

Riverside Grill

TO START WITH ...

Quinoa and Arugula Salad 320

烤羊干酪、石榴子、柑桔

4种调味品：椰青、红莓醋、青蒜酱、意大利黑醋

Summer Salad of Grilled Hokkaido scallops 350

意大利熏火腿、南瓜和葵花籽、红莓调味品

Caesar Pauleta Salad 290

莴苣叶、棍子面包、巴尔马干酪、熏肉片、招牌调味品

Beef tartar 'A la Menilmontant'

手工切割的黑安格斯牛排、传统佐料

➤ 开胃菜 160g 420

➤ 主菜 250g 590

Vivin's Symphony of Duck and Goat

'Glocal concept' 750

鸭子：晒干的鸭胸脯和鸭肝做成的熟肉酱。

山羊：乳清干酪和香草肉酱

Beetroot Booster-Gazpacho 290

自制
开菲尔酸奶、
茴香蛋

liquid's

Duet of Potato Soups 290

例牌浓汤
和红辣椒粉
香肉汤

Ostricaró Fisico®

Spiced Coral-Oysters ceviche 390

牡蛎、红油

Half dozen Oyster's Kilpatrick 790

培根、伍斯特郡辣酱油、
塔巴斯哥辣酱油、酸橙

Californian Oysters by the Half dozen 790

现剥壳的

Rising Sun Sea Scallops 450

硬皮奶油、海盐末、百里香

MAINS – BBQ'ed

Lamb chops Cedar Farm 990

270 g 澳洲良种

Kurobuta Pork Neck 590

250 g 黑猪肉、地中海香料

Half Organic Spring Chicken 590

500 g 饲养时带有生物品牌
第戎芥末酱

The Mother Load Burger 990

纯和牛肉饼、鹅肝、黑松露酱

Crying Tiger 790

黑猪脖肉 & 澳洲牛肉

Norwegian Marine Farm Salmon 590

250 g 烤肉

S&S 1390

有机黑鲈和鳕鱼片

Jumbo Tiger Prawns 990

500 g 有机冷冻

-MAINS- SOMETHING FISHY

•• Boston Lobster 1200 ••

缅因州活虾、糖渍柠檬

价格将会有 10%的服务费和相应的政府税费
如果您有任何特定饮食需求或饮食禁忌，请告知餐厅经理。

MAINS – THE BEEF

Tenderloin Darling Down Wagyu 2200

250 g 肉片 粮食饲养 180 天, 五花肉 4

Rib Eye Pristine Ranch Wagyu 1500

280 g 排骨 粮食饲养 280 天, 五花肉 4

Striploin 1824 Farm 900

250 g 排骨, 粮食饲养 150 天

Tenderloin Oakland Farm 990

250 g 熏肉、粮食饲养 120 天

T-bone steak US Mainland 1700

450 g 里脊肉、草饲养 180 天

Tomahawk Cape Byron Angus 3590

1000 g 大块牛排、天然上等五花肉

SIDE ENHANCEMENTS at 150 each

THE VEGIES

普罗旺斯番茄李子酱
3菇炖肉
菠菜奶油沙司
青豆熏肉
五香扁豆
卡津老玉米

THE CARBOHYDRATES

奶油蝴蝶面
多菲内奶油烤土豆
黑松露马铃薯
盐腌长薯条
乳酪土豆块
烤土豆
杏仁肉饼
糯米饭

SAUCES & DIPS at 90 each

蛋黄酱
青胡椒子
法国芥末酱
百里香半冰沙司
五香辣椒酱

平底锅煎牛里脊
香草水瓜豆
番红花蒜泥蛋黄酱
夏敦埃酒酱
辣椒奶油酱

SWEET TREASURES - CHOCOLATE MANIA

Valrhona Chocolate jar 290

生奶油、饼干碎、浆果、薄荷

The Dome of Darkness 290

烤香蕉、柑香酒-蛋黄甜汁、天然酸奶冰淇淋

The Choco-Cake 290

巧克力果馅甜筒、香草冰淇淋、香提丽奶油

Flamed Mozart's ice cream-dome 350

牛乳糖、开心果冰淇淋
带嘉利宝-巧克力、红樱桃

Chocolate Pralines farandole 290

Panya 设计的可可粉