

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，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)

Cabbage Radish

9
2. 蒜姜薄荷凉拌黄瓜

Cucumber with ginger and garlic

9

凉前菜 COLD ENTRÉE

3. 生蠔 悉尼岩

Freshly Shucked Sydney Rock Oyster, *Merimbula*

每个 7.5
4. 刺身 (平政黄条鰺鱼)

Hiramasa Kingfish with Pickled Green Chilli

26/39
5. 棒棒鸡 (赫泽尔丁散养鸡)

Bang Bang Hazeldene Chicken with Strange Flavour Dressing

24/36

热前菜 HOT ENTRÉE

6. 椒盐嫩豆腐

Sichuan Salt And Pepper Silken Tofu with Coriander Chilli

16/25
7. 脆皮鱼香茄子

Fish Fragrant Fried Eggplant

22/32
8. 烤扇贝 (昆士兰穆鲁拉巴海滩)

Roasted QLD Scallops with Salted Chilli Butter

每个 9
9. 避风塘炸鲜鱿 (维多利亚角海湾)

Corner Inlet Fried Squid with Typhoon Shelter Dry Dressing

22/32
10. 朝天椒炸雞翅 (赫泽尔丁散养鸡)

Fried Chicken Wings with Heaven Facing Dried Chilli

18/28
11. 蔥油煎餅

Spring Onion Pancake

24
12. 麻辣牛肉干

Hot and Numbing Dried Wagyu Beef Jerky

34

精致点心 DIM SUM

13. 金炸和牛包 (四个)

Golden Fried Wagyu Bao (4pcs)

30
14. 龙虾虾仁饺子 (四个)

Lobster and Prawn Dumplings (4pcs)

32
15. 辣味羊肉煎饺 (六个)

Pan Fried Lamb Dumplings (6pcs)

36
16. 虾仁馄饨配陈年黑醋 (六个)

Prawn Wontons in Aged Black Vinegar

36
17. 翡翠菠菜素饺子 (四个)

Crystal Veggie Dumplings (4pcs)

26
18. 扇贝虾仁春卷和梅子酱 (四个)

Scallop and Prawn Spring Rolls with Plum Sauce

32
19. 黑松露雜菌菇蒸饺 (四个)

Black Truffle and Mushroom Dumplings (4pcs)

36
20. 干貝蝦仁松露餃 (四个)

Scallop, Prawn And Truffle Dumplings (4pcs)

32
21. 綜合水餃拼盤 (八个)

Assorted Dumpling Platter (8pcs)

46

海鲜 SEAFOOD

22. 姜葱蒸鱼

Steamed Fish with Ginger and Shallot Sauce

33/59
23. 湖南蒸鱼 辣椒和豆豉

Hunan Steamed Fish, Salted Chilli and Black Bean

33/59
24. 澳洲塔斯马尼亚鲜龙虾 (XO|姜葱)

Tasmania Whole Live Lobster (XO or Ginger Shallot)

整只 1 公斤 MP
25. 火焰茅台龙虾 姜葱

Flaming Moutai Tasmania Live Lobster Half or Whole

半只 158 / 整只 MP

SPICE TEMPLE MELBOURNE
INSTAGRAM @SPICE.TEMPLE | #SPICETEMPLE

SPICE TEMPLE



肉 POULTRY, BEEF & PORK

26. 宫保鸡腿块 (赫泽尔丁散养鸡)

Kung Pao Hazeldene Chicken with Chilli and Cashews

33/52
27. 红烧猪蹄

Red Braised Nanjing Style Pork Hock

48
28. 豆豉酱炒菲力牛肉 (草饲塔斯马尼亚格林角)

Stir Fried Grass Fed Beef Fillet Black Bean, Bullhorn Pepper

34/54

时蔬和主食 VEGETABLES AND RICE

29. 蒜蓉炒青菜

Stir Fried Asian Greens with Garlic

15/22
30. 蠔油芥蘭

Steamed Chinese Broccoli with Oyster Sauce

13/21
31. 江西风味燴嫩豆腐

Jiangxi Style Steamed Silken Tofu

16/28
32. 培根青豆炒飯

House Fried Rice with Egg, Bacon, Peas

17/23
33. 雲南菇类微辣炒饭

Yunnan Fried Rice with Mushrooms, Egg, Chilli

17/23
34. 茉莉香白饭

Steamed Jasmine Rice

6 Pp

甜点 DESSERTS

35. 芒果布丁 Mango Pudding with Chantilly

22
36. 椰子西米露配荔枝雪葩、椰子蛋白霜及草莓

Coconut Tapioca With Lychee Sorbet, Coconut Meringue, Strawberry

22
37. 荔枝雪葩配椰子蛋白霜

Lychee Sorbet With Coconut Meringue

14
38. 甜特蕾斯三奶蛋糕 Three Milk Cake

21
39. 巧克力焦糖花生芭菲 Chocolate Peanut Parfait

21

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）。