

WINTER SOUP 冬季汤品

LOBSTER & PRAWN BISQUE SOUP 龙虾和大虾浓汤 {18}
海鲜意大利馄饨、龙虾和金岛大虾浓汤、
法国干邑白兰地、*Old Bay*法式鲜奶油

SHARED STARTERS 共享前

RIB'A'LICIOUS 美味肋排 {每人 29}

~ 最少两人份量 ~
从我们的烟熏招牌肋排精心挑选

STK.M CHARCUTERIE BOARD 熟食拼盘 {54}
五香无花果芝士抹酱、五香烟熏和牛、鹿肉腊肠、鸭肉腊肠、野猪腊肠、腌制小黄瓜、腌制橄榄、*Nduja* 香肠、泡菜脆饼、酸橘汁腌鱼、黑蒜泥沙拉酱、烤酸面团

GIANT PORK CRACKLE 巨型猪肉脆饼 {17} (GF)

炸猪皮、鲜味盐、五香无花果芝士酱

NDJUA 香肠 {23}

可涂抹意大利腊肠、黑蒜泥沙拉酱、烤酸面团

MEAT FRUIT 肉水果 {24}

鸭肝和鸡肝冻糕、红酒煮椴椴凝胶、橄榄土、烤酸面团

SEAFOOD STARTERS 海鲜前菜

FRESHLY SHUCKED OYSTERS 新鲜去壳牡蛎

‘当天最优质新鲜去壳牡蛎’

NATURAL - 天然 - 配冰，鲜青柠和塔巴斯科辣椒酱

{3/17} {6/33} {12/65} (GF)

KILPATRICK - 炸牡蛎，基尔帕特里克凝胶，香脆和牛，哈瓦那碎

{3/18} {6/36} {12/72}

SEARED SCALLOPS 扇贝 (3) {24} (GF)

香煎扇贝、烤辣椒酱、香脆欧洲防风草、手指青柠

CAJUN GRILLED PRAWNS 烤大虾 (2) {36} (GF)

烤*Skull Island*大虾、奇米秋里蒜泥沙拉酱、烤玉米沙拉

FRIED CALAMARI 鱿鱼 {23}

柠檬香桃木炸脆皮鱿鱼、蜡花柚子蛋黄酱、鱿鱼墨汁木薯、腌木瓜沙拉

LOUISIANA CRAB CAKE 蟹饼 {24}

炸蟹肉饼、藏红花和刺山柑鞑鞑酱、腌白萝卜、精致沙拉

ENTREES 主食

SIGNATURE STICKY LAMB RIBS

招牌粘粘羊肋排 {E26} {M49} (GF)

烟熏羊肋排、龙舌兰酒和龙舌兰涂面、柠檬香桃木盐、蒜泥沙拉酱

BUTTERMILK CHIPOTLE CHICKEN RIBS

酪浆唐熏制辛子鸡肋排 {E22} {M36}

熏制唐辛子腌鸡肋排、香脆鸡皮、哈瓦那辣酱、腌制小黄瓜

SMOKED WAGYU BRISKET MAC & CHEESE CROQUETTES 烟熏和牛牛腩芝士通心粉炸丸子 (3) {22}

和牛牛腩芝士通心粉、陈年切达干酪、马苏里拉奶酪、

巴马干酪、松露蒜泥沙拉酱、塔巴斯科辣椒凝胶

WAGYU BEEF TACOS 和牛软墨西哥卷 (2) {22}

烟熏和牛、黑豆、软面粉玉米饼、威士忌涂面、

墨西哥沙拉、烤甜椒凝胶

VEGETARIAN TACOS 素食软墨西哥卷 (2) {16} (V)(VEGAN)

丹贝（发酵大豆）、烤玉米、甜椒、黑豆、

威士忌涂面、沙拉

STEAK MINISTRY MENU 菜单

SKEWERS 烤肉串

BUENOS AIRES PORK SAUSAGE

布宜诺斯艾利斯猪肉香肠 (2) {24}

原味或辣味香肠、*STKM* 烧烤酱、奇米秋里酱、烤蔬菜

WAGYU SKEWER 烤和牛肉串 (2) {42}

和牛肉块、烤蔬菜、奇米秋里酱、辣根蛋黄酱

SLIDERS 迷你汉堡

WAGYU BEEF SLIDER 和牛迷你汉堡 {20}

和牛小馅饼、法式奶油面包、切达干酪、卷心菜、番茄佐料、樱桃番茄

SPICY CRAB SLIDER 辣蟹肉迷你汉堡 {20}

箭叶橙蟹肉小馅饼、法式奶油面包、熏制唐辛子蒜泥沙拉

FROM OUR FAMOUS AMERICAN SLOW COOKER

来自我们 著名的美国慢炖锅

我们非常认真烹调美式慢烤猪肋骨，特别从美国进口热烤箱，为了能够把最好和最美味的烧烤肋骨带给您。

MISSISSIPPI BBQ PORK RIBS

密西西比烧烤猪肋骨 (GF)

{半肋骨 \$40 或 全肋骨 \$72}

樱桃烟熏美式肋排、STKM 烧烤酱、

自家熏制唐辛子沙拉

12 HR SMOKED WAGYU BEEF RIB

12小时烟熏和牛肋骨 {49} (GF)

烟熏牛肋骨、土豆泥、威士忌涂面、大葱、甜椒、

辣椒、豆芽、蜜饯核桃

SAUCES 酱汁 (GF)

Torched blue cheese & kilpatrick gel

炙烤蓝芝士及基尔帕特里克凝胶 {5}

Herbed garlic butter 香草大蒜牛油 {5} (V)

Red wine jus with shallot confit 红酒汁配油渍香葱 {5}

Truffled mushroom sauce 松露蘑菇酱 {5}

Pink peppercorn & brandy 粉红胡椒配白兰地 {5}

House BBQ Sauce 自家烧烤酱 {4}

Chimichurri 奇米秋里酱 {4} (V)(VEGAN)

~ 调味品服务 ~

大藏芥末酱 ~ 热英式芥末 ~ 辣根 ~ 谷物芥末

OUR STEAKS 我们的牛排

GRASS FED 草饲

从GLOBAL MEATS手选

出口质量，草饲

PORTERHOUSE 里脊牛排 300克 {49}

SCOTCH FILLET 肉眼牛排 300克 {55}

EYE FILLET 肋眼牛排 225克 {62}

RIB EYE 肉眼 400克 {69}

F1 SHER WAGYU 纯种和牛

EYE FILLET 肋眼牛排 *MS8/9* 225克 {99}

SCOTCH FILLET 肉眼牛排 *MS7* 275克 {90}

PORTERHOUSE 里脊牛排 *MS7* 275克 {85}

THE TOMAHAWK {MP}

战斧牛排 {时价}

土豆泥，甲壳类酱汁和辣椒油

~ 全部蛋白质主菜配以STK.M配菜 ~

厨师精选时令配菜和法式洋葱凝胶

~ 基于我们的牛肉质量和烹饪方法，请等候最少30分钟 ~

NOT BEEF BUT SUBSTANTIAL 非牛排

FRESH MARKET FISH 是日市场鲜鱼 {44} (GF)

香煎鲜鱼、红薯杂烩、藏红花蒜泥沙拉酱、

脆块根芹、海鲜浓汤

SLOW COOKED LAMB SHOULDER

慢煮羊肩肉 {44}

羊肩肉、蒸粗麦粉、红椒稀果酱、迷迭香羊肉汁、油渍番茄

SOUS VIDE ORGANIC CHICKEN BREAST

真空低温有机鸡胸肉 {44} (GF)

松露土豆泥、烤西兰花、*Florentine*酱汁、

洋葱凝胶、柠檬百里香鸡肉酱汁

18 HR BRAISED BEEF CHEEK 红烧牛颊肉 {44} (GF)

奶油土豆泥、烤胡萝卜泥、花椰菜煎饼、

腌胡萝卜、*STKM* 肉汁

VEGETARIAN 素主食

HAND MADE RAVIOLI 手工意大利馄饨 {34} (V)

菠菜和意大利乳清乾酪馄饨、*Frontignac* 白酱、

陈年巴马干酪，香草油

POLENTA 玉米糊 {34} (V)(GF)

炸玉米糊、甜椒泥、烤玉米沙拉

~ 如需纯素选项，请向我们的友好侍应生查询 ~

TO THE SIDE 热配菜

{12 each}

~ *Shoestring fries & umami salt* 幼薯条、鲜味盐 (V)(VEGAN)

~ *STKM chips, truffle oil, parsley & aged parmesan*

STKM 薯条、松露油、陈年巴马干酪薄片、香菜、松露盐 (V)

{14 each}

~ *Wagyu fat potatoes, BBQ salt, wagyu crumb*, 和牛脂肪土豆、

鸡尾酒土豆、烧烤盐、脆皮吉列和牛、哈瓦那蒜泥沙拉酱 (GF)

~ *Mashed potato & STKM gravy* 土豆泥、*STKM* 肉汁 (GF)

~ *Sapporo beer battered Onion Rings, BBQ gel, habanero chilli snow*

札幌啤酒糊皮洋葱圈、自制烧烤凝胶、哈瓦那辣椒碎

~ *Seasonal Market vegetables* 时令季节市场蔬菜 (V) (GF)

SALADS 沙拉

{13 each}

~ *STKM Korean Coleslaw, kimchi emulsion, puffed wild rice*

*STKM*韩国卷心菜、泡菜酱汁、爆野米 (GF)

~ *Rocket Garden Salad, rocket lettuce, pickled red onion, tomato, cucumber,*

radish, roasted pine nuts, champagne vinaigrette

火箭园林沙拉、火箭生菜、腌红洋葱、番茄、黄瓜、

樱桃小萝卜、烤松子、香槟香醋 (GF)(V)(VEGAN)

~ *Israeli Couscous, tomato, red radish, sultanas, halloumi, kale, mint,*

herbed tahini dressing

蒸粗麦粉、以色列蒸粗麦粉、番茄、樱桃小萝卜、葡萄干、

哈罗米干酪、羽衣甘蓝、薄荷、香草芝麻酱 (V)

~ *Warm Broccolini Salad, grilled broccolini, pickled red onion,*

kalamata olives, red radish, roasted pine nuts, quail egg, miso dressing

暖西兰花沙拉、烤西兰花、腌红洋葱、卡拉马塔橄榄、

樱桃小萝卜、烤松子、鹌鹑蛋、味噌酱 (GF)

~ *Wedge Salad, iceberg lettuce, candied walnut, double smoked bacon,*

dill, blue cheese dressing

楔块沙拉、卷心生菜、蜜饯核桃、双烟熏培根、莳萝、

蓝芝士酱 (GF)

DESSERTS 甜品

本店招牌甜品

CHERRY RIPE 樱桃饼 {34}

2人份量 - 冒仙气上桌!

HOT MOLTEN BELGIAN LAVA CAKE

热熔比利时熔岩蛋糕 {21}

STICKY DATE 黏黏枣子 {21}

GIANT MACAROONS 巨型马卡龙 {21}

PASSIONFRUIT & COCONUT

百香果和椰子 {21} (V)(GF)(VEGAN)

如果您对任何食物有过敏症，请通知我们的团队成员

* 所有公共假期均需支付 15% 附加费

** 所有信用卡和转帐卡均产生 1.5% 手续费

V - 素食 GF - 不含麸质

FOLLOW US ON

