



Appetizers 开胃菜

- Tartar 金枪鱼沙拉 (GF)** 🍷 27
Feta cheese, smoked salmon, tuna, crab meat tartar, citrus vinaigrette
菲达奶酪, 烟熏三文鱼, 吞拿鱼, 蟹肉酱, 柑橘汁
- Satays 沙爹肉串 (N)** 🌶️ 🍷 27
Marinated chicken, beef, seafood satays, som tam salad, peanut sauce
腌制鸡肉, 牛肉, 海鲜烤肉串, 泰式木瓜沙拉, 花生酱
- Crab Cakes 煎蟹饼** 🌶️ 🍷 30*
Hints of Thai chili, galangal, kaffir lime, lemon grass, garlic, aioli sauce
泰式辣椒酱, 高良姜, 青柠, 柠檬草, 蒜, 蒜蓉蛋黄酱
- Asian Ravioli 亚洲意大利式馄饨** 👨🍳 🍷 27
Wonton skin, seafood, onion jam, ginger, coriander, wild salmon egg, tomato emulsion
云吞皮, 海鲜, 洋葱酱, 姜, 香菜, 野生三文鱼籽, 番茄汁

Soups 汤

- Cioppino 西班牙海鲜汤 (A)** 👨🍳 🍷 35*
Mud crab claw, clams, reef fish, mussels, scallops, prawns, red wine, tomato broth
青蟹爪, 蛤蜊, 珊瑚鱼, 贻贝, 扇贝, 虾, 红酒, 番茄肉汤
- Tom Yam Goong 冬阴功** 🌶️ 🍷 30
Hot sour salted spicy Thai prawn soup, galangal, kaffir lime, lemongrass
泰式酸辣鲜虾汤, 高良姜, 青柠, 柠檬草
- Vegetarian Option Available 可选择素食做法 (V) 20

Salads 沙拉

- Yum Som O 泰式风格柚子沙拉** 35*
Thai style Pomelo salad, chicken, shrimps, crispy bean curd
泰式风格的柚子沙拉, 鸡肉, 虾, 脆皮豆腐
- Seafood Salad 海鲜沙拉 (N)** 🍷 35
Assorted seafood, mango, cashew nuts, lime, chili, fish sauce, coriander
混合海鲜, 芒果, 腰果, 青柠, 辣椒, 鱼露, 香菜
- Tuna Salad 吞拿鱼沙拉** 30
Vegetable stew, gazpacho shooter, Asian pistou
炖蔬菜, 西班牙凉菜汁, 亚洲蔬菜泥

🌿 健康口味, 🍷 含海鲜, (P) 含猪肉, 👨🍳 总厨推荐, 🌶️ 辣, (V) 可以选择素食做法, (A) 含酒精, (GF) 不含麸质, (N) 含坚果类

*不包括在 HB 或者 FB 套餐内, 如有需要可享受七折优惠
如果您对食物有任何要求或对某种食物过敏, 请提前咨询或告知服务员
所有报价均以美元为单位, 并加收 10% 服务费 & 现行政府税



Vegetarian 素食

- Mixed Mushrooms Tian 杂菇配鲜蔬 (V)**  25
Button, enoki, Japanese mushroom, spinach, vine tomatoes, soya, sesame oil, wasabi dressing
白蘑菇, 金针菇, 日本蘑菇, 菠菜, 葡萄西红柿, 大豆, 麻油, 芥末汁
- Gado Gado 杂拌什锦菜 (V)** 25
Bean curd, beans sprouts, vegetable salad, peanut dressing
豆腐, 豆芽, 蔬菜沙拉, 花生酱汁
- Greens 绿色沙拉 (V) (GF)** 20
Seasonal salad, cherry tomatoes, avocado, cucumber, Asian herbs, aged balsamic dressing
季节沙拉, 樱桃番茄, 牛油果, 黄瓜, 亚洲香料, 意式香草醋汁
- Pan Seared Bean Curd 锅贴豆腐 (V)** 30
Leeks, steamed artichokes, ginger broth
韭菜, 蒸洋蓟
- Spaghetti with Eggplant 意式细面配茄子 (V)** 30
Eggplant, spaghetti, broccoli, vine tomatoes
茄子, 意式细面, 西兰花, 葡萄西红柿
- Black Pepper Pumpkin Ravioli 黑胡椒南瓜意式馄饨 (V)** 30
Asparagus, tomato blend sauce
芦笋, 西红柿混合酱汁

Mains 主菜

- Lobster Noodles 龙虾面**  40*
Stir fried lobster tail, oyster sauce, noodles, bok choy, chili oil
炒龙虾尾, 蚝油, 面条, 白菜, 辣椒酱
- Seafood Fried Rice 海鲜炒饭**  35
Seafood & vegetable fried rice, oat crusted soft shell crab
海鲜蔬菜炒饭, 燕麦碎软壳蟹
- Vegetarian Option Available 可选择素食做法 (V) 30
- Szechuan Crab 四川香辣蟹**  45*
Mud crab, spicy Szechuan pepper sauce, sesame flavors
青蟹, 川式辣椒酱, 芝麻酱
- Salmon Fillet 三文鱼柳**  40
Pan seared salmon, peri peri sauce, Thai risotto, shaved broccoli, coriander, berry coulis
香煎三文鱼, 甜辣酱, 泰式烩饭, 西兰花, 香菜, 莓果酱
- Black Pepper Beef 黑椒牛肉片** 40
Stir fried Australian beef, black pepper sauce, chili tomato jam
炒澳洲牛肉片, 黑椒汁, 辣番茄酱



健康口味,



含海鲜,

(P) 含猪肉,



总厨推荐,



辣, (V) 可以选择素食做法, (A) 含酒精, (GF) 不含麸质, (N) 含坚果类

*不包括在 HB 或者 FB 套餐内, 如有需要可享受七折优惠

如果您对食物有任何要求或对某种食物过敏, 请提前咨询或告知服务员

所有报价均以美元为单位, 并加收 10% 服务费 & 现行政府税



Seafood 海鲜

| | |
|--|----------|
| Grilled Seafood 海鲜拼盘 🍤 | 180*/90* |
| Lobster, sea crab, tiger prawns, yellow fin tuna, reef fish, ocean scallops 龙虾, 海蟹, 老虎虾, 黄鳍吞拿鱼, 珊瑚鱼, 深海扇贝 | |
| Reef Fish 珊瑚鱼 | 35 |
| Whole reef fish 烤全鱼 | |
| Yellow fin Tuna 黄鳍吞拿鱼 | 35 |
| Yellow fin tuna sashimi grade 生鱼片等级的黄鳍吞拿鱼 | |
| Salmon 三文鱼 | 40 |
| Wild catch Tasmanian salmon 野生塔斯马尼亚鲑鱼 | |
| Tiger Prawn 老虎虾 (400 gm) 🍤 | 45* |
| Tiger prawns 老虎虾 | |
| Lobster 龙虾 (400 gm) 🍤 | 70* |
| Maldivian lobster 马尔代夫龙虾 | |

All Market dishes served with a choice of rub, one side dish and sauce
所有海鲜类菜肴均搭配一种酱料, 一份配菜和一种酱

Sauces 酱料

| | |
|-------------------|---------|
| Beurre monte | 黑黄油 |
| Maldivian spicy | 马尔代夫辣椒酱 |
| Thai spicy | 泰式辣椒酱 |
| Indian mint sauce | 印度薄荷酱 |
| Hollandaise | 荷兰酱 |
| Dill aioli | 蒜泥蛋黄酱 |

Side Dishes 配菜

- 季节蔬菜 炖菜, 清炒时蔬, 泰式空心菜配蚝油 🍤
- 土豆泥
- 薯条
- 烤土豆 or 泰国香米饭

Seafood Rubs 烹饪口味

Maldivian: Garlic, chili, onion, curry leaves, lime, white pepper, salt
马尔代夫口味: 大蒜, 辣椒, 洋葱, 咖喱叶, 青柠, 白胡椒, 盐

Asian: Garlic, lemongrass, coriander, cumin, curry leaves, black pepper, salt
亚洲口味: 蒜, 柠檬草, 香菜, 孜然, 咖喱叶, 黑胡椒, 盐

Indian: Ginger, garlic, turmeric, red chili powder
印度口味: 姜, 蒜, 姜黄粉, 红辣椒粉

Classic: Olive oil, lemon pesto
经典口味: 橄榄油, 柠檬香蒜汁

Cajun: Paprika, garlic powder, pepper flakes, herbs, ground onion
卡真口味: 红辣椒, 大蒜粉, 辣椒粉, 香辣, 洋葱



健康口味,



含海鲜,

(P) 含猪肉,



总厨推荐,



辣, (V) 可以选择素食做法, (A) 含酒精, (CF) 不含麸质, (N) 含坚果类

*不包括在 HB 或者 FB 套餐内, 如有需要可享受七折优惠

如果您对食物有任何要求或对某种食物过敏, 请提前咨询或告知服务员

所有报价均以美元为单位, 并加收 10% 服务费 & 现行政府税



Meat & Poultry 肉类

| | |
|---|-----|
| T - Bone Steak T骨牛排 (400 gm) Grilled US T - Bone steak 烤美国T骨牛排 | 65* |
| Roasted Baby Chicken 烤鸡 Five spice marinated baby chicken 五香粉腌制鸡肉 | 45 |
| Tenderloin 牛里脊 (250 gm) Grilled Australian beef 烤澳大利亚牛肉 | 40 |
| Sirloin 西冷牛排 (250 gm)  Grilled Australian Black Angus beef 烤澳大利亚安格斯黑牛肉 | 50* |
| Lamb Chops 羊排 (300 gm) Australian lamb chops 澳大利亚羊排 | 45 |

All Meat & poultry dishes are served with a choice of rub, one side dish, one potato dish
所有肉类菜肴均搭配一种酱料, 一份配菜和一种薯

Sauces 酱料

| | |
|------------------|--------|
| Béarnaise | 蛋黄酱 |
| Pepper corn jus | 绿胡椒 |
| Mushroom sauce | 羊肚菌和松露 |
| Red wine jus (A) | 红酒 |

Side Dishes 配菜

- 季节蔬菜 炖菜, 清炒时蔬, 泰式空心菜配蚝油 
- 土豆泥
- 薯条
- 烤土豆 or 泰国香米饭

Meat & Poultry Rubs 肉类和家禽类 酱料

Asian: Garlic, lemongrass, coriander, cumin, curry leaves, black pepper, salt

亚洲风味: 蒜, 柠檬草, 香菜, 孜然, 咖喱叶, 黑胡椒, 盐

Spicy: Paprika, salt, sugar, mustard, chili, cumin, black pepper, garlic, cayenne, vegetable oil

香辣风味: 红辣椒, 盐, 糖, 芥末, 辣椒, 孜然, 黑胡椒, 蒜, 墨西哥辣椒, 植物油

Island: Rosemary, thyme, sage, garlic, black pepper, salt, vegetable oil

海岛风味: 迷迭香, 百里香, 鼠尾草, 蒜, 黑胡椒, 盐, 植物油



健康口味,



含海鲜,

(P)含猪肉,



总厨推荐,



辣, (V) 可以选择素食做法, (A) 含酒精, (CF) 不含麸质, (N) 含坚果类

*不包括在 HB 或者 FB 套餐内, 如有需要可享受七折优惠

如果您对食物有任何要求或对某种食物过敏, 请提前咨询或告知服务员

所有报价均以美元为单位, 并加收 10% 服务费 & 现行政府税



Desserts 甜品

| | |
|---|-----|
| Mango Sticky Rice 泰式芒果饭  | 25 |
| Sticky rice, coconut milk, mango, coconut ice cream, sesame seeds 糯米, 椰奶, 芒果, 椰子冰淇淋, 芝麻 | |
| Double Chocolate Brownie 双层巧克力布朗尼蛋糕 (N) | 25* |
| Warm chocolate sauce, vanilla ice cream 热巧克力酱, 香草冰淇淋 | |
| Exotic Pineapple Crumble 异域菠萝碎酥 | 20 |
| Vanilla beans ice cream 香草豆冰淇淋 | |
| Poached Seasonal Fruits 酒泡时令水果 (A)  | 20 |
| Star anise, cinnamon, vanilla pod, white wine, ice cream of the day 八角, 肉桂, 香草豆荚, 白葡萄酒, 冰淇淋 | |
| Brûlée 焦糖布丁 | 20 |
| Caramelized baked egg cream 奶油焦糖烤蛋 | |
| Seasonal Fruit Platter 季节性水果盘 | 20 |
| Passion fruit syrup, berries 百香果酱汁, 浆果类 | |
| Selection of Ice Cream & Sorbet (3 scoops) | 20 |
| 精选冰淇淋 & 冰沙 (3勺) | |
| Ice Cream: Dark chocolate, coconut, yoghurt, cardamom, pistachio 冰淇淋: 黑巧克力, 椰子, 酸奶, 豆蔻, 开心果 | |
| Sorbet: Lemon, mango, blackberry 冰沙: 柠檬, 芒果, 黑莓 | |
| Served with sable cookies, crumbled nuts, double whipped cream 搭配曲奇饼干, 碎坚果, 以及双层奶油 | |



健康口味,



含海鲜, (P) 含猪肉,



总厨推荐,



辣, (V) 可以选择素食做法, (A) 含酒精, (CF) 不含麸质, (N) 含坚果类

*不包括在 HB 或者 FB 套餐内, 如有需要可享受七折优惠

如果您对食物有任何要求或对某种食物过敏, 请提前咨询或告知服务员

所有报价均以美元为单位, 并加收 10% 服务费 & 现行政府税