

## SEAFOOD COLLECTION 精选海鲜

### PACIFIC OYSTERS 太平洋牡蛎

天然 - 配冰，鲜青柠和塔巴斯科辣椒酱 {3/12} {6/24} {12/48}

或 - 配香茅果冻，柚子芝麻 {3/13.5} {6/27} {12/54}

### KOMBU CURED SCALLOPS 昆布腌扇贝 {14}

配山葵叶，黄瓜珍珠，膨化苋菜

### BLUE CORN CRUST CALAMARI 蓝玉米脆皮鱿鱼 {15} (GF)

配菠萝和薄荷沙沙酱，五香橙凝胶

### GRILLED AUSTRALIAN PRAWNS 烤澳大利亚大虾 {16} (GF)

配火龙果，墨西哥胡椒佐料，香菜

## SHARED STARTERS 共享前菜

### SEAFOOD TASTING PLATE 海鲜盘 {45}

厨师从每天海鲜主食精心挑选

最适合美味分享

### 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

### STK.M CHARCUTERIE BOARD STK.M熟食拼盘 {35}

“柠檬”茄泥沾酱，肉酱肠，风干和牛，和牛砂锅肉冻，猪肉脆皮，红辣椒搅打奶酪，烤面包

### GIANT PORK CRACKLE 巨型猪肉脆饼 {12} (GF)

配黑醋盐，红辣椒搅打奶酪

## ENTREES 主食

### SIGNATURE STICKY LAMB RIBS

招牌粘粘羊排 {E19} {M32} (GF)

配龙舌兰酒涂面，油炸滨藜

### BUTTERMILK CHICKEN RIBS

酪浆鸡肋排 {E18} {M30} (GF)

脆皮酪浆腌制鸡肋排，水牛塔巴斯科肉汁

### WAGYU BRISKET TACOS

和牛牛腩软墨西哥卷 {15} (GF)

蓝玉米软墨西哥卷，细葱葱和香茅佐料，花生碎

### F1 WAGYU SLIDER F1和牛迷你汉堡 {12}

配生菜，奶酪，黄瓜腌物，五香西红柿，香脆洋葱圈

如果您对任何食物有过敏症，请通知我们的团队成员

V - 素食 GF - 不含麸质

## 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 ANGUS 肉眼安格斯牛排 300克 {39}

EYE FILLET 肋眼牛排 225克 {43}

RIB EYE 肉眼 400克 {55}

### 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

## FULL BLOOD WAGYU 纯种和牛

550天谷饲

PORTERHOUSE 里脊牛排 MS7 300克 {75}

OYSTER BLADE 嫩肩牛排 MS8 275克 {52}

RUMP 臀肉 MS9 250克 {58}

~ 全部蛋白质主菜配以STK.M配菜 ~

和牛牛腩奶酪通心粉，五香西红柿，焦糖洋葱

~ 基于我们的牛肉质量和烹饪方法，请等候最少30分钟 ~

### ADD TO YOUR STEAK 添加到您的牛排

GARLIC PRAWN 大蒜虾 {12}

SEARED SCALLOP 香煎扇贝 {4}

## NOT BEEF BUT SUBSTANTIAL 非牛肉类主菜

### SPICE CRUSTED KANGAROO LOIN

香料面包糠袋鼠里脊 {38}

配香橙辣椒凝胶，麦糝土豆团子，紫叶菊苣沙拉

LAMB RACK 羊排 {42} (GF)

配无花果和棕枣凝胶，烤小番茄，羊肉汁

MISO OCEAN TROUT 味噌海洋鳟鱼 {40}

配海藻大头菜泥，茺菁叶，焦糖洋葱鹰嘴豆薯条，  
藏红花茴香

## 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 密西西比烧烤猪肋骨 (GF)

{半肋骨 \$35 或 全肋骨 \$65}

配熏制唐辛子，雪豌豆卷心菜

LOUISIANA PORK RIBS 路易斯安那州猪肋骨 (GF)

{半肋骨 \$35 或 全肋骨 \$65}

克里奥尔酱汁和腌木瓜沙拉

## BEEF RIBS 牛肋骨

STICKY GLAZED GRAIN FED BEEF SHORT RIB

黏黏涂面谷饲牛短肋骨 {38} (GF)

配罗望子威士忌涂面和豆芽沙拉

## VEGETARIAN 素菜

‘LEMON’ EGGPLANT BABA GANOUSH

“柠檬”茄泥沾酱 {18} (V)

配辣椒佐料，烤面包

BUTTERNUT SQUASH PANISSE

冬南瓜鹰嘴豆薯条 {15} (V) (GF)

配冬南瓜泥，新鲜豌豆，羽衣甘蓝

TEMPURA ZUCCHINI FLOWER 天妇罗菜瓜花 {18} (V)

配甜菜根泥，小甜菜根，小胡萝卜

## SAUCES 酱汁

{4}

Red wine jus 红酒汁

Porcini mushroom cream 牛肝菌蘑菇奶油

Green peppercorn & smoked chipotle 绿胡椒子和熏制唐辛子

Torched blue cheese & kilpatrick gel 炙烤蓝芝士及基尔帕特里克凝胶

BBQ sauce 烧烤汁

Chimichurri 奇米秋里酱

{3}

Wagyu fat & smoked garlic butter 和牛脂肪和烟熏大蒜黄油

~ 调味品服务 ~

大藏芥末酱 ~ 热英式芥末 ~ 辣椒 ~ 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

ROBBINS ISLAND 和牛

200天谷饲 (North West Tas.)

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

{每个 10}

~ Shoestring fries, fried parsley & smoked paprika salt

幼薯条，油炸香菜和烟熏辣椒盐

~ STKM chips, truffle & aged parmesan

STKM薯条，松露和陈年帕尔玛干酪

~ Wagyu fat potatoes, STKM sour cream, chilli dust

和牛脂肪土豆，STKM 酸奶油，辣椒碎

~ Silky potato mash, wagyu fat smoked paprika butter

丝滑土豆泥，和牛脂肪烟熏红甜椒黄油

~ Smokey chipotle Onion rings, chipotle mayo & snow

烟熏唐辛子洋葱圈，熏制唐辛子蛋黄酱和碎

~ Roasted carrots, charred broccomole, almond dukkha (GF)

烤胡萝卜，焦西兰花，杏仁混合香料 (GF)

## SALADS 沙拉

{每个 12}

~ Heirloom tomato, burrata, capers, basil, orange & balsamic vinaigrette (GF)

传家宝番茄，奶酪，刺山柑，罗勒，橙和香醋 (GF)

~ Mixed Garden Salad, tomato, cucumber, olives, onion, radish,

seeded mustard vinaigrette (GF)

什锦菜园沙拉，番茄，黄瓜，橄榄，洋葱，小萝卜，

籽芥末香醋 (GF)

~ STKM Coleslaw, coriander, puffed wild rice, kimchi dressing (GF)

STKM 卷心菜，香菜，爆野米，泡菜调料 (GF)

~ Ancient Grain Salad, avocado, pumpkin, almond, pomegranate dressing

古谷物沙拉，鳄梨，南瓜，杏仁，石榴调料

## 套餐菜单

### BLACK ANGUS PACKAGE 黑安格斯套餐

两道菜 \$69 | 三道菜 \$79

### WAGYU PACKAGE 和牛套餐

两道菜 \$95 | 三道菜 \$110