

开胃菜

新鲜百里香，柠檬和蒜蓉风味餐前面包

8.50

本日主厨推荐意大利普切塔式烤面包片

有关今晚提供的一品的详情，请垂询侍应生

12.00

“谷仓牛排餐厅”独家特制肉酱

配热吐司和木瓜冻

16.50

“谷仓牛排餐厅”独家特色拼盘

19.00^(1-2人份)

每多一位追加\$12

来自Borga 熟肉店的多种精美意大利五香火腿，包括；

意式腊肠火腿

意大利罐焖辣火腿

烟熏火腿

也可以搭配下列调料等；

罗布乳业的浓缩酸奶佐以独家调制杜卡香料

“谷仓牛排餐厅”自制泡菜

黑橄榄酱

腌制洋葱

热土耳其饼式面包

所有公众假期加收10%附加费

前菜

香煎扇贝

配意式火腿，花椰菜酱，鼠尾草黄油

19.50

五香鸭子

配以粉红胡椒子，石榴果酱和炒熟的菠菜

19.50

甜菜和青葱馅饼

配以辣根酱

19.50

皇帝鱼拼三文鱼，生牛肉片

佐以绿咖喱酱，石榴籽

19.50

香烤南澳明虾

配浓汤，白脱牛奶，腌茴香

19.50

香辣软壳蟹

佐以辣椒橄榄油酱，蒜泥蛋黄酱 配小份沙拉

19.50

烟雾湾生蚝

原味，佐以姜汁和柠檬

6只 18.00/12只 35.00

培根和烧烤酱料烤制

6只 19.00/12只 37.00

我们驰名远近的牛肉

在我们的厨房熟成并以尤加利树木炭炭烤

我们的牛排配以自制的巴尔干烤香肠，传统的欧式沙拉以及点缀着酸奶油和香葱的烤土豆

~ 后腿肉牛排 ~

“谷仓餐馆”60天最佳熟成后腿肉 熟成60-90天后，后腿肉是牛肉中最美味部位，是牛排行家们的首选。	400克	36.00
	800克	49.00

~ 上等里脊肉牛排 ~

“谷仓餐馆”的最佳熟成草饲上等里脊肉 熟成60到120天，我们的厚切里脊牛排因其极致风味和鲜嫩而备受推崇	400克	39.50
	600克 只可以烹制为近生，一分熟和三分熟	49.00
	1千克纽约客 只可以烹制为近生，一分熟和三分熟	65.00
MAYURA和牛农场的和牛里脊牛排 纯血和牛出身，在石灰岩海岸（靠近米里森地区）饲养成熟。这种里脊牛排质地肥美，鲜嫩无比，完美的大理石花纹，评分高达为5至7分。	300克	85.00

~ 牛眼肉 ~

“谷仓餐馆”顶级肉眼牛排 从里脊中心完美地切块，因其极致的鲜嫩和肌理而备受好评	250克菲力	42.00
	熏肉卷 用培根包裹并配上黄油蘑菇，培根和西拉红酒酱汁	44.00
	戈贡佐拉干酪口袋牛排 44.00 取自牛眼肉的末端部位精制的口袋牛排，装满浓厚的蓝干酪，上面涂上香草黄油。我们建议您选择烹饪到全熟	

~ 酱汁 ~

白兰地绿胡椒酱汁	4.50
奶油蒜香虾酱汁	9.00
经典法式伯那西酱汁	4.50
蘑菇、培根和西拉红酒酱汁	4.50
醇厚红酒酱汁	4.50
黛安牛排酱汁	4.50

其它推荐菜品

南澳沙鲛鱼

裹上清爽的Coopers淡啤酒面糊烹炸酥脆，配以塔塔酱，沙拉，酸奶油和葱末烤土豆

两片 35.50 / 三片 43.00

香烤明虾

配以浓汤，白脱牛奶，腌茴香，小份沙拉

37.50

薄火腿鸡胸肉卷

塞入菠菜和羊奶酪，搭配西兰花，浇上霞多丽白葡萄酒、香料和第奶油酱汁

35.00

蘑菇，菠菜和羊干酪饼

佐以五香胡萝卜泥，欧芹酱和烤鹰嘴豆

33.00

配菜

今日主厨特选配菜

9.90

煎蘑菇

9.50

胖仔薯条配蒜泥蛋黄酱

9.00

精制绿叶蔬菜配以茴香，黄瓜，芹菜和葱

8.00



我们与众不同，独具匠心

Cleves家族欢迎您光临"谷仓牛排餐厅"，自1988年以来，我们一直潜心致力于奉献最好的熟成牛排。谷仓的历史渊源可以追溯到1877年，所有权在1893年传到Otto Spehr手上，他是Dale Cleves的曾叔祖父。此后于1965年，Dale Cleves买下了这份产业。

我们对在自己所有的物业里繁殖和育成的优质海福特牛充满热情。在我们的牛排餐厅里，这种激情和自豪感随处可见。

我们特别注意精挑细选最新鲜的海产品，并采购南澳大利亚最好的生蚝。如果来自柯芬湾，史塔奇湾或思东拿的生蚝的味道未达到顶峰的时候，我们不会要求他们卖给我们。我们目前在餐厅周围丰富的火山土壤中自种蔬菜，每天为您挑选当季鲜菜。在蔬菜培育过程中我们不使用防腐剂，杀虫剂或除草剂，让它们像大自然里的万物一样生长。

我们把真正的热情倾注在牛肉上。我们选择使用澳洲最好的出口品质的牛肉。我们偏爱来自在草地上被饲养成熟的牛，因为这样可以为您带来味道最佳的肉，这也符合大自然的规律。在谷仓餐厅，我们做的与众不同的事情是，将牛肉在店内熟成8周或更长时间。如果您考虑劳力，成本和耗时因素时，可能会产生疑问，觉得长期熟成牛肉真的值得吗？大多数人和餐厅都说牛肉经过两周就会老化。然而，就像窖藏50年从而达到进化的优质葡萄酒一样，优质的牛肉更甜美，更鲜嫩，还有一种除非历经同样适当的陈年熟成之外而绝对不可复制的味道。

这就是我们的牛肉，生产成本更高。我们在开始生产时投入的更多，而且在最后我们扔掉的更多。为什么我们要把牛肉熟成这么久才做成牛排？当一位客人告诉我们“他们在很多地方吃过牛排”而我们的“是最好吃的”的时候，我们感觉付出的一切都是值得的。

我们在尤加利树木的炭上烤牛排，木炭是我们从南澳大利亚的穆雷尤加利地区采购而来，那里距离我们所在的甘比尔山约有250公里之遥。烤炉一年364天连续燃烧，需要熟练的匠人，以确保在最佳温度下烤制牛排。木炭赋予牛排独特的风味和多汁的质地。使用这种烹饪方法需要付出更多的努力，但从结果来看，我们所有的付出都是非常值得的。

最好的牛排应该佐以美酒佳酿，我们的葡萄酒窖里珍藏着在酒店内的地窖中精心陈酿的各种红葡萄酒。酒窖里保持恒定温度—摄氏13度，使葡萄酒能够缓慢地发酵和成熟，所以，当我们拉出软木塞时，葡萄酒将刚刚正好处于最佳状态。我们的酒窖里，理所当然地产自库纳瓦拉附近的优质葡萄酒偏多一些，库纳瓦拉可以说是澳大利亚最著名的红葡萄酒产区，其中赤霞珠是该产区的王牌。毫无疑问，赤霞珠是精美牛排的绝佳搭配之一。我们建议您尽早从我们的酒窖中选好红酒，以便我们可以在您用餐之前醒好葡萄酒，让它有时间呼吸，确保其处于最佳入口状态。我们知识丰富的员工将非常乐意随时为您提供帮助。

敬请放心，我们将帮助您在谷仓牛排餐厅享受独特的用餐体验。

甜品

阿芙佳朵浓缩咖啡冰淇淋

香草冰淇淋和意大利杏仁酒饼干，搭配榛果利口酒和浓缩咖啡供您随意调配

15.50

橙味利口酒冰淇淋

我们自制的冰淇淋配以橙皮—真正的谷仓餐馆之经典

14.50

伊顿杂糕

蛋白酥皮，奶油和浆果的混搭
是源于二十世纪三十年代的英国经典甜品

14.50

肉桂甜甜圈

西班牙风味迷你甜甜圈，配以热巧克力和雪利甜酒酱以及澳洲坚果冰淇淋

14.50

苹果馅饼

新鲜烘焙的味道质朴的苹果馅饼，配以格里斯塔出产的澳洲坚果，袋鼠岛蜂蜜冰淇淋，温热的枫糖浆，坚果和蔓越莓面包屑

14.50

奶油布丁

搭配牛奶巧克力慕斯，榛子饼干

14.50

威士忌奶冻

配以芒果和百香果，威士忌焦糖糖浆和一个百香果脆饼

14.50

浓厚风味巧克力布丁

配以冰淇淋，浇上榛子利口酒糖浆
因为我们是现做，需要20分钟的烹制时间。

14.50

奶酪

澳大利亚奶酪拼盘，配以麝香葡萄，亚美尼亚式软饼，开心果，椰枣和核桃卷
选择2种18.00或者3种27.00

孔德（孔德，法国）

这款软质奶酪由灭菌牛奶制成，质地坚实而柔滑。这种奶酪的常见风味有水果，坚果和胡椒等，是法国最受欢迎的奶酪之一。

阿菲诺奶酪(罗纳-阿尔卑斯，法国)

原产地在罗纳河谷的佩鲁辛附近。它有一层薄薄的白霉，略带温和的甜奶味和一缕蘑菇的气味。

百瑞澳MOSSVALE蓝干酪(南吉普斯蓝，维多利亚)

这种农舍蓝干酪得名于当地一条河流。它有丰富的黄油般质感和独特的奶油香气和蓝干酪回味。

餐后一品

咖啡

由Bricks & Mortar 竭诚侍奉

卡布奇诺，馥芮白，拿铁，玛奇朵，短黑，长黑

- 每位均搭配谷仓餐厅的**诚**风味小吃。

\$5.00

利口酒咖啡

选择您最喜欢的利口酒，上面点缀一抹生奶油 & 搭配谷仓餐厅的风味小吃。

\$12.50

印度奶茶

撒上肉桂，搭配谷仓餐厅的风味小吃。

\$5.00

热巧克力

\$5.00

抹茶

\$5.00

高级茶品

由 T-Bar 竭诚侍奉

龙眼茉莉花茶

花茶

这种特殊的手卷花茶比绿茶更有益健康。将茶叶放入杯中，观察茶叶在杯底部缓缓绽放。

不建议加奶

\$5.00

澳大利亚戴恩树

红茶

一种中等浓度的红茶，产自北昆士兰州的戴恩树雨林。

这种茶含有咖啡因，可以加奶。

\$5.00

PURI-T 草木茶

温和的有清肠和醒神作用。使用金盏花，蒲公英根，荨麻，红三叶草，接骨木花，芙蓉花，留兰香和生姜调味。

不含咖啡因，不建议加奶。

\$5.00

洋甘菊茶 有机茶

经典的凉茶，具有精致的风味和美丽的金色。

不含咖啡因，不建议加奶。

\$5.00

日本樱花绿茶 绿茶

加了樱花花瓣的绿色煎茶。

低咖啡因，不建议加奶。

\$5.00

薄荷茶 草木茶

清爽的薄荷茶香料在唇齿间舒缓缠绕，也同时侵入心扉。高含量的醚油带来了强烈但令人愉悦的香气。

不含咖啡因，不建议加奶。

\$5.00

英式早餐红茶 草木茶

英式早餐红茶富含您所期望的所有麦芽风味，不可思议的是，当我们喝红茶时总是禁不住想到蜜饯橙子。

\$5.00

点心&甜品 风格的葡萄酒

澳大利亚

2015	郝立克酒庄 'The Nectar' 375ml	库纳瓦拉		\$44.00	2122
			每杯	\$11.00	
2016	弗洛格莫溪酒庄冰镇雷司令 375ml	煤河谷, 塔州		\$49.00	5014
2016	Pressing Matters酒庄 R139 贵腐雷司令 375ml	煤河谷, 塔州		\$55.00	5005
2009	洛克福酒庄 'Cane Cut' 赛美蓉 375ml	巴罗萨谷		\$55.00	5117
2014	文多酒庄 亚历山大麝香 375ml	克莱尔谷		\$55.00	5010

法国

2005	洋亭酒庄 375ml	波尔多		\$39.90	5009
2010	莱斯古堡酒庄 375ml	苏玳		\$55.00	5003
1975	古岱酒庄 750ml	巴萨克		\$290.00	5006
2010	莱斯古堡酒庄 750ml	苏玳		\$275.00	5007
2009	拉佛瑞佩拉酒庄 375ml	苏玳		\$120.00	2116
2001	拉佛瑞佩拉酒庄 375ml	苏玳		\$189.00	5008
2009	白塔酒庄 375ml	苏玳		\$125.00	2117
2013	la Pigeade酒庄彭德威尼斯穆斯卡白酒 375ml	罗讷		\$45.00	5015
2001	Stirn酒庄琼瑶浆 SGN 375ml	阿尔萨斯		\$129.00	5012

德国

2007	露森酒庄乌兹格园 雷司令精选 375ml	摩泽尔		\$105.00	5011
------	----------------------	-----	--	----------	------

奥地利

2006	Kracher酒庄冰白葡萄酒 375ml	布尔根兰		\$75.00	4513
------	----------------------	------	--	---------	------

希腊

2006	Argyros酒庄梵圣托甜白葡萄酒4年 500ml	圣托里尼		\$95.00	5018
------	---------------------------	------	--	---------	------

波特酒&加强型葡萄酒

波特风格		一杯60ml	瓶
无年份	奔富曾祖父	\$45.00	
无年份	奔富祖父	\$17.00	
无年份	沙普酒庄帕拉 21年稀有	\$14.00	
无年份	史创酒庄皮克威先生褐色	\$15.00	
无年份	御兰堡酒庄高威派普茶色	\$11.00	
无年份	919 酒庄经典褐色	\$11.00	
无年份	芳塞卡酒庄Bin No. 27 最佳珍藏波特(葡萄牙)	\$11.00	
1971	雷内拉酒庄年份波特 750ml		\$290.00
1967	雷内拉酒庄年份波特 750ml		\$190.00
2002	洛克福酒庄西拉年份波特750ml		\$195.00
1978	玫瑰木酒庄年份波特 750ml		\$150.00
1975	哈迪酒庄年份波特 750ml		\$190.00
1951	哈迪酒庄年份波特 750ml		\$250.00
1976	Quelltaler酒厂怀特厄普年份波特		\$195.00
1971	史创酒庄Mamre Book年份波特 750ml		\$165.00
1970	诺瓦酒庄波特750ml(葡萄牙)		\$390.00
1985	华莱仕酒庄年份波特 750ml(葡萄牙)		\$250.00
1998	华莱仕酒庄'Quinta do Cavadinha' 年份波特375ml(葡萄牙)		\$59.00

蜜思嘉麝香葡萄酒&托卡伊风格

无年份	沙普酒庄路斯格兰 佳酿麝香葡萄酒 沙普	\$12.00
无年份	酒庄路斯格兰 佳酿 托卡伊 路斯格兰	\$12.00
无年份	酒庄 佳酿麝香葡萄酒	\$22.00

甜葡萄酒

无年份	瓦德比诺甜葡萄酒	\$9.00
无年份	'Cardenal Cisneros' 酒庄甜葡萄酒	\$13.00
1987	托罗艾巴拉酒庄'特级陈酿珍藏' 雪莉酒	\$16.00

我们很幸运能够收藏这些出自伟大年份的传奇葡萄酒中的每一瓶葡萄酒，它们都是不可思议的芳香浓郁的PX雪莉酒。1946年份获得了罗伯特帕克葡萄酒评分的100分。这些都是超级罕见的珍品，令人印象深刻过目不忘，我敢说这些珍品很有收藏价值。

1949	托罗艾巴拉酒庄特级陈酿PX甜型雪莉酒精选	\$72.50
1965	托罗艾巴拉酒庄特级陈酿PX甜型雪莉酒精选	\$65.00

餐后酒

干邑白兰地		
诺曼丁·梅西耶的‘La Peraudiere’ 佳酿香槟20年 140 周年纪念版		\$24.00
人头马XO特别		\$22.00
泰瑟隆 XO 76号		\$20.00
人头马 VSOP		\$12.00
雅马邑白兰地		\$14.00
1985 年Delord 白兰地		\$19.00
1981 年法国达豪思‘Domaine de Bertruc’ 佳酿白兰地		\$27.50
1965 年Casterede 白兰地		
单一纯麦威士忌+高级混合酒		\$9.50
起瓦士		
尊尼获加蓝牌		\$27.50
格兰花格 21年	斯佩塞	\$20.00
格兰杰10年	高原	\$12.00
拉佛伊哥10年	艾雷	\$13.00
大力斯可 10年	斯凯岛	\$12.50
雅柏神秘之地	艾雷	\$18.00
Nikka鹤日本樽出调和威士忌	日本	\$14.00
Hellyer Road黑皮诺 余味	塔斯马尼亚	\$11.00
意大利白兰地格拉帕		
魄力格拉巴酒庄的贾克魄力莫斯卡托 威尼托，意大利		\$9.50
安东尼天娜露	托斯卡纳，意大利	\$14.00
来自巴罗洛Marolo酒庄的格拉帕 12 年皮埃蒙特，意大利		\$19.00

餐后利口酒

阿玛洛		\$10.00
百利爱尔兰奶油		\$8.50
佳酿马尼尔		\$10.00
苏格兰威士忌香甜酒		\$10.00
DOM 班尼狄克丁香甜酒		\$11.00
意大利茴香味力娇酒(白或黑)		\$10.00
加利安奴甜露酒		\$10.00
意大利苦杏酒		\$10.00
意大利榛果俚		\$8.50
白柑桔酒		\$10.00
格雷瓦蜂蜜威士忌利口酒		\$11.00
华冠香甜酒		\$9.50