

앙트레 (ENTREES)

빵 (BREADS)

마늘 빵 (Garlic Bread)

17

현지산 철자 밀 사워드 빵에 마늘 버터를 바르고 소금과 파슬리를 뿌렸다.

호박 후무스 & 플랫브레드 (Pumpkin Hummus & Flatbread)

19

피스타치오와 페피타를 토핑한 갓 만든 호박 후스 현지산 플랫 브레드를 곁들여 |

토마토 & 페타 브루스케타 (Tomato & Feta Bruschetta)

22

현지산의 장작 구이 사워드 우브레드에, 완숙 체리 토마토, 루콜라, 페타 치즈를 토핑해, 발사미코 드레싱을 곁었습니다

스타터 (STARTERS)

게살 & 소금 대구 튀김 (Crab & Salt Cod Fritters)

26

바깥 쪽은 바삭 바삭하고 사프란 아이올리와 레몬을 짜서 드세요.

버팔로 윙 (Buffalo Wings)

26

매운 치킨 날개에 수제 레커 TM 소스를 바르고 숯불 구이로 완성했습니다. 펀치가 달린 블루 치즈 딥을 곁들여

소금 후추 오징어 (Salt & Pepper Squid)

30

신선한 고수풀과 칠레를 뿌려 라임 아이올리를 곁들여

구운 새우 (Grilled Prawns)

34

현지에서 만든 그릴 한 차 새우를 전통적인 아프리카 옥수수 요리에 얹어 포렌타 케이크에 태국 레드 카레 소스와 야채 절인 피클

브리 & 빌통 브루스케타 (Brie & Biltong Bruschetta)

36

현지산의 장작 구이 사워드에 캐러멜리제 한 양파 잼을 거둬, 남아프리카 스타일의 빌튼, 크림 브리 치즈와 루콜라와 함께

Boerewors

38

남아프리카 향신료 맛 쇠고기 소시지, 아프리카 옥수수 가루, 차카라카 소스와 함께

메인 (MAINS)

해 산 물 (S E A F O O D)

맥주 반죽 스페인 고등어와 감자튀김 (Beer Battered Spanish Mackerel & Chips)	38
현지에서 잡은 생선, 정원 샐러드와 라임 아이올리 포함	
고새우 링귀니 (Prawn Linguine)	46
마늘, 레몬, 올리브 오일로 소테 된 타이거 프라운. 체리 토마토와 신선한 허브와 함께 채식 옵션	
야생 바라문디 (Wild Barramundi)	52
크리스피 껍질의 바라만디필레를 코코넛 라이스와 아오나, 진한 레드 카레 소스와 함께 제공합니다	
도미 (Snapper)	54
현지에서 잡힌 물고기, 키플러 감자, 스냅 완두, 리스링 레몬 드레싱	
모잠비크 페리페리 새우 (Mozambique Peri Peri Prawns)	62
현지산 왕새우를 버터플라이로 하고 마늘 레몬버터와 펠리페리소스로 구워 향기로운 사프란 라이스에 곁들여	

우리의 특선 요리 (O U R S P E C I A L T I E S)

리프 & 비프 (Reef & Beef)	70
프라임 리브 아이 280g과 진한 으갠 감자, 마늘 버터로 그릴 한 호랑이 새우와 계절의 그린을 더해	
Boerewors	48
남아프리카 스타일 향신료 쇠고기 소시지. 짙은 마늘 으갠과 레드 와인치 자원을 곁들여 (아프리카산 옥수수 가루를 곁들일 수도 있습니다)	
케밥 (Espetada)	58
350g의 램프 비프를 꼬치 구이로 만들어 레드 와인과 칠리소스를 뿌려 진한 마늘을 곁들여	
포르투갈 치킨 (Portuguese Chicken)	42
아프리카 펠리페 자원 또는 스모키 BBQ 소스를 뿌린 직화 구이 치킨. 신선한 샐러드와 스테이크 하우스 칩을 곁들여	

갈비 살 (RIBS)

저희 가게의 리브는 특제 LEKKER 소스로 차분히 조리되고 있습니다.

돼지갈비 (Pork Ribs)

스테이크 튀김이나 짙은 마늘 매쉬를 곁들여

반 58 | 가득한 78

양갈비 (Lamb Ribs)

스테이크 튀김이나 짙은 마늘 매쉬를 곁들여

78

소갈비살 600g (Beef Short Rib 600g)

버섯, 훈제 두꺼운 베이컨, 마늘 버섯, 아르헨티나 칠리 리소스

66

리브 콤보 (Rib Combo)

치킨, 스테이크, 보에레 월스의 메인 코스에는 돼지고기 또는 램찹을 선택할 수 있습니다.

펠리페리치킨 68

Boerewors 68

서로인 220g 78

립 플래터 (Rib Platter)

셰프가 엄선한 최고의 양고기 및 돼지갈비

94

프리미엄 스테이크 (PREMIUM STEAKS)

모든 스테이크에는 스테이크 튀김 또는 짙은 마늘 소스가 포함되어 있습니다. 이러한 부위는 저희 가게 한정입니다.

건 조 숙 성 (D R Y A G E D)

드라이에이징 등심 350g (Dry Aged Sirloin 350g) 86

달링 다운스, 퀸즐랜드 - 150일간 곡물 사육 - 서리 내림 빈도 3+

와인 페어링 (Wine Pairing) 17

2021 카테나 말벡(멘도사 아르헨티나)

드라이 에이징 리브아이 500g (Dry Aged Rib Eye 500g) 145

달링 다운스 QLD - 150일간 곡물 사육 - 대리석 점수 3+

와인 페어링 (Wine Pairing) 16

2013 버드 인 핸드(애들레이드 힐스, SA), 네스트 에그, 메를로

최 고 급 와 규 (H I G H E S T G R A D E W A G Y U)

엉덩이 300g (Rump 300g) 82

브랜드 | 순화소 품종과 산지 | 와규 × 앵거스종

와인 페어링 (Wine Pairing) 19

2021 옥스 하디 쉬라즈 (어퍼 틴타라, 남호주)

등심 300g (Sirloin 300g) 120

브랜드 | 일본소 품종과 원산지 | 교잡종 일본소 - 남 퀸즐랜드산 특별 배합곡물 사료로 350일간 사육

와인 페어링 (Wine Pairing) 15

2021 짐 배리 "디 애덜리" 카베르네 소비뇽(쿠나와라, 남호주)

측 면 (S I D E S)

스테이크하우스 칩스 (Steakhouse Chips) 14

마늘 타이거 새우 토퍼 (Garlic Tiger Prawn Topper) 16

구운 마늘 매시 (Roast Garlic Mash) 14

구운 호박 (Roast Pumpkin) 18

호박 씨앗과 토스트 한 리코타 치즈를 곁들인 소박한 호박에 오렌지 소스를 뿌린 것

계절 채소 (Seasonal Greens) 22

올리브 오일과 레몬 드레싱 + 토스트 아몬드

가든 샐러드 (Mixed Garden Salad) 19

체리 토마토, 아보카도, 오이, 믹스 상추의 상쾌한 멜로디

우리 토래 샐러드 (Nashi Pear Salad) 22

블루 치즈와 호두를 곁들인 시금치

스테이크 (STEAKS)

모든 스테이크에는 저희 가게 특제 소스가 걸려 있습니다. 모든 스테이크에는 스테이크 튀김 또는 마른 마늘 소스가 포함되어 있습니다.

뉴욕 서로인 220g (New York Sirloin 220g)

42

달링 다운스, 퀸즐랜드 - 곡물 사육 150일 - 서리 내림 3+

엉덩이 350g (Rump 350g)

54

퀸즐랜드 주 웨스턴 레인지산 - 블랙 앵거스, 120일령 - 서리 내림 2+

립아이 280g (Rib Eye 280g)

60

사우스 퀸즐랜드 - 앵거스 종 곡물 사육 150 일 - 서리 내림 3+

뉴욕 서로인 320g (New York Sirloin 320g)

64

달링 다운스, 퀸즐랜드 - 곡물 사육 150일 - 서리 내림 3+

티본 500g (T-Bone 500g)

66

퍼노스 퀸즐랜드 - 150일간 곡물 사육 - 대리석 평가 3+

엉덩이 500g (Rump 500g)

59

리비에리나, 뉴 사우스 웨일즈 - 블랙 앵거스, 120 일령 - 서리 내림 빈도 2 이상

안심 250g (Fillet 250g (Tenderloin))

62

센트럴 퀸즐랜드 - 120일간 곡물 사육 - 대리석 등급 2+

프라임 립아이 400g (Prime Rib Eye 400g)

68

퍼노스 퀸즐랜드 - 150일간 곡물 사육 - 대리석 평가 3+

리브아이 540g (공유 가능) (Rib Eye 540g (can be shared))

104

사우스 퀸즐랜드 - 앵거스 종 곡물 사육 150 일 - 서리 내림 3+

소스 (SAUCES)

아프리카 핫소스 (African Hot Sauce)

5

레드 와인 & 칠리 (Red Wine & Chilli)

5

녹색 후추 열매 (Green Peppercorn)

6

블루 치즈 & 케이퍼 버터 (Blue Cheese & Caper Butter)

5

크리미 포르치니 버섯 (Creamy Porcini Mushroom)

6

요정요정 (Peri Peri)

5

메인 (MAINS)

샐러드 (SALADS)

구운 호박과 시금치 샐러드 (Roast Pumpkin & Spinach Salad) 28

구운 호박, 키누아, 호박 씨앗, 해바라기 씨앗, 파, 고수풀, 석류를 상쾌한 오렌지 드레싱으로 완성 한 것 | 채식주의자

새우 & 아보카도 샐러드 (Prawn & Avocado Salad) 38

현지에서 만든 차 새우 그릴, 샤키샤키 상추, 아보카도, 체리 토마토, 오이, 향신료와 함께 사우전드 아일랜드 드레싱과 함께

페리페리 치킨 샐러드 (Peri Peri Chicken Salad) 36

부드럽고 구운 닭고기 고기, 아보카도, 믹스 상추, 토마토, 오이, 스페인 양파, 수제 드레싱

버거 (BURGERS)

쇠고기 버거 (Waterbar Beef Burger) 36

크리스피스 모크 베이컨, 소고기 200g, 미식가 체다 치즈, 양상추, 수제 피클, 아이올리

바삭하게 튀긴 치킨 버거 (Crispy Fried Chicken Burger) 36

양념한 빵가루를 뿌린 프라이드 치킨, 쫄깃한 콜슬로우, 수제 피클, 뜨거운 키위 소스, 마늘 아이올리

구운 치킨 버거 (Grilled Chicken Burger) 36

플레임 - 그릴 치킨 브레스트, 베이컨, 아보카도, 샐러드, 아이올리, 녹은 브리 치즈와 함께

모든 햄버거에는 우유 밴스와 스테이크 플라이가 있습니다. 글루텐 프리 밴즈도 준비되어 있습니다.

어린이 (KIDS)

26달러에는 청량음료와 아이스크림이 포함되어 있습니다.

스테이크와 바스팅 & 칩스 (Steak with Basting & Chips)	28
구운 닭고기 또는 튀긴 닭고기와 감자튀김 (Grilled or Fried Chicken & Chips)	28
피쉬 앤 칩스 (Fish & Chips)	28
링귀니 볼로네제 (Linguine Bolognese)	28
치즈버거 & 칩스 (Cheeseburger & Chips)	28
Boerewors & 매시 (Boerewors & Mash)	28
갈비와 감자튀김 (Ribs & Chips)	36

갈비와 감자튀김 (DESSERT)

달콤한 (SWEET)

요거트 파나코타 (Tropical Yoghurt Panna Cotta) 16

망고와 열정 과일 살사와 함께

크렘 브뤼레 (Creme Brulee) 17

바닐라 콩 푸딩과 수제 살구와 아니스의 바삭 바삭한 쿠키

솔티드 카라멜 파르페 (Salted Caramel Parfait) 17

홈메이드 소금 캐러멜 초콜릿, 크리스피 헤이즐넛 클러스터, 팝콘 스노우와 함께

수제 스티키 데이트 푸딩 (Homemade Sticky Date Pudding) 19

농후한 버터 스카치 소스와 바닐라 아이스크림을 곁들여 따뜻하게 드세요.

초콜릿과 헤이즐넛 브라우니 (Chocolate and Hazelnut Brownie) 19

따뜻한 시간에 맛있는 초콜릿과 헤이즐넛 리큐어 소스와 바닐라 아이스크림을 곁들여 드세요.

젤라토와 샤베트 (Gelato and Sorbet) 16

열대 수제 맛을 3 종류 준비하고 있습니다. 이번 주 맛은 직원에게 문의하십시오. 퍼·노스·퀸즈랜드산의 과일과 천연 소재를 사용해, 소량씩 정중하게 손수 만들기하는 것으로, 보다 매끄럽고 풍부한 맛을 실현하고 있습니다.

익사 (Affogato) 15 | 21

에스프레소 + 바닐라 아이스크림 | 헤이즐넛 리큐어, 코안트로, 베일리스 중에서 선택할 수 있습니다.

짭짤한 (SAVOURY)

22인용 치즈 플레이트 (Cheese Plate For Two) 28

덴마크산 블루 치즈, 브리, 숙성 체다 치즈, 말린 과일, 견과류