

SHARED STARTERS 共享前菜

RIB'A'LICIOUS 美味肋排 {每人18}
~ 最少两人份量 ~

从我们的烟熏招牌肋排精心挑选

GIANT PORK CRACKLE 巨型猪肉脆饼 {11} (GF)
配烤箱烤番茄和搅打凝乳，香醋鱼子酱

MEAT FRUIT 肉水果 {19}
配鸭和松露冻糕，水果凝胶，
Pedro Ximinez酒腌无花果，烤香草意式薄饼

STK.M CHARCUTERIE BOARD
STK.M熟食拼盘 {35}
砂锅肉冻，风干和牛，传统火腿，和牛鞣鞣，
五香西红柿和橄榄，鸡蛋凝胶，肉酱肠，烤酸面团

SPICED SPREADABLE SALAMI
五香可涂抹意大利腊肠 {15}
于罐子内烟熏，黑蒜，酸面团

FROM THE OCEAN 海洋直送

PACIFIC OYSTERS 太平洋牡蛎 {3/12} {6/23} {12/45} (GF)
天然 - 配冰，鲜青柠及塔巴斯科辣椒酱
或 - 配青苹果和四川辣椒
或 - 配杜松子酒和血橙泡沫，冷冻干柑橘

FRIED LEMON MYRTLE CALAMARI
炸柠檬香桃木鱿鱼 {18} (GF)
配香煎扇贝，芦笋刨丝，烧西红柿泥

SPANNER CRAB TACOS
蛙形蟹软墨西哥卷 {19}
配粉红葡萄柚，鳄梨和香菜，芥末芝麻

FROM THE LAND 陆上直送

MAYURA STATION FULL BLOOD WAGYU
SEARED BEEF TATAKI
MAYURA STATION 纯种和牛 香煎霜烧牛肉 {21} (GF)
配大豆鱼子酱，白萝卜，香菜和椰子

SIGNATURE STICKY LAMB RIBS
招牌粘粘羊排 {E19} {M32} (GF)
配龙舌兰酒涂面，龙舌兰，迷迭香

BUTTERMILK CHICKEN RIBS
酪浆鸡肋排 {E18} {M30} (GF)
配酪乳和是拉差香甜辣椒酱，柚子蛋黄酱，箭叶橙鸡皮

WAGYU BEEF SHORT RIB CROQUETTES
和牛牛肉短肋骨炸肉饼 {16}
配奇米秋里酱和烟熏切达干酪酱

VEGO 素食

TEMPURA ZUCCHINI FLOWERS
天婦羅西葫蘆花 {E16} {M30} (V)
配鲜春山羊凝乳，季节芦笋

CHARRED BROCCOLI & TRUFFLE ARANCINI
焦西兰花和炸松露米团 {14} (V)
配藏红花和木炭

STEAK MINISTRY MENU 菜单

“OUR STEAKS” 我们的牛排

GRASS FED 草饲

从GLOBAL MEATS手选
出口质量，草饲

PORTERHOUSE 里脊牛排 300克 {38}

SCOTCH FILLET 肉眼牛排 300克 {39}

EYE FILLET 肋眼牛排 225克 {43}

RIB EYE 肉眼 400克 {55}

T-BONE T骨牛排 500克 {52}

SHER F1 和牛

400 天谷饲 (Ballan Vic.)

SCOTCH FILLET 肉眼牛排 MS7 275克 {80}

EYE FILLET 肋眼牛排 MS9 220克 {85}

THE TOMAHAWK 战斧牛排 {时价}
1.2 - 2.8公斤 ~ F1 ~ 大理石纹路 6

出口质量

PORTERHOUSE 里脊牛排 MS7 300克 {75}

FULL BLOOD WAGYU 纯种和牛
550 天谷饲

CENTRE RUMP 中心臀肉 MS9 275克 {65}
T骨牛排 MS7 1公斤 {200}

~ 基于我们的牛肉质量和烹饪方法，请等候最少30分钟 ~

NOT BEEF BUT SUBSTANTIAL 非牛肉类主菜

JUNEE LAMB SHOULDER JUNEE 羊肩 {40}
配芦笋和橄榄

SLOW COOKED PORK BELLY 慢煮五花猪肉 {38}
配黑朗姆酒和苹果，脆皮

FRESH MARKET FISH 市场鲜鱼 {MP}
请向服务员查询

~ 全部蛋白质主菜配以STK.M配菜 ~
烧烤牛腩五香土豆沙拉和香菜，木炭洋葱凝胶

ADD TO YOUR STEAK 添加到您的牛排

GRILLED KING PRAWN 烤大虾 {12}

SEARED SCALLOP 香煎扇贝 {4}

CRAB SALAD & LEMON MYRTLE GRATIN
螃蟹沙拉和柠檬香桃木焗奶汁 {14}

TORCHED BLUE CHEESE & CARAMELISED ONION
炙烤蓝芝士及焦糖洋葱 {5}

GRILLED MORETON BAY BUG, GARLIC BUTTER
烤东方扁虾，大蒜黄油 {12}

OUR FAMOUS OLD KENTUCKY PORK HALF RACK RIBS

我们著名的 OLD KENTUCKY 嫩猪半肋骨

我们非常认真烹调美式慢烤肋骨，特别从美国进口热烤箱，
为了能够把最好和最美味的烧烤肋骨带给您。

MISSISSIPPI BBQ PORK RIBS (GF)

密西西比烧烤猪肋骨

{半肋骨 \$35 或 全肋骨 \$60}

配缎带卷心菜和#steakmaestro烧烤五香蛋黄酱

SWEET & SPICY JERK PORK RIBS (GF)

甜辣牙买加烟熏香料猪肋骨

{半肋骨 \$35 或 全肋骨 \$60}

配焦菠萝和椰子

MR. WAGYU RUBBED BEEF SHORT RIBS (GF)

MR. WAGYU 擦腌和牛短肋骨

{半肋骨 \$38 或 2人份量全肋骨 \$85}

配棕榈糖焦糖，香草沙拉

SLIDERS 迷你汉堡

每个 \$12

GRAIN FED WAGYU ROYALE & CHEESE

谷饲和牛饰块和奶酪

配焦糖洋葱，双份融化切达干酪，松露蛋黄酱，木炭腌物
#SMFC

配酪乳柚子鸡，腌胡萝卜和芝麻，烟熏胡椒凝胶

STKM SUMMER PRAWN COCKTAIL

夏季鸡尾酒虾

烤虾尾，五香烤芒果，鳄梨

SAUCES 酱汁

{4}

Red wine jus
红酒汁

Mushroom
蘑菇汁

Peppercorn
胡椒子汁

{3}

STKM BBQ sauce
STKM 烧烤汁

Wagyu fat & smoked garlic butter
和牛脂肪及烟熏大蒜黄油

Chimichurri
奇米秋里酱

~ 调味品服务 ~

大藏芥末酱 ~ 热英式芥末 ~ 辣根 ~ 谷物芥末

THE MINISTRY 超级牛排精选

每日从我们的顶级合作伙伴选择澳大利亚最优质牛肉

DAVID BLACKMORES 和牛
650天 口粮喂饲 (Alexandra Vic.)

SHER 和牛
500天 谷饲 (Ballan Vic.)

MAYURA STATION 和牛
550天 谷饲 (Limestone coast SA)

THE TOMAHAWK 战斧牛排 {时价}
1.2 - 2.8公斤 ~ F1 ~ 大理石纹路 6

TO THE SIDE 配菜

{10}

New Jersey Fries, parmesan, truffle & parsley (V)
新澤西薯條，奶酪，松露和香菜

Shoestring fries, BBQ salt (V)
幼薯条，烧烤盐

Onion Rings - pancake batter, wagyu snow, spiced tomato
洋葱圈 - 煎饼面糊，和牛碎，五香番茄

Mash, spring peas & shallots (GF)
碎泥，春豌豆和细香葱

Dutch cream hasselback potatoes, porcini cheddar cheese, herb crust
荷兰奶油手风琴马铃薯，牛肝菌切达干酪，香草脆皮

Seasonal market vegetables, paddock to plate
时令季节市场蔬菜，牧场直送 {12} (V, GF)

SALADS 沙拉

{10}

~ *Grilled baby cos, roasted hazelnut dressing, focaccia croutons*
烤小生菜，烤榛子调料，意式蒜香包

~ *Korean Coleslaw, kim chi dressing, puffed rice* (GF)
韩国卷心菜，泡菜调料，爆大米

~ *Garden salad, traditional garnish, champagne vinaigrette* (GF)
菜园沙拉，传统配菜，香槟香醋

~ *Compressed watermelon, grilled asparagus, bake rye, goat's curd, balsamic dressing*
西瓜粒，烤芦笋，烤黑麦，山羊凝乳，香醋调料

让厨师你为你烹饪!

STK.M 5-道菜 餐饮体验!

让厨师 *Chris Wade* 给你惊喜!
如果您有任何饮食要求，请告诉我们

每人 **\$110**

~ 最少两人起 ~

5道菜搭配葡萄酒，每位额外收取\$ 70