



OYSTER BAR & GRILL 蚝吧扒房

午餐菜单

LUNCH MENU

时令海鲜

SEAFOOD COUNTER

- | | |
|-----------------------------------|-----|
| The Apron 海鲜杂烩
(适合分享) | 598 |
| The Apron Seafood Stew (to share) | |
| 时令海鲜拼盘
(适合分享) | 698 |
| Seafood Platter (to share) | |
| 虎虾 6只 (冷) | 168 |
| Tiger Prawn (6 pcs) | |
| 波士顿龙虾 半只 (冷) | 168 |
| Half Boston Lobster | |

头盘

SMALL BOWLS & PLATES

- | | |
|--|-----|
| 南瓜浓汤 | 88 |
| Pumpkin Soup | |
| 野生蘑菇汤 | 88 |
| Wild Mushroom Soup | |
| 虎虾小冷盘, 牛油果柚子酱 | 128 |
| Tiger Prawn Cocktail, Avocado Yuzu | |
| 白酒蒸鲜青口, 蒜蓉蛋黄酱 | 148 |
| Mussels Steamed with White Wine,
Alioli Sauce | |
| 特选西班牙黑毛火腿 | 158 |
| Pata Negra Iberico Ham | |



OYSTER BAR & GRILL 蚝吧扒房

沙律

SALADS

- 小红菜头, 希腊菲达起司沙律, 开心果油醋汁 88
Baby Beetroot, Feta, Pistachio Vinaigrette
- 田园沙律, 西兰花苗, 青豆, 罗马生菜 98
Green Goddess, Broccoli, Peas, Asparagus, Romaine
- 凯撒沙律, 24个月帕马森起司, 意大利培根, 香脆面包粒 98
Caesar, Parmigiano Reggiano 24 Months, Pancetta, Croutons
- 有机西红柿, 水牛奶起司沙律, 橄榄屑, 罗勒 98
Organic Tomatoes, Mozzarella Di Bufala, Olive Crumbs, Basil

串烧

SKEWERS

- 串烧鸡肉配薄饼, 芝麻酱, 时令沙律 168
Chicken Skewer, Paprika Basting, Flatbread, Tahini, Salad

海鲜

SEAFOOD

- 香煎大西洋三文鱼140克 188
配杏仁椰菜花蓉, 柠檬, 香草
Seared Atlantic Salmon 140g With Almond Cauliflower Skordalia, Lemon, Coriander & Mint 'Tarator'
- 烤鳕鱼140克, 配杏仁椰菜花蓉, 柠檬, 香草, 番茄, 橄榄 318
Pan Roasted Cod Fillet 140g With Cauliflower Almond Skordalia, Lemon, Tomato & Olive 'Acqua Pazza'
- 香煎带子, 南瓜蓉, 黑毛火腿 188
Pan Roasted Scallops, Pumpkin Puree, Iberico Ham
- 烤波士顿龙虾, 香料牛油, 沙律 298
Grilled Boston Lobster, Herb Butter, Salad



OYSTER BAR & GRILL 蚝吧扒房

每日精选午餐 Daily Lunch Special

特选头盘一份 188

Selected Daily

Appetiser

星期一：香煎大西洋三文鱼配杏仁蓉

Monday: Seared Atlantic Salmon,

Almond Skordalia

星期二：烤美国腹肉牛扒

Tuesday: Grilled USA Hanger Steak

星期三：烤波士顿龙虾半只配时令蔬菜

Wednesday: Grilled Half Boston Lobster

星期四：烤The Apron每日精选牛扒

Thursday: Grilled The Apron Daily Steak

星期五：烤鸡肉配时令沙律

Friday: Grilled Chicken with Mixed Salad

自选汽水

Soft drink of your choice

凡享用每日精选午餐，只需另加40，

即可换购指定红酒、白酒或有汽葡萄酒一杯！

Add a glass of house red, white or sparkling wine for just 40 with any Daily Lunch Special



OYSTER BAR & GRILL 蚝吧扒房

烧烤

GRILL

香烤海鲜拼盘
(大连鲍鱼、越南虎虾、章鱼及波士顿龙虾)
Grilled Seafood Platter
(Dalian Abalone, Vietnamese Tiger Prawns,
Octopus and Boston Lobster)

\$788

萨摩

A5和牛,日本

A5和牛西冷扒

500克

Kamichiku

500g

Kuroge A5 Wagyu, Japan

1,388

A5 Striploin

但马

澳洲和牛,谷饲,维多利亚北部,
澳洲

Tajima

Wagyu, Grain Fed, Northern Victoria,
Australia

M5和牛战斧扒, 35日熟成

1.2公斤

1.2kg

M5 Tomahawk Steak,
Aged 35 Days

1,388

冕和牛

澳洲和牛,谷饲,皮尔巴拉,澳洲

Okan

Wagyu, Grain Fed, Pilbara, Australia

费伦天拿大T骨扒, 36日熟成

1公斤

1kg

Porterhouse Steak, Aged 36
Days

1,488

T骨牛扒, 36日熟成

1公斤

T-Bone Steak, Aged 36 Days

1kg

1,388

带骨西冷扒, 36日熟成

800克

Sirloin on the Bone, Aged 36
Days

800g

1,188

M5和牛肉眼扒, 35日熟成

600克

M5 Beef Cube Roll, Aged 35
Days

600g

898



OYSTER BAR & GRILL 蚝吧扒房

布兰特家族

365日紫花苜蓿及谷饲, 无添加激素和抗生素, 加利福尼亚, 美国

Brandt Family

365 Days Alfalfa & Grain Fed. Hormone & Antibiotic Free, California, USA

带骨肉眼扒, 38日熟成	600克
Rib Eye on the Bone,	600g
Aged 38 Days	698

The Apron汉堡

The Apron Signature Burger

自制熟成牛肉汉堡扒配炸薯条	228
烤凤梨, 培根, 车打起司, 烧烤酱	
Homemade Dry Aged Beef Burger with	
French Fries, Grilled Pineapple, Bacon,	
Cheddar Cheese, Barbecue Sauce	

古斯塔·斯威夫 1855

黑毛安格斯牛, 谷饲, 美国北部

Gustavus Swift 1855

Black Angus, Grain Fed,
Northern Plains, USA

腹肉牛扒, 25日熟成	250克
Hanger Aged 25 Days	250g
	198
顶级牛柳, 香草牛油, 炸薯条	150克
Prime Fillet, Herb Butter, French	150g
Fries	278

比曼家族

赤和牛, 草饲无添加激素, 费拉托尼亚, 美国

Heart Brand

Akaushi Wagyu, Grass Fed Hormone
Free, Flatonia, USA

肉眼扒	300克
Rib Eye	300g
	538

萨摩

A5和牛, 日本	250克
A5和牛西冷扒	250g
	728

Kamichiku

Kuroge A5 Wagyu, Japan
A5 Striploin



OYSTER BAR & GRILL 蚝吧扒房

布兰特家族

365日紫花苜蓿及谷饲,无添加激素和抗生素,加利福尼亚,美国

Brandt Family

365 Days Alfalfa & Grain Fed. Hormone & Antibiotic Free, California, USA

肉眼扒, 30日熟成	260克
Rib Eye, Aged 30 Days	260g
	388
西冷扒, 30日熟成	200克
Sirloin, Aged 30 Days	200g
	278
	260克
	260g
	388

其他搭配

Additional

烤波士顿龙虾半只	168
Grilled Half Boston Lobster	
香煎Rougie鹅肝	50克
Pan Seared Rougie Foie Gras	50g
	118

可私人定制特别厚度的肉眼扒
Please contact your server if
custom size steaks are required

酱汁及香草牛油

SAUCES & MELTIN

BUTTERS

马达加斯加胡椒汁	龙蒿蛋黄酱
Madagascan Pepper	Modern
Sauce	Béarnaise
烧烤酱	干葱红酒汁
Barbecue Sauce	Red Wine Shallot
	Sauce
阿根廷青酱 1935	香草牛油
Chimichurri 1935	Herb Butter



OYSTER BAR & GRILL 蚝吧扒房

配菜

SIDES

时令蔬菜精选 Fresh & Seasonal	58
炸薯条配,熏辣椒蛋黄酱 French Fries, Chipotle Mayonnaise	58
自制薯蓉 House Potato Puree	58
焗花椰菜 Cauliflower Gratin	58
炒时令杂菌 Sautéed Seasonal Mushrooms	58
The Apron 起司通心粉 The Apron Macaroni & Cheese	68

所有价格均以澳门币计算,并附加10%服务费。
如对所有食物有过敏反应,请于点餐前通知服务团队。

All prices in MOP are subject to 10% service charge
Please inform the service team prior to ordering for
any food allergy dietary requirement