

RIVERBANK

ESTATE

河岸酒庄

前菜

手工天然酵母老面面包 3

(自家十年发天然酵母老面团, 搭配橄榄油, 义大利香醋和黄油)

大蒜香草面包 12

(四月)

松露蘑菇, 脆皮馄饨, 辣椒香油 (V,VO) 16

建议搭配酒品: 2015 年份 *Rebellious Zinfandel* 仙粉黛红酒

切达奶酪法式甜甜圈佐辛香料梅子酱 (V) 12

(一品四份) 建议搭配酒品: 2017 年份 *Rebellious Semillon* 赛美蓉白酒

鸡肝酱佐中东薄饼 12

使用河岸酒庄酿制的加强葡萄酒制作

建议搭配酒品: *On The Run Bubbles* 无年份香槟酒

餐前菜

主厨推荐小品餐盘 46

(适合两人以上共享)

辛香料袋鼠排佐地瓜泥与蓝莓酱 (GF, DF) 19

建议搭配酒品: 2009 年份 *RiverBank Cabernet Sauvignon* 赤霞珠红酒

手工牛颊肉义大利馄饨, 洋菇番茄酱, 油封番茄 (DF) 19

建议搭配酒品: 2014 年份 *Rebellious Malbec* 马尔贝克红酒

块根芹布利尼煎饼, 迷你蔬菜, 油封番茄, 香草黄油油沫 (GFO, V) 19

建议搭配酒品: 2017 年份 *Rebellious Verdelho* 华帝露白酒

地方特产澳洲淡水螯虾水煮 佐茴香柑橘沙拉与香脆菰米 (GF, DF) 24

建议搭配酒品: 2017 年份 *On The Run Chardonnay Semillon* 赛美蓉白酒

天然牡蛎, 味噌沙拉酱 (DF) 半打 18 一打 36

建议搭配酒品: *Rebellious Prosecco* 无年份普罗赛克气泡酒

基尔帕特里克牡蛎, 香酥培根, 辛香料 BBQ 酱 (GF, DF) 半打 20 一打 40

建议搭配酒品: 2017 年份 *Rebellious Rosé* 玫瑰红酒

敝店亦提供纯素食菜单, 请详问服务员

食物过敏免责声明

V- 素食 / GF- 无麸质 / DF- 无乳制品 / VO- 可纯素

请留意我们提供的产品或多或少会含有部分食物过敏原, 或是在有处理食物过敏原的厨房调理过。

食物过敏原包含麦麸 (麸质)、海产、豆乳、乳制品、坚果、蛋类、防腐剂、花生、

恕河岸酒庄无法提供百分百的无食物过敏原餐点与饮品。



RIVERBANK

ESTATE

主餐

海鲜拼盘两人餐 130

地方特产全鱼，嫩煎章鱼爪，烟熏韭葱，番红花土豆，蒜香牛油油煎龙虾全虾，

海鲜炖饭，翡翠贻贝和淡水螯虾椰香香茅高汤，老面面包

建议搭配酒品：2017 年份 *Rebellious Vermentino* 维蒙蒂诺白酒

烟熏香鸡，甜黍波伦塔，开心果和蘑菇拉古义大利酱 (GF) 38

建议搭配酒品：2017 年份 *Rebellious Fiano* 菲亚诺白酒

猪五花肉，苹果酱，德国酸菜，芥末脆片，猪皮脆片 (GF, DF) 38

建议搭配酒品：2002 年份 *RiverBank Chenin Blanc* 白诗南酒

澳洲菲力牛排 220 克 (GF) 44 熟成带骨沙朗牛排 400 克 (GF) 58

香煎烟熏土豆，芹菜萝卜泥，迷你蔬菜，法式伯那西酱，河岸酒庄私房酱汁

议搭配酒品：2012 年份 *RiverBank Cabernet Sauvignon* 赤霞珠白酒或 2013 年份 *RiverBank Shiraz* 西拉红酒

甜菜根炖饭，羊乳酪，腌渍甜菜根 (V, GF, VO) 36

建议搭配酒品：2016 年份 *Rebellious Petit Verdot* 小维多红酒

香煎脆皮澳洲鲈鱼，烟熏韭葱，番红花土豆，西班牙烤红椒坚果酱，酸豆 (DF, GFO) 39

建议搭配酒品：2004 年份 *RiverBank Riesling* 雷司令白酒

小菜

鸭油烤土豆 (GF) 10

薯条佐手工蒜泥蛋黄酱 (V) 10

甜黍波伦塔，蘑菇拉古义大利酱 (V, GF) 10

藜麦，杏仁，甜菜根，羊乳酪，沙拉莴苣叶 (V, GF, VO) 10

敝店亦提供纯素食菜单，请详问服务生

食物过敏免责声明

V- 素食 / GF- 无麸质 / DF- 无乳制品 / VO- 可纯素

请留意我们提供的产品或多或少会有部分食物过敏原，或是在有处理食物过敏原的厨房调理过。

食物过敏原包含麦麸（麸质）、海产、豆乳、乳制品、坚果、蛋类、防腐剂、花生，

恕河岸酒庄无法提供百分百的无食物过敏原餐点与饮品。



RIVERBANK

ESTATE

甜点

烟燻香草百汇，果麦片，棉花糖，巧克力片 (GF) 16

建议搭配酒品：强化蒸馏茶色波特酒

巧克力塔，蔓越莓，味噌焦糖 (VO) 16

建议搭配酒品：麝香利口酒

烘焙大黄，柠檬香桃鲜奶油，糖霜酥皮 16

建议搭配酒品：强化蒸馏 PX 餐后甜酒

冰淇淋 (单匙) 4

当日口味请详问服务生

阿法奇朵 14

香草冰淇淋加单杯浓缩咖啡，手工义大利脆饼，

再搭配任选 30 毫升的波特酒/麝香利口酒/PX 餐后甜酒择一

(Without fortified 10) (不搭配酒品 10)

特选干酪

精选西澳上等干酪三品 24

佐果酱与下酒菜

圣杜克蓝干酪 (西澳哈维产)

三重乳酪布里干酪 (西澳哈维产)

澳洲金合欢坚果香半软水洗干酪 (西澳丹麦镇产)

最佳时令搭配酒品，请详问服务生

食物过敏免责声明

V- 素食 / GF- 无麸质 / DF- 无乳制品 / VO- 可纯素

请留意我们提供的产品或多或少会含有部分食物过敏原，或是在有处理食物过敏原的厨房调理过。

食物过敏原包含麦麸 (麸质)、海产、豆乳、乳制品、坚果、蛋类、防腐剂、花生，

恕河岸酒庄无法提供百分百的无食物过敏原餐点与饮品。



RIVERBANK

ESTATE

Vegan Friendly Menu 纯素食菜单

建议搭配酒品：纯素 *Rebellious Prosecco* 普罗赛克无年份气泡酒

餐前菜

藜麦，杏仁，甜菜根，沙拉莴苣叶 18

蘑菇义大利香烤面包片佐芝麻菜及手工天然酵母老面面包 18

主餐

甜菜根炖饭，醃渍甜菜根，沙拉蔬菜苗 36

河岸酒庄招牌蔬菜排餐 36

迷你蔬菜，地瓜泥，德国酸菜，蘑菇脆片，炭烤醃渍洋葱

甜点

蔓越莓冰沙，时令鲜果，水果酱，坚果焦糖脆片 16

食物过敏免责声明

V- 素食 / GF- 无麸质 / DF- 无乳制品 / VO- 可纯素

请注意我们提供的产品或多或少会含有部分食物过敏原，或是在有处理食物过敏原的厨房调理过。

食物过敏原包含麦麸（麸质）、海产、豆乳、乳制品、坚果、蛋类、防腐剂、花生，

恕河岸酒庄无法提供百分百的无食物过敏原餐点与饮品。

