



EUREKA 89

Degustation Menu

触动味蕾的菜单

贵妃蟹，配茼蒿三文鱼籽伴圣女果

Deviation Road “牵牛星”桃红气泡酒，产自南澳阿德莱德山

法式康堤乳酪，伴黑蒜羊奶沫鲜豆

Priory Ridge 2015 年长相思白葡萄酒，产自塔斯马尼亚圣海伦

醉烟熏葱香墨瑞雪鱼，配海苔伴紫菜菊苣

Ben Haines 2017 年米诺干桃红葡萄酒，产自维多利亚尼冈比
(仅供七道菜式套餐)

炙烤葡萄栗子乳鸽，伴黑米

JC' s Own 2016 年小怪兽格拉希干红葡萄酒，产自南澳巴罗萨谷

弗林德斯岛嫩羊肉，配文火炖葵花菜甘薯芦笋

Simao & Co 2016 年普兰尼洛红葡萄酒，产自维多利亚高山谷

芝士或甜点，厨师精选

配酒由侍酒师搭配

(仅供七道菜式套餐)

椰味伴桑梅热情果芒果甜品

配酒由侍酒师搭配

星期二至星期四夜晚 以及周日中午

可供选择套餐:

五道菜式套餐

五道菜式 — \$105/位

另加配酒 — \$165/位

七道菜式套餐

七道菜式 — \$140/位

另加配酒 — \$225/位

周五以及周六夜晚

七道菜式套餐

七道菜式 — \$140/位

另加配酒 — \$225/位

菜单及酒水按需求会有所更改。