

the Apron

OYSTER BAR & GRILL 蚝吧扒房

Chef's 主厨推介菜式

RECOMMENDATION

*For
2 to 3
People*

适合2至3人

TOMATO SALAD

西红柿沙拉 ⓘ

Tomato, Mozzarella, Olives, Basil
西红柿, 水牛起司, 橄榄, 罗勒

MANGALICA PORK BELLY,
BRAISED RED CABBAGE, CHICKEN JUS
曼加利察猪五花, 炖红椰菜, 鸡汁

GRILLED TIGER PRAWNS

香烤大虎虾 🦞

BRANDT RIBEYE (260g)

布兰特家族肉眼牛排 (260克)

GRILLED MUSHROOMS

烤杂菌

*For
4 to 6
People*

适合4至6人

HOMEMADE CURED SALMON, CUCUMBER, MINT
自家腌制三文鱼, 青瓜, 薄荷

CAESAR SALAD

凯撒沙拉 ⓘ

Baby Gem, Pancetta Crumble, Crouton, Anchovy, Parmesan
罗马生菜, 意大利培根碎, 面包粒, 凤尾鱼, 帕马森起司

PRAWN COCKTAIL

虎虾小冷盘 🦞

ROASTED BONE MARROW, PRUNE RELISH

烤牛骨髓, 西梅干酱

GRILLED OCTOPUS

香烤八爪鱼 ⓘ

ROASTED LAMB RACK

烤羊架

ICON XB CUBE ROLL

艾肯XB和牛肉眼

HOMEMADE FRIES

自家制薯条

SEASONAL VEGETABLES

时令蔬菜精选 ⓘ



Crustacean
甲壳类



Dairy
奶类



Nuts
坚果类

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.
Please inform the service team of any food allergy or dietary requirements prior to ordering.
所有价格均以澳门元计算, 并附加10%服务费。如对任何食物有过敏反应, 请于点餐前通知服务团队。



OYSTERS

空运生蚝

MOP
澳门元

IRISH ROCK, NORTH WEST COAST, IRELAND
多尼戈尔郡石蚝, 西北海岸, 爱尔兰

45

BOUDEUSE N°4, DAVID HERVÉ, FRANCE
邦达思4号生蚝, 法国

58

ANCELIN N°3, MARENNE-OLÉRON, FRANCE
安芝莲3号生蚝, 马雷内奥莱龙, 法国

72

PERLE NOIRE N°2, UTAH BEACH, NORMANDY, FRANCE
黑珍珠2号生蚝, 犹他海滩, 诺曼底, 法国

75

ROYALE N°2, DAVID HERVÉ, FRANCE
皇室2号生蚝, 法国

78

OYSTER SPECIAL CADORET N°2, BRITTANY, FRANCE
卡多芮2号生蚝, 布列塔尼, 法国

82

GILLARDEAU N°2, MARENNE-OLÉRON, FRANCE
吉拉尔多2号生蚝, 马雷内奥莱龙, 法国

92



Crustacean
甲壳类

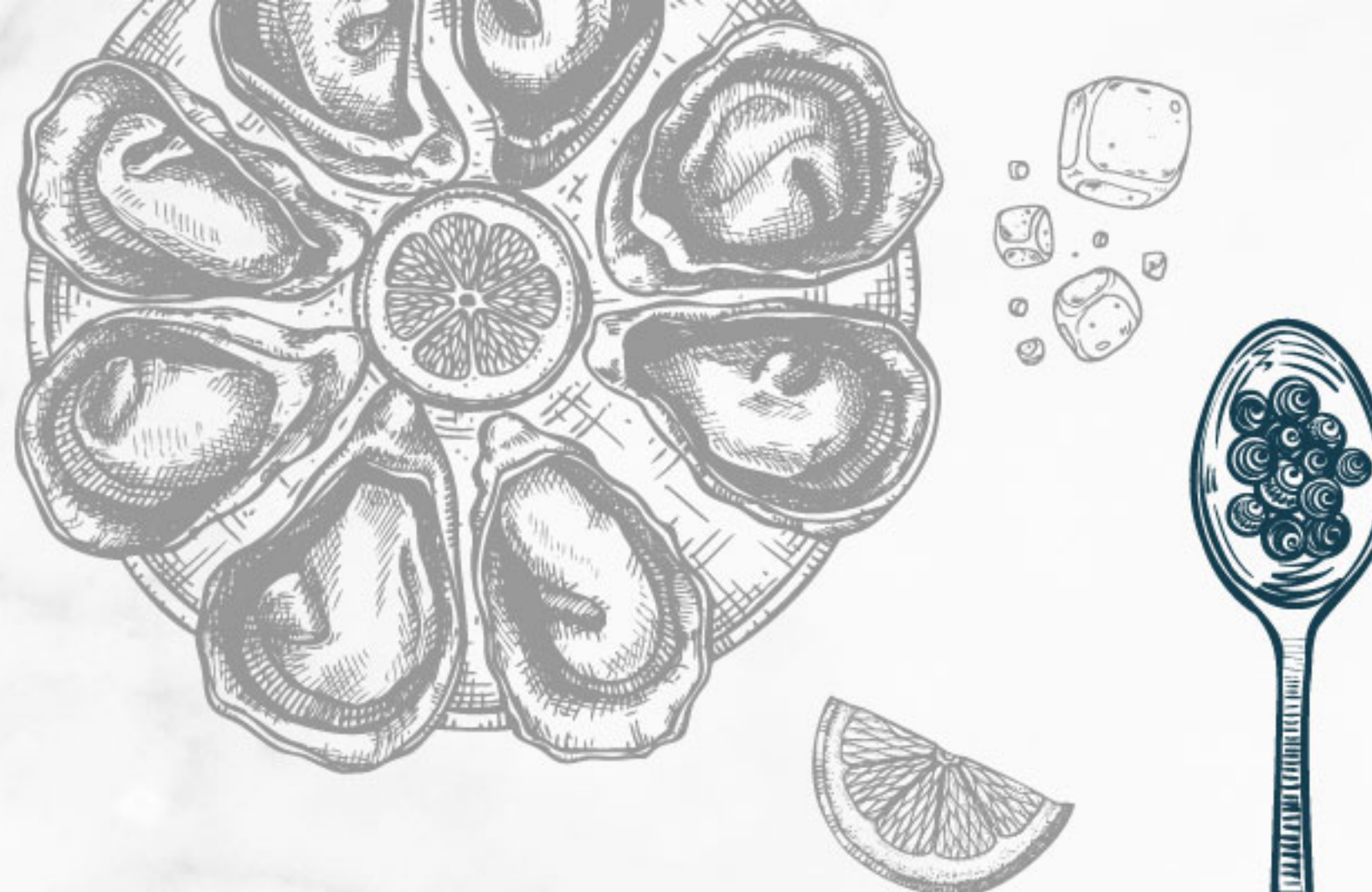


Dairy
奶类



Nuts
坚果类

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.
Please inform the service team of any food allergy or dietary requirements prior to ordering.
所有价格均以澳门元计算, 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。



CAVIAR

for pairing with oyster

鱼子酱 (搭配生蚝)

MOP
澳门元

SHADI CAVIAR, FRENCH/CHINA
沙迪鲟鱼子酱, 法国 / 中国

10g 克 198

STURIA BAERII "JASMIN" VINTAGE, FRANCE
施图莉亚经典贝里鱼子酱, 法国

15g 克 588

ROYAL CAVIAR CLUB,
ROYAL CRISTAL CAVIAR, CHINA
皇籽汇黄金混合品种鱼子酱, 中国

30g 克 688

PERSEUS N°5 GULDENSTAEDTII, CHINA
PERSEUS 5号俄罗斯鲟鱼子酱, 中国

30g 克 888

House selection of SAUCES 精选酱汁

Nam Jim
泰式香辣汁

Tomato & Horseradish
辣根番茄酱

Gin Cocktail Sauce
杜松子酒鸡尾汁

Orange Champagne
Mignonette
香橙香槟醋汁

Tosazu
日式土佐醋



Small 头盘 BOWLS & PLATES

MOP
澳门元

PUMPKIN SOUP
南瓜浓汤  

105

WILD MUSHROOM SOUP
野生蘑菇汤 

105

MANGALICA CRISPY PORK BELLY,
BRAISED RED CABBAGE, CHICKEN JUS
曼加利察猪五花, 炖红椰菜, 鸡汁

145

IBÉRICO "BELLOTA" HAM
伊比利亚橡果黑毛猪火腿

168

ROASTED BONE MARROW, PRUNE RELISH
烤牛骨髓, 西梅干酱

178

MUSSELS STEAMED WITH WHITE WINE
白酒蒸鲜青口  

178

HOMEMADE CURED SALMON, CUCUMBER, MINT
自家腌制三文鱼, 青瓜, 薄荷

208

PRAWN COCKTAIL
虎虾小冷盘

208

SALADS 沙拉

MOP
澳门元

GREEN GODDESS SALAD
田园沙拉

Broccolini, Peas, Asparagus, Romaine Lettuce
西兰花苗, 青豆, 芦笋, 罗马生菜

105

CAESAR SALAD
凯撒沙拉 

Baby Gem, Pancetta Crumble, Crouton, Anchovy, Parmesan
罗马生菜, 意大利培根碎, 面包粒, 凤尾鱼, 帕马森起司

115

TOMATO SALAD
西红柿沙拉 

Tomato, Mozzarella, Olives, Basil
西红柿, 水牛起司, 橄榄, 罗勒

115

To SHARE 欢聚同享

MOP
澳门元

SEAFOOD PLATTER
海鲜拼盘 

830



Crustacean
甲壳类

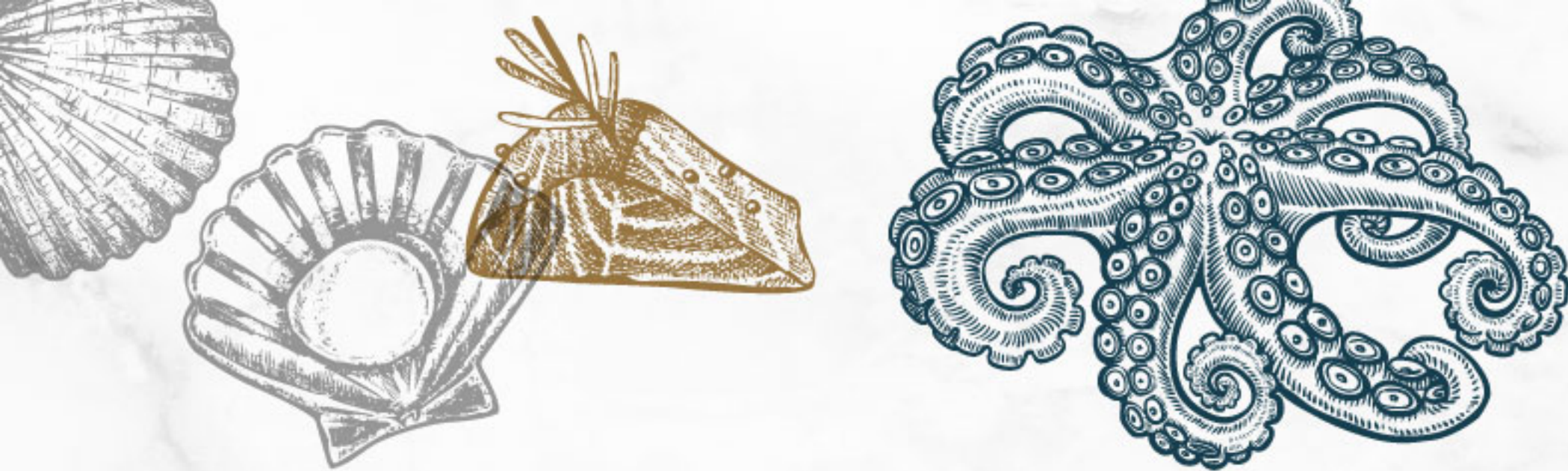


Dairy
奶类



Nuts
坚果类

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.
Please inform the service team of any food allergy or dietary requirements prior to ordering.
所有价格均以澳门元计算, 并附加10%服务费。如对任何食物有过敏反应, 请于点餐前通知服务团队。



海鲜

SEAFOOD

MOP
澳门元

GRILLED ATLANTIC SALMON, SAUCE VIERGE, ORIENTAL SALAD
香烤大西洋三文鱼, 法式橄榄番茄酱, 沙拉

250

GRILLED OCTOPUS, WHITE BEAN, SOBRASADA, SALSA VERDE
香烤八爪鱼, 白豆, 猪肉软肠, 莎莎青酱

270

PAN ROASTED COD FILLET, PISTOU, ORIENTAL SALAD
煎烤鳕鱼, 罗勒香蒜酱, 沙拉

335

GRILLED TIGER PRAWNS
香烤虎虾

515

GRILLED BOSTON LOBSTER
香烤波士顿龙虾

Seasonal Price
时价



Crustacean
甲壳类



Dairy
奶类



Nuts
坚果类

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.
Please inform the service team of any food allergy or dietary requirements prior to ordering.
所有价格均以澳门元计算, 并附加10%服务费。如对任何食物有过敏反应, 请于点餐前通知服务团队。

BUTCHER'S BLOCK

肉品美饌 *To share* 适合分享

MOP
澳门元

THE APRON SIGNATURE BURGER

THE APRON 汉堡

Homemade Dry Aged Beef Burger, Onion Rings, Bacon,
Cheddar Cheese, Red Cabbage, Piparras, Barbecue Sauce
自制熟成牛肉汉堡, 炸洋葱圈, 培根,
车打起司, 红卷心菜, 西班牙泡椒, 烧烤酱

270

ROTISSERIE CHICKEN

烤鸡

Roasted Half Chicken, Potato
烤鸡半只, 薯仔



312

OKINAWA AGU PORK

冲绳岛黑毛猪

Grilled Pork Sirloin Steak
烤黑毛猪西冷排

200g 克 288

ROASTED LAMB RACK, AUSTRALIA

烤羊架, 澳洲

Endive, Baby Carrots, Peas
茼蒿菜, 小胡萝卜, 青豆



680

THE APRON SURF & TURF

蚝吧海陆双拼

Grilled Meat with Grilled Seafood
香烤肉类配香烤海鲜

935



GRILL 烧烤

Icon XB 艾肯 XB

Full Blood Wagyu, Grain Fed, Tasmania, Australia
纯种和牛, 谷饲, 塔斯马尼亚, 澳洲

M5 TOMAHAWK STEAK, AGED 21 DAYS
M5 和牛战斧排, 21日熟成  1.2kg 公斤 1,775

PORTERHOUSE STEAK, AGED 36 DAYS
费伦天拿大T骨排, 36日熟成  1kg 公斤 1,565

T-BONE STEAK, AGED 36 DAYS
T骨牛排, 36日熟成  1kg 公斤 1,455

SIRLOIN ON THE BONE, AGED 36 DAYS
带骨西冷排, 36日熟成  800g 克 1,245

M5 BEEF CUBE ROLL, AGED 21 DAYS
M5 和牛肉眼排, 21日熟成  500g 克 1,195

Please contact your server if custom size steaks are required
可私人定制特别厚度的牛排



MOP
澳门元

Brandt Family 布兰特家族

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

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

MOP
澳门元

RIBEYE ON THE BONE, AGED 21 DAYS
带骨肉眼排, 21日熟成 

780g 克 1,145

Kamichiku 萨摩

Kuroge A5 Wagyu, Japan
A5和牛, 日本

MOP
澳门元

A5 STRIPLOIN
A5 和牛西冷排

300g 克 935



SAUCES & Melting Butter 酱汁及香草黄油

Peppercorn Sauce
马达加斯加胡椒汁 

Chimichurri 1935
阿根廷青酱 1935

Red Wine Shallot Sauce
干葱红酒汁

Barbecue Sauce
烧烤酱

Modern Béarnaise
龙蒿蛋黄酱 

Herb Butter
香草黄油 



Crustacean
甲壳类



Dairy
奶类



Nuts
坚果类

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.
Please inform the service team of any food allergy or dietary requirements prior to ordering.
所有价格均以澳门元计算, 并附加10%服务费。如对任何食物有过敏反应, 请于点餐前通知服务团队。



Ocean Beef 新西兰 OCEAN BEEF

Black Angus, Grass Fed, New Zealand
黑毛安格斯牛, 草饲, 新西兰

PRIME FILLET, HERB BUTTER
顶级牛柳, 香草黄油 

MOP
澳门元

180g 克 305



Brandt Family 布兰特家族

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

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

MOP
澳门元

RIB EYE, AGED 30 DAYS
肉眼排, 30日熟成

260g 克 428

SIRLOIN, AGED 30 DAYS
西冷排, 30日熟成

180g 克 328

FLANK STEAK, AGED 14 DAYS
腹腩牛排, 14日熟成

220g 克 228

Please contact your server if custom size steaks are required
可私人定制特别厚度的牛排



Crustacean
甲壳类



Dairy
奶类



Nuts
坚果类

SAUCES & Melting Butter

酱汁及香草黄油

Peppercorn Sauce
马达加斯加胡椒汁 

Chimichurri 1935
阿根廷青酱 1935

Red Wine Shallot Sauce
干葱红酒汁

Barbecue Sauce
烧烤酱

Modern Béarnaise
龙蒿蛋黄酱 

Herb Butter
香草黄油 

ADDITIONAL 其他搭配

MOP
澳门元

GRILLED HALF BOSTON LOBSTER
烤波士顿龙虾半只 

Seasonal Price
时价

PAN SEARED FOIE GRAS
香煎鹅肝

50g 克 135

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.
Please inform the service team of any food allergy or dietary requirements prior to ordering.
所有价格均以澳门元计算, 并附加10%服务费。如对任何食物有过敏反应, 请于点餐前通知服务团队。

SIDES

配菜

MOP
澳门元

SEASONAL VEGETABLES

时令蔬菜精选 

75

POTATO PUREE

自制薯蓉 

75

DUTCH BABY CARROTS

荷兰小胡萝卜

75

CAULIFLOWER GRATIN

焗花椰菜 

75

THE APRON MAC AND CHEESE

THE APRON 起司通心粉 

75

GRILLED MUSHROOMS

烤杂菌

88

HOMEMADE FRIES

自家制薯条

98

甜品

DESSERTS



MOP
澳门元

TARTE TATIN

苹果挞 

85

SEASONAL FRUIT TART

时令水果挞  

95

CHOCOLATE BROWNIE WITH WHISKY VANILLA SAUCE

巧克力布朗尼配威士忌香草酱 

105



Crustacean
甲壳类



Dairy
奶类



Nuts
坚果类

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.
Please inform the service team of any food allergy or dietary requirements prior to ordering.
所有价格均以澳门元计算，并附加10%服务费。如对任何食物有过敏反应，请于点餐前通知服务团队。