

. . . . .

## 饮料

### 咖啡 (提供热饮和冷饮)

DC1	美式咖啡		8
DC2	小杯咖啡		9
DC3	拿铁	port light in the	10
DC4	白咖啡		10
DC5	卡布奇诺	A STATE	10
DC6	摩卡咖啡		12 =

DT1 当日冰茶 DT2 冰柠檬茶 DT3 柠檬茶&薄荷茶



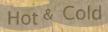
DT4 TWG 茶 (显	Ē)	13
法国伯爵茶,	银月,皇帝煎茶,	Lug ren
皇后茉莉花,	英式早餐或薄荷摩洛哥	

DT5 优质中国茶(壶) 17 铁观音

DS1 巧克力、草莓、优酪乳、奶油香草或奥 16 利奧与朱丽叶

#### 乳制品(热饮或冰饮)

DD2 牛奶 DD3 巧克力



#### 混合冷果汁

葡萄柚和酸橙





### 新鲜蔬果汁

DJ1 萝卜汁	9
DJ2 西瓜汁	9
DJ3 橙汁	10
DI4 並里汁	10

### 汤. 沙拉和小吃

FS1	磨姑汤 新鮮出炉的汤汁,味道浓郁,轻松满足 您的食欲。	15
FS2	番茄汤 用新鮮挑选的西紅柿和少许奶油烹制而成。	15
FS3	越南鸡肉沙拉精选的沙拉和香草,配以特制酱汁和花生油,上面放著鸡肉丝。	18
FS4	希腊沙拉 櫻桃西紅柿、日本黄瓜、洋葱和羊乳酪的混合物,淋上法式调味料。	16
FS5	蒜香烤面包 新鮮烤制的法式长棍面包配大蒜黃油。	10
FS6	亚洲风味炸鸡翅 鸡翅配主厨特制酱汁	16
FS7	炸馄 <b>饨</b> 酥脆的炸餛飩配雞肉和虾馅	18
FS8	炸薯条 特制薯条	12
FS9	豆腐皮蝦卷(4个) 豆腐皮炸鮮虾馅配塔塔酱	15



## 披萨

	意大利斯	THE REPORT OF THE PERSON OF TH
FW2	辣虾披萨 新鮮的小虾与辣虾片和辣椒混合在乳酪上。	20
FW1	夏威夷披萨 凤梨和烤鸡肉片,上面放上我們自製的Marinara醬。	)!
	WWO IN THE TAXABLE PARTY OF THE	

# EM/2 口亚戋海鲜

	橄榄汁海鮮意大利面拌上大蒜片和蒜蓉。	2/
FW4	烤千层面 经典的意大利面,层层叠叠的乳酪和澳大利亚 碎牛肉。	26
FW6	肉酱牛肉面 每个人都喜欢的澳大利亚牛肉意大利面。	25
FW7	酱汁牛肉和鸡蛋 牛肉条拌上carbonara醬,上面放着荷包蛋和 帕玛森乳酪。	25
FW8	雞肉蘑菇阿尔弗雷多 用奶油醬烹製的烤雞肉,搭配香菇和蘑菇。	20
FW9	蘑菇阿尔弗雷多 🕟	18



以奶油醬烹製, 搭配香菇和蘑菇。



FW10 脆皮鸡肉汉堡套餐 2 酥脆的鸡腿放着松脆的蔬菜,在芝麻面包里炒香菇、乳酪和凤梨。

FW11 橄榄树爆汁牛肉汉堡套餐 多汁的牛肉汉堡配薯条、面包洋葱圈和沙拉。

FW12 橄榄树爆汁鸡肉汉堡套餐 多汁的鸡肉汉堡配薯条、面包洋葱圈和沙拉。

FW13 脆皮鸡排套餐 捣碎的无骨鸡腿配黑豆醬、薯条玉米沙拉和蔬菜。



FW14 烤鸡排套餐 无骨鸡腿配黑胡椒醬,配上薯条甜玉米沙拉。

FW15 羊排套餐 我们的羊肉是从新西兰进口的,腌制一夜, 并用我們最喜欢香草调味。

FW16 鱼排&薯条套餐 松脆的金黃色炸魚片配自制塔塔醬和薯条 &沙拉。

FW17 烤黄油魚 略带调味的烤黄油魚,配烤土豆和混合蔬菜。

### 亚洲餐

FA2	马来西亚特色海南鸡饭 蒸米饭搭配美味的海南风味水煮鸡。	

FA3 马来西亚特色椰浆饭 椰香米饭配鸡腿、煮鸡蛋、黄瓜片、 炸凤尾魚、花生,配上香菁酱和叁巴酱, 煎蛋。

FA4 烤鰻魚炒饭 鸡蛋和混合蔬菜炒饭,再搭配一份美味的 烤鳗鱼。

FA5 蒙古鸡扒饭 无骨炸鸡排配特制蒙古酱米飯,可选择土 豆沙拉或薯角,以及炒蔬菜或玉米沙拉。

FA6 香辣甘榜炒饭 25 炒饭佐以空心菜,江魚仔,虾酱,配鱼饼 和鸡翅。

FA7 Selah风味炒米粉 Selah 风格的炒米粉配鸡肉片和新鮮大虾。

FA8 炒飯 虾、鱿魚、鸡肉炒饭 煎鸡蛋和沙拉和 炸鱼饼。



FA9 海鮮橄榄油炒飯 时令海鮮炒飯,橄榄油,时令蔬菜,煎鸡蛋 和炸鱼饼。

> 韩式石锅拌饭 韩式混合米飯配煎蛋,混合蔬菜和辣醬,牛 肉或鸡肉烤肉的选择。

20

FA11 韩式烤牛肉 醃制牛肉



### 素食

VG1	素食感汉堡		
	以简单的植物成分制成,	配有黄瓜、	番茄、
	生菜和薯条。	11. 157.7	100

VG2 素食博洛尼亚意大利面 25 沉醉于由素食碎 "鸡肉"制成的美味博洛尼亚酱, 盛放在完美煮熟的意大利面上。

VG3 素食鱼肉块 ( ) 由植物成分制成的无肉 "鱼肉块"。

18

28