

开胃菜

新鲜百里香、柠檬蒜蓉面包

8.50

今日厨师特选之意式香烤面包片

今晚供应品种详情，请询问服务生

12.00

“谷仓餐馆”自制肉酱

配热吐司和木梨冻

16.50

“谷仓餐馆”特色品味盘

19:00 (1-2人)

\$12 每添加一人

出产于 Borga 熟食店的多种精美意大利腊肠，包括

火腿腊肠

意大利辣香肠

烟熏火腿

还配以：

罗布产酸奶酪佐以自制杜卡香料

“谷仓餐馆”自制泡菜

黑橄榄酱

腌渍洋葱

热土耳其面包

前菜

香煎鲜贝

薄火腿鲜贝卷，配花菜泥和香草黄油

19.50

上海风味粘稠红烧猪腩

配韩国泡菜沙拉

19.50

蒜香奶油明虾

配泰国青柠香米饭

19.50

南澳沙鲛鱼

裹上库柏爱尔淡啤酒面糊烹炸，配以塔塔酱和柠檬

19.50

菠菜羊奶酪南瓜饼

配以香料酸奶和小份沙拉
18.50

烟雾湾新鲜生蚝

原味，佐以姜汁和柠檬
6 个\$18.00 / 12 个\$35.00
培根和烧烤酱料烤制
6 个\$19.00 / 12 个\$37.00

我们著名的牛肉

在我们的厨房熟成并以尤加利树木炭炭烤
我们的牛排配以自制的巴尔干烤香肠，传统的大陆式沙拉
以及覆盖着酸奶油和香葱的烤土豆

后腿肉牛排

“谷仓餐馆”60 天最佳熟成后腿肉

熟成 60-90 天后，后腿肉是牛肉中最美味部位，是牛排行家们的首选。

400 克 34.50

800 克 49.00

上等腰肉牛排

“谷仓餐馆”的最佳熟成草饲料上等腰肉

熟成 60 到 120 天，我们的厚切西冷牛排因其极致风味和鲜嫩而备受推崇

400 克 39.00

600 克 49.00

只可以烹制为近生，一分熟和三分熟

1 千克 纽约式切割 **65.00**
只可以烹制为生，一分熟和三分熟

神户和牛西冷牛排

纯血神户和牛，在石灰岩海岸（靠近米里森地区）饲养成熟。这种西冷牛排肉质肥美，鲜嫩无比，完美的大理石花纹，评分高达为 6 至 7 分。

300 克 **85.00**

牛眼肉

“谷仓餐馆”顶级肉眼牛排

牛腰肉中部的完美切块，其极致鲜嫩和肌理备受好评

250 克菲力 **39.00**

免翁牛柳 **42.00**

以培根包裹，配以白蘑菇、培根和西拉红酒酱

葛根左拉口袋牛排 **42.00**

取自牛眼肉之末端部位的口袋牛排，中间填入蓝干酪并覆盖以香料黄油。我们建议最多烹饪至五成熟。

酱汁

白兰地绿胡椒酱汁	4.50
奶油蒜香虾酱汁	8.50
经典法式伯那西酱汁	4.50
蘑菇、培根和西拉红酒肉汁	4.50
醇厚红酒酱汁	4.50
黛安牛排酱汁	4.50

其它推荐菜品

南澳沙鯪鱼

裹上库柏爱尔淡啤酒面糊烹炸酥脆，配以塔塔酱，田园沙拉，
以及覆盖酸奶油和香葱的烤土豆
两片 34.50 / 3片 42.00

蒜香奶油明虾

配泰国青柠香米饭和田园沙拉
35.50

薄火腿鸡胸肉卷

塞入菠菜和羊奶酪，配以花椰菜，浇上霞多丽白葡萄酒、香料
和第戎芥末调和酱汁
34.00

菠菜羊奶酪南瓜饼

配以辛香古斯米，香料酸奶和小份沙拉
33.00

配菜

煎蘑菇

9.50

今日厨师特选配菜

请询问服务生以了解今晚供应菜品
9.90

肥仔薯条

配以海盐，黑胡椒碎和蒜蓉蛋黄酱
9.90

田园沙拉

8.00

甜点

阿芙佳朵浓缩咖啡冰淇淋

香草冰淇淋和意大利杏仁酒饼干，另配榛果利口酒和浓缩咖啡供你调配

15.50

橙味力娇酒冰淇淋

我们自制的冰淇淋配以橙皮—真正的谷仓餐馆之经典

14.50

伊顿杂糕

蛋白脆饼，奶油和莓果混搭
源于二十世纪三十年代的英国经典甜品

14.50

肉桂甜甜圈

西班牙风味迷你甜甜圈，配以热巧克力和雪利酒酱以及夏威夷果冰淇淋

14.50

香桃可丽饼

新鲜烘焙的乡村风味桃子挞，配以格里斯塔出产的夏威夷果和袋鼠岛蜂蜜冰淇淋

14.50

百利酒法式焦糖布丁

配以榛子脆饼

14.50

三色冰淇淋

巧克力，淡盐焦糖，柠檬和甜点青柠
产自南澳的格力斯塔公司

14.50

罗勒意式奶冻

配以树莓，草莓酱，鲜橙，莓果雪葩和橙味香脆华夫饼

14.50

粘稠巧克力布丁

配以冰淇淋，淋上榛子利口酒糖浆。
因为我们是现做，需要 20 分钟的烹制时间。

14.50

奶酪

澳大利亚奶酪拼盘，配以麝香葡萄，亚美尼亚式面包，
开心果椰枣和核桃卷

选择两种奶酪 18.00 或三种 27.00

洗浸奶酪（廷布恩，维多利亚州）

一种洗浸软质奶酪，轻微辛辣和圆润复合口感。由灭菌牛奶制成，令人称奇的丰富口感和绵柔质感

手工极品奶酪（廷布恩，维多利亚州）

这种手工舀制的三倍乳脂奶酪使用了当地的有机牛奶和奶油制作而成

百瑞溪“塔文蓝干酪”（吉普斯蓝，维多利亚）

这种农舍蓝干酪得名于当地一条河流。它有丰富的黄油般质感和独特的奶油香气和蓝干酪回味