the Apron
OYSTER BAR & GRILL 蚝吧扒房

厨师推介 Chef Recommendations

海鲜拼盘 扇贝、波士顿龙虾、蟹脚、虎虾及青口	（适合分享）	澳门元 845

前菜

周打海鲜浓汤 扇贝、青口、虾、酥皮		澳门元 142
自家制香烤鸡翅 迷迭香、百里香、大蒜、橄榄油及白葡萄酒		澳门元 88
自家腌制三文鱼 法式鲜奶油、新鲜茴萝及香橙		澳门元 128
海鲈鱼串烧 柠檬皮、橄榄油、甜椒及阿根廷青酱		澳门元 128
地中海风味鲜虾鱿鱼 番茄酱、橄榄与刺山柑		澳门元 138
意大利火腿 24 个月熟成认证风干火腿，圣丹尼原产地		澳门元 168
香脆阿拉斯加帝王蟹肉 蒜香蛋黄酱、埃斯佩莱特辣椒粉及柑橘皮		澳门元 188

沙拉

田园沙拉 西兰花苗、法边豆、罗马生菜		澳门元 78
凯撒沙拉 24 个月帕玛森芝士及罗马生菜、 意大利培根碎、凤尾鱼、 面包粒		澳门元 88
帕尔玛田园沙律 炭烤西葫芦及茄子、帕尔玛火腿、 帕玛森芝士片及陈年意大利黑醋		澳门元 108

海鲜

香煎挪威三文鱼 配薯蓉，芦笋及胡椒奶油酱		澳门元 250
香烤原只龙虾配香草黄油		时价

主菜

“德式扭结面包” 双层和牛汉堡 车打芝士、罗马生菜、西红柿、 西班牙泡椒、烧烤酱及薯条		澳门元 218
带骨肉眼猪排 焦糖洋葱、炖红卷心菜配香浓波特酒烧汁		澳门元 238
慢火烤黄皮鸡 12 小时柑橘腌制，配烟熏辣椒蛋黄酱	一只 半只	澳门元 488 澳门元 298
香烤新西兰羊架 建议烹调至五分熟，以达最佳口感 配芥末酱汁	一份 半份	澳门元 788 澳门元 408

牛扒

帝国谷牧场

优质天然牛肉，300 日玉米饲养，无添加激素和抗生素。加利福尼亚，美国

西冷牛扒	200 克	澳门元 368
	加 100 克	澳门元 188
肉眼牛扒	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。
如对任何食物有过敏反应，请于点餐前通知服务团队。