



OYSTER BAR & GRILL 蚝吧扒房

晚餐菜单 Dinner MENU

时令海鲜

SEAFOOD COUNTER

- | | |
|-----------------------------------|-----|
| The Apron 海鲜杂烩
(适合分享) | 698 |
| The Apron Seafood Stew (to share) | |
| 时令海鲜拼盘 (适合分享) | 798 |
| Seafood Platter (to share) | |
| 虎虾6只 (冷) | 168 |
| Tiger Prawn (6 pcs) | |
| 波士顿龙虾 半只 (冷) | 218 |
| Half Boston Lobster | |

头盘

SMALL BOWLS & PLATES

- | | |
|---|-----|
| 南瓜浓汤 | |
| Pumpkin Soup | 88 |
| 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 Whip | |
| 烤牛骨髓, 爵巴塔多士, 西梅乾酱 | 138 |
| Roasted Bone Marrow, Prune Relish | |
| 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, 芦笋, 罗马生菜 98
Green Goddess, Broccolini, 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

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 Cauliflower Almond Skordalia, Lemon, Coriander & Mint 'Tarator'
- 烤鳕鱼140克 318
配杏仁椰菜花蓉, 柠檬, 香草, 番茄, 橄榄
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, 牛油 418
香草沙律
Grilled Boston Lobster,
Herb Butter, Salad



OYSTER BAR & GRILL 蚝吧扒房

盛宴分享

BUTCHER'S BLOCK Feasting to Share

The Apron 汉堡 228

The Apron Signature Burger

自制熟成牛肉汉堡扒配炸薯条
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

走地鸡 半只 298
Half

牛油烤走地鸡配荷兰萝卜
及洋葱

Free Range Chicken 一只 398
Whole

Butter Roasted Free Range
Chicken, Dutch Carrots,
Baby Onions

冲绳岛黑毛猪 288

烤黑毛猪西冷扒200克

Okinawa AGU Pork

Grilled Pork Sirloin Steak 200g

君主五星, 维多利亚, 澳洲 半份 328
Half

放养草饲羊架配沙律,
龙蒿青乳酪酱

**Sovereign 5 Star,
Victoria, Australia** 一份 568
Whole

Grass Fed Free Range Lamb
Rack, Mixed Salad, Sour Cream



OYSTER BAR & GRILL 蚝吧扒房

烧烤 GRILL

萨摩

Kamichiku

Kuroge A5 Wagyu, Japan

A5和牛西冷扒

A5 Striploin

500克

500g

1,388

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

M5 Tomahawk Steak,

Aged 35 Days

1.2公

斤

1.2kg

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

Porterhouse Steak,

Aged 36 Days

1公斤

1kg

1,488

T骨牛扒, 36日熟成

T-Bone Steak, Aged 36 Days

1公斤

1kg

1,388

带骨西冷扒, 36日熟成

Sirloin on the Bone,

Aged 36 Days

800克

800g

1,188

M5和牛肉眼扒, 35日熟成

M5 Beef Cube Roll,

Aged 35 Days

500克

500g

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, Aged 38 Days	600g 698

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 Fries	150g 278
顶级牛柳	180克
Prime Fillet	180g 328

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	200g
Days	278
	260克
	260g
	388

其他搭配

Additional

烤波士顿龙虾半只	218
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



OYSTER BAR & GRILL 蚝吧扒房

酱汁及香草牛油

SAUCES & MELTING BUTTERS

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

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
烤蜜糖南瓜,芫荽籽 Honey Pumpkin, Toasted Coriander Seeds	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