


# WOOLOOMOOLOO<sup>®</sup> steakhouse

TSIM SHA TSUI EAST

## STARTERS

 <b>Salmon &amp; Tuna Tartare</b>	\$195
<i>Beetroot Purée   Tobico   Crème Fraiche   Focaccia Crisp</i>	
 <b>Crab Cake</b>	\$208
<i>Cole Slaw   Fennel Salad   Tartar Sauce</i>	
<b>Steak Tartare</b>	\$215
<i>Hand Cut Tenderloin   Herb Butter Ciabatta</i>	
<b>Prawn Cocktail</b>	\$205
<i>Chilled Prawns   Cocktail Sauce</i>	
<b>Ham Tasting Platter</b>	\$288
<i>Parma Ham   Coppa   Speck   Ciabatta Toast   Pickles</i>	

## SOUPS

 <b>Lobster Bisque</b>	\$160
<i>Dash of Cognac   Lobster Meat</i>	
<b>Cream of Forest Mushroom</b>	\$148
<i>Parmesan   Truffle Duxelle</i>	
<b>Onion Soup</b>	\$118
<i>Three Cheese Toast</i>	

## CAESAR SALAD SELECTION

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

<b>Classic Caesar</b>	\$145
<b>With Grilled Chicken Breast</b>	\$195
<b>With Grilled Prawns</b>	\$195
<b>With Smoked Salmon</b>	\$195
<b>Garden Salad</b>	\$128
<i>Radish   Red Onions   Chioggia Beets   Fennel Cucumber   Mesclun Mix   Quinoa Puff</i>	
<b>Tomato Steak Salad</b>	\$198
<i>Beef Tenderloin   Cherry Tomato   Arugula Extra Virgin Olive Oil</i>	

## INDIVIDUAL CUTS

*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 .  
Béarnaise | Five Peppercorn | Mixed Mushroom | Red Wine  
Additional Sauce \$35 each*

**Extra Indulgence**

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

<b>Filet Mignon - 180g / 280g</b>	\$435 / \$485
<i>Centre Cut   Grass fed   3-4 Weeks Wet Aged   Queensland</i>	
<b>Sirloin - 340g</b>	\$465
<i>100-day Grain Fed   2-3 Weeks Wet Aged   Western Australia</i>	
 <b>Woolloomooloo Cajun Spiced Rib Eye - 340g</b>	\$525
<i>200-day Grain Fed   3-4 Weeks Wet Aged   Queensland</i>	
<b>Premium Black Angus Rib Eye - 340g</b>	\$520
<i>200-day Grain Fed   2-3 Weeks Wet Aged   Queensland</i>	
 <b>Beef Wellington - 280g</b>	\$535
<i>Filet Mignon   Mushroom &amp; Truffle Duxelle   Parma Ham   Foie Gras</i>	
 <b>Wagyu Sirloin - 340g</b>	\$655
<i>350-day Grain Fed   Marble Score 6-7 2-3 Weeks Wet Aged   Queensland</i>	

## SEAFOOD & OTHER SPECIALTIES

<b>Pasta Al Ragu Bolognese</b>	\$215
<i>Slow Cooked Beef &amp; Pork   House Tomato Sauce Grana Padano   Extra Virgin Olive Oil</i>	
<b>Pasta Carbonara</b>	\$215
<i>Pancetta   Egg   Parmesan Cream   Fine Herbs</i>	
<b>Pan Seared Salmon</b>	\$375
<i>Leek Confit   Saffron Dill Coulis</i>	
<b>Pan Seared Cod</b>	\$380
<i>Garlic Cauliflower Purée   Tomato Salsa   Lobster Cream Sauce</i>	
 <b>New Zealand Coastal Lamb Chops</b>	\$358
<i>Mustard Herb Crust   Ratatouille Vegetable   Rosemary Infused Jus</i>	

## SIDE DISHES

<b>Side Caesar Salad</b>	\$80
<i>Parma Ham Chips   Baguette Toasts   Parmesan   Woolloomooloo Caesar Dressing</i>	
<b>Green Salad</b>	\$80
<i>Classic French Vinaigrette</i>	
<b>Asparagus Grilled / Steamed</b>	\$90
<i>Hollandaise Sauce   Lemon</i>	
<b>Sautéed Wild Mushrooms</b>	\$95
<i>Mixed Mushrooms   Garlic Herb Butter</i>	
<b>Creamy Spinach</b>	\$90
<i>Chopped Spinach   Garlic   Nutmeg   Cream</i>	
<b>Onion Rings</b>	\$85
<i>Mustard Mayonnaise   Tomato Ketchup</i>	
<b>Mashed Potato</b>	\$85
<i>Butter   Milk   Nutmeg   Whipped Potatoes</i>	
<b>French Fries</b>	\$90
<i>Tomato Ketchup</i>	
<b>Creamy Corn</b>	\$90
<i>Sweet Corn   Onion   Garlic Cream</i>	

\*All prices are in HK\$ and subject to 10% service charge.

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

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

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

## 精選牛扒

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 | 蘑菇汁 | 紅酒汁  
每款醬料額外另加港幣 35 元

北海道帶子 \$128 | 虎蝦 \$128 | 香煎鵝肝 \$160

草飼牛柳 - 180 克/280 克 經過三至四星期濕式熟成 // 昆士蘭	\$435 / \$485
西冷 - 340 克 100 日穀飼 / 經過兩至三星期濕式熟成 // 昆士蘭	\$465
Wooloomooloo 辣香肉眼牛扒 - 340 克 100 日穀飼 / 經過兩至三星期濕式熟成 // 昆士蘭	\$525
優質黑安格斯肉眼 - 340 克 200 日穀飼 / 經過兩至三星期濕式熟成 // 昆士蘭	\$520
威靈頓牛柳 - 280 克 牛柳 / 黑松露蘑菇醬 / 巴馬火腿片 / 鵝肝	\$535
MB 9+ 和牛西冷 - 340 克 350 日穀飼 / 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	\$655

## 頭盤

三文魚及吞拿魚他他 紅菜頭蓉 飛魚子   法式酸忌廉   麵包脆片	\$195
蟹餅 捲心菜   茴香   他他醬	\$208
生牛肉他他 手切生牛肉他他   香草牛油麵包脆片	\$215
雞尾酒醬鮮蝦 鮮蝦   雞尾酒醬	\$205
西班牙火腿拼盤 巴馬火腿   谷巴火腿   煙燻火腿   麵包脆片   醃菜	\$288

## 湯

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

## 沙律

巴馬火腿脆片 / 法包多士 / 格拉娜 帕達諾芝士  
Wooloomooloo 經典凱撒醬

凱撒沙律	\$145
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 藜麥脆粒 / 經典法式油醋汁	\$128
蕃茄牛肉沙律 牛柳 / 車里茄 / 芝麻菜 / 特級橄欖油	\$198

## 海鮮及特色菜餚

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
香煎三文魚 燴大蒜 / 藏紅花刁草忌廉汁	\$375
香煎鱈魚 中東米 / 甜椒 / 醃漬檸檬香草醬	\$380
烤紐西蘭海岸羊架 芥末香草碎 / 普羅旺斯燻菜 / 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 / Wooloomooloo 經典凱撒醬	\$80
田園沙律 經典法式油醋汁	\$80
香烤/蒸蘆筍 荷蘭醬 / 檸檬	\$90
炒野菌 什菌 / 蒜蓉香草牛油	\$95
忌廉菠菜 菠菜 / 蒜 / 豆蔻 / 忌廉	\$90
洋蔥圈 芥末蛋黃醬 / 蕃茄醬	\$85
薯蓉 牛油 / 牛奶 / 豆蔻	\$85
薯條 蕃茄醬	\$85
忌廉粟米 粟米 / 洋蔥 / 大蒜 / 忌廉	\$90

\*所有價格均以港幣計算，並需加收 10% 服務費。  
\*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您患食源性疾病的風險。  
\*如果您有任何飲食限制，請在訂購前通知您的服務員。  
\*我們將努力滿足您的需求，但不對過敏原的敏感負責。