

wooloomooloo®

steakhouse

TSIM SHA TSUI EAST

STARTERS

Salmon & Tuna Tartare	195
spiced shrimp aioli tempura crumbs avocado	
Mussels White Wine Cream	198
shallots fine herbs white wine cream toasted sourdough	
Wagyu Carpaccio	175
fried capers pickled onions tonnato sauce	
Prawn Cocktail	205
rock shrimp cucumber lettuce brandy orange dressing	
Jumbo Lump Crab Cake	208
green herb salad mustard tartar sauce	
Steak Tartare	215
australian tenderloin truffle aioli ciabatta	
Burrata (V)	168
caramelised onion crispy chilli dressing	
Iberico Ham Selection	288
foccacia crackers artichokes pepparas	
Seared Hokkaido Scallops	298
wrapped in bacon wasabi pea purée salmon roe crispy bacon	

SOUPS

Soup of the Day Ask us	120
Cream of Forest Mushroom Soup (V)	148
garlic croutons parmesan truffle oil	
Lobster Bisque	160
splash of cognac lobster meat	

CAESAR SALAD SELECTION

Romaine | Pickled Quail Eggs | Crispy Pancetta | Croutons | Parmesan

Classic	145
with Grilled Chicken Breast	195
with Cajun Rock Shrimp	195
Garden Salad	128
mixed greens chioggia beets radish fennel cucumber red onions quinoa puff classic french vinaigrette	
Centre Cut Iceberg Lettuce	145
creamy herb dressing gorgozola pepperoni crumbs herbs	

INDIVIDUAL CUTS

All loins are handpicked, cut in-house and seared on our 1800°F broiler

All steaks are served with one of the following sauces.

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

Australian Tenderloin - 180g / 280g	455 / 500
Grass fed 2-3 Weeks Wet Aged Victoria	
Sirloin - 340g	495
100-day Grain Fed 2-3 Weeks Wet Aged Western Australia	
Wooloomooloo Cajun Spiced Rib Eye - 340g	575
200-day Grain Fed 3-4 Weeks Wet Aged Queensland	
Premium Black Angus Rib Eye - 340g	570
200-day Grain Fed 2-3 Weeks Wet Aged Queensland	
Beef Wellington - 280g	600
Filet Mignon Mushroom & Truffle Duxelle Parma Ham Foie Gras	
Wagyu Sirloin - 340g	790
350-day Grain Fed Marble Score 6-7 2-3 Weeks Wet Aged Queensland	
USDA Prime Sirloin - 340g	700
300-day grain fed 2-3 weeks wet aged Cedar River Farms	
USDA Prime Rib Eye - 340g	760
300-day grain fed 2-3 weeks wet aged Cedar River Farms	
Short Bone-In Rib Eye (around 1kg)	1,420
100-day Grain Fed Queensland (suitable for 2 people to share)	
Wagyu Tomahawk (around 2 kg)	2,480
350-day Grain Fed marble score 4-5 Queensland	

Extra Indulgence Add on

Hokkaido Scallops +\$128 | Tiger Prawns +\$128
Jumbo Lump Crabmeat +\$145 | Pan Seared Foie Gras

OTHER MAINS SPECIALTIES

Linguine with Beef Strips	238
sautéed beef strips mushrooms red wine cream jus	
Linguine Lobster tomato capers chopped herbs	298
USDA Short Ribs Rigatoni	260
truss tomatoes red wine jus baby spinach	
Chilean Seabass	375
watercress & fennel salad tobiko leek & carrot fondue	
Salmon pan seared caviar citrus butter sauce	380
Crispy Pressed Chicken	365
duck mousse capers red chilli flakes crispy onion string	
Bone In Iberico Pork Chop	390
bacon crusted dijon mustard cornichon tarragon sauce	
New Zealand Coastal Lamb Rack	398
mustard herb crust ratatouille vegetables red wine sauce	

SIDE DISHES

Side Caesar / Garden Salad	80	Classic Potato Purée	85
Broccolini	90	Lyonnaise Potatoes	85
Creamy / Sautéed Spinach	90	Mac and Cheese	95
Sautéed Wild Mushrooms	95	French Fries / Truffle Fries	90 / 98
Grilled / Steamed Asparagus	90	Sweet Potato Fries	105

Wooloomooloo Signature Dish

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

頭盤

WM 三文魚及吞拿魚他他 香辣蝦蛋黃醬, 天婦羅脆脆, 牛油果	195
白酒忌廉汁青口 白酒忌廉汁青口、乾蔥、香草、酸種多士	198
義式薄切生牛肉 炸酸豆, 醃洋蔥、鮭魚醬	175
雞尾酒醬鮮蝦 白蝦, 青瓜、西生菜、香橙干邑醬	205
珍寶蟹餅 香草沙律、芥末、他他醬	208
生牛肉他他 澳洲牛柳、松露蛋黃醬、意大利麵包	215
布袋芝士沙律 (V) 焦糖洋蔥、脆辣椒沙律汁	168
伊比利亞火腿精選 洋薊、醋浸西班牙甜青椒	288
煙肉卷北海道帶子 芥末青豆蓉、三文魚籽、香脆煙肉	298

湯

是日餐湯 請向店員查詢是日款式	120
忌廉野菌湯 (V) 香蒜包粒、巴馬臣芝士、松露油	148
龍蝦濃湯 白蘭地、龍蝦肉	160

沙律

凱撒沙律系列

凱撒沙律

羅馬生菜, 漬鵝鶯蛋, 脆意式火腿, 脆包粒, 巴馬臣芝士

經典

烤雞胸

卡津白蝦

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

厚切西生菜沙律

忌廉香草醬汁、藍芝士、辣肉腸粒、香草

WM

Woolloomooloo Signature Dish

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。

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

紅酒汁 | 胡椒汁 | 蘑菇汁 | 香草蛋黃醬 | 每款醬料額外另加港幣 35 元

草飼牛柳 - 180 克/280 克 455 / 500

草飼牛柳 草飼 / 濕式熟成兩至三週 // 維多利亞

西冷 - 340 克 495

100 日穀飼 / 經過兩至三星期濕式熟成 // 昆士蘭

WM

Woolloomooloo 辣香肉眼牛扒 - 340 克

 575

100 日穀飼 / 經過兩至三星期濕式熟成 // 昆士蘭

優質黑安格斯肉眼 - 340 克 570

200 日穀飼 / 經過兩至三星期濕式熟成 // 昆士蘭

WM

威靈頓牛柳 - 280 克

 600

牛柳 / 黑松露蘑菇醬 / 巴馬火腿片 // 鵝肝

WM

和牛西冷 - 340 克

 790

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

美國極佳等級西冷 - 340 克 700

300 日穀飼及經過兩至三星期濕式熟成 // 科羅拉多州

美國極佳等級肉眼 - 340 克 760

300 日穀飼及經過兩至三星期濕式熟成 // 科羅拉多州

帶骨肉眼牛扒 - 約 1 公斤 1,420

100 日穀飼 // 昆士蘭 (適合 2 人享用)

和牛斧頭扒 - 約 2 公斤 2,480

350 日穀飼 / 油脂分布成份 4-5 級 // 昆士蘭

額外牛扒配菜

北海道帶子 +128 | 虎蝦 +128 | 珍寶蟹肉 +145 | 香煎鵝肝 +160

海鮮及特色菜餚

澳洲牛肉、蘑菇、紅酒汁煮意大利扁麵粉 238

WM

龍蝦意粉 蕃茄、酸豆、香草碎

 298

美國 USDA 220

牛肋骨意大利水管麵 蕃茄、紅酒汁、嫩菠菜

智利海鱸魚 375

西洋菜茴香沙律、飛魚卵、煙熏大蒜薯仔汁

香煎三文魚 380

魚籽醬橘子牛油汁

酥脆香煎雞 365

鵝肝慕絲、酸豆、紅辣椒碎、脆洋蔥絲

香烤西班牙伊比利亞豬扒 390

煙肉、第戎芥末、酸瓜龍蒿醬

WM

新西蘭羊架 芥末香草脆皮

 398

法式燴蔬菜、紅酒汁

配菜

凱撒沙律 / 田園沙律	80	田園沙律	85
西蘭花	90	炒野菌	85
忌廉菠菜 / 炒菠菜	90	洋蔥圈	95
炒野菌	95	忌廉菠菜	90/98
香烤 / 蒸蘆筍	90	甜蕃薯條	105