



因牛肉而生

世界顶级有机牛肉，浓郁非洲风味，现点现烤。



主厨杜米（Dumi）常驻出餐台，脸上总挂着笑容。

在我的家乡，食物从不是被“端上桌”的，而是与你珍视的人慢慢分享的。
我为这里下厨，就像在自己家里做饭一样用心。炭火炙烤的牛排，新鲜直送的海鲜——
盘中的每一样，都值得被端上桌。
感谢您今天与我们同桌用餐。

— 杜米，主厨



Japanese Menu



Chinese Menu



Korean Menu

前菜 (Entrees)

分量十足，宜与好友分享。品味非洲风情。

匠心蒜香面包 (Artisan Garlic Bread) 本地斯佩尔特酸种面包，抹上蒜香黄油，撒上盐和欧芹	17
南瓜鹰嘴豆泥配薄饼 (Pumpkin Hummus & Flatbread) 自制南瓜鹰嘴豆泥，撒上开心果与南瓜籽，配本地薄饼 提供素食选项	18
番茄菲达奶酪意式烤面包 (Tomato & Feta Bruschetta) 本地柴烤酸种面包，配香脂醋汁	22
蟹肉咸鳕鱼饼 (Crab (i) & Salt Cod (a) Fritters) 外酥里嫩，配藏红花蒜泥蛋黄酱	26
水牛城辣鸡翅 (Buffalo Wings) 刷上招牌香辣Lekker™酱，炭火烤制，配蓝纹奶酪蘸酱	26
椒盐鱿鱼 (Salt & Pepper Squid (i)) 撒上新鲜香菜与辣椒，配青柠蒜泥蛋黄酱	32
碳烤虾 (Grilled Prawns (i)) 老虎虾配非洲玉米糊、红咖喱酱和腌蔬菜	35
布里奶酪风干牛肉意式烤面包 (Brie & Biltong Bruschetta) 本地酸种面包，铺上焦糖洋葱酱、南非风干牛肉与香浓布里奶酪	36
南非香肠 (Boerewors) 南非风味香料牛肉香肠，配非洲玉米糊与查卡拉卡酱	38

我们的团队精通餐饮搭配，欢迎向他们大胆提问。
如有过敏，请提前告知工作人员。



海鲜 (Seafood)

啤酒糊炸西班牙鲭鱼配薯条 (Beer Battered Spanish Mackerel & Chips (a))	39
本地钓获鲜鱼，配田园沙拉与青柠蒜泥蛋黄酱	
虾仁意面 (Prawn Linguine (i))	49
老虎虾以蒜香、柠檬、橄榄油煎制，配樱桃番茄与新鲜香草 提供素食选项	
野生金目鲈 (Wild Barramundi (a))	53
香煎脆皮金目鲈鱼柳，配椰香饭、小白菜与浓郁红咖喱酱	
红鲷鱼 (Snapper (a))	55
本地钓获鲜鱼，配克普勒土豆、荷兰豆与雷司令柠檬汁	
莫桑比克香辣虾 (Mozambique Peri Peri Prawns (a))	64
6只大号蝴蝶虾，以蒜香柠檬黄油炭烤，配香浓藏红花饭与Peri Peri香辣酱	

招牌菜 (Signature Dishes)

葡式烤鸡 (Portuguese Style Chicken)	44
炭烤鸡肉淋上非洲香辣酱或烟熏BBQ酱，配沙拉与牛排薯条	
南非香肠 (Boerewors)	48
传统南非风味香料牛肉香肠，配浓郁蒜泥土豆与红酒辣椒酱，或非洲玉米糊与查卡拉卡酱	
葡式串烧牛肉 (Espetada)	58
350克臀肉(MB3+)串烤并刷酱，淋上红酒辣椒酱，配浓郁蒜泥土豆	
海陆双拼 (Reef & Beef (i))	72
280克特选肋眼牛排(MB3+)配浓郁土豆泥，佐以蒜香黄油煎老虎虾与时令青菜	



排骨 (Ribs)

我们的排骨慢炖入味、鲜嫩多汁，
再刷上招牌Lekker™酱以炭火烤制。

猪肋排 (Pork Ribs)

配牛排薯条或浓郁蒜泥土豆

半份 59 | 整份 80

羊肋排 (Lamb Ribs)

配牛排薯条或浓郁蒜泥土豆

半份 59 | 整份 80

牛小排600克 有机 (Beef Short Rib 600g Organic)

配蘑菇、厚切烟熏培根、蒜泥土豆与阿根廷青酱

68

排骨套餐 (Rib Combo)

猪肋排或羊肋排，搭配鸡肉、牛排或南非香肠任选主菜

Peri Peri鸡肉

68

南非香肠

68

西冷牛排200g

79

排骨拼盘 (Rib Platter)

主厨精选羊肋排与猪肋排拼盘

94



精选牛排 (Premium Steaks)

轻刷酱汁烤制。

所有牛排均配牛排薯条或浓郁蒜泥土豆。这些部位为本店独家精选。

干式熟成 — 熟成45天 (DRY AGED - 45 DAYS)

带骨干式熟成西冷350克 (Dry Aged Sirloin 350g on the Bone) 88

达令唐斯, 昆士兰州 — 谷饲150天 — 大理石纹3+

葡萄酒搭配 2023年卡帝娜马尔贝克 (阿根廷门多萨) +18

带骨干式熟成肋眼500克 (Dry Aged Rib Eye 500g on the Bone) 145

达令唐斯 昆士兰 — 谷饲150天 — 大理石纹评分3+

葡萄酒搭配 2022年"骑士"梅洛混酿赤霞珠/小味儿多 (新南威尔士州莱尔斯顿) +18

和牛 — 谷饲450天 (WAGYU - 450 DAYS GRAIN FED)

臀肉300克 (Rump 300g) 84

纯种和牛 — 和牛×安格斯 F1-F4 — 达令唐斯昆士兰 — 大理石纹6-7

葡萄酒搭配 2023年牛头庄西拉 (南澳廷塔拉高地) +20

西冷300克 (Sirloin 300g) 120

和牛牛肉 — 杂交和牛牛肉 — 南昆士兰 — 大理石纹8-9

葡萄酒搭配 2023年吉姆巴里"阿瑟利"赤霞珠 (南澳库纳瓦拉) +18

所有牛排均配牛排薯条或浓郁蒜泥土豆

配菜 (SIDES)

牛排薯条 (Steakhouse Chips) 14

烤蒜泥土豆 (Roast Garlic Mash) 14

蒜香老虎虾配料 (Garlic Tiger Prawn Topper (i)) 16

烤南瓜 (Roast Pumpkin) 18

南瓜籽、烤瑞可塔奶酪、橙汁酱

时令青菜 (Seasonal Greens) 22

橄榄油柠檬汁, 烤杏仁

田园杂菜沙拉 (Mixed Garden Salad) 19

番茄、牛油果、黄瓜、混合生菜

雪梨沙拉 (Nashi Pear Salad) 22

菠菜、蓝纹奶酪、核桃



牛排 (Steaks)

精选自澳大利亚顶级草原，以秘制招牌酱汁完美收尾。

纽约西冷200克 (New York Sirloin 200g) 达令唐斯，昆士兰州 — 谷饲150天 — 大理石纹3+	42
臀肉350克 (Rump 350g) 昆士兰州西部牧区 — 黑安格斯，120日龄 — 大理石纹2+	56
肋眼280克 (Rib Eye 280g) 南昆士兰 — 安格斯谷饲150天 — 大理石纹3+	62
纽约西冷300克 (New York Sirloin 300g) 达令唐斯，昆士兰州 — 谷饲150天 — 大理石纹3+	64
T骨牛排500克 (T-Bone 500g) 北昆士兰 — 谷饲150天 — 大理石纹3+	68
臀肉500克 (Rump 500g) 新南威尔士州里维利纳 — 黑安格斯，120日龄 — 大理石纹2+	62
菲力250克 嫩腰肉 (Fillet 250g Tenderloin) 中昆士兰 — 谷饲120天 — 大理石纹2+	64
带骨特选肋眼400克 (Prime Rib Eye 400g on the Bone) 北昆士兰 — 谷饲150天 — 大理石纹3+	70
肋眼540克 可供分享 (Rib Eye 540g can be shared) 南昆士兰 — 安格斯谷饲150天 — 大理石纹3+	106

所有牛排均配牛排薯条或浓郁蒜泥土豆

肉的熟度 (MEAT TEMPERATURES)

极生	表面略煎，中心接近生肉的颜色。常温
一分熟	中心呈红色。微温
三分熟	中心呈粉红偏红色。温热
五分熟	中心呈粉红色。热
七分熟	中心略带粉红。热
全熟	无粉红，中心呈棕色。热

酱汁 (SAUCES)

非洲辣酱 (African Hot Sauce)	6
红酒辣椒酱 (Red Wine & Chilli)	6
青胡椒酱 (Green Peppercorn)	6
蓝纹奶酪酸豆黄油 (Blue Cheese & Caper Butter)	5
奶油牛肝菌酱 (Creamy Porcini Mushroom)	6
Peri Peri香辣酱 (Peri Peri)	5



沙拉 (Salads)

烤南瓜菠菜沙拉 (Roast Pumpkin & Spinach Salad)	28
烤南瓜、藜麦、南瓜籽、葵花籽、青葱、香菜、石榴，拌以清新橙汁酱 提供素食选项	
虾仁牛油果沙拉 (Prawn & Avocado Salad (i))	38
炭烤老虎虾、脆嫩生菜、牛油果、樱桃番茄、黄瓜、香葱，配千岛酱	
Peri Peri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，配自制沙拉酱	

汉堡 (Burgers)

所有汉堡均使用牛奶面包，配牛排薯条。
可提供无麸质面包。

精选牛肉汉堡 (Premium Beef Burger)	36
烟熏培根、200克牛肉饼、切达奶酪、生菜、自制腌黄瓜，配蒜泥蛋黄酱	
香脆炸鸡汉堡 (Crispy Fried Chicken Burger)	36
调味面包糠炸鸡、爽口卷心菜丝、自制腌黄瓜，配香辣非洲酱与蒜泥蛋黄酱	
碳烤鸡肉汉堡 (Grilled Chicken Burger)	36
炭烤鸡胸肉、培根、牛油果、沙拉、蒜泥蛋黄酱，上覆融化布里奶酪	

