

## SEAN'S KITCHEN

EST.14

S.CONNOLLY &amp; CO.

SA.5000

面包与自制黄油 \$3.5  
Boulangerie 113大师酸面包  
可提供无麸质面包

## Berkel 冷盘

配酸黄瓜和酸面包

圣丹尼尔意式熏火腿 (50g) \$18  
意大利24月龄白猪

塞拉诺火腿 (50g) \$22  
西班牙24月龄白猪

San José火腿 (50g) \$27  
伯克郡24月龄黑猪

进口火腿 (90g) \$48

雪莉酒 请问服务员 \$10.5

干型/半干型/半甜型

可不加冰块或加冰块和  
East Imperial缅甸奎宁水

## 简餐类

布拉塔芝士土司 (素) \$17  
P.X雪莉酒无花果、芝麻菜、橄榄油

花菜爆米花 (素) \$14  
柠檬蛋黄酱

沙丁鱼和烤面包 \$18  
白凤尾鱼、黑麦土司、酸奶油、洋葱

腌制三文鱼拼盘 (无麸质) \$22  
泡菜、酸奶油

龙虾卷 (两个) \$22  
酸奶油、香葱

软壳蟹三明治 \$18  
绿衣女神沙拉酱

鸭肝芭菲 \$18  
烤奶油蛋卷

“SEAN'S KITCHEN是欢庆重要时刻，  
纵享美好时光的完美之选。放松、休息、  
享受，这里就像家一样温馨美好。”

Sean Connolly

## 生食与海鲜

奥西特拉鱼子酱 \$285  
30g

双人海鲜拼盘 (无乳制品/无麸质) \$110  
南澳熟大虾、生鱼片、蛤蜊、贻贝、  
帝王蟹腿、太平洋生蚝

帝王蟹鸡尾酒沙律 \$26  
番茄红蛋黄酱

刺身拼盘 (无乳制品/无麸质) \$33  
无鳔石首鱼、鳟鱼、扇贝、金枪鱼、  
剑鱼、有机大豆、芥末酱

帝王蟹腿 (无麸质) \$32  
剥开、热柠檬黄油

生蚝 — 新鲜去壳 (无乳制品/无麸质) \$4  
每只 南澳精品

Sean's 鞑靼牛肉 (无乳制品) \$26  
莴苣叶、酸面包

## 素食

Kipfler土豆沙拉 (严格素食) \$26  
蘑菇、西西里岛橄榄、红辣椒、调味料

番茄意式调味饭 (素) \$20  
罗勒、帕玛森奶酪

番茄意式扁面 (严格素食) \$28  
小胡瓜、红辣椒、酸豆、罗勒、意大利黑醋  
和橄榄油

## 冰沙

“掺酒 — 黑朗姆、白朗姆、杜松子酒  
或伏特加” \$8

菠萝、椰子汁、薄荷 \$10

粉红酒柚、甘蓝、香菜、苹果 \$10

新鲜小椰子、塔希提香草豆 \$10

甜菜根、覆盆子、草莓 \$10

## 开胃菜、沙拉

帝王蟹意式调味饭 (无麸质) \$26  
帕玛森奶酪、香葱

南澳鱿鱼和五花肉 (无乳制品/无麸质) \$26  
柠檬、大蒜、红辣椒、味增酱

意式煎肉卷大虾 (无乳制品/无麸质) \$28  
意式熏火腿、鼠尾草

Waldorf 'Moderne' - à la Sean \$26  
(无乳制品/无麸质)  
清蒸玉米喂养鸡、苹果、芹菜、烟熏杏仁

福利曼特尔章鱼 (无乳制品/无麸质) \$28  
kipfler土豆、西西里岛橄榄、红辣椒、调味料

甜菜腌制三文鱼 (无乳制品/无麸质) \$26  
牛油果、小莴苣、香葱

祖传番茄沙拉 (无麸质/素食) \$26  
西瓜、草莓、石榴、伍德赛德羊奶酱

## 盘菜

蘑菇狂欢 (素) \$29  
意大利乳清干酪团子

大虾意式扁面 (无乳制品) \$36  
柠檬、红辣椒、欧芹、圣女果、橄榄油

科恩湾澳洲肺鱼 (无乳制品/无麸质) \$38  
番茄、茴香、橄榄、刺山柑

杏仁格鲁夫火鸡 \$36  
杏子、开心果、葱、蔓越莓汁

干式熟成汉堡 \$24  
招牌泡菜、干红辣椒蛋黄酱、鸭油薯条

德克萨斯红辣椒 \$27  
手工制作的烟熏香肠

功夫玛丽 \$20

您试过我们的血腥玛丽吗？  
不妨试试这款又甜又辣又酸的红牌伏  
特加番茄汁，还配香脆卷心菜春卷哦。  
全天供应

## 烤炙类

250g草原牛西冷牛排 (无麸质) \$36  
24月龄牧草饲养、清炒蔬菜

350g草原牛肋眼牛排 (无麸质) \$45  
24月龄牧草饲养、清炒蔬菜

280g无鳔石首鱼鱼片 (无乳制品) \$38  
烟熏味罗梅斯科酱

180g黑鳕鱼鱼排 (无乳制品) \$52  
木材烟熏、味增、花椰菜苗

280g培根 \$38  
调味苹果、黑布丁浓汤

## 小型聚会

2-3人及以上

500g烤鳟鱼 \$85  
番茄、萝卜、茴香、山葵奶油

1.1 Kg羊肩肉 (无乳制品/无麸质) \$77  
甘草肉汁

1.2 Kg谷物喂养T-骨牛排 (无乳制品/无麸质) \$99  
奥尔蒂斯凤尾鱼黄油

1.5 Kg烧烤牛小排 (无乳制品/无麸质) \$89  
红奇米丘里辣酱  
烹饪前重量

Charles Gabriel乡村炸鸡 \$49

这道人气菜肴是向哈莱坞炸鸡王的致敬。  
只在每晚供应直至售罄

## 配菜

鸭油薯条 — “原创” \$11

藜麦和蚕豆沙拉 (严格素食) \$11  
freekeh、莢欧鼠尾草、豆子

帕玛森奶酪卷心菜沙拉 (无麸质/素食) \$11

花椰菜苗、鲜杏仁、西班牙火腿面包屑 \$11

祖母的胡萝卜 (无麸质/素食) \$11

芝士通心粉 (素食) \$11

生菜沙拉 (无麸质/素食) \$11  
酪乳酱

•万事达/维萨卡借记卡收取0.55%附加费 •万事达/维萨卡信用卡收取1.25%附加费 •美国运通卡/大莱卡收取2.0%附加费 •公共假日收取10%附加费  
•菜单可能随时变动 •概不接受分开付款

## 地道美食

SEAN'S KITCHEN始终支持当地农产品和手工业者，并以此为傲。特别鸣谢我们以下的合作伙伴：Richard Gunner's Fine Meats、Saskia Beer Barossa Farm Produce、San Jose Smallgoods、  
Boulangerie 113 Bakery、Spencer Gulf King Prawns、Angel Oysters - Smoky Bay、Cleanseas、Hiramasa King fish - Port Lincoln、Simon Bryant Dirty Food Inc、Golden North Ice Cream