

APPETISERS

Oysters on the Half Shell ½ Dozen	295
champagne mignonette sriracha sauce	
King Salmon Crudo	195
yellow mole salmon caviar pickled cucumber crème fraîche	
Pan Seared Hokkaido Scallops	220
wrapped in bacon chorizo xo sauce	
Foie Gras, Cajun Quail Breast	195
pan seared pickled pear chutney toasted brioche soft herb yoghurt sauce	
Jumbo Lump Crab Cake	208
mustard mayonnaise pickled onions lemon	
Steak Tartare	215
tenderloin truffle aioli ciabatta toast	
Chili Slipper Lobster	268
rock shrimp sriracha lobster sauce mint spring onions	
Prawn Cocktail	215
rock shrimp cucumber lettuce brandy orange dressing	
Salmon Tartare on Potato Pave	195
avocado purée horseradish cream tobico	
Iced Seafood Platter (serves 2 person)	575
Iced Seafood Platter (serves 3-4 persons)	1050
lobster crab lumps oysters prawns scallops salmon & tuna sashimi Served with selection of dipping sauces	

• 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 endeavour to cater to your needs but cannot be held responsible for traces of allergens.

(V) Vegetarian Dish

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

OMAROO

GRILL & ROOFTOP BAR

by Woolloomooloo Group

A LA CARTE MENU

SOUPS & SALADS

Lobster Bisque cognac & cream lobster meat chives	160	Caesar Salad parma ham chips romaine parmesan cheese quail eggs toasted baguette	155
Wild Mushroom Soup (V) parmesan truffle wild mushroom duxelles	148	Seared Beef Salad marinated seared sirloin crispy fennel spiced carrot rocket horseradish sauce	185
Burrata chorizo mediterranean vegetables basil oil pepperoni crumbs	195	Vine Ripened Tomato Salad (V) cucumber pickled onions cream cheese croquettes basil oil balsamic pearls lemon vinaigrette	155

BUTCHER'S BLOCK

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

Béarnaise | Five Peppercorn | Red Wine & Thyme | Horseradish Cream | Mushroom Mustard
(Extra sauce available at \$35 each)

Beef Wellington mushroom & truffle duxelles parma ham foie gras	600	Rib Eye 340g 200-day grain fed 2-3 weeks wet aged queensland	570
Filet Mignon 280g grass fed 3-4 weeks wet aged queensland	500	USDA Prime Rib Eye 340g 300-day grain fed 2-3 weeks wet aged colorado, cedar river farms natural beef	760
Sirloin 340g 200-day grain fed 2-3 weeks wet aged western australia	530	USDA Prime Sirloin 340g 300-day grain fed 2-3 weeks wet aged colorado, cedar river farms natural beef	700

SHARING AUSTRALIAN CUTS

Short Bone In Rib Eye around 1kg 100-day grain fed 4 weeks wet aged queensland	1528	Wagyu Tomahawk around 2kg 350-day grain fed marble score 4-5 queensland	2680
---	------	--	------

EXTRA INDULGENCE

Sautéed Bacon Wrapped Hokkaido Scallops \$70/pc (min. 2pcs)
Grilled Tiger Prawns \$60/pc (min. 2pcs) | Mini Crab Cake \$100/pc | Seared Rougie Foie Gras \$160/pc

(V) Vegetarian Dish

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

LAND & SEA

Bone In Iberico Pork	390
bacon crusted dijon mustard cornichon tarragon sauce	
New Zealand Coastal Lamb Rack and Lamb Fillet Wellington	378
mint pea purée rosemary red wine jus	
Crispy Pressed Chicken	388
duck mousse capers red chili flakes crispy onion strings	
Potato Pithivier Pie (V)	298
portobello mushroom gruyère cheese creamed spinach mushroom bisque	
Pan Seared King Salmon	375
bois boudran sauce herb salsa	
Chilean Seabass, Slipper Lobster	385
julienne of carrots white wine herb nage sauce	

SIDE DISHES

French Fries	95
truffe aioli	
Mashed Potato	95
sea salt butter nutmeg	
Smashed Potato Stack	95
sour cream crisp bacon chives	
Creamed Spinach	95
bechamel parmigiano Reggiano nutmeg	
Sautéed Mushrooms	95
button oyster shimeji crispy garlic	
Char-Grilled Asparagus	95
saffron garlic mayonnaise	
Roasted Baby Carrots	95
yoghurt sauce	

(V) Vegetarian Dish

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

OMAROO

G R I L L

頭盤

HK\$

時令生蠔半打

295

香檳木犀草醬 | 是拉差醬

帝王三文魚生魚片

195

墨西哥辣醬 | 三文魚籽醬 | 醃青瓜 | 法式酸忌廉

香煎原隻北海道帶子

220

煙肉 | 西班牙香腸XO醬

鵝肝 . 鵝鶉胸肉

195

醃梨醬 | 烤布里歐 | 香草乳酪醬

珍寶蟹餅

208

芥末蛋黃醬 | 醃洋蔥 | 檸檬

生牛肉他他

215

牛柳 | 松露蒜泥醬 | 烤香草麵包

香辣琵琶龍蝦

268

白蝦 | 是拉差龍蝦醬 | 薄荷 | 蔥

雞尾酒醬鮮蝦

215

白蝦 | 青瓜 | 西生菜 | 香橙干邑醬

三文魚他他配千層馬鈴薯

195

牛油果醬 | 辣根醬 | 飛魚籽

精選海鮮拼盤 (2人份)

575

精選海鮮拼盤 (3-4人份)

1050

龍蝦、蟹肉、生蠔、大蝦、帶子、
三文魚及吞拿魚刺身配精選沾醬

- 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。

(V) 素食菜式

所有價格均以港幣計算, 並需加收 10% 服務費

OMAROO

GRILL & ROOFTOP BAR

by Woolloomooloo Group

散餐牌

沙律及湯

龍蝦濃湯 干邑及忌廉 龍蝦肉 法蔥	160	凱撒沙律 脆意式火腿 羅馬生菜 巴馬臣芝士 法式麵包多士	155
忌廉野菌湯 (V) 巴馬臣芝士 黑松露	148	火炙牛肉沙律 醃製牛西冷 酥脆茴香 香料紅蘿蔔 火箭菜 辣根醬	185
流心水牛芝士 西班牙辣肉腸 地中海式蔬菜 羅勒油 香 辣肉腸碎	195	藤蔓熟蕃茄沙律 (V) 青瓜 洋蔥 忌廉芝士可樂餅 羅勒油 香醋珍珠 檸檬油醋汁	155

精選香烤牛扒

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 | 香草紅酒汁 | 辣根忌廉 | 蘑菇芥末汁 (每款 +\$35)

威靈頓牛柳 - 280 克 什菌松露醬 意式火腿 鵝肝	600	肉眼 - 340 克 200 日穀飼及經過兩至三星期濕式熟成 昆士蘭	570
草飼牛柳 - 280 克 經過三至四星期濕式熟成 昆士蘭	500	USDA Prime 美國極佳等級肉眼 340 克 300 日穀飼及經過兩至三星期濕式熟成 科羅拉多州	760
西冷 - 340 克 200 日穀飼及經過兩至三星期濕式熟成 澳洲西部	530	USDA Prime 美國極佳等級西冷 340 克 300 日穀飼及經過兩至三星期濕式熟成 科羅拉多州	700

分享澳洲牛扒

帶骨肉眼牛扒 - 1 公斤 100 日穀飼 四星期濕式熟成 昆士蘭	1528	和牛斧頭扒 - 2 公斤 350 日穀飼 油花分布級別 4-5 級 昆士蘭	2680
--	------	--	------

追加更多

煙肉包北海道帶子 \$70/隻 (最少 2 隻)
烤虎蝦 \$60/隻 (最少 2 隻) | 迷你蟹餅 \$100/件 | 香煎鵝肝 \$160/件

(V) 素食菜式
所有價格均以港幣計算，並需加收 10% 服務費

OMAROO

G R I L L

肉類 及 海鮮

HK\$

香烤西班牙伊比利亞豬扒 390

煙肉 | 第戎芥末酸瓜龍蒿醬

新西蘭羊架拼羊肉威靈頓 378

薄荷 | 青豆蓉 | 迷迭香紅酒汁

酥脆香煎雞 388

鴨肝慕斯 | 酸豆 | 紅辣椒片 | 酥脆洋蔥絲

香薯皮蒂維耶酥皮威靈頓 (V) 298

燒烤蘑菇 | 格呂耶爾芝士 | 忌廉菠菜 | 蘑菇濃湯

香煎帝王三文魚 375

蕃茄醬汁 | 香草醬

智利海鱸 . 琵琶龍蝦 385

紅蘿蔔絲 | 白酒 | 香草清湯

配菜

薯條 95

松露蒜泥醬

忌廉薯蓉 95

海鹽 | 牛油 | 肉豆蔻

香脆新薯塔 95

酸忌廉 | 香脆煙肉 | 法蔥

忌廉菠菜 95

白醬 | 巴馬臣芝士 | 肉豆蔻

香炒雜菇 95

蘑菇 | 秀珍菇 | 鴻喜菇 | 脆蒜

炭燒蘆筍 95

藏紅花蒜泥蛋黃醬

烤嫩紅蘿蔔 95

乳酪醬

(V) 素食菜式
所有價格均以港幣計算, 並需加收 10% 服務費