



OYSTER BAR & GRILL 蚝吧扒房

空运生蚝

荷兰生蚝 NO. 3, 奥斯特莱, 荷兰	每只	澳门元 58
莫尔生蚝 NO. 3, 爱尔兰		澳门元 72
吉拉尔多 No. 2, 马雷内奥莱龙, 法国		澳门元 92

生蚝酱汁

泰式香辣汁	香橙香槟醋汁
辣根番茄酱	杜松子酒鸡尾汁
日式土佐醋	

魚子醬

施图莉亚经典贝理鱼子酱, 法国	15 克	澳门元 588
皇籽汇黄金混合品种鱼子酱, 中国	30 克	澳门元 688

海鮮

香煎大西洋鱈鱼柳	澳门元 302
姜黄花椰菜、法式黄油汁	
香烤原只龙虾配香草黄油	时价
海鲜拼盘 (适合分享)	澳门元 845
生蚝, 波士顿龙虾, 蟹脚, 虎虾及青口	

头盘及汤

田园沙拉	澳门元 68
西兰花苗, 芦笋, 法边豆, 罗马生菜	
凯撒沙拉	澳门元 78
罗马生菜, 意大利培根碎, 凤尾鱼, 帕玛森芝士, 面包粒	
周打海鲜浓汤	澳门元 142
扇贝、青口、虾、酥皮	
意大利火腿	澳门元 168
风干 24 个月	

主菜

“德式扭结面包” 和牛肉汉堡	澳门元 218
双层和牛肉汉堡、车打起司、罗马生菜、西红柿、西班牙泡椒、烧烤酱、薯条	
带骨肉眼猪排	澳门元 238
配香濃波特酒燒汁	
慢火烤鸡	一只 澳门元 488
配烟熏辣椒蛋黄酱	半只 澳门元 298
香烤新西兰羊架	一份 澳门元 788
建議烹調至五分熟, 以達最佳口感	半份 澳门元 408
配芥末醬汁	

牛扒

布兰特家族, USDA 顶级

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

腹腩牛扒, 14 日熟成	180 克	澳门元 228
西冷牛扒, 21 日熟成	200 克	澳门元 322
	加 100 克	澳门元 148
肉眼牛扒, 28 日熟成	250 克	澳门元 402
	加 100 克	澳门元 148

海景牛肉

黑毛安格斯牛, 草饲, 新西兰

顶级牛柳	150 克	澳门元 262
	加 100 克	澳门元 118

艾肯 XB

纯种和牛, 谷饲, 塔斯马尼亚, 澳洲

T 骨牛扒, 28 日熟成	1 公斤	澳门元 1,630
战斧扒, 21 日熟成	1.2 公斤	澳门元 1,812

其他搭配

烤牛骨髓	澳门元 68
香烤鹅肝	澳门元 138
大虎虾	澳门元 198
半只龙虾配香草黄油	时价

酱汁

龙蒿蛋黄酱	香烤椒酱	非洲汁
红酒汁	黑胡椒汁	香草青酱

配菜

香滑薯蓉	澳门元 58
炒杂菌	澳门元 58
时令精选	澳门元 68
松露薯条	澳门元 68
“The Apron” 芝士通心粉	澳门元 78

甜品

浓郁巧克力软心蛋糕	澳门元 72
“澳门” 芝士蛋糕	澳门元 82
“邪恶” 香蕉船	澳门元 122

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。



OYSTER BAR & GRILL 蚝吧扒房

Jet Fresh Oysters and Seafood

per piece

Dutch Oesterij No.3, Netherlands	MOP 58
Irish Mór No.3, Ireland	MOP 72
Gillardeau No.2, Marennes Oléron, France	MOP 92

Sauces

Tomato and Horseradish	Orange Champagne Mignonette
Nam Jim	Gin Cocktail Sauce
Tosazu	

Caviar

Sturia Baerii Caviar "Jasmin" Vintage, France	15g	MOP 588
Royal Caviar Club, Royal Cristal Caviar, China	30g	MOP 688

Seafood

Roasted Atlantic Cod Fillet	MOP 302
Turmeric Cauliflower, Grenobloise	
Grilled Boston Lobster with Herb Butter	Market Price
Seafood Platter (to Share)	MOP 845
Oysters, Boston Lobster, Crab Legs, Tiger Prawns, Mussels	

Appetizer & Soup

Green Goddess Salad	MOP 68
Broccolini, Asparagus, French Bean, Romaine Lettuce	
Caesar Salad	MOP 78
Romaine Lettuce, Pancetta Crumble, Anchovy, Parmesan, Crouton	
Seafood Chowder	MOP 142
Scallop, Mussels, Prawns, Puff Pastry	
Prosciutto Ham	MOP 168
Aged 24 Months	

Mains

Double Wagyu "Pretzel" Burger	MOP 218
Cheddar Cheese, Romaine Lettuce, Tomato, Pipparra Pepper, BBQ Sauce, French Fries	
Spanish Bone in Pork Ribeye	MOP 238
Serve with Rich Port Wine Jus	
Slow Roasted Chicken	Whole MOP 488
Serve with Chipotle Mayonnaise	
	Half MOP 298
Roasted New Zealand Lamb Rack	Full MOP 788
Cook to Medium for Perfection, Serve with Mustard Sauce	
	Half MOP 408

Grill

Brandt Family, USDA Prime

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

F flank Steak, Aged 14 Days	180g	MOP 228
Sirloin, Aged 21 Days	200g	MOP 322
	Additional 100g	MOP 148
Ribeye, Aged 28 Days	250g	MOP 402
	Additional 100g	MOP 148

Ocean Beef

Black Angus, Grass Fed, New Zealand

Tenderloin	150g	MOP 262
	Additional 100g	MOP 118

Icon XB

Full Blood Wagyu, Grain Fed, Tasmania, Australia

T-Bone, Aged 28 Days	1kg	MOP 1,630
Tomahawk, Aged 21 Days	1.2kg	MOP 1,812

Add On

Bone Marrow	MOP 68
Foie Gras	MOP 138
Giant Tiger Prawns	MOP 198
½ Boston Lobster with Herb Butter	Market Price

Sauce

Béarnaise	Roasted Chili Salsa	Africana Sauce
Wine Jus	Black Pepper Sauce	Salsa Verde

Side Dishes

Potato Puree	MOP 58
Sautéed Mushroom	MOP 58
Fresh & Seasonal	MOP 68
Truffle French Fries	MOP 68
"The Apron" Mac & Cheese	MOP 78

Dessert

Chocolate Fudge Cake	MOP 72
"Macau" Cheese Cake	MOP 82
"Notorious" Banana Split	MOP 122

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。