



STARTERS 12PM–9PM

前菜 中午十二点至晚上九点

前菜 12pm> 9pm

Oven baked 6-inch garlic infused oil and mozzarella cheese pizza 8 [V]

窑烤六英寸初榨大蒜油马苏雷拉奶酪比萨饼 8 [蛋奶素]

オープンで焼いたにんにくオイルとモッツアレラチーズのピザ (6インチ=約15cm)

Duo of house made dips w crunchy bread 12 [V, LGO]

双份酥脆面包蘸自制沾酱 12 [蛋奶素, 可选低麸质]

2種類の自家製ディップ/カリカリのパンと一緒に

Oven baked 6-inch basil pesto and mozzarella cheese pizza 8 [V]

窑烤六英寸青酱马苏雷拉奶酪比萨饼 8 [蛋奶素]

オープンで焼いたバジルペストとモッツアレラチーズのピザ (6インチ=約15cm)

Nachos w mozzarella, sour cream, Mexican tomato salsa and guacamole 14 [LG]

烤干酪辣味玉米片搭配马苏雷拉奶酪、酸奶油、墨西哥番茄沙莎酱及鳄梨酱 14 [低麸质]

ナチョス/モッツアレラチーズ、サワークリーム、メキシカントマトサルサ、ワカモレ (メキシコ風アボカドディップ)と一緒に

BITES 12EA・OR 3 FOR 30 4 FOR 40・12PM–9PM

点心 一个十二 或 三个三十 四个四十 晚上十二点至九点

軽食 1品12ドル または 3品30ドル> 4品 40ドル 12pm > 9pm

House made pumpkin and bocconcini arancini balls [4] w garlic aioli 12 [LG, V]

自制南瓜及博康奇尼芝士炸球 [4] 佐大蒜蛋黄酱 12 [蛋奶素, 低麸质]

カボチャとポツコンチーニの自家製アランチーニ (イタリア風ライスコロッケ) (4個)/ニンニクアイオリソース添え

Salt and pepper fried calamari w chipotle aioli 12 [LG, DF]

油炸乌贼沾盐及胡椒粉佐墨西哥辣椒大蒜蛋黄酱 [低麸质, 无乳制]

塩コショウ味のイカフライ/チポトレ (燻製唐辛子の香辛料) アイオリソース添え

Golden fried vegetable spring rolls [4] w a sweet plum dipping sauce 12 [VG]

金黄炒蔬菜春卷 [4] 搭配甜李子沾酱 12 [全素]

こんがり揚げた野菜春巻き (4個) /甘いプラムソース添え

Charcoal brioches sliders [2] w Bourbon pulled beef and coleslaw 12

切片竹炭黄油面包搭配波旁手撕牛肉及卷心菜 12

チャコールブリオツシュのミニバーガー (2個) /バーボン風味のプルドビーフとコールスロー入り

Vegan mushroom and black bean balls w tomato concasse [4] 12 [VG, LG]

素食蘑菇和黑豆球w番茄丁[4] 12 [全素, 低麸质]

マッシュルームと黒豆のヴェーガンボール/トマトのみじん切りを添えて (4個)

Sticky Korean chicken wings [4] 12 [LG, DF]

蜜渍韩国鸡翅[4] 12 [低麸质, 无乳制]

韓国風甘から鶏手羽肉 (4ピース)

Roast carrot and lentil fritters w beetroot relish [4] 12 [VG, LG]

烤胡萝卜和扁豆煎餅及甜菜根風味[4] 12 [全素, 低麸质]

ローストにんじんとレンズ豆のフリッター/ピーツのレリツシュを添えて (4個)

SALADS 12PM–3PM・5.30PM–9PM

沙拉 中午十二点至三点 傍晚五点三十至九点

サラダ 12pm > 3pm | 5:30pm > 9pm

Nude burrito bowl w spicy Mexican beans, black rice, Pico de Gallo, spinach and guacamole with corn chips 20 [LG, VG]

无饼皮墨西哥卷沙拉盅拌辛辣墨西哥豆、黑米、新鲜蕃茄莎莎酱、菠菜、酪梨酱及玉米片20 [全素,低麸质]

裸のプリトーボウル/スパイシーなメキシカンビーンズ、黒米、ホウレン草、ワカモレ (メキシコ風アボカドディップ)、ピコ・デ・ガヨ (メキシコ風トマトのサルサ) 入り/コーンチップスと一緒に

Salt and pepper fried calamari tossed w fresh tomato, cucumber, radish, bean shoots, roquette and lemon dressing 22 [LG, DF]

油炸乌贼裹盐和胡椒搭配新鲜番茄、黄瓜、萝卜、豆芽、芝麻菜及柠檬酱22 [低麸质, 无乳制]

塩コショウ味のイカフライ/トマト、キュウリ、ラディツシュ、もやし、ルツコラ、レモンドレッシングと和えて

Warm rustic roast vegetable salad w quinoa, roquette, toasted almonds and an orange dressing 20 [VG, LGO]

純温烤蔬菜沙拉, 奎奴亚藜, 芝麻菜, 烤杏仁和橙子酱20 [全素, 低麸质]

田舎風・温かロースト野菜サラダ/キヌア、ルツコラ、炒りアーモンド、オレンジドレッシングと一緒に

Poached chicken salad w pumpkin seeds, black rice, roquette and a honey yoghurt dressing 22

水煮鸡肉沙拉搭配南瓜籽、黒米、芝麻菜及蜂蜜酸奶佐料22 [低麸质]

茹で鶏のサラダ/カボチャのロースト、黒米、ルツコラ、はちみつヨーグルトドレッシングと一緒に

MAINS・12PM–3PM・5.30PM–9PM

主菜 中午十二点至下午三点 | 傍晚五点三十至九点

主菜 12pm > 3pm | 5:30pm > 9pm

Chicken Parmigiana w Virginian ham, fresh garden salad and side of golden chips 24

帕尔马干酪风味鸡搭配弗吉尼亚火腿、清新田园风沙拉及金黄炸薯条 24

チキンのパルミジャーナ・バージニアハム入り/ガーデンサラダ、フライドポテト添え

Creamy risotto w mushroom, leek, spinach and goats cheese 20 [V]

奶油意大利烩饭拌香菇、韭葱、菠菜及羊奶酪 20 [蛋奶素]

クリーミーリゾット/マッシュルーム、セイヨウネギ、ホウレン草、山羊のチーズ入り

Angus beef burger on a brioche bun w roquette, caramelized onion, American cheddar, beetroot relish, truffle aioli, a fried free range egg and side of golden fried chips 23

安格斯牛肉汉堡 (采用法式布里欧面包) , 搭配芝麻菜、焦糖洋葱、切达干酪、甜菜根风味酱、松露蒜蓉蛋黄酱、煎蛋及金黄炸薯条 23

ブリオツシュパンズのアンガスビーフバーガー/ルツコラ、玉ねぎのキャラメリゼ、アメリカンチエダーチーズ、ピーツのレリツシュ、トリュフアイオリソース、放し飼いの目玉焼き入り/フライドポテト添え

Green Thai pumpkin and chickpea curry served w grilled roti bread and tzatziki 22 [LGO]

泰式青咖喱 (含有南瓜和鹰嘴豆) 搭配印度煎饼和酸奶黄瓜 22 [可选低麸质]
タイ風カボチャとひよこ豆のグリーンカレー/焼いたロティとザジキ (中東のヨーグルトディップ) 添え

Sweet potato and black bean burger on a brioche bun w spinach and a green chilli and herb yoghurt served w a side of golden fried chips 20 [V, LGO]

甜薯和黑豆素汉堡 (采用法式布里欧面包) 搭配菠菜、青椒、香草酸奶以及金黄炸薯条 20 [蛋奶素, 可选低麸质]

ブリオツシュパンズのサツマイモ&黒豆バーガー/ホウレン草、青唐辛子、ハーブヨーグルト入り/フライドポテト添え

Pan fried potato and ricotta gnocchi w chorizo, kalamata olives, spinach and Spanish onion tossed in a tomato and basil sauce 24

炒土豆及里科塔意大利干酪面疙瘩搭配西班牙辣猪肉香肠、卡拉瑪塔橄欖和西班牙洋葱、用罗勒番茄酱翻炒 24

じやがいもとリコッタチーズの焼きニョッキ/チオリソー、カラマタオリーブ、ホウレン草、スバイタマネギと一緒に トマト&バジルのソースで

Seafood Laksa w Atlantic Salmon, prawns, Singapore noodles and Asian greens garnished w fresh chilli and coriander 25 [DF, LGO]

海鮮喇沙, 主要有三文鱼、虾、星洲米粉和少量亚洲青菜配搭新鲜的辣椒和香菜调味 25 [无乳制, 可选低麸质]

魚介のラクサ/アトランティックサーモン、エビ、シンガポールヌードル、アジアの緑野菜入り/生唐辛子とパクチーを添えて

Saffron linguini w lemon myrtle calamari, chilli, ginger, garlic and finished w a lemon dressed roquette and parmesan salad 23

藏红花扁面条搭配炸鱿鱼、辣椒、生姜、大蒜佐芝麻菜及帕玛森沙拉 23

サフランリングイネ/レモンマートル風味のイカ、唐辛子、ショウガ、ニンニク入り/ルツコラとバルメザンチーズのレモンドレッシングサラダ添え

Crispy skinned grilled Atlantic salmon fillet w coconut rice, grilled asparagus and finished w a sticky balsamic glaze 30 [LGO, DF]

烤三文鱼搭配椰浆饭, 以及烤芦笋淋意大利油醋汁 30 [可选低麸质, 无乳制]

バリバリの皮つきアトランティックサーモンのフィレ/ココナッツライス、アスパラのゲリルと一緒に/濃厚なバルサミコ酢のソースで

10-ounce Scotch fillet steak [medium] served w smashed chat potatoes, sautéed greens and an English mustard and parsley butter 35 [LG]

苏格兰菲力牛排 (约十盎司) [五分熟] 搭配土豆泥炒青菜、淋英式芥末欧芹酱汁 35 [低麸质]

10オンス(=約280g)のスコッチフィレステーキ (ミディアム) /潰したベビーポテト、緑野菜のソテー、イングリツシユマスタードとパセリバター添え

SIDES・12PM–9PM

小吃 中午十二点至晚上九点

付け合わせ 12pm> 9pm

Golden fried chips served w house made sweet chilli mayonnaise

金黄炸薯条搭配自制甜辣椒蛋黄酱

フライドポテト/自家製スイートチリマヨネーズ添え

Basket 5 Bowl 10

小份 5 大份 10

バスケット5 ボウル10

Fresh garden salad drizzled w house dressing 5 [LG, VG]

新鲜田园沙拉淋上自制风味调料 5 [低麸质, 全素]

自家製ドレッシングのガーデンサラダ

Seasoned wedges served w light sour cream and sweet chilli sauce

风味甜薯楔, 搭配清爽酸奶油及甜辣酱

味付くし切りフライドポテト/ライトサワークリームとスイートチリソース添え

Basket 6 Bowl 12

小份 6 大份 12

バスケット6 ボウル12

Sautéed seasonal greens tossed in olive oil 5 [LG,VG]

橄榄油翻炒时令青菜 5 [全素, 低麸质]

季節の緑野菜のソテー オリーブオイル和え

Garlic aioli, Sweet chilli mayonnaise, Chipotle aioli, BBQ sauce, Sour cream, Guacamole, Salsa, sweet plum sauce 2

蒜蓉蛋黄酱、甜辣美乃滋、西班牙大蒜蛋黄酱、烧烤酱、瓜卡莫尔、酸奶油、莎莎酱、甜李子酱 2

ニンニクアイオリソース、スイートチリマヨネーズ、チポトレアイオリソース、BBQソース、サワークリーム、ワカモレ、サルサ、甘いプラムソース

PLEASE PLACE ORDER & PAY AT THE BAR

请于吧台内点餐及付款

バーカウンターでご注文・お支払いください。

DESSERTS・12PM–9PM

甜点 中午十二点至晚上九点

デザート 12pm > 9pm

Ricotta, lemon and poppyseed pudding w an apricot glaze and double cream 13 [V]

意大利里科塔干酪, 柠檬和罂粟籽混制的布丁, 搭配杏糖浆及双倍奶油 13 [蛋奶素]

リコッタチーズ、レモン、ポピーシード (ケシの実) のプディング/あんずのシロップとダブルクリームを添えて

Golden Gaytime panna cotta w honeycomb crumble 13

特色巧克力冰淇淋, 撒蜂巢碎屑 13

ゴールドエンゲイタイムのパンナコッタ/砕いたハニーコムを添えて

Butterscotch and walnut brownie w coffee cream sauce and vanilla ice-cream 13 [V]

奶油糖浆核桃布朗尼巧克力蛋糕搭配香草冰淇淋、淋咖啡奶油酱13 [蛋奶素]

バタースコッチとくるみのブラウニー/コーヒークリームソースとバニラアイスクリームを添えて

Warm apple and rhubarb crumble w vanilla bean ice cream 13 [V, LGO]

慢炖苹果及大黄脆片, 搭配香草豆冰淇淋 13 [蛋奶素, 可选低麸质]

温かいリンゴとルバーブのクランブル/バニラビーンアイスクリーム添え

Cheese platter - a trio of artisan cheeses w lavosh, quince paste and dried apricots 26 [LGO]

奶酪拼盘-三份手工制奶酪搭配雅美尼雅脆饼, 花梨酱及杏干26 [可选低麸质]

チーズプラッター - 職人手作り3種のチーズ/ラヴァシユ(クラツカーのような薄いパン)、マルメロのペースト、干しあんずと一緒に

Please inform staff of any food allergies and/or intolerances when ordering

如果你有任何的食物过敏或者其它特殊饮食偏好, 敬请告知我们的点餐员。食物アレルギーや不耐性/過敏症のある方はご注文の際にスタッフにお知らせください。

[V] Vegetarian [LG] Low Gluten [VG] Vegan [DF] Dairy Free

[V] 蛋奶素 [LG] 低麸质 [VG] 全素 [DF] 无乳制品

[V] ベジタリアン [LG] 低グルテン [VG] ヴィーガン [DF] 乳製品不使用

[LGO] Low Gluten optional

[LGO] 可选低麸质

[LGO] 低グルテンオプション有り

Although great care is taken, your meal may contain traces of gluten or nuts.

尽管本店已在烹饪中尽量注意处理, 但餐品中仍有机会含有少量麸质和坚果碎屑, 敬请留意。

細心の注意を払っておりますが、ご注文のお料理には微量のグルテンやナッツ類が含まれる可能性がございます。



FEED
GREEN