

开胃菜

新鲜百里香，柠檬和蒜蓉风味餐前面包

9.50

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

13.00

“谷仓牛排餐厅”独家特制肉酱

配热吐司和木瓜冻

18.50

“谷仓牛排餐厅”独家特色拼盘

21.00 (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

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

23.00

五香鸭子

配以粉红胡椒子，石榴果酱和炒熟的菠菜

22.00

皇帝鱼拼三文鱼，生牛肉片

佐以绿咖喱酱，石榴籽

22.00

烟雾湾生蚝

原味，佐以姜汁和柠檬

6只 20.00/12只 39.00

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	37.00
800克	59.00

~ 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	42.00
600克 只可以烹制为生，一分熟和三分熟	59.00
1千克纽约客 只可以烹制为生，一分熟和三分熟	80.00

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	45.00
熏肉	46.00
用培根包裹并配上黄油蘑菇，培根和西拉红酒酱汁	
戈贡佐拉干酪口袋牛排	46.00
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	5.00
黛安牛排酱汁	5.00
蘑菇、培根和西拉红酒酱	5.00
香草、大蒜和黄油酱汁	5.00

其它推荐菜品

南澳沙鯪鱼

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38.00 / 三片 49.00

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

37.00

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

35.00

配菜

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
17.00

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
15.50

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
15.50

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
15.50

奶油布丁

搭配牛奶巧克力慕斯，榛子饼干
15.50

红枣布丁

配以奶油酱和鲜奶油
15.50

浓厚风味巧克力布丁

配以冰淇淋，浇上榛子利口酒糖浆
15.50