

RIVERBANK

ESTATE

河岸酒莊

前菜

手工天然酵母老麵麵包 3

(自家十年發天然酵母老麵糰，搭配橄欖油，義大利香醋和奶油)

大蒜香草麵包 12

(四月)

松露蘑菇，脆皮餛飩，辣椒香油 (V,VO) 16

建議搭配酒品：2015 年份 Rebellious Zinfandel 仙粉黛紅酒

切達乳酪法式甜甜圈佐辛香料梅子醬 (V) 12

(一品四份) 建議搭配酒品：2017 年份 Rebellious Semillon 賽美蓉白酒

雞肝醬佐中東薄餅 12

使用河岸酒莊釀製的加烈葡萄酒製作

建議搭配酒品：On The Run Bubbles 無年份香檳酒

餐前菜

主廚推薦小品餐盤 46

(適合兩人以上共用)

辛香料袋鼠排佐地瓜泥與藍莓醬 (GF, DF) 19

建議搭配酒品：2009 年份 RiverBank Cabernet Sauvignon 赤霞珠紅酒

手工牛頰肉義大利餛飩，洋菇番茄醬，油封番茄 (DF) 19

建議搭配酒品：2014 年份 Rebellious Malbec 瑪律貝克紅酒

塊根芹布利尼煎餅，迷你蔬菜，油封番茄，香草奶油油沫 (GFO, V) 19

建議搭配酒品：2017 年份 Rebellious Verdelho 華帝露白酒

當地特產澳洲淡水螯蝦水煮佐茴香柑橘沙拉與香脆菰米 (GF, DF) 24

建議搭配酒品：2017 年份 On The Run Chardonnay Semillon 賽美蓉白酒

天然牡蠣，味噌沙拉醬 (DF) 半打 18 一打 36

建議搭配酒品：Rebellious Prosecco 無年份普羅賽克氣泡酒

基爾派翠克牡蠣，香酥培根，辛香料 BBQ 醬 (GF, DF) 半打 20 一打 40

建議搭配酒品：2017 年份 Rebellious Rosé 玫瑰紅酒

敝店亦提供純素食菜單，請詳問服務員

食物過敏免責聲明

V- 素食 / GF- 無麩質 / DF- 無乳製品 / VO- 可純素

請留意我們提供的產品或多或少會含有部分食物過敏原，或是在有食物過敏原的廚房調理過。

食物過敏原包含麥麩 (麩質)、海產、豆乳、乳製品、堅果、蛋類、防腐劑、花生、

恕河岸酒莊無法提供百分百的無食物過敏原餐點與飲品。



RIVERBANK

ESTATE

主餐

海鮮拼盤兩人餐 130

地方特產全魚，嫩煎章魚爪，煙燻韭蔥，番紅花土豆，蒜香奶油油煎龍蝦全蝦，

海鮮燉飯，翡翠貽貝和淡水螯蝦椰香茅高湯，老麵麵包

建議搭配酒品：2017 年份 *Rebellious Vermentino* 維蒙蒂諾白酒

煙燻香雞，甜黍波倫塔，開心果和蘑菇拉古義大利醬 (GF) 38

建議搭配酒品：2017 年份 *Rebellious Fiano* 菲亞諾白酒

豬五花肉，蘋果醬，德國酸菜，芥末脆片，豬皮脆片 (GF, DF) 38

建議搭配酒品：2002 年份 *RiverBank Chenin Blanc* 白詩南酒

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

香煎煙燻馬鈴薯，芹菜蘿蔔泥，迷你蔬菜，法式伯那西醬，河岸酒莊私房醬汁

建議搭配酒品：2012 年份 *RiverBank Cabernet Sauvignon* 赤霞珠白酒或 2013 年份 *RiverBank Shiraz* 西拉紅酒

甜菜根燉飯，羊乳酪，醃漬甜菜根 (V, GF, VO) 36

建議搭配酒品：2016 年份 *Rebellious Petit Verdot* 小維多紅酒

香煎脆皮澳洲鱸魚，煙燻韭蔥，番紅花馬鈴薯，西班牙烤紅椒堅果醬，酸豆 (DF, GFO) 39

建議搭配酒品：2004 年份 *RiverBank Riesling* 雷司令白酒

小菜

鴨油烤馬鈴薯 (GF) 10

薯條佐手工蒜泥蛋黃醬 (V) 10

甜黍波倫塔，蘑菇拉古義大利醬 (V, GF) 10

藜麥，杏仁，甜菜根，羊乳酪，沙拉萵苣葉 (V, GF, VO) 10

敝店亦提供純素食菜單，請詳問服務生

食物過敏免責聲明

V- 素食 / GF- 無麩質 / DF- 無乳製品 / VO- 可純素

請留意我們提供的產品或多或少會含有部分食物過敏原，或是在有食物過敏原的廚房調理過。

食物過敏原包含麥麩 (麩質)、海產、豆乳、乳製品、堅果、蛋類、防腐劑、花生，

恕河岸酒莊無法提供百分百的無食物過敏原餐點與飲品。



RIVERBANK

ESTATE

甜點

煙燻香草百匯，果麥片，棉花糖，巧克力片 (GF) 16

建議搭配酒品：加烈蒸餾茶色波特酒

巧克力塔，蔓越莓，味噌焦糖 (VO) 16

建議搭配酒品：麝香利口酒

烘培大黃，檸檬香桃鮮奶油，糖霜酥皮 16

建議搭配酒品：加烈蒸餾PX 餐後甜酒

霜淇淋 (單匙) 4

當日口味請詳問服務生

阿法奇朵 14

香草霜淇淋加單杯濃縮咖啡，手工義大利脆餅，

再搭配任選30毫升的波特酒/麝香利口酒/PX 餐後甜酒擇一

(Without fortified 10) (不搭配酒品 10)

特選乾酪

精選西澳上等乾酪三品 24

佐果醬與下酒菜

聖杜克藍乾酪 (西澳哈威產)

三重乳酪布裡乾酪 (西澳哈威產)

澳洲金合歡堅果香半軟水洗乾酪 (西澳丹麥鎮產)

最佳時令搭配酒品，請詳問服務生

食物過敏免責聲明

V- 素食 / GF- 無麩質 / DF- 無乳製品 / VO- 可純素

請留意我們提供的產品或多或少會含有部分食物過敏原，或是在有食物過敏原的廚房調理過。

食物過敏原包含麥麩 (麩質)、海產、豆乳、乳製品、堅果、蛋類、防腐劑、花生，

恕河岸酒莊無法提供百分之百的無食物過敏原餐點與飲品。



RIVERBANK

ESTATE

Vegan Friendly Menu 純素食菜單

建議搭配酒品：純素 *Rebellious Prosecco* 普羅賽克無年份氣泡酒

餐前菜

藜麥，杏仁，甜菜根，沙拉萵苣葉 18

蘑菇義大利香烤麵包片佐芝麻菜及手工天然酵母老麵麵包 18

主餐

甜菜根燉飯，醃漬甜菜根，沙拉蔬菜苗 36

河岸酒莊招牌蔬菜排餐 36

迷你蔬菜，地瓜泥，德國酸菜，蘑菇脆片，炭烤醃漬洋蔥

甜點

蔓越莓冰沙，時令鮮果，水果醬，堅果焦糖脆片 16

食物過敏免責聲明

V- 素食 / GF- 無麩質 / DF- 無乳製品 / VO- 可純素

請留意我們提供的產品或多或少會含有部分食物過敏原，或是在有食物過敏原的廚房調理過。

食物過敏原包含麥麩（麩質）、海產、豆乳、乳製品、堅果、蛋類、防腐劑、花生，

恕河岸酒莊無法提供百分百的無食物過敏原餐點與飲品。

