



OYSTER BAR & GRILL 蚝吧扒房

空运生蚝

	每只
多尼戈尔郡石蚝, 西北海岸, 爱尔兰	澳门元 62
邦达思生蚝 No. 4, 大卫赫维, 法国	澳门元 65
宏思生蚝 NO. 2, 大卫赫维, 法国	澳门元 68
荷兰生蚝 NO. 3, 奥斯特莱, 荷兰	澳门元 72
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 95

酱汁

泰式海鲜酱	香橙香槟醋汁	
辣根番茄酱	杜松子酒鸡尾汁	柚子醋

鱼子酱

皇家欧西特拉鱼子酱, 中国	10 克	澳门元 388
皇籽汇黄金混合品种鱼子酱, 中国	30 克	澳门元 688

海鲜

香煎挪威三文鱼		澳门元 250
配薯蓉, 芦笋及胡椒奶油酱		
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
扇贝, 波士顿龙虾, 蟹脚, 虎虾及青口		

头盘及汤

田园沙拉		澳门元 78
西兰花苗, 芦笋, 法边豆, 罗马生菜		
凯撒沙拉		澳门元 88
24 个月帕玛森芝士, 罗马生菜, 意大利培根碎, 凤尾鱼, 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
24 个月熟成认证风干火腿, 圣丹尼原产地		
阿拉斯加蟹肉沙律		澳门元 188
配香辣番茄和西米脆片		

主菜

“德式扭结面包” 双层和牛汉堡		澳门元 218
车打芝士, 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
焦糖洋葱, 炖红卷心菜配香浓波特酒烧汁		
慢火烤黄皮鸡	一只	澳门元 488
12 小时柑橘腌制, 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
建议烹调至五分熟, 以达最佳口感	半份	澳门元 408
配芥末酱汁		

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 368
	加 100 克	澳门元 188
肉眼牛扒, 28 日熟成	250 克	澳门元 438
	加 100 克	澳门元 188

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	

配菜

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

甜品

歌剧院蛋糕	澳门元 78
“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。
如对所有食物有过敏反应, 请于点餐前通知服务团队。