

主菜 (ENTREES)

面包 (BREADS)

大蒜面包 (Garlic Bread)

本地产斯佩耳特小麦酸面包，涂上蒜蓉黄油，撒上盐和欧芹

17

南瓜鹰嘴豆泥和扁面包 (Pumpkin Hummus & Flatbread)

新鲜制作的南瓜鹰嘴豆泥，上面撒上开心果和南瓜籽，搭配当地出产的扁面包 | 提供素食选择

19

番茄羊乳酪意式烤面包 (Tomato & Feta Bruschetta)

当地用木柴烤制的酸面包，上面铺满成熟的樱桃番茄、芝麻菜和羊乳酪，淋上香醋汁

22

开胃菜 (STARTERS)

蟹肉咸鳕鱼煎饼 (Crab & Salt Cod Fritters)

外脆内软，佐以藏红花蒜泥蛋黄酱，挤上新鲜柠檬汁

26

布法罗鸡翅 (Buffalo Wings)

香辣鸡翅，淋上自制的lekker酱汁，再在炭火上烤制。佐以浓郁的蓝纹奶酪蘸酱。

26

椒盐鱿鱼 (Salt & Pepper Squid)

酥脆，撒上新鲜香菜和辣椒，配上青柠蒜泥蛋黄酱

30

烤虾 (Grilled Prawns)

当地烤虎虾配上传统的非洲玉米粉玉米饼，搭配泰式红咖喱酱和腌菜

34

布里干酪和干肉条意式烤面包 (Brie & Biltong Bruschetta)

当地用木柴烤制的酸面包，上面铺有焦糖洋葱酱、南非风味干肉、奶油布里干酪和芝麻菜

36

波尔沃斯 (Boerewors)

南非香料牛肉香肠配非洲玉米粉和恰卡拉卡酱

38

电源 (MAINS)

海鲜 (SEAFOOD)

啤酒炸西班牙鲭鱼配薯条 (Beer Battered Spanish Mackerel & Chips) 38

当地钓获的鱼，配以花园沙拉和青柠蒜泥蛋黄酱

虾扁面条 (Prawn Linguine) 46

虎虾以大蒜、柠檬和橄榄油煎炸而成。佐以樱桃番茄和新鲜香草 | 提供素食选择

野生澳洲肺鱼 (Wild Barramundi) 52

脆皮澳洲肺鱼片配椰香米饭、白菜和浓郁的红咖喱酱

鲷鱼 (Snapper) 54

当地钓获的鱼、基普弗勒土豆、荷兰豆和雷司令柠檬酱

莫桑比克Peri Peri虾 (Mozambique Peri Peri Prawns) 62

用大蒜柠檬黄油和 Peri peri 酱烤制的蝴蝶状当地大虾，配上香喷喷的藏红花米饭

我们的特色 (OUR SPECIALTIES)

礁石与牛肉 (Reef & Beef) 70

280 克上等肋眼牛排和浓郁的土豆泥，上面放着虎虾，用蒜蓉黄油和时令蔬菜烤制

波尔沃斯 (Boerewors) 48

南非香料牛肉香肠，配以浓郁的蒜泥和红酒+辣椒酱（可与非洲玉米粉一起食用）

埃斯佩塔达 (Espetada) 58

350 公克牛臀肉，涂上酱汁后串在烤肉串上烤制，淋上红酒辣椒酱，配上浓郁的蒜香马铃薯泥

葡萄牙鸡 (Portuguese Chicken) 42

火焰烤鸡，淋上非洲辣椒酱或烟熏烧烤酱，配上新鲜的沙拉和牛排薯条

肋骨 (RIBS)

我们的排骨是用我们的招牌 LEKKER 酱汁慢火烹制的。

排骨 (Pork Ribs)

搭配牛排薯条或浓郁蒜泥

一半 58 | 满的 78

羊排骨 (Lamb Ribs)

搭配牛排薯条或浓郁蒜泥

78

牛小排 600克 (Beef Short Rib 600g)

配蘑菇、烟熏厚培根、蒜泥和阿根廷香辣酱

66

肋骨组合 (Rib Combo)

您可以选择猪肉或羊排搭配任何鸡肉、牛排 boerewors 主菜

霹雳霹雳鸡 68

波尔沃斯 68

220克西冷牛排 78

排骨拼盘 (Rib Platter)

我们的厨师精选羊肉和猪排

94

优质牛排 (PREMIUM STEAKS)

所有牛排均配以牛排薯条或浓郁的蒜泥。
这些肉块仅供我们餐厅使用。

干式熟成 (45天) DRY AGED

干式熟成西冷牛排 350克 (带骨) (Dry Aged Sirloin 350g) 86
昆士兰州达令唐斯 - 150 天谷物饲养 - 大理石花纹评分 3+

葡萄酒搭配 (Wine Pairing) 17
2021 卡氏马尔贝克 (阿根廷门多萨) (2021 Catena Malbec (Mendoza Argentina))

干式熟成肋眼牛排 500克 (带骨) (Dry Aged Rib Eye 500g) 145
昆士兰州达令唐斯 - 150 天谷物饲养 - 大理石花纹评分 3+

葡萄酒搭配 (Wine Pairing) 16
2013 Bird In Hand (南澳阿德莱德山) Nest Egg 梅洛葡萄酒

最高等级的和牛 (HIGHEST GRADE WAGYU)

臀肉 300克 (Rump 300g) 82
品牌 | 纯正和牛品种及产地 | 和牛 x 安格斯 F1-F4 - 昆士兰州达令唐斯白谷物饲料, 100% 饲喂, 450 天 - 大理石花纹评分 6-7

葡萄酒搭配 (Wine Pairing) 19
2021 年 Ox Hardy 设拉子 (南澳州上廷塔拉)

西冷牛排 300克 (Sirloin 300g) 120
品牌 | 和牛品种及产地 | 杂交和牛 - 昆士兰州南部 特殊配方谷饲饮食 350 天 - 大理石花纹评分 8-9

葡萄酒搭配 (Wine Pairing) 15
2021 年吉姆巴里“阿瑟利”赤霞珠 (南澳大利亚州库纳瓦拉)

赛德斯 (SIDES)

牛排薯条 (Steakhouse Chips) 14

蒜蓉虎虾 (Garlic Tiger Prawn Topper) 16

烤蒜泥 (Roast Garlic Mash) 14

烤南瓜 (Roast Pumpkin) 18

一块质朴的南瓜，配上南瓜籽和烤乳清干酪，淋上橙子酱

时令蔬菜 (Seasonal Greens) 22
橄榄油和柠檬酱+烤杏仁

混合花园沙拉 (Mixed Garden Salad) 19
樱桃番茄、牛油果、黄瓜+混合生菜的清新旋律

梨沙拉 (Nashi Pear Salad) 22
菠菜拌蓝纹奶酪和核桃

牛排 (STEAKS)

所有的牛排均涂上我们的特色酱汁。
所有牛排均配以牛排薯条或浓郁的蒜泥。

纽约西冷牛排 220克 (New York Sirloin 220g)

42

昆士兰州达令唐斯 - 谷物饲养 150 天 - 大理石花纹评分 3+

臀肉 350克 (Rump 350g)

54

昆士兰州西部山脉 - 黑安格斯牛，饲养 120 天 - 大理石花纹评分 2+

肋眼牛排 280克 (Rib Eye 280g)

60

昆士兰州南部 - 安格斯谷物饲养 150 天 - 大理石花纹评分 3+

纽约西冷牛排 320克 (New York Sirloin 320g)

64

昆士兰州达令唐斯 - 谷物饲养 150 天 - 大理石花纹评分 3+

T骨牛排 500克 (T-Bone 500g)

66

昆士兰州北部 - 谷物饲养 150 天 - 大理石评分 3+

臀肉 500克 (Rump 500g)

59

新南威尔士州瑞福瑞纳 - 黑安格斯牛，饲养 120 天 - 大理石花纹评分 2+

菲力牛排 250克 (牛里脊肉 (Fillet 250g (Tenderloin)))

62

昆士兰州中部 - 谷物饲养 120 天 - 大理石评分 2+

上等肋眼牛排 400克 (Prime Rib Eye 400g)

68

昆士兰州北部 - 谷物饲养 150 天 - 大理石评分 3+

肋眼牛排 540克 (可分享) (Rib Eye 540g (can be shared))

104

昆士兰州南部 - 安格斯谷物饲养 150 天 - 大理石花纹评分 3+

酱汁 (SAUCES)

非洲辣酱 (African Hot Sauce)

5

红酒和辣椒 (Red Wine & Chilli)

5

青胡椒 (Green Peppercorn)

6

蓝纹奶酪和刺山柑黄油 (Blue Cheese & Caper Butter)

5

奶油牛肝菌 (Creamy Porcini Mushroom)

6

佩里·佩里 (Peri Peri)

5

电源 (MAINS)

沙拉 (SALADS)

- 烤南瓜菠菜沙拉 (Roast Pumpkin & Spinach Salad)**

28

烤南瓜、藜麦、南瓜子、葵花籽、葱、香菜和石榴，拌入香橙酱汁 | 适合素食主义者
- 虾和鳄梨沙拉 (Prawn & Avocado Salad)**

38

烤本地虎虾，配以脆脆的生菜、牛油果、樱桃番茄、黄瓜和细香葱，佐以千岛酱
- 霹雳霹雳鸡肉沙拉 (Peri Peri Chicken Salad)**

36

嫩烤鸡胸肉、牛油果、混合生菜、番茄、黄瓜、西班牙洋葱，淋上我们自制的调料

汉堡 (BURGERS)

- 牛肉汉堡 (Waterbar Beef Burger)**

36

香脆烟熏培根、200 克牛肉碎、美味切达干酪、生菜、自制泡菜 + 蒜泥蛋黄酱
- 香脆炸鸡汉堡 (Crispy Fried Chicken Burger)**

36

调味、裹上面包屑的炸鸡、酸辣的凉拌卷心菜、自制泡菜、滚烫的非洲辣酱和蒜泥蛋黄酱
- 烤鸡汉堡 (Grilled Chicken Burger)**

36

火焰——烤鸡胸肉、培根、鳄梨、沙拉+蒜泥蛋黄酱，上面融化着布里干酪

所有汉堡均配牛奶面包和牛排薯条。另有无麸质面包可供选择。

孩子们 (KIDS)

26 美元包括一杯软饮料和一份冰淇淋

牛排配烤酱和薯条 (Steak with Basting & Chips)	28
烤鸡或炸鸡配薯条 (Grilled or Fried Chicken & Chips)	28
炸鱼薯条 (Fish & Chips)	28
意大利肉酱扁面条 (Linguine Bolognese)	28
芝士汉堡配烤酱、薯条和蒜泥蛋黄酱 (Cheeseburger & Chips)	28
博尔沃斯土豆泥 (Boerewors & Mash)	28
排骨和薯条 (Ribs & Chips)	34

甜点 (DESSERT)

甜的 (SWEET)

热带酸奶奶冻 (Tropical Yoghurt Panna Cotta)

配芒果和百香果莎莎酱

16

焦糖布丁 (Creme Brulee)

香草豆布丁，配上松脆的自制杏子茴香饼干

17

咸焦糖冻糕 (Salted Caramel Parfait)

搭配自制咸焦糖巧克力、香脆榛子串+爆米花雪

17

自制椰枣布丁 (Homemade Sticky Date Pudding)

热腾腾、淋上浓郁的奶油糖酱，搭配香草冰淇淋

19

巧克力榛子布朗尼 (Chocolate and Hazelnut Brownie)

温热，淋上美味的巧克力和榛子利口酒酱 + 香草冰淇淋

19

意式冰淇淋和冰糕 (Gelato and Sorbet)

三种热带手工风味，请向服务员询问本周的精选。每小批都采用远北昆士兰水果和天然食材新鲜制作，口感更顺滑浓郁。

16

阿芙佳朵 (Affogato)

浓缩咖啡 + 香草冰淇淋 | 添加您选择的榛子利口酒、君度橙酒或百利甜酒

15 | 21

咸味 (SAVOURY)

两人奶酪拼盘 (Cheese Plate For Two)

丹麦蓝奶酪、布里奶酪、成熟切达奶酪、干果和坚果

28