



## 生蚝

半打牡蛎，配红酒醋汁和柠檬

<b>FINES DE NORMANDIE NO. 3</b>	19
诺曼底	
<b>BABY KYS NO. 5</b>	29
布列塔尼	
<b>SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4</b>	32
马雷内斯·奥莱龙	
<b>OYSTERS AND CAVIAR</b>	35
3件“Speciale Gillardeau no.” 4’， 搭配 10 克奥西特拉鱼子酱	
<b>BAKED OYSTERS</b>	21
三只牡蛎“Speciale Gillardeau no.” 4’ 配炒锅菠菜和荷兰酱	

## 三明治供应至下午 4:00

<b>CLUB CHICKEN</b>	17
烤鸡柳、脆皮培根、 番茄鸡蛋沙拉	
<b>CLUB SALMON</b>	19
自制烟熏苏格兰三文鱼、牛油果和三文鱼 沙拉	
<b>WRAP PRAWN</b>	17
大虾、鳄梨、培根 和微辣的酱汁	
<b>TOAST TUNA SALAD</b>	16
吐司配微辣金枪鱼沙拉	
<b>KATSU CHICKEN SANDWICH</b>	17
麻酱脆皮鸡	

## 沙拉

<b>CAESAR SALAD</b>	16
经典凯撒沙拉配培根， 新鲜煮鸡蛋和帕尔马干酪	
<b>WITH FRIED PRAWNS</b>	+8
<b>WITH TUNA TATAKI</b>	+8
<b>WITH SMOKED SALMON</b>	+8
<b>WITH CHICKEN</b>	+4
<b>SPICY TUNA SALAD</b>	23
沙拉配轻煎金枪鱼， 西瓜、番茄和石榴	
<b>FETA SALAD (VEGAN)</b>	19
沙拉配羊乳酪、橄榄、番茄和红洋葱	

## 寿司

<b>签名卷</b>	
<b>DRAGON ROLL</b>	27
里外卷着炸虾和 牛油果	
<b>ULTIMATE KING CRAB</b>	26
帝王蟹、鳄梨和黄咖喱蛋黄酱	
<b>TEMPURA GAMBA ROLL</b>	29
黄瓜卷、天妇罗虾和微辣酱	
<b>CRISPY CHICKEN MAKI</b>	24
外翻卷配脆皮烤鸡和芒果	

## 握寿司

<b>CRISPY NIGIRI</b>	24
5 份炸握寿司、3 片金枪鱼和 2 片三文鱼， 配微辣酱	
<b>SALMON NIGIRI</b>	24
5 块，配松露照烧酱	
<b>UNAGI FOIE GRAS</b>	24
5 块，配鳗鱼、鹅肝和甜酱油	
<b>CRISPY LOBSTER NIGIRI</b>	21
3 块，炸握寿司配牛油果和龙虾沙拉	

## 真木

<b>CHEF'S SPECIAL SUSHI</b>	当日价格
每天我们都会提供由厨师选择的寿司卷	
<b>SALMON TORCH ROLL</b>	24
由里向外烤的卷配芥末蛋黄酱和鳗鱼酱	
<b>TUNA VULCANO ROLL</b>	25
金枪鱼配辣味噌、照烧和芝麻酱	
<b>HOSOMAKI</b>	13
可选择金枪鱼、鲑鱼、鳄梨或黄瓜	

## 热门启动器

<b>PRAWNS IN GARLIC OIL</b>	23
西班牙风格烤去皮大虾	
<b>MUSSELS GRATIN</b>	21
贻贝配香草黄油和陈年奶酪	
<b>CALAMARI</b>	19
蒜泥蛋黄酱炒鱿鱼	
<b>CRISPY GAMBA'S</b>	23
天妇罗虾配泡菜蛋黄酱	
<b>GYOZA</b>	19
饺子里有鸡肉，配上酥脆的辣椒油	
<b>ASIAN RIBS</b>	22
无骨排骨配新鲜沙拉和柠檬草奶油	
<b>SCALLOPS</b>	22
三片扇贝炒绿芦笋和藏红花味噌白啤酒	
<b>KING CRAB</b>	59
帝王蟹从锅中取出，温热配上微辣的酱汁	

## 冷启动器

<b>BREAD WITH TAPENADE</b>	9.95
抓住橄榄酱和咸黄油	
<b>PATA NEGRA</b>	21
100 克 伊比利亚火腿薄片	
<b>TOSTADA EEL</b>	21
烤 Tramezzini 面包配自制熏鳗鱼生菜和 法式酸奶油	
<b>TUNA TACO'S</b>	22
切碎的金枪鱼配松露油	
<b>STELLENDAMS SHRIMP</b>	22
经典鸡尾酒配奶油鸡尾酒酱	
<b>SALMON TARTARE</b>	22
生鲑鱼和熏鲑鱼鞑靼配鸡蛋松露沙拉	
<b>SEA BASS CEVICHE</b>	23
切成薄片的生鲈鱼配酸橙、苹果和香菜	
<b>JAPANESE CATCH</b>	23
金枪鱼和三文鱼生鱼片配松露蒜酱	
<b>CATCH COMBINATION</b>	25
自制烟熏苏格兰三文鱼、斯泰伦丹虾和艾 瑟尔湖鳗鱼片	
<b>TOAST SMOKED SALMON</b>	19
自制熏制、手切苏格兰三文鱼配洋葱、刺山 柑和香葱	
<b>WAGYU CARPACCIO</b>	19
和牛薄片配松露蛋黄酱和帕尔马干酪	
<b>BEEF TATAKI</b>	19
轻煎切成薄片的牛肉配蚝蒜酱	
<b>PEKING DUCK</b>	19
脆皮鸭、海鲜和黄瓜薄饼	

## 汤

<b>BISQUE D'HOMARD</b>	24
奶油龙虾汤配1/2加拿大龙虾	
<b>BOUILLABAISSSE</b>	19
浓郁的鱼汤配肉酱	
<b>BELL PEPPER SOUP</b>	16
甜椒汤配烤辣椒和小茴香(素食)	

## 孩子们

孩子们可以选择：	
Kibbeling 炸鱼	
Hamburger 汉堡包	
Piece of white fish 一块白鱼 配薯条和豆子	14
<b>Pasta with tomato sauce.</b>	14
番茄酱意大利面	

## 主菜 鱼类

<b>CATCH OF THE DAY</b>	
每天我们都会提供“当日捕获的鱼”	
<b>SMALL SOLES</b>	29
三个黄油煎鳎鱼配薯条和黄瓜沙拉	
<b>SOLE</b>	38
两块鳎目鱼，每块 250 克，用黄油煎炸，配 薯条和黄瓜沙拉	
<b>GAMBA</b>	30
去皮大虾配菠菜乳清干酪馄饨和龙虾酱	
<b>SEA BASS FILET</b>	33
炸鲈鱼片配玉米、豆芽、盒洋葱和白泡菜	
<b>SEA BREAM FILET</b>	29
鲷鱼片配 Puttanesca 和茴香	
<b>COD TURNEDOS</b>	29
漆鳕鱼片配菜心、香脆香菇和蒜酱	
<b>CLASSIC LOBSTER</b>	45
煮或烤龙虾配菠菜、澄清黄油和薯条	
<b>SALMON</b>	29
三文鱼配西葫芦、芦笋、朝鲜蓟、胡椒和马 赛鱼汤酱	
<b>TUNA</b>	35
烤金枪鱼片配茄子、海鲜酱、腰果和欧芹香 蒜酱	
<b>WARM FRUITS DE MER</b>	59
精选贻贝、蛤蜊、1/2 龙虾、海螯虾、螃蟹和 虾	

## 海鲜

<b>PLATEAU DE FRUITS DE MER</b>	55 p.p.
特别精选甲壳类和贝类，包括：1/2 加拿大 龙虾、海螯虾、各种贝类、牡蛎和荷兰蟹爪	
<b>PLATEAU DE CRUSTACÉS</b>	55 p.p.
特别精选贝类配1/2龙虾	
可选配盘	
<b>KING CRAB LEGS 100 GR</b>	25
<b>1/2 LOBSTER (PER PIECE)</b>	25
<b>OSIETRA CAVIAR 10 GR</b>	30
<b>PRAWNS ON ICE</b>	19
未去皮的煮熟的大虾，加冰块，搭配奶油鸡 尾酒酱	

## 鱼子酱

<b>OYSTERS AND CAVIAR</b>	35
3 件“Speciale Gillardeau no.” 4’，配以10 克奥西特拉鱼子酱	
<b>SALMON TARTARE &amp; CAVIAR</b>	39
生三文鱼和烟熏三文鱼鞑靼配鸡蛋松露沙 拉搭配 10 克奥西特拉鱼子酱	
<b>CAVIAR CLASSIC</b>	89
30 克奥西特拉鱼子酱 配烟熏三文鱼、鸡蛋和薄饼	

## 主菜 肉类

<b>THE CATCH BURGERS (MRIJ)</b>	19
两个小汉堡配培根和松露蛋黄酱	
<b>CHICKEN</b>	29
蘑菇羊肚菌酱炸鸡腿	
<b>TENDERLOIN</b>	38
200 克里脊肉，配洋葱蜜饯、肉酱和 PX 酱	
<b>RIBEYE</b>	38
350 克肋眼牛排，配烤蔬菜和 Anticucho 酱	
<b>CÔTE DE BOEUF (1 KG)</b>	99
1 公斤，搭配烤蔬菜和 Anticucho 酱	

## 素食菜肴

<b>SALAD FETA</b>	19
沙拉配羊乳酪、橄榄、番茄和红洋葱	
<b>VEGETABLE RAVIOLI</b>	19
馄饨配菠菜乳清干酪、蘑菇和松露奶油	
<b>BELL PEPPER SOUP</b>	16
辣椒粉汤配烤辣椒和孜然	

## 配菜

<b>FRIES</b> 薯条	5
<b>SPINACH</b> 菠菜	5
<b>MUSHROOMS</b> 蘑菇	6
<b>PASTA AGLIO OLIO</b> 蒜油意大利面	6

## 甜点

<b>STRAWBERRIES ROMANOV</b>	15
荷兰草莓搭配香草冰淇淋、奶油、伏特加和 梅伦格	
<b>DAME BLANCHE</b>	14
搭配香草冰淇淋和热巧克力酱，风格吸引 人	
<b>PANNA COTTA</b>	14
意式奶冻配柚子冰糕和橙子	
<b>LEMON CHEESECAKE</b>	14
柠檬芝士蛋糕配覆盆子龙蒿冰糕	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	14
以传统方式制作的香草焦糖布丁	
<b>LAVA CAKE</b>	14
熔岩蛋糕搭配士力架冰淇淋	
<b>CHEESE PLATE</b>	17
由我们的厨师精选的来自 Ed Boele 奶酪 屋的五种奶酪	

## 一杯甜酒

<b>Boschendal, Vin D'or</b>	10
Riesling, Chenin Blanc   South Africa	
<b>Sauternes-Semillon</b>	12
Sauvignon blanc, Muscadelle   France	
<b>PX Nectar</b>	10
Pedro Ximénez   Spain	
<b>Tawny Port 10yrs</b>	10
Touriga Nacional   Portugal	

## 一瓶甜酒

<b>Moscato D'asti Approx. Del Baio</b>	49
Muscat   Italy 75cl	
<b>Boschendal, Vin D'or</b>	49
Riesling, Chenin Blanc   South Africa 37.5cl	
<b>Matusalem Oloroso 30 Yrs</b>	75
Pedro Ximenez, Palomino Fino   Spain 37.5cl	
<b>Château Clos L'abeille</b>	75
Sauternes   France 37.5cl	
<b>Château D'yquem</b>	300
Sauternes   France 37.5cl	