



## CATSEYE POOL CLUB

我們的菜單含有過敏原，並在處理堅果、貝類和麩質的廚房中準備。雖然我們已盡合理努力滿足客人的飲食需求，但無法保證我們的食物完全不含過敏原。請注意，週日需加收10%的附加費，公共假期需加收15%的附加費。對於所有通過信用卡或借記卡進行的“信用”和“輕觸支付”交易，將加收不可退還的1.25%附加費（包括任何適用的週日和公共假期附加費）。如需免手續費支付，可向我們的工作人員申請使用EFTPOS。申請後，請插入您的卡並選擇“儲蓄”或“支票”。

Selection of  
Rock Oysters 8e

**岩牡蠣精選**

胡椒莓米尼奧內特醬

Pizza Bread  
for 2 64

**披薩麵包**

德帕爾馬熟食精選

新鮮酪乳乳酪、醃菜和橄欖

烤甜椒

燒烤番茄醋汁

Selection of Wild Raw  
Fish & Scallops 72  
For 2

**野生生魚和扇貝精選**

烤海藻和紫蘇、烤魚骨高湯、

指橙柚子醬

冰鎮蔬菜和鷹嘴豆味噌鮮奶油



## Batter Fried Wild Fish Tacos

For 2 68

### 麵糊炸野生魚塔可

白玉米餅、牛油果、香菜和酸橙  
黃瓜、大蒜和青辣椒、灌木番茄皮科  
德加洛莎莎醬、發酵菠蘿辣醬

## Tweed Heads Eastern Rock Lobster

For 4 MP

### 特威德海德東部岩龍蝦

鬆軟白麵包捲、龍蒿蛋黃醬、鹹黃油  
鹹辣椒調料

## Grilled Elgin Valley Chicken Skewers

for 2 62

### 烤埃爾金谷雞肉串

澳洲堅果沙參、胡椒莓醃洋蔥  
發酵青木瓜、酸橙葉和辣椒  
生菜葉、香菜、泰國羅勒  
香蕉葉包糯米、烤酸橙



Roast Sun Farm  
Heritage Sommerlad  
Chicken  
for 2/4 125/220

**烤太陽農場傳統索馬拉德雞**

番茄和烤麵包沙拉

慢燉西葫蘆、大蒜、辣椒和羅勒

雞油烤馬鈴薯、大蒜蛋黃醬

雞肉醬汁

Ryukyu Heritage  
Berkshire Porchetta  
for 2 120

**琉球傳統伯克夏烤豬肉捲**

烤紅菊苣和榛子、甜酸紅葡萄

鷹嘴豆和海藻煎餅、烤蘋果醬

歐洲防風草芥末

烤豬骨醬汁

Bowen Mud Crab Pie  
for 2 160

**鮑文泥蟹派**

燒烤玉米和烤玉米殼黃油

韭蔥、塔斯馬尼亞藏紅花和茴香奶油醬

綠葉蔬菜、香草、烤杏仁和蔥醋汁

⊙ Lunch was a ritual: freshly caught fish, crisp from the grill, and salads that spilled over with colour.

Little Joe Grass Fed  
Beef Sirloin on the Bone  
for 2 120

小喬草飼牛骨上西冷牛  
排

-  
Dry Aged Little Joe  
Grass Fed Beef Rib Eye  
for 4 270

乾式熟成小喬草飼牛肋眼  
牛排

烤波托貝洛蘑菇、鹽醋洋蔥圈、  
CPC薯條  
阿根廷綠醬  
黑蒜貝亞奈斯醬、辣芥末

Crumbed White  
Pyrenees Lamb Cutlets  
for 2 120

麵包屑白比利牛斯羊排

帕爾馬乾酪、鼠尾草和辣椒麵包屑、  
佩科里諾玉米粥、番茄卡桑迪  
烤羅馬豆、木烤茄子和松子醋汁

BBQ Bowen Line  
Caught Coral Trout  
for 2 148

燒烤鮑文線釣珊瑚鱒魚

瓦杜旺烤花椰菜、蒜鹽灌木和瓦里加爾綠葉菜  
醃葡萄乾、杏仁和咖喱葉  
指橙黃油醬



Julie's Chocolate Cake  
for 2 40

**朱莉的巧克力蛋糕**

百香果凝乳、鮮奶油

Selection of Today's  
Sorbets  
for 2 18

**今日雪糕精選**

覆盆子雪糕、丹特里巧克力雪糕、  
椰子雪糕

Raspberry &  
Coconut Trifle  
for 4 42

**覆盆子和椰子雜錦甜點**

白巧克力和酸橙甘納許

穆尤茉莉綠茶海綿蛋糕、椰子醬

覆盆子果凍



Flambé Pineapple Tart  
for 2 28

### 火焰菠蘿撻

甘蔗朗姆酒冰淇淋

Neapolitan Sundae  
By Sundays  
for 1 18

### 星期天的拿坡里聖代

丹特里巧克力冰淇淋、

卡索瓦里溪香草冰淇淋

昆士蘭草莓冰淇淋

軟冰淇淋、華夫餅和巧克力醬

