

# 6 HEAD

A LA CARTE MENU 中文菜单



# CAVIAR 鱼子酱



鱼子酱小吃 35

鱼子酱、法式酸奶油、香葱

搭配黄油煎马铃薯饼、法式鲜奶油、细香葱、红葱头、水煮溏心蛋

| ARS ITALICA             | 10g | 30g |
|-------------------------|-----|-----|
| Oscietra Gold 奥希特拉鱼子酱   | 110 | 31  |
| <b>BLACK PEARL 黑珍珠</b>  |     |     |
| Oscietra Gold 奥希特拉黄金鱼子酱 | 110 | 310 |
| Beluga 白鲸鱼子酱            | 165 | 450 |
| White Sturgeon 白鲟鱼子酱    | 90  | 200 |
| Siberian 西伯利亚鲟鱼鱼子酱      | 110 | 300 |



# SIGNATURE SNACKS 招牌小吃



Artisan Bread

**时日精选面包**  
谷小麦面包、烟熏和牛黄油、熔岩盐

18



Wagyu Charcuterie

**和牛冷盘**  
招牌雪花级别9+风干生和牛肉片和萨拉米, 配腌黄瓜

28



Katsu Sandwich

**炸和牛三明治**  
日本 A5 西冷和牛排、卷心菜沙拉、Forged 鹌鹑冻糕

105



RAW 生鮮



Appellation Oysters

本地认可新鲜生蚝  
生蚝产自澳洲东海岸的一带河口、配血腥玛丽香醋

1/2 Dozen 49 Dozen 89



Yellowtail Kingfish

黄条鰺  
柑橘酪乳酱、柳穿鱼花、鲑鱼籽、红葱头、茼萝



Yellowfin Tuna

黄鳍金枪鱼  
大豆芝麻酱、辣酸奶、狮子唐辛子、腌栗子菇

36

34



RAW 生鮮 - CONTINUED 持续



Hokkaido Scallop Ceviche

柑橘汁腌北海道扇贝  
霞多丽醋汁、鲱鱼鱼子酱、苹果、胡萝卜



Wagyu Beef Tartare

和牛鞑靼  
Mayura Station雪花级别7+ 生和牛臀肉、调味品、第戎芥末酱、鸡肉汁、蛋黄、小生菜  
baby gem lettuce



Seafood Platter

海鲜拼盘  
本地认可新鲜生蚝、蟹肉、琵琶虾、鸡尾酒虾、腌貽贝、黄条鰺、北海道扇贝



# GET STARTED 前菜



Skull Island Prawns

**昆士兰骷髏岛大虾**  
XO黄油、味醂、发酵辣椒酱、 柠檬、多香果油

59



Escargot

**法国蜗牛**  
油封蒜蓉欧芹黄油、酪乳卷、切达干酪、帕尔马干酪

34



Calamari

**炸鱿鱼**  
由酪乳和油封大蒜腌制、南方风味香炸、配柚子青柠蒜泥蛋黄酱

22



# GET STARTED 前菜 - CONTINUED



Roasted Bone Marrow

**烤牛骨髓**  
炖牛尾，Ras el Hanout香料，烤皮塔饼，腌红葱头



Stracciatella

**意大利奶酪**  
配黄瓜、莼萝和酸奶西班牙冷汤、蜜饯松子、腌葡萄



# STEAK SELECTION 牛扒精选



O'Connor Fillet 200g

菲力牛扒200克



O'Connor Rib Eye 400g

肋眼牛排400克



Collinson & Co T-bone

T骨牛扒1公斤



Mayura Station Signature Tomahawk

招牌战斧和牛扒 谷饲 450天 配有香脆薯条及新鲜沙拉。

## BLACK ANGUS STEAKS 黑安格斯牛扒

### COLLINSON & CO, MB3+ 雪花级别3+

|                          |           |       |     |
|--------------------------|-----------|-------|-----|
| Striploin 西冷牛扒350克       | Grass Fed | 300g  | 85  |
| Fillet 菲力牛扒300克          | Grass Fed | 300g  | 95  |
| T-Bone T骨牛扒1公斤           | Grass Fed | 1kg   | 220 |
| Tomahawk 1.5kg 战斧牛扒1.5公斤 | Grass Fed | 1.5kg | 250 |

### O'CONNOR, MB5+ 雪花级别5+

|                  |                |      |     |
|------------------|----------------|------|-----|
| Fillet 菲力牛扒200克  | Long Grain Fed | 200g | 73  |
| Rib Eye 肋眼牛排400克 | Long Grain Fed | 400g | 105 |

## WAGYU STEAKS 和牛牛扒

### MB6+ 雪花级别6+

|                         |                    |      |     |
|-------------------------|--------------------|------|-----|
| Rib Eye 肋眼牛排300克 谷饲450天 | Grain Fed 450 Days | 300g | 135 |
|-------------------------|--------------------|------|-----|

### MAYURA STATION, MB7+

|                                               |                    |      |    |
|-----------------------------------------------|--------------------|------|----|
| Platinum' Eye of Rump<br>上等臀腰和牛眼扒300克 谷饲 450天 | Grain Fed 450 Days | 300g | 72 |
|-----------------------------------------------|--------------------|------|----|

|                                                                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Signature' Tomahawk - Ask your waiter for todays selection<br>招牌战斧和牛扒 谷饲 450天 配有香脆薯条及新鲜沙拉。<br>请向我们友善的服务员查询是日精选。 | 370/kg |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|



# SAUCE ON THE SIDE 配酱



Mushroom 蘑菇酱 6  
Blue Cheese 蓝纹奶酪酱 7



Three Pepper 三式胡椒酱 6  
Fermented Chilli 发酵辣椒酱 8



Chimichurri 阿根廷青酱 8

# IN-HOUSE DRY-AGEING PROGRAM 自家干式熟成工序

我们设有自家干式熟成工序及独有的切割方法。均按照你的个人喜好烤熟, 并配有Chips炸薯条(A)或 Salad新鲜沙拉(B)。可提供特别切割, 请向我们友善的服务员查询是日精选



IN-HOUSE DRY-AGEING PROGRAM



# SOMETHING ELSE 其他精选



Wagyu Burger

**和牛汉堡**  
和牛培根、发酵番茄酱、腌黄瓜、奶酪酱，配牛油薯条

38



Uni Pasta

**海胆意大利面**  
Saffron bucatini意大利面、琵琶虾、蟹肉、芦笋丝、虾油

68



Toothfish

**香煎鳕鱼**  
菠菜慕斯、豌豆韭菜丝绒、鲍鱼、烧韭菜

62



SOMETHING ELSE 其他精选 - CONTINUED



Veal Milanese

炸小牛肉排  
鼠尾草、小牛肉汁、帕尔马干酪、酥脆刺山柑



Charred Cauliflower Steak

炭烤花椰菜排  
榛子泡沫、烤种子、大球盖菇、烟熏蔬菜汁



Gundagai Lamb Rack

Gundagai羊排(一公斤)  
配阿根廷青酱、发酵辣椒酱



A BIT ON THE SIDE 配菜



Chips

薯条

10



Pomme Purée

马铃薯泥  
黄油、细香葱



Potato Cheese Fritter

土豆奶酪煎饼  
日式烧烤酱、蒜泥蛋黄酱、鲑鱼片

16

24



# A BIT ON THE SIDE 配菜 - CONTINUED



Brussels Sprouts

球芽甘蓝  
焦黄油、发酵辣椒及蜂蜜汁

19



Mac & Cheese

起司通心粉  
黑蒜白酱、切达奶酪、细香葱

22



Baby Gem Salad

小生菜沙律  
焦蜂蜜芥末酪乳、意大利乳清干酪、烤种子、腌洋葱

17



Broccolini

西兰花苗  
枫糖豆腐、烤芝麻、柚子酱、腌红葱头

23



# SWEET ENDING 甜品



Date Baba

**枣巴巴蛋糕** 23  
枣蓉梨子海绵蛋糕、焦糖酱、柠檬香桃浸巴巴蛋糕、马斯卡彭香提奶油



Wagyu Fat Delice

**和牛黄油蛋糕** 26  
花生酱布朗尼、和牛黄油焦糖、黑巧克力焦糖慕斯、酸面包冰淇淋



Pistachio Bombe

**开心果炸弹** 25  
血桃蜜饯、开心果慕斯、烤意式蛋白霜、法式鲜奶油冰淇淋



Sorbet

**雪葩** 16  
三款时令自家制雪葩。请向我们友善的服务员查询是日精选