



EUREKA 89

Degustation Menu

触动味蕾的菜单

蛤贝，配烟熏鳗鱼，马铃薯，日本芥末
Punt Road 2014年“拿破仑酒庄”气泡酒，产自维多利亚州亚拉河谷

复古甜菜，伴格吕耶尔干酪，夏威夷果，羊奶
Clic 2016年灰皮诺白葡萄酒，产自意大利弗留利威尼斯

乔治国王鳕鱼，配烤核桃黑蒜伴腌制海茴香
Monkey Brains 2017年黑珍珠葡萄酒，产自维多利亚墨累达令河
(仅供七道菜式套餐)

鹌鹑，伴烟熏胡萝卜花菜脆薯片
Giant Steps 2017年黑皮诺葡萄酒，产自维多利亚州亚拉河谷

格津角西冷牛肉，配蘑菇烤迷你紫洋葱
Yangarra PF 2017年西拉葡萄酒，产自南澳麦克拉伦谷

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)

榛子巧克力咖啡枣子法式蛋糕
配酒由侍酒师搭配

可供选择套餐:

五道菜式套餐*
五道菜式 — \$110/位
另加配酒 — \$170/位
* 周五及周六晚除外

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。