



	Beef Tenderloin Carpaccio	\$168
	Truffle Mayonnaise Grated Grana Padano Horseradish	
	Salmon & Tuna Tartare	\$195
	Beetroot Purée Tobico Crème Fraiche Focaccia Crisp	
	Prawn Cocktail	\$205
	Chilled Prawns Cocktail Sauce	
	Steak Tartare	\$215
	Hand Cut Tenderloin Anchovy Cream Toasts	
	Sautéed Garlic Prawns	\$208
	Lobster Bisque Garlic Flakes Sofrito	
	Crab Cake	\$208
	Coleslaw Fennel Salad Tartar Sauce	
	Pan Seared Foie Gras	\$228
	With Red Wine Pear Sea Salt Brioche Crisp	
	Pan Fried Hokkaido Scallops	\$240
	Apple Mango Chutney Salmon Roe Parmesan Cheese Crisp	
	Ham Tasting Platter	\$288
	Parma Ham Coppa Speck Focaccia Crackers Pickles	



Woolloomooloo Signature Dish

*Please inform your server prior to ordering should you have any dietary restrictions.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.
We will always endeavor to cater to your needs but cannot be held responsible for traces of allergens.
All prices are in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge*

SOUPS & SALADS



Lobster Bisque Soup

Dash Of Cognac | Lobster Meat

\$160

Classic Onion Soup

Gruyère Cheese | Cheddar Cheese | Parmesan Cheese | Crouton

\$118

Cream of Forest Mushroom Soup

Parmesan Cheese | Truffle Duxelle

\$148

CAESAR SALAD SELECTION

Crisp Romaine | Grated Grana Padano | Parma Ham Chips
Baguette Toasts | Woolloomooloo Caesar Dressing

Classic

\$145

With Grilled Chicken Breast

\$195

With Grilled Prawn

\$195

With Smoked Salmon

\$195

Garden Salad

Radish | Red Onion | Chioggia Beets | Fennel | Cucumber
Mesclun Mix | Quinoa Puff

\$128

Tomato Mozzarella Salad

Rocket Leaf | Fresh Basil | Pesto | Balsamic Dressing

\$148

Cobb Salad

Grilled Chicken Breast | Ham | Egg | Romaine | Cherry Tomatoes
Cheddar Cheese | Avocado

\$198

CHOICE OF DRESSING : **Classic French Vinaigrette** | **Truffle Mayonnaise**
Green Goddess Dressing



Woolloomooloo Signature Dish

Please inform your server prior to ordering should you have any dietary restrictions.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

We will always endeavor to cater to your needs but cannot be held responsible for traces of allergens.

All prices are in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge

FROM THE BUTCHER'S BLOCK

Each steak has been handpicked and cut in house before being expertly seared on our 1800 Fahrenheit broiler.

All steaks are served with one of the following sauces

Horseradish Cream Classic Béarnaise Five Peppercorn Sauce
Mixed Mushrooms Red Wine Sauce Additional sauce \$35 each

AUSTRALIAN BEEF SELECTION

Filet Mignon	180g	280g
Centre Cut Grass Fed	\$435	\$485
3-4 weeks Wet Aged Queensland		
Sirloin - 340g		\$440
100-day Grain Fed 2-3 weeks Wet Aged Queensland		
Rib Eye - 340g		\$460
100-day Grain Fed 2-3 weeks Wet Aged Queensland		
 Woolloomooloo Cajun Spiced Rib Eye - 340g		\$480
100-day Grain Fed 3-4 weeks Wet Aged Queensland		
Premium Black Angus Rib Eye - 340g		\$528
200-day Grain Fed 2-3 weeks Wet Aged Queensland		
 Beef Wellington - 280g		\$535
Filet Mignon Grass Fed Queensland		
Mushroom & Truffle Duxelle Parma Ham Foie Gras		
Out layered with Puff Pastry Served with Red Wine Sauce		
 Wagyu Sirloin Kiwami by Stockyard MB9+ - 340g		\$795
350-day Grain Fed 2-3 weeks Wet Aged Queensland		
Short Bone-In Rib Eye - Around 1kg		\$1,320
100-day Grain Fed 2-3 weeks Wet Aged Queensland		
Suitable for 2 People to Share		

Extra Indulgence to add with your steak



Hokkaido Scallops \$128 || Tiger Prawns \$128 || Pan Seared Foie Gras \$160



Woolloomooloo Signature Dish

Please inform your server prior to ordering should you have any dietary restrictions.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.
We will always endeavor to cater to your needs but cannot be held responsible for traces of allergens.
All prices are in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge

SEAFOOD & OTHER SPECIALTIES

 Prawn and Hokkaido Scallops Linguine	\$248
Cherry Tomato Pink Shrimp Sauce Garlic Parsley	
Pasta with Foie Gras and Mixed Mushrooms	\$268
Foie Gras Cubes Mushroom Black Truffle Paste	
Chicken Kiev	\$358
Garlic Herb Butter Rocket Leaf Salad	
Grilled New Zealand Coastal Lamb Chops	\$358
Mustard Herb Crust Ratatouille Vegetable Rosemary Infused Jus	
Pan Seared Salmon	\$375
Leek Confit Saffron Dill Coulis	
Pan Seared Cod	\$380
Garlic Cauliflower Purée Tomato Salsa Lobster Cream Sauce	
 Spanish Duroc Pork Rack Sous Vide	\$380
Grilled Green Apple Red Wine Jus	

SIDE DISHES

Side Caesar / Green Salad	\$80	Onion Rings	\$85
Asparagus Grilled / Steamed	\$90	Mac and Cheese	\$95
Hollandaise Sauce		Macaroni Pasta Cream 3 Cheese	
Creamy Spinach	\$90	Mashed Potato	\$85
Broccolini	\$90	French Fries	\$90
Honey Mustard Dressing Gran Padano			
Creamy Corn	\$90	Sweet Potato Fries	\$105



Woolloomooloo Signature Dish

Please inform your server prior to ordering should you have any dietary restrictions.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

We will always endeavor to cater to your needs but cannot be held responsible for traces of allergens.

All prices are in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge

	意式薄切生牛肉	\$168
	松露蛋黃醬 巴馬臣芝士 辣根	
	三文魚及吞拿魚他他	\$195
	紅菜頭蓉 飛魚子 法式酸忌廉 麵包脆片	
	雞尾酒醬鮮蝦	\$205
	鮮蝦 雞尾酒醬	
	生牛肉他他	\$215
	手切生牛肉他他 鯉魚忌廉醬多士	
	蒜蓉虎蝦	\$208
	龍蝦濃湯 蒜片 燴洋蔥蕃茄	
	蟹餅	\$208
	捲心菜 茴香 他他醬	
	香煎鵝肝多士	\$228
	紅酒梨 鮮牛油麵包脆	
	香煎北海道帶子	\$240
	蘋果 芒果醬 三文魚籽 巴馬臣芝士	
	西班牙火腿拼盤	\$288
	巴馬火腿 谷巴火腿 煙燻火腿 香草麵包脆片 醃菜	



Woolloomooloo 招牌菜

如果您有任何飲食限制，請在訂購前通知您的服務員。

食用生的或未煮熟的肉類、家禽、海鮮、貝類或雞蛋可能會增加你對食源性疾病的風險。

我們將努力滿足您的需求，但不對過敏原的敏感負責。

所有價格均以港幣計算，並需加收 10% 服務費。

湯及沙律



龍蝦濃湯

白蘭地 | 龍蝦肉

\$160

洋蔥湯

格魯耶爾芝士 | 車打芝士 | 巴馬臣芝士 | 多士

\$118

忌廉野菌湯

巴馬臣芝士 | 黑松露

\$148

凱撒沙律

羅馬生菜 | 格拉娜·帕達諾芝士 | 法包多士 | 巴馬火腿脆片 |

Woolloomooloo 經典凱撒醬

經典

\$145

烤雞胸

\$195

烤大蝦

\$ 195

煙三文魚

\$ 195

田園沙律

蘿白 | 紅洋蔥 | 甜草根 | 茴香 | 青瓜 | 雜錦沙律菜 | 藜麥脆粒

\$128

蕃茄水牛芝士沙律

火箭菜 | 羅勒葉 | 青醬 | 香醋

\$148

精選沙律

烤雞胸 | 火腿 | 雞蛋 | 羅馬生菜 | 車厘蕃茄 | 車打芝士 | 牛油果

\$198

請選擇以下一款醬料

秘製醬汁 | 法式油醋汁 | 松露蛋黃醬 | 香草沙律醬



Woolloomooloo 招牌菜

如果您有任何飲食限制，請在訂購前通知您的服務員。

食用生的或未煮熟的肉類、家禽、海鮮、貝類或雞蛋可能會增加你對食源性疾病的風險。

我們將努力滿足您的需求，但不對過敏原的敏感負責。

所有價格均以港幣計算，並需加收 10% 服務費。

FROM THE BUTCHER'S BLOCK

每塊牛排都是精心挑選和切割的，然後用1800°F溫度烤制。

所有牛排均搭配以下醬料之一

辣根奶油
蘑菇汁

牛油蛋黃醬
紅酒汁

胡椒汁
醬料額外醬料另加港幣\$35

澳洲牛扒選擇

草飼牛柳 草飼 // 昆士蘭	180克	280克
	\$435	\$485
西冷 – 340 克 100日穀飼 I 經過兩至三星期濕式熟成 // 昆士蘭		\$440
肉眼 – 340克 100日穀飼 I 經過兩至三星期濕式熟成 // 昆士蘭		\$460
 Woolloomooloo 辣香肉眼牛扒 – 340克 100日穀飼 I 經過兩至三星期濕式熟成 // 昆士蘭		\$480
優質黑安格斯肉眼 – 340克 200日穀飼 I 經過兩至三星期濕式熟成 // 昆士蘭		\$528
 威靈頓牛柳 - 280 克 牛柳 I 黑松露蘑菇醬 I 巴馬火腿片 I 鵝肝 I 酥皮外層 I 紅酒汁 I 草飼 // 昆士蘭		\$535
 MB 9+ 和牛西冷 – 340克 350日穀飼 I 經過兩至三星期濕式熟成 // 昆士蘭		\$795
帶骨肉眼牛扒 – 約1公斤 100日穀飼 I 經過兩至三星期濕式熟成 // 昆士蘭 適合2人享用		\$1,320

額外牛扒配菜

北海道帶子 \$128 I 虎蝦 \$128 I 香煎鵝肝 \$160



Woolloomooloo 招牌菜

如果您有任何飲食限制，請在訂購前通知您的服務員。

食用生的或未煮熟的肉類、家禽、海鮮、貝類或雞蛋可能會增加你對食源性疾病的風險。

我們將努力滿足您的需求，但不對過敏原的敏感負責。

所有價格均以港幣計算，並需加收 10% 服務費。

海鮮及特色菜餚

 大蝦帶子扁意粉 車厘蕃茄 紅蝦汁 蒜 芫荽	\$248
鵝肝野菌意大利扁意粉 鵝肝粒 蘑菇 黑松露醬	\$268
基輔炸雞 蒜蓉香草牛油 火箭菜沙律	\$358
烤紐西蘭海岸羊架 芥末香草碎 普羅旺斯燉菜 迷迭香羊肉汁	\$358
香煎三文魚 牛油大蒜 藏紅花刁草忌廉汁	\$375
烤鱈魚 香蒜椰菜花茸 香草蕃茄莎莎 忌廉龍蝦汁	\$380
 慢煮西班牙黑毛豬鞍 烤青蘋果 蜜糖紅酒汁	\$380

配菜

田園沙律 / 凱撒沙律	\$80	薯蓉	\$90
香烤/蒸蘆筍	\$80	薯條	\$90
荷蘭醬			
西蘭花	\$90	甜番薯條	\$105
配蜜糖芥末沙律醬 巴馬臣芝士			
忌廉菠菜	\$90	洋蔥圈	\$85
忌廉粟米	\$90	芝士通粉	\$95
		通心粉意大利面 忌廉 3種芝士	



Woolloomooloo 招牌菜

如果您有任何飲食限制，請在訂購前通知您的服務員。

食用生的或未煮熟的肉類、家禽、海鮮、貝類或雞蛋可能會增加你對食源性疾病的風險。

我們將努力滿足您的需求，但不對過敏原的敏感負責。

所有價格均以港幣計算，並需加收 10% 服務費。