegetable Ciabatta 烤蔬菜三文治**    
生菜、茄子、西葫芦、辣椒和香蒜沙司
- Caesar Wrap 凯撒卷**    
烤鸡、鸡蛋、培根、生菜、帕玛森芝士、番茄和凯撒酱
- Smoked Salmon on Multigrain 烟熏三文鱼杂粮三文治**    
杂粮面包、奶油芝士、绿叶、洋葱和酸豆
- Spicy Tuna - Mayo Panini 香辣金枪鱼蛋黄酱三明治**   
生菜、番茄、辣椒、蛋黄酱、车打芝士

### ≈ Pizza 披萨 ≈

- Margherita 玛格丽特披萨**   
番茄、马苏里拉芝士和新鲜罗勒
- Parma Ham 帕尔玛火腿**    
番茄、马苏里拉芝士、芝麻菜
- Seafood 海鲜** 25  
番茄、马苏里拉芝士、海鲜什锦
- Tonno & Cipolla 洋葱金枪鱼** 22  
番茄、马苏里拉芝士、金枪鱼、洋葱和青辣椒

### ≈ Pasta 意大利面 ≈

- Penne all’Arrabbiata 香辣茄酱笔管面**     
经典意粉，搭配黑橄榄、大蒜和香辣茄酱，并佐以芝麻菜 18
- Spaghetti “Aglione” 香蒜什锦意粉**     
意大利面搭配大蒜、橄榄油、红辣椒和新鲜罗勒叶 16
- Spaghetti Bolognese 番茄肉酱意粉** 22  
牛肉酱、洋葱、胡萝卜、番茄罗勒酱和帕玛森芝士
- Seafood Spaghetti Carbonara 海鲜卡邦拿意粉**   
精选海鲜搭配卡邦拿奶油汁 24
- Linguine Prawn 大虾烩扁意粉** 20  
洋葱、蒜、大虾、蘑菇、帕玛森芝士和奶油罗勒香蒜沙司 28
- Tagliatelle Funghi 蘑菇烩意粉** 18  
野生蘑菇、大蒜和奶油白葡萄酒酱 26

### ≈ Asian Cuisine 亚洲料理 ≈

- Asian-Style Noodle Soup with Seafood 亚洲风味海鲜汤面** 18  
粉丝、海鲜什锦、蔬菜丝、蘑菇和葱花   
- Laksa Bintan 叻沙民丹米粉汤** 22  
薄米粉辣味叻沙汤、虾、豆腐、鱼丸和白菜
- Seafood Hor Fun 海鲜河粉**   
米粉、海鲜浓汤、海鲜什锦、蘑菇、白菜和胡萝卜 20
- Char Kway Teow 炒粿条**   
炒宽粉、蔬菜、虾、豆芽 26
- Phad Thai Goong Sod 泰式炒米粉** 18  
炒米粉、虾、新鲜芒果、拌芒果沙拉
- Nasi Goreng Kampung 印尼炒饭**   
东南亚风味炒饭、煎蛋、牛肉沙爹、虾片 24
- Kung Pao Chicken 宫保鸡丁**    
海鲜酱炒鸡肉、干红辣椒、混合蔬菜、花生、配蒸米饭 22

### ≈ From the Sea & Land 海陆主食 ≈

- Catch of the Day 是日海鲜**   
选择您喜欢的烹饪风格：烤/香煎/蒸，配奶油蔬菜或蒸米饭 32
- Pan-Fried Grouper Fillet in “Guazzetto” – “Guazzetto” 香煎石斑鱼**   
圣女果、黑橄榄、酸豆、欧芹和藏红花土豆 35
- Tapenade-Crusted Sea Bass Fillet 橄榄酱煎鲈鱼片**   
香脆西葫芦配胡萝卜意粉，佐以欧芹酱调味 34
- Villingili Fish & Chips 微陵姬丽炸鱼薯条**   
脆炸珊瑚鱼、炸薯条、豌豆碎和塔塔酱 28
- “Tagliata” of Mulwarra Grain-Fed Beef Tenderloin 澳洲谷饲牛柳** 42  
芝麻菜、帕玛森芝士碎、迷迭香土豆和风味红酒酱
- Braised Beef Cheek 炖牛面颊肉**   
块根芹酱、煨土豆、炒蔬菜、红酒酱 38

### ≈ From the Grill 烧烤类 ≈

Grilled items are served with French fries and mixed salad  
烧烤类食品均配有炸薯条、混合沙拉

Choice of Sauces 任选酱料

Lemon Beurre Blanc 白奶油柠檬汁/ Creamy Mushroom Sauce 奶油蘑菇汁,  
Red Wine Sauce Reduction 红酒汁/ Peppercorn Sauce 胡椒

### Meat 肉类

- Angus Tenderloin 安格斯牛柳** 澳大利亚 250 克 (全餐/早晚餐另加收 20 美元) 58
- Prime Rib Eye 肉眼牛排** 澳大利亚 250 克 (全餐/早晚餐另加收 10 美元) 48
- Veal Chop 小牛排** 美国 250 克 (全餐/早晚餐另加收 10 美元) 46

### Seafood 海鲜

- Tuna Steak 金枪鱼排** 250 克 26
- Snapper Fillet 鲷鱼排** 250 克 30
- Barramundi Fillet 澳洲肺鱼排** 250 克 32
- Jumbo Deep-Sea Prawn 深海大虾** 250 克 36