

THE DINING ROOM
À LA CARTE

沙拉及开胃菜 SALAD & APPETIZER

凯撒沙拉 Caesar Salad 	18
罗马生菜, 荷包蛋, 面包块, 凤尾鱼, 干酪片 附加:	
❖ 烤大虾 Grilled Prawns	6
❖ 烤鸡肉 Grilled Chicken	4
❖ 脆皮帕尔玛火腿 Crispy Parma Ham	4
瑞士沙拉 Swiss Salad	15
生菜, 土耳其火腿, 瑞士干酪, 番茄, 甜椒, 黄瓜, 鸡蛋, 牧场酱料	
泰式牛肉沙拉 Thai Beef Salad 	20
牛肉条, 黄瓜, 洋葱, 番茄, 芹菜, 香菜, 泰式辣椒香醋	
马尔代夫礁石鱼沙拉 Maldivian Reef Fish Salad	14
白鱼, 红洋葱, 西红柿, 辣椒, 酸橙汁, 仿苹果叶, 椰子咖喱酱	
意米沙拉 Orzo Salad 	17
香蒜酱, 意大利熏火腿, 松籽	
尼古斯沙拉 Niçoise Salad	18
香烤五分熟金枪鱼, 水煮鸡蛋, 青豆, 橄榄, 凤尾鱼, 土豆	
墨西哥玉米片 Nachos Banditos	15
玉米片, 奶酪鳄梨酱, 酸奶油, 萨尔萨酱	
寿司生鱼片拼盘 	8 26
Fresh Sushi & Sashimi 加州卷, 金枪鱼、三文鱼和白鱼寿司 马尔代夫黄鳍金枪鱼, 珊瑚鱼, 三文鱼生鱼片	
酥炸鱿鱼圈 Crispy Calamari	16
炸鱿鱼圈, 附笋瓜, 蒜味沙拉酱及莎莎酱	
韩式蟹肉沙拉 Korean Crab Meat Salad 	15
蟹肉, 番茄, 葱, 卷心菜, 绿豆, 拌娃娃菜, 芝麻, 泡菜酱	
炸时蔬天妇罗 Vegetarian Tempura	18
酥炸时蔬佐芥末及日式酱汁	



 部分餐点须补价差, 请参考菜单上价格。

汤 SOUP

- 中式草药鸡汤 Chinese Herbal Chicken Soup** 15
双墩鸡汤, 中药, 蘑菇, 青葱
- 胡萝卜汤 Carrot Soup** 12
炸蟹球, 百里香, 奶油, 橄榄油
- 冬阴功汤 Tom Yum Goong**  15
香辣酸辣虾汤, 柠檬草, 高良姜, 带有烤制辣椒和新鲜香菜的青葱
- 番茄奶油汤 Cream of Tomato Soup**  12
大蒜帕尔马面包
- 云吞面汤 Wonton Noodle Soup** 15
虾饺, 小白菜, 香菇, 叉烧鸡



 部分餐点须补价差, 请参考菜单上价格.

所有消费需另外支付 10% 服务费及 12% 消费税. 以上标价为美金计价.

意大利面 PASTA

创制自己的意大利面

意大利面选择

- ◆ 通心 Penne
- ◆ 意大利面 Spaghetti
- ◆ 扁面 Linguini
- ◆ 螺丝粉 Fusilli
- ◆ 宽面 Tagliatelle
- ◆ 蝴蝶粉 Farfalle

Choice of Sauce:

鸡肉佛罗伦萨酱（鸡肉和奶油）Chicken Florentine	15
培根奶油酱（奶油，火腿）Cream Carbonara 	16
香蒜酱（罗勒叶，松子，大蒜，奶酪）Pesto Sauce 	18
海鲜酱（番茄，海鲜，香料，奶油）Seafood Marinara	20
那不勒斯酱（番茄酱，罗勒叶）Napolitano Sauce 	15
意大利肉酱（牛肉，西红柿）Bolognese	18



辣



素



含猪肉



含酒精



部分餐點須補價差，請參考菜單上價格。

披萨 PIZZA

马尔代夫金枪鱼披萨 Maldivian Tuna Pizza 	18
金枪鱼, 莫扎里拉奶酪, 辣椒, 红洋葱, 咖喱叶	
肉披萨 Meat Pizza 	22
鸡肉丁, 腌牛肉, 意大利辣香肠, 猪肉香肠	
坦都里鸡肉披萨 Chicken Tandoori Pizza	18
莫扎里拉奶酪, 坦都里鸡肉, 红洋葱	
玛格丽特披萨 Margherita Pizza 	16
莫扎里拉奶酪, 樱桃番茄, 罗勒叶, 橄榄油	
海鲜披萨 Seafood Pizza	20
鱿鱼, 鱼, 虾, 蟹肉, 罗勒叶, 莫扎里拉奶酪	
夏威夷披萨 Hawaiian Pizza 	17
火腿, 菠萝, 牛至, 橄榄油	



 部分餐点须补价差, 请参考菜单上价格.

所有消费需另外支付 10% 服务费及 12% 消费税. 以上标价为美金计价.

选择披萨酱(一样):

- ◆ 自制番茄酱
Homemade Tomato Sauce
- ◆ 奶油白蒜酱
Creamy White Garlic Sauce
- ◆ 香蒜酱 Pesto Sauce

选乳酪配料(一样):

- ◆ 莫扎里拉奶酪 Mozzarella
- ◆ 车达干酪 Cheddar
- ◆ 戈尔贡佐奶酪拉 Gorgonzola
- ◆ 山羊乳酪 Goat Cheese

选蔬菜(四样):

- ◆ 黑橄榄 Black Olives
- ◆ 西兰花 Broccoli
- ◆ 焦糖洋葱
Caramelized Onions
- ◆ 菠菜 Spinach
- ◆ 蘑菇 Mushrooms
- ◆ 洋葱 Onions
- ◆ 朝鲜蓟心
Artichoke Hearts
- ◆ 烤灯笼椒 Roasted Peppers
- ◆ 墨西哥胡椒 Jalapenos
- ◆ 阳干西红柿
Sun-Dried Tomatoes

选肉或海鲜(两样):

- ◆ 鸡肉丁 Diced Chicken
- ◆ 意大利辣香肠 Pepperoni
- ◆ 腌牛肉 Marinated Beef
- ◆ 坦都里鸡肉
Tandoori Chicken
- ◆ 意大利腊肠
Salami Chorizo
- ◆ 炒虾 Sauté Prawns
- ◆ 珊瑚鱼 Reef Fish
- ◆ 金枪鱼 Tuna
- ◆ 鱿鱼 Calamari
- ◆ 蟹肉 Crab Meat



辣



素



含猪肉




含酒精



部分餐点须补价差, 请参考菜单上价格.

面包卷与三明治 WRAPS & SANDWICHES

所有的面包卷与三明治都配有炸薯条或手切薯条

俱乐部三明治 Club Sandwich  18
烤鸡胸肉, 培根, 煎鸡蛋, 番茄

金枪鱼三明治 Tuna Sandwich 15
全麦面包, 洋葱, 番茄, 香菜

墨西哥馅饼 Quesadilla
面粉薄饼, 墨西哥胡椒, 莫扎里拉奶酪, 墨西哥辣椒酱
❖ 熏鸡肉 Smoked Chicken 19
❖ 牛肉 Beef 20

鸡帕尼尼三明治 Chicken Panini 16
焦糖洋葱, 切达干酪

烤里脊牛肉帕尼尼三明治 Roasted Beef Tenderloin Panini 23
欧芹, 罗勒叶, 伊达姆奶酪

蔬菜帕尼尼三明治 Vegetarian Panini  15
蔬菜, 莫扎里拉奶酪, 香醋

坦都里鸡肉卷 Tandoori Chicken Wrap 18
黄瓜, 薄荷酸奶拉, 生菜, 烤甜椒, 羊乳酪

汉堡包 BURGERS

所有的汉堡都配有焦糖洋葱, 烤西葫芦, 煎鸡蛋, 奶酪及炸薯条

牛肉 Tasmanian Grass-Fed Beef 20

鸡肉 Corn Fed Chicken 17

鱼肉 Local Reef Fish 18

蔬菜 Vegetable  15






 部分餐点须补价差, 请参考菜单上价格.

主菜 MAIN COURSE

当日鲜鱼 Catch of The Day	20
香料烤鱼, 项链糕饼, 芦笋, 樱桃罗勒酸豆酱	
海南鸡饭 Hainanese Chicken Rice	19
水煮鸡肉, 姜鸡饭, 辣椒酱, 葱花汤	
亚式面汤 Asian Noodle Soup	20
虾, 煮鸡蛋, 蔬菜, 豆棒面条	
炒果条 Char Kway Teow	18
炒果条, 虾, 鱿鱼, 鸡肉, 豆芽, 蔬菜, 甜黑酱油	
新加坡炒面 Singapore Noodles 	20
细面条, 虾仁, 烧烤五花肉, 蔬菜, 芝麻, 香菜, 豆芽	
印尼炒饭 Nasi Goreng	21
海鲜炒饭, 牛肉和鸡肉串, 煎蛋, 花生酱	
新加坡辣椒螃蟹 Singaporean Chili Crab 	25
蓝螃蟹, 鸡蛋, 白饭	
炸鱼柳 Fish & Chips	18
塔塔酱, 甜辣椒酱, 薯条	
新加坡肉骨茶 Singapore Bak Kut Teh 	20
炖猪排骨, 白饭	
牛肉仁当 Beef Rendang	25
印度尼西亚慢煮牛肉咖喱, 白饭, 马来泡菜	
铁板牛肉 Hot Plate Beef Sizzler 	23 53
黑胡椒, 亚洲蔬菜, 香米	
日式烧烤鱿鱼 Ika Maruyaki	19
烤全鱿鱼, 酱油, 日本大米, 凉拌海带	
牛肉, 鸡肉与虾沙爹串 Beef, Chicken and Prawn Satays	20
蒸饭, 花生酱, 酸菜	



主菜 MAIN COURSE

泰国绿色咖喱鸡 Thai Green Chicken Curry	22
豌豆茄子, 椰奶, 茉莉香米	
泰式炒河粉 Pad Thai Goong	22
虾, 豆芽, 豆腐, 罗望子酱	
面包屑炸鸡片 Breaded Chicken	20
凉拌卷心菜, 大蒜土豆泥	
印度奶油鸡咖喱 Murgh Makhani	18
印度奶油鸡, 肉桂, 番茄, 大蒜, 小茴香, 蒸香米, 薄煎饼	
印度黄姜饭 Biryani	
慢炖肉拌巴斯马蒂大米, 黄瓜优酪乳, 酸辣酱	
❖ 羊肉 Lamb	25
❖ 鸡肉 Chicken	20
❖ 牛肉 Beef	30
马尔代夫金枪鱼咖喱 Maldivian Tuna Fish Curry	20
金枪鱼咖喱, 白饭, 薄煎饼, 传统调味品	
宿醉帮手 Hangover Helper	17
法式北非羊肉香肠, 土豆泥, 水煮蛋, 炖蘑菇	
塔斯马尼亚牛柳 	10 40
Cape Grimm Grass-Fed Tasmanian Beef Tenderloin	
青豆, 芋头泥, 红葱酱	
里肌猪排 Grilled Pork Medallions 	24
蔬菜, 大蒜扁面条, 青椒酱	
澳洲羊排 Tasmanian Lamb Chops 	15 45
软玉米粥, 蔬菜杂烩, 薄荷酱	
烤三文鱼柳 Herb Roasted Salmon Fillet	25
橄榄烩饭, 芦笋, 红甜椒酱	



辣



素



含猪肉



含酒精



 部分餐点须补价差, 请参考菜单上价格.

甜品 DESSERTS

芒果芝士蛋糕 Mango Cheese Cake 甜芒果酱	12
温热巧克力蛋糕 Warm Chocolate Cake 配巧克力冰淇淋	10
芒果布鲁尔 Mango Brûlée  芒果, 白葡萄酒沙巴翁酒	15
香草杯子蛋糕 Vanilla Cupcake  配香草冰淇淋	12
马尔代夫牛奶蛋糕 Kiru Bokiba 传统马尔代夫牛奶蛋糕, 椰子冰沙	10
红豆汤圆 Glutinous Rice Ball 糯米粉, 糖浆, 花生, 红豆, 黑芝麻, 香草冰淇淋	14
水果蛋糕 Fruit Cake  干果, 朗姆酒和葡萄干冰淇淋	10
提拉米苏 Tiramisu  马斯卡普奶酪, 咖啡利酒, 咖啡冰淇淋	12
厨师选择推荐的冰沙和冰淇淋 Chef's Selection of Sorbet & Ice Cream 请向您的服务生咨询当天可供应的口味	5



辣



素



含猪肉



含酒精

 部分餐点须补价差, 请参考菜单上价格.