

Starters and Soups

	HK\$
<i>Oysters on the half shell - ½ Dozen</i> Champagne Mignonette Sriracha Sauce	290
<i>Oysters Barbecued Baked - ½ Dozen</i> Barbecued Baked Bacon Powder	295
<i>Sautéed Prawns Thermidor</i> Shallots Wine Tarragon Mustard Béchamel	245
 <i>Crab Cake</i> Mustard Slaw Tartare Sauce Pickled Onions	240
<i>Pan Seared Hokkaido Scallops</i> Sweet Pea Purée Piperade Red Pepper Sauce Yellow Pepper Relish	288
<i>Carpaccio</i> Filet Mignon Porcini Powder Crispy Shallots Rocket Parmesan Shavings	210
<i>Woolloomooloo Prawn Cocktail</i> Rock Shrimp Cucumber Lettuce Brandy Orange Dressing	298
 <i>Steak Tartare 120g / 200g</i> Hand Cut Filet Mignon Horseradish Cream Deviled Egg Mousse Smoky Tomato Sauce Baguette Toasts	228 / 368
<i>Salmon Tartare</i> Avocado Purée Horseradish Cream Tobico	228
 <i>Foie Gras</i> Pan Seared Toasted Brioche Pickled Pear Chutney Apple Roll Port Glaze	278
<i>Smoked Salmon</i> Boiled Egg Red Onions Capers Lemon Vinaigrette Baguette Toast	260
<i>Onion Soup</i> Three Cheese Crouton	160
 <i>Lobster Bisque</i> Cognac & Cream Lobster Meat Chives	180
<i>Cream of Forest Mushroom</i> Parmesan Truffle Duxelle	160



Woolloomooloo Prime 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.

Prices are in HK\$ dollars and subject to 10% service charge.

Salads

HK\$

Garden Salad with Lemon Vinaigrette & Balsamic Caviar 160

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

 ***Woolloomooloo Salad*** 245

Grilled Chicken | Grilled Beef | Ham | Egg | Cheddar | Avocado
Cherry Tomatoes | Green Goddess Dressing

 ***Burrata*** 195

Chorizo | Mediterranean Vegetables | Basil Oil
Pepperoni Crumbs

Classic Caesar Salad 160

Bacon Sprinkles | Romaine | Parmesan Cheese | Toasted Baguette

Chicken Pesto Caesar Salad 240

Chicken Breast | Pesto

Beef Caesar Salad 255

Beef | Crispy Onion Strings

Mixed Seafood Caesar Salad 250

Scallops | Prawns | Crab Lumps | Smoked Salmon
Dried Gremolata



Lobster, Crab Lumps, Oysters, Sea Whelk
Prawns, Scallops, Clams, Mussels,
Smoked Salmon, Salmon & Tuna Sashimi



Woolloomooloo Prime 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.

Prices are in HK\$ dollars and subject to 10% service charge.

From the Butcher's Block

Each steak is handpicked, expertly seared on our 1800°F broiler and served with one of the following sauces:

Béarnaise | Five Peppercorn | Red Wine & Thyme
 Horseradish Cream | Mushroom Mustard | Additional Sauce \$35 each

HK\$

Australian Beef Selection



Beef Wellington 280g

625

Mushroom & Truffle Duxelles | Parma Ham | Foie Gras

Filet Mignon 180g / 280g

500 / 580

Grass Fed | 3-4 weeks Wet Aged | Queensland

Sirloin 340g

588

200-day Grain Fed | 2-3 weeks Wet Aged | Western Australia



Woolloomooloo Cajun Spiced Rib Eye 340g

670

200-day Grain Fed | 3-4 weeks Wet Aged | Queensland

Rib Eye 340g

650

200-day Grain Fed | 2-3 weeks Wet Aged | Queensland

Wagyu Sirloin Kiwami by Stockyard MB9+ 340g

880

350-day Grain Fed | 2-3 weeks Wet Aged | Queensland

Sharing Cuts

Short Bone-In Rib Eye around 1kg

1528

100-day Grain Fed | 4 weeks Wet Aged | Queensland

Wagyu Tomahawk around 2kg

2420

350-day Grain Fed | Marbled Score 4-5

Extra Indulgence

Sautéed Hokkaido Scallops 128 | Grilled Tiger Prawns 128
 Seared Rougie Foie Gras 160 | Baked Fresh Water Lobster Tail 380



Woolloomooloo Prime 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.

Prices are in HK\$ dollars and subject to 10% service charge.

More Than Steak

HK\$

Seafood Linguine

Tiger Prawns | Mussels | Clam | Tomato Sauce

370

New Zealand Coastal Lamb Rack

Vegetable Ratatouille | Rosemary Infused Red Wine Sauce

495



Teriyaki Glazed Chicken Supreme

Baby Carrots | Spring Onions | Shallot Purée

420

Iberico Duroc Pork Chop

Sour Cherry Sauce | Sautéed Spinach | Balsamic Vinegar

455

Pan Seared Salmon

Crab Lump | Tomato Raisin Salsa

420

Pan Seared Cod

Dashi Broth | Mussels | Broad Beans | Baby Carrots

420

Sides for Sharing

Sautéed Wild Mushrooms

Garlic Herb Butter | Porcini Sprinkles | Crispy Shallots

110



Creamed Spinach

Chopped Spinach | Garlic | Nutmeg | Cream

110

Curried Peas and Corn

Béchamel Curry Base Sauce

100

Broccoli

Green Olive Gremolata | Shaved Parmesan

100

Asparagus

Steamed or Grilled | Sauce Gribiche | Lemon

120



Macaroni and Cheese

Brie | Cheddar | Gruyere | Parmesan | Mustard Cream Sauce

110

Potato Selections

Creamy Mashed	110	Lyonnaise with Sautéed Onions	110	French Fries	90
Crispy Wedges	110			Truffle Fries	120




Woolloomooloo Prime 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.

Prices are in HK\$ dollars and subject to 10% service charge.

頭盤及湯

	HK\$
生蠔 - 半打 香檳紅醋汁 士拉差醬	290
生蠔 燒烤 - 半打 燒烤 脆煙肉	295
法式炒蝦 乾葱碎 酒 龍蒿 芥末忌廉汁	245
 蟹餅 芥末椰菜沙律 他他醬 醃洋蔥	240
香煎原隻北海道帶子 甜豆蓉 燒紅甜椒醬 黃甜椒醬	288
義式薄切生牛肉 生牛肉 牛肝菌鹽 脆乾葱 火箭菜 巴馬臣芝士片	210
雞尾酒醬鮮蝦 白蝦 青瓜 西生菜 香橙干邑醬	298
 澳洲生牛肉他他 - 120 克/200 克 手切生牛肉他他 辣根忌廉 魔鬼蛋蓉 煙熏蕃茄醬 法式麵包多士	228 / 368
三文魚他他 牛油果蓉 辣根忌廉 飛魚子	228
 煎鵝肝 香煎 烤法式奶油麵包 蘋果酥 雪梨果蓉 波特酒濃醬	278
煙三文魚 水煮蛋 紅洋蔥 水瓜柳 檸檬油醋汁 法式麵包	260
洋蔥湯 三種芝士 多士	160
 龍蝦濃湯 白蘭地及忌廉 龍蝦肉 法蔥	180
忌廉野菌湯 巴馬臣芝士 黑松露	160

 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。

沙律

HK\$

田園沙律配檸檬醋汁和香醋魚子醬

160

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



Woolloomooloo 招牌沙律

245

烤雞 | 烤牛肉 | 火腿 | 雞蛋 | 車打芝士 | 牛油果
櫻桃番茄 | 翠綠女神醬



流心牛奶芝士

195

西班牙辣肉腸 | 地中海式蔬菜 | 羅勒油 | 香辣肉腸碎

凱撒沙律

160

脆意式火腿 | 羅馬生菜 | 巴馬臣芝士 | 法式麵包多士

雞肉香蒜醬凱撒沙律

240

雞胸肉 | 意大利青醬 | 脆意式火腿 | 巴馬臣芝士 | 法式麵包多士

牛肉凱撒沙律

255

牛肉 | 炸洋葱 | 脆意式火腿 | 巴馬臣芝士 | 法式麵包多士

混合海鮮凱撒沙律

250

帶子 | 大蝦 | 蟹肉 | 煙三文魚 | 意式綜合香草 | 脆意式火腿
巴馬臣芝士 | 法式麵包多士



海鮮拼盤

精選海鮮拼盤 \$1600

龍蝦、蟹肉、生蠔、螺、大蝦、帶子、
蜆、青口、煙三文魚 拼三文魚及吞拿魚刺身



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。

WOOLOOMOOLOO®

PRIME

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

牛油蛋黃醬 | 胡椒汁 | 香草紅酒汁

辣根忌廉 | 蘑菇芥末汁 (每款+\$35)

HK\$

精選澳洲牛扒



威靈頓牛柳 - 280 克

625

什菌松露醬 | 意式火腿 | 鵝肝

草飼牛柳 - 180 克/280 克

500 / 580

經過三至四星期濕式熟成 | 昆士蘭

西冷 - 340 克

588

200 日穀飼及經過兩至三星期濕式熟成 | 澳洲西部



Woolloomooloo 辣香草肉眼牛扒 - 340 克

670

200 日穀飼及經過三至四星期濕式熟成 | 昆士蘭

肉眼 - 340 克

650

200 日穀飼及經過兩至三星期濕式熟成 | 昆士蘭

和牛 MB 9+ - 340 克

880

350 日穀飼及經過兩至三星期濕式熟成 | 昆士蘭

Sharing Cuts

帶骨肉眼牛扒 - 約 1 公斤

1528

100 日穀飼 | 四星期濕式熟成 | 昆士蘭

和牛斧頭扒 - 約 2 公斤

2420

350 日穀飼 | 油脂分布成份 4-5 級

追加

帶子 \$128 | 虎蝦 \$128 | 煎鵝肝 \$160 | 龍蝦尾 \$380



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。



特色菜餚

	HK\$
海鮮扁意粉 虎蝦 青口 蜆 蕃茄汁	370
烤紐西蘭羊架 意式燴蔬菜 迷迭香紅酒汁	495
 日式照燒雞胸 甘筍 青蔥 乾蔥茸	420
香烤西班牙杜洛克豬鞍扒 酸櫻桃醬 炒菠菜 意大利黑醋	455
香煎三文魚 蟹肉 香草蕃茄莎莎	420
香煎鱈魚 日式高湯 青口 蠶豆 甘筍	420

配菜

炒野菌 香草蒜蓉牛油 牛肝菌鹽 脆乾蔥	110
 忌廉菠菜 菠菜 大蒜 豆蔻 忌廉	110
咖喱豆及粟米 法式白醬 咖喱風味醬汁	100
西蘭花 意式青橄欖香草醬 巴馬臣芝士	100
蘆筍 蒸或烤 法式蛋黃醬 檸檬	120
 芝士通粉 金文畢 車打 瑞士古路也 巴馬臣芝士 芥末忌廉汁	110

薯仔選擇

忌廉薯蓉 110	 炸薯仔, 炒洋蔥 110	薯條 90
香脆薯角 110	 松露油醋汁薯條 120	

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。