

欢迎您。我们的中餐厅在悉尼开于二零零六年，墨尔本开于二零一零年。

菜单设计为分享，菜名显示为红色代表较辛辣的菜，风格和辣味已融合当地的口味。

## 午点 套餐

### JADE BANQUET FOR THE ENTIRE TABLE 一桌\$79/人

任选：气泡酒、白葡萄酒、红葡萄酒、啤酒、绿茶或汽水（一杯）

白樱桃萝卜和包菜

棒棒鸡

龙虾虾仁饺子

猪肉和虾烧卖

翡翠菠菜饺子

红烧猪蹄

姜葱清蒸鱼

{ 升级鱼至龙虾只需 + \$65 每人半只龙虾 }

蠔油芥蘭

茉莉香白饭

甜点：每位 \$10

芒果布丁

### 开胃小菜 PICKLES

1. 白樱桃萝卜和包菜 (腌菜) 11  
Cabbage Radish
2. 蒜姜薄荷凉拌黄瓜 11  
Ginger Garlic Cucumber

### 凉前菜 COLD ENTRÉE

3. 生蠔 悉尼岩 每个 8.5  
Freshly Shucked Oyster Sydney Rock Merimbula
4. 刺身 (平政黄条鰹鱼) 39  
Hiramasa Kingfish, Pickled Green Chili
5. 棒棒鸡 (赫泽尔丁散养鸡) 36  
Bang bang Hazeldene chicken with strange flavour dressing

### 热前菜 HOT ENTRÉE

6. 椒盐嫩豆腐 35  
Sichuan Salt And Pepper Silken Tofu with Coriander Chili
7. 脆皮鱼香茄子 34  
Fish Fragrant Fried Eggplant
8. 葱油煎餅 26  
Spring Onion Pancake
9. 烤扇贝 (昆士兰穆鲁拉巴海滩) 每个 12  
Roasted QLD Scallops with Salted Chili Butter
10. 避风塘炸鲜鱿 (维多利亚角海湾) 38  
Corner inlet Fried Squid with Typhoon Shelter Dry Dressing
11. 朝天椒炸雞翅 (赫泽尔丁散养鸡) 34  
Fried Chicken Wings with Heaven Facing Dried Chili
12. 麻辣牛肉干 34  
Hot and Numbing Dried Wagyu Beef Jerky

### 精致点心 DIM SUM

13. 香煎和牛包 (四个) 30  
Pan Fried Wagyu Bao (4pcs)
14. 猪肉和虾烧卖 (四个) 32  
Berkshire Pork and Prawn Dumplings (4pcs)
15. 龙虾虾仁饺子 (四个) 36  
Lobster and Prawn Dumplings (4pcs)
16. 辣味羊肉煎饺 (六个) 35  
Pan Fried Lamb Dumplings (6pcs)
17. 虾仁馄饨配陈年黑醋 (六个) 36  
Prawn Wontons in Aged Black Vinegar
18. 翡翠菠菜素饺子 (四个) 26  
Crystal Veggie Dumplings (4pcs)
19. 扇贝虾仁春卷和梅子酱 (四个) 32  
Scallop and Prawn Spring Rolls with Plum Sauce
20. 黑松露雜菌菇蒸饺 (四个) 36  
Black Truffle and Mushroom Dumplings (4pcs)

### 海鲜 SEAFOOD

21. 姜葱蒸鱼 58  
Steamed Fish with Ginger and Shallot Sauce
22. 湖南蒸鱼 辣椒和豆豉 58  
Hunan Steamed Fish, Salted Chili and Black Bean
23. 澳洲塔斯马尼亚鲜龙虾 (XO|姜葱) 258  
Tasmania Whole Live Lobster (XO or Ginger Shallot) 整只 1 公斤
24. 火焰茅台龙虾 姜葱 288  
Flaming Moutai Tasmania Live Lobster Half or Whole 半只 158 / 整只 288

### 肉 POULTRY

25. 宫保鸡腿块 (赫泽尔丁散养鸡) 58  
Kung Pao Hazeldene Chicken with Chili and Cashews
26. 红烧猪蹄 59  
Red Brasied Nanjing Style Pork Hock
27. 麻辣酸甜炸猪肉 (维多利亚伯克郡猪) 58  
Hot Numbing Sweet Sour Pork Scotch
28. 豆豉酱炒菲力牛肉 (草饲塔斯马尼亚格林角) 68  
Stir Fried Grass Fed Beef Fillet Black Bean, Bullhorn Pepper

### 时蔬和主食 VEGETABLES AND RICE

29. 菌类辣椒燴粉絲 42  
Braised Glass Noodles with Chili Mixed Mushrooms
30. 蒜蓉炒青菜 18/28  
Asian Greens Stir Fried with Garlic
31. 蠔油芥蘭 18/28  
Steamed Chinese Broccoli with Oyster Sauce
32. 江西风味燴嫩豆腐 38  
Jiangxi Style Steamed Silken Tofu
33. 培根青豆炒飯 22/32  
House Fried Rice. Bacon, Peas
34. 雲南菇类微辣炒飯 22/32  
Fried Rice with Chili Mixed Mushrooms n chili
35. 茉莉香白饭 8 Pp  
Steamed Jasmine Rice

### 茶 TEA & 甜点 DESSERTS

36. 茉莉花 Jasmine 8
37. 龍井 Dragon Well 9
38. 乌龙茶 Oolong Tea 8
39. 金駿眉紅茶 Jinjunmei Black Tea 8
40. 檸檬草 枸杞 薑 Lemongrass, Goji, Ginger 8
41. 薄荷 Peppermint 7
42. 洋甘菊和柚子 Chamomile and Yuzu 8
43. 紅芙蓉花、櫻桃、椰子 Ruby Zing 8
44. 芒果布丁 22  
Mango Pudding and Chantilly
45. 浓椰香西米露和鳳梨百香果 19  
Coconut Tapioca with Pineapple Passiofruit
46. 荔枝雪葩 14  
Lychee Sorbet, Raspberries Meringue Shards
47. 甜特蕾斯三奶蛋糕 21  
Three Milk Cake
48. 巧克力焦糖花生芭菲 21  
Chocolate Peanut Parfait

SPICE TEMPLE MELBOURNE

INSTAGRAM @SPICE.TEMPLE | #SPICETEMPLE

我们接受 EFTPOS 付款及所有主要信用卡 (除银联卡外)。VISA、MASTERCARD 和 AMEX 交易将收取 1.8% 的手续费。借记卡 (VISA 和 MASTERCARD) 交易将收取 1.4% 的手续费。EFTPOS 交易将收取 1.15% 的手续费。国际卡交易将收取 3.5% 的手续费。8 位或以上的团体必须选择套餐菜单用餐。周日需加收 10% 的附加费，所有公共假期加收 15% 的附加费。所有 6 人及以上的团体需支付 10% 的服务费 (为自主性收费)。