
	Crab Cake Cole Slaw Fennel Salad Tartar Sauce	\$208
	Salmon & Tuna Tartare Beetroot Purée Tobico Crème Fraiche Herb Butter Ciabatta Toast	\$195
	Beef Tenderloin Carpaccio Truffle Mayonnaise Grated Grana Padano Horseradish	\$168
	Burrata Pickled Onions Marinated Cherry Tomatoes Herbs Crumbs	\$168
	Sautéed Garlic Prawns Lobster Bisque Garlic Flakes Sofrito	\$208
	Steak Tartare Hand Cut Tenderloin Herb Butter Ciabatta	\$215
	Prawn Cocktail Chilled Prawns Cocktail Sauce	\$205
	Beet Cured Salmon Gravlax Fennel Pickled Vegetables Horseradish	\$195
	Ham Tasting Platter Parma Ham Coppa Speck Ciabatta Toast Pickles	\$288




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 HK\$ and subject to 10% service charge.

SOUPS & SALADS

 Lobster Bisque Dash Of Cognac Lobster Meat	\$160
Cream of Forest Mushroom Soup Parmesan Cheese Truffle Duxelle	\$148
Onion Soup 3 Cheese Toast	\$118
Caesar Salad Parma Ham Chips Baguette Toasts Parmesan Woolloomooloo Caesar Dressing	\$145
With Grilled Chicken	\$195
With Cured Salmon	\$195
With Grilled Prawn	\$195
Garden Salad Mesclun Mix Chioggia Beets Radish Fennel Cucumber Red Onion Quinoa Puff Classic French Vinaigrette	\$128
Tomato Steak Salad Beef Tenderloin Cherry Tomato Arugula Extra Virgin Olive Oil	\$198
Cobb Salad Grilled Chicken Ham Egg Cheddar Avocado Cherry Tomatoes Green Goddess Dressing	\$198

 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 HK\$ 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

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

AUSTRALIAN BEEF SELECTION

Filet Mignon - 180g / 280g	\$435 / \$485
Grass Fed 3-4 weeks Wet Aged Queensland	
Sirloin - 340g	\$465
100-day Grain Fed 2-3 weeks Wet Aged Western Australia	
 Woolloomooloo Cajun Spiced Rib Eye - 340g	\$525
200-day Grain Fed 3-4 weeks Wet Aged Queensland	
Premium Black Angus Rib Eye - 340g	\$520
200-day Grain Fed 2-3 weeks Wet Aged Queensland	
 Beef Wellington - 280g	\$535
Filet Mignon Mushroom & Truffle Duxelle Parma Ham Foie Gras	
 Wagyu Sirloin - 340g	\$655
350-day Grain Fed Marble Score 6-7 2-3 weeks Wet Aged Queensland	
Short Bone-In Rib Eye - Around 1kg	\$1,320
100-day Grain Fed 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 HK\$ and subject to 10% service charge.

SEAFOOD & OTHER SPECIALTIES

 Prawn and Scallops Linguine	\$248
Lemon Zest Chili Flakes Breadcrumbs	
Pasta Al Ragu Bolognese	\$215
Slow Cooked Beef & Pork House Tomato Sauce Grana Padano Extra Virgin Olive Oil	
Pasta Carbonara	\$215
Pancetta Egg Parmesan Cream Fine Herbs	
French Spring Chicken	\$358
Mushroom Fricassee Truffle Oil	
Pan Seared Cod	\$380
Couscous Bell Pepper Preserved Lemon Gremolata	
Pan Seared Salmon	\$375
Leek Confit Saffron Dill Coulis	
 New Zealand Coastal Lamb Chops	\$358
Mustard Herb Crust Ratatouille Vegetable Rosemary Infused Jus	

SIDE DISHES

Side Caesar Salad	\$80	Onion Rings	\$85
Parma Ham Chips Baguette Toasts Parmesan Woolloomooloo Caesar Dressing		Mustard Mayonnaise Tomato Ketchup	
Green Salad	\$80	Mac and Cheese	\$95
Classic French Vinaigrette		Macaroni Pasta 3 Cheese Cream Bacon	
Grilled / Steamed Asparagus	\$90	Mashed Potato	\$85
Hollandaise Sauce Lemon		Butter Milk Nutmeg Whipped Potatoes	
Sautéed Wild Mushrooms	\$95	French Fries	\$90
Mixed Mushrooms Garlic Herb Butter		Tomato Ketchup	
Broccolini	\$90	Sweet Potato Fries	\$105
Honey Mustard Dressing Grana Padano		Tomato Ketchup	
Creamy Spinach	\$90	Creamy Corn	\$90
Chopped Spinach Garlic Nutmeg Cream		Sweet Corn Onion Garlic Cream	



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 HK\$ and subject to 10% service charge.

HOME MADE PIZZA

Kilpatrick Smoked Bacon Onions Parmesan Mozzarella Chili Tomato Sauce	\$195
Parma Ham & Rocket Parma Ham Rocket Mozzarella Cheese Tomato Sauce	\$195
Margherita Tomato Buffalo Cheese Mozzarella Cheese Tomato Sauce	\$195
Formaggi (White Pizza) Fresh Figs Cheddar Cheese Mozzarella Cheese Blue Cheese Burrata Cheese	\$195



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 HK\$ and subject to 10% service charge.

 蟹餅	\$208
捲心菜 茴香 他他醬	
 三文魚及吞拿魚他他	\$195
紅菜頭蓉 飛魚子 法式酸忌廉 香草牛油麵包脆片	
意式薄切生牛肉	\$168
松露蛋黃醬 巴馬臣芝士 辣根	
布袋芝士沙律	\$168
醃洋蔥 醃櫻桃蕃茄 香草脆包碎	
蒜蓉虎蝦	\$208
龍蝦濃湯 蒜片 燴洋蔥蕃茄	
生牛肉他他	\$215
手切生牛肉他他 香草牛油麵包脆片	
雞尾酒醬鮮蝦	\$205
鮮蝦 雞尾酒醬	
紅菜頭醃漬三文魚	\$195
茴香 醃菜 辣根	
火腿拼盤	\$288
巴馬火腿 谷巴火腿 煙燻火腿 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

忌廉野菌湯

巴馬臣芝士 | 黑松露

\$148

洋蔥湯

3式芝士

\$118

凱撒沙律

巴馬火腿脆片 | 法包多士 | 巴馬臣芝士

\$145

| Woolloomooloo 經典凱撒醬

烤雞胸

\$195

醃制三文魚

\$195

烤大蝦

\$195

田園沙律

雜錦沙律菜 | 甜草根 | 蘿白 | 茴香 | 青瓜 | 紅洋蔥

\$128

| 藜麥脆粒 | 經典法式油醋汁

蕃茄牛肉沙律

牛柳 | 車里茄 | 芝麻菜 | 特級橄欖油

\$198

精選沙律

烤雞胸 | 火腿 | 雞蛋 | 車打芝士 | 牛油果 | 車厘茄 | 香草沙律醬

\$198



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180°F溫度烤制。

所有牛排均搭配以下醬料之一

香草蛋黃醬
蘑菇汁

胡椒汁
紅酒汁

額外醬料另加港幣\$35

澳洲牛扒選擇

草飼牛柳 180克 / 280克

\$435 / \$485

草飼I 經過三至四星期濕式熟成 // 昆士蘭

西冷 – 340 克

\$465

100日穀飼I 經過兩至三星期濕式熟成 // 澳洲



Woolloomooloo 辣香肉眼牛扒 – 340克

\$525

200日穀飼I 經過兩至三星期濕式熟成 // 昆士蘭

優質黑安格斯肉眼 – 340克

\$520

200日穀飼I 經過兩至三星期濕式熟成 // 昆士蘭



威靈頓牛柳 – 280 克

\$535

牛柳 I 黑松露蘑菇醬 I 巴馬火腿片 I 鵝肝



和牛西冷 – 340克

\$655

350日穀飼I 日穀飼油脂分布成份6-7級
經過兩至三星期濕式熟成 // 昆士蘭

帶骨肉眼牛扒 – 約1公斤

\$1,320

100日穀飼 // 昆士蘭

適合2人享用

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 檸檬皮 辣椒 麵包糠	\$248
肉醬扁意粉 慢煮牛肉和豬肉 自家製蕃茄 格拉娜·帕達諾芝士 特級初榨橄欖油	\$215
卡邦拿扁意粉 煙肉 雞蛋 巴馬臣忌廉 香草	\$215
法國春雞 香草忌廉燴野菌 黑松露油	\$358
香煎鱈魚 中東米 甜椒 醃漬檸檬香草醬	\$380
香煎三文魚 燴大蒜 藏紅花刁草忌廉汁	\$375
 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

配菜

凱撒沙律 巴馬火腿脆片 法包多士 巴馬臣芝士 Woolloomooloo 經典凱撒醬	\$80	洋蔥圈 芥末蛋黃醬 蕃茄醬	\$85
田園沙律 經典法式油醋汁	\$80	芝士通粉 通心粉意大利麵 3式芝士 忌廉 煙肉	\$95
香烤/蒸蘆筍 荷蘭醬 檸檬	\$90	薯蓉 牛油 牛奶 豆蔻	\$85
炒野菌 什菌 蒜蓉香草牛油	\$95	薯條 蕃茄醬	\$90
西蘭花 蜜糖芥末沙律醬 格拉娜·帕達諾芝士	\$90	甜蕃薯條 蕃茄醬	\$105
忌廉菠菜 菠菜 蒜 豆蔻 忌廉	\$90	忌廉粟米 粟米 洋蔥 大蒜 忌廉	\$90

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。

自家製披薩

煙肉洋蔥薄餅	\$195
煙熏煙肉 洋蔥 巴馬臣芝士 馬蘇里拉芝士 辣椒 蕃茄醬	
巴馬火腿火箭菜薄餅	\$195
巴馬臣火腿 火箭菜 馬蘇里拉芝士 蕃茄醬	
蕃茄芝士薄餅	\$195
蕃茄 布法羅芝士 馬蘇里拉芝士 蕃茄醬	
四式芝士薄餅	\$195
無花果 車打芝士 水牛芝士 藍芝士 布袋芝士	

 Wooloomooloo 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。