



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 — \$110/位

另加配酒 — \$170/位

#### 七道菜式套餐

七道菜式 — \$145/位

另加配酒 — \$230/位

### 周五以及周六夜晚

七道菜式套餐

七道菜式 — \$145/位

另加配酒 — \$230/位

菜单及酒水按需求会有所更改。