

# The Lunch Menu

## Cheese Plate 時令工匠起司拼盤 ARTISAN

新鮮水果 & 乾果,  
什錦醃肉, 酸黃瓜  
小 16.50 大 26.50

## Soup Du Jour 主廚湯品

時令市場精選食材  
杯 4.75 碗 6.50

## Calamari 酥炸花枝圈

烤韭菜圈, 羅勒香蒜蛋黃醬  
小 13.50 大 19.50

## 開胃菜

### Onion Rings 手工洋蔥圈

Panko crusted, 陳年酒醋蕃茄醬  
小 8.50 大 13.00

### Kurt's Four-洋蔥塔 Onion Tart

烤茴香醬, 陳年酒醋淋醬, 烤韭菜圈  
12.50

### Abalone 鮑魚

鮮養蒙特雷灣紅鮑魚  
PREPARED DORÉ STYLE 31.00

### Crispy Goat Cheese 酥脆山羊起司

烤番茄, 烤大蒜, 酸豆, 橄欖 11.50

### Dungeness Crab Cakes

小黃瓜, 紅洋蔥茴香沙拉, 羅勒蒜泥蛋黃醬  
15.75

### Blue Crab Risotto 藍蟹“燉飯”

PEARL 麵, 新鮮菠菜,  
蘆筍, 番茄  
檸檬奶油醬 16.50



## FROM THE GARDEN

### Butter Lettuce Salad 奶油生菜沙拉

香醋焦糖梨, 核桃蜜餞, POINT REYES 藍紋起  
司  
香醋辣醬 14.50

### Caesar Salad 凱薩沙拉

自製沙拉醬汁,  
SHAVED ASIAGO, 酸黃瓜 12.95

### Baby Greens Salad 有機嬰兒蔬菜沙拉

新鮮番茄, 炸麵包,  
SHAVED ASIAGO,  
DIJON 醋汁 11.75

Add Chicken 加雞肉: \$5    Add Prawns 加蝦 \$8



## 三明治

精選 有機嬰兒蔬菜沙拉,  
藜麥沙拉, 馬鈴薯沙拉或薯條

Bistro Burger 煙燻培根, 酪梨, 手工醬汁,  
切達起司 17.95

Angus Burger 炭烤安格斯漢堡  
薯條, 手工沙拉醬汁 15.95

Chicken Club Sandwich 雞肉總匯  
酪梨, 新鮮番茄, 煙燻培根,  
切達起司, 蒜香蛋黃醬 17.95

Roasted Turkey Sandwich 烤火土雞三明治  
新鮮菠菜, 香蒜醬, 烘番茄,  
農場高達起司, 佛卡夏 14.50

Charbroiled Chicken Sandwich 炭烤雞肉三明治  
焦糖洋蔥, 烘番茄, JARLSBERG, 蜂蜜, 全麥芥末醬, 佛卡夏 14.95

Grilled Eggplant Sandwich 烤茄子三明治  
烤紅甜椒, 小胡瓜, 洋蔥,  
時令蘑菇, 佛卡夏 13.75

Grilled Cheese Sandwich 烤起司三明治  
烘番茄, 焦糖洋蔥,  
烤佛卡夏 12.50

## 主菜

帶骨肋眼 Bone-in Rib Eye Steak  
自製 PANKO CRUSTED 洋蔥圈,  
嬰兒蔬菜沙拉小份 54.00

魚 DU JOUR-Fish Du Jour  
每日新鮮現撈 23.50

鮑魚 Abalone  
鮮養蒙特雷灣紅鮑魚  
PREPARED DORÉ STYLE 62.00

雞肉細麵 Chicken Fettucini  
菠菜, 烘蕃茄, 大蒜奶油醬 19.75

天使髮麵 Angel Hair Pasta  
香菇, 新鮮番茄, 菠菜, 醬油 17.75

烤側腹橫肌牛排 Bistro Skirt Steak  
有機嬰兒蔬菜沙拉, 新鮮番茄, 薯條 24.50

泰式雞肉沙拉 Thai Chicken Salad  
白菜, 生菜, 新鮮甜椒,  
SHAVED 胡蘿蔔 17.50

燒烤香滷蔬菜沙拉 Marinated Vegetable Salad  
時令蔬菜, PEARL 麵, 香蒜醬, 飛達起司, 新鮮菠菜 15.75

異國蘑菇肉餡煎蛋餅 Mushroom Frittata  
時令野生蘑菇  
帕瑪森起司, 新鮮菠菜 15.50

我們非常自豪使用永續發展的當地有機產品。  
大部分海鮮、肉類和家禽肉不含激素和抗生素, 在永續發展的環境中人道飼養。  
我們不主動提供飲用水 – 感謝您協助保護資源。