

MENU

WOOLOOMOOLOO[®] steakhouse

WAN CHAI

STARTERS

Beef Tenderloin Carpaccio <i>Truffle Mayonnaise Grated Grana Padano Horseradish</i>	\$168
 Salmon & Tuna Tartare <i>Beetroot Purée Tobico Crème Fraiche Focaccia Crisp</i>	\$195
Sautéed Garlic Prawns <i>Lobster Bisque Garlic Flakes Sofrito</i>	\$208
 Crab Cake <i>Cole Slaw Fennel Salad Tartar Sauce</i>	\$208
Pan Seared Foie Gras <i>With Red Wine Pear Sea Salt Brioche Crisp</i>	\$228
Pan Seared Hokkaido Scallops <i>Apple Mango Chutney Salmon Roe Parmesan Cheese Crisp</i>	\$240

SOUPS

 Lobster Bisque <i>Dash of Cognac Lobster Meat</i>	\$160
Cream of Forest Mushroom <i>Parmesan Truffle Duxelle</i>	\$148

CAESAR SALAD SELECTION

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

Classic Caesar	\$145
With Grilled Chicken Breast	\$195
With Grilled Prawns	\$195
With Smoked Salmon	\$195
Garden Salad <i>Radish Red Onions Chioggia Beets Fennel Cucumber</i>	\$128

INDIVIDUAL CUTS

**All steaks are served with one of the following sauces*

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

Extra Indulgence

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

Filet Mignon - 180g / 280g <i>Centre Cut Grass fed 3-4 Weeks Wet Aged Queensland</i>	\$435 / \$485
Sirloin - 340g <i>100-day Grain Fed 2-3 Weeks Wet Aged Queensland</i>	\$440
Rib Eye - 340g <i>100-day Grain Fed 2-3 Weeks Wet Aged Queensland</i>	\$460
 Wooloomooloo Cajun Spiced Rib Eye - 340g <i>100-day Grain Fed 3-4 Weeks Wet Aged Queensland</i>	\$480
Premium Black Angus Rib Eye - 340g <i>200-day Grain Fed 2-3 Weeks Wet Aged Queensland</i>	\$528
 Wagyu Sirloin Kiwami by Stockyard MB9+ - 340g <i>350-day Grain Fed 2-3 Weeks Wet Aged Queensland</i>	\$795

OTHER SPECIALTIES

 Prawn and Hokkaido Scallops Linguine <i>Cherry Tomato Pink Shrimp Sauce Garlic Parsley</i>	\$248
Pasta with Foie Gras and Mixed Mushrooms <i>Foie Gras Cubes Mushroom Black Truffle Paste</i>	\$268
Pan Seared Salmon <i>Leek Confit Saffron Dill Coulis</i>	\$375
Pan Seared Cod <i>Garlic Cauliflower Purée Tomato Salsa Lobster Cream Sauce</i>	\$380
 Spanish Duroc Pork Rack Sous Vide <i>Grilled Green Apple Red Wine Jus</i>	\$380

SIDE DISHES

Asparagus Grilled / Steamed <i>Hollandaise Sauce Lemon</i>	\$90
Creamy Spinach <i>Chopped Spinach Garlic Nutmeg Cream</i>	\$90
Creamy Corn <i>Sweet Corn Onion Garlic Cream</i>	\$90
Onion Rings <i>Mustard Mayonnaise Tomato Ketchup</i>	\$85
Mashed Potato <i>Butter Milk Nutmeg Whipped Potatoes</i>	\$85
French Fries <i>Tomato Ketchup</i>	\$90

*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.

WOOLOOMOOLOO[®]
steakhouse

Wan Chai

菜單

WOOLOOMOOLOO® steakhouse WAN CHAI

頭盤

意式薄切生牛肉 松露蛋黃醬 巴馬臣芝士 辣根	\$168
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
蒜蓉虎蝦 龍蝦濃湯 蒜片 燴洋蔥蕃茄	\$208
蟹餅 捲心菜 茴香 他他醬	\$208
香煎鵝肝多士 紅酒梨 鮮牛油麵包脆	\$228
香煎北海道帶子 特色蘋果 芒果醬 三文魚籽 巴馬臣芝士	\$240

湯

龍蝦濃湯	\$160
忌廉野菌湯 配巴馬臣芝士 黑松露	\$148

沙律

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 Wooloomooloo 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 雜錦沙律菜 甜草根 蘿白 茴香 青瓜 紅洋蔥 藜麥脆粒	\$128

精選牛扒

*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 | 辣根奶油
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 日穀飼及經過兩至三星期濕式熟成 // 澳洲西部	\$440
肉眼 - 340 克 100 日穀飼及經過兩至三星期濕式熟成 // 昆士蘭	\$460
Wooloomooloo 辣香肉眼牛扒 - 340 克 100 日穀飼及經過三至四星期濕式熟成 // 昆士蘭	\$480
優質黑安格斯肉眼 - 340 克 200 日穀飼及經過兩至三星期濕式熟成 // 昆士蘭	\$528
和牛西冷 - 340 克 350 日穀飼及經過兩至三星期濕式熟成 // 昆士蘭	\$795

特色菜餚

大蝦帶子扁意粉 車厘蕃茄 紅蝦汁	\$248
鵝肝野菌意大利扁意粉 鵝肝粒 蘑菇 黑松露醬	\$268
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

沙律

香烤/蒸蘆筍 荷蘭醬	\$90
忌廉菠菜	\$90
忌廉粟米	\$90
洋蔥圈	\$85
薯蓉	\$85
薯條	\$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。