



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
带子, 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” 双层和牛汉堡	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
焦糖洋葱、炖红卷心菜配香濃波特酒燒汁	
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 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	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。
如对所有食物有过敏反应, 请于点餐前通知服务团队。