

THE NEW YORK

ALL DAY MENU STEAK HOUSE

CARNIVOROUS PARADISE

肉食者天堂

菲力 (Filet)

俗称腰内肉,嫩牛柳,外形通常圆而厚。油脂含量低,肉质最嫩,因稀少而昂贵。推荐熟度:五分熟。

388 (400g)

Argentina Rossini 阿根廷罗西尼牛排

西冷 (Striploin)

牛后腰脊柱两侧的肉,是背脊最柔嫩的一带。肉质肥嫩,带肥油嫩筋,口感有韧性。推荐熟度:五分熟。

588 (400g)

New Yorker Steak 纽约客牛排

板腱 (Oyster Blade)

取自牛肩胛部分,又称“牡蛎肉”,鲜嫩程度跟肋眼差不多,由于它含有肉筋,所以吃起来的口感更加Q弹。熟度:低温慢煮30小时,全熟。

588 (400g)

Australia M5 Wagyu Beef Oyster Blade 澳洲M5和牛板腱

牛肋排 (Beef Short Ribs)

取自牛的肋骨部分,牛肋排带骨带筋肉质丰腴鲜美,多汁且耐嚼。熟度:高温慢烤4小时,全熟。

588 (1000g)

Australia Angus BBQ Beef Short Ribs 澳洲安格斯烧烤牛肋排

眼肉 (Ribeye)

取自牛肋脊的部位,即牛骨边上的肉,又称肋眼。肉质鲜嫩,油花丰富而均匀。比西冷易嚼,比菲力肉香更突出。推荐熟度:五分熟。

798 (500g)

Australia M5 Wagyu Ribeye 澳洲M5和牛眼肉

1288 (1000g)

Australia M5 Wagyu Bone-in Rib Eye 澳洲M5和牛带骨眼肉

T骨牛排 (T-Bone)

呈T字型,是牛背上的脊骨肉。一边是菲力,一边是纽约客,一块牛排可以同时吃到两种牛排的口感。推荐熟度:三分熟。

1088 (1000g)

Australia M5 Wagyu T-bone 澳洲M5和牛T骨牛排

* Best for 2-3 Persons to Share, One Side Dish for Free
适合2至3人分享, 附送配菜一份

APPETIZERS 前菜

168 Half Dozen | 半打

New Zealand Malbole Oyster 新西兰马尔伯乐生蚝

108

Cold Cuts 冷切盘

air-dry beef, parma ham, salami, lyoner, pickles

风干牛肉, 帕尔马火腿, 色拉米肠, 里昂那香肠, 腌菜

68

Gazpacho 番茄冷汤

ricotta cheese, water melon, crouton, shallot

乳清奶酪, 西瓜, 面包丁, 小洋葱

98

Lobster Bisque 龙虾浓汤

lobster mousse, spice, micro green

龙虾慕斯, 十三香, 萝卜苗

98

Burrata Cheese Salad 布拉塔芝士色拉

cherry tomatoes, fruits, herbs salad, pesto

樱桃番茄, 水果, 香料色拉, 青酱

98

Australia Wagyu Beef Tenderloin Carpaccio

澳洲和牛牛里脊薄片

green mango, capers, herbs salad, seabuckthorn jam

青芒果, 水瓜柳, 香料色拉, 沙棘果酱

138

Foie Gars Mousse 鹅肝慕斯

sugared cherries, machi bread

糖渍车厘子, 麻薯面包

188

Iberico Ham & Melon Salad 伊比利亚火腿 & 蜜瓜沙拉

rocket salad, balsamic vinegar

芝麻菜色拉, 意大利黑醋

198

Deep Fried Carb Cake 炸阿拉斯加帝王蟹肉饼

grapefruit, dashi béchamel, crab roe mayonnaise

西柚, 日式白酱, 蟹黄蛋黄酱

MAIN 主菜

98

Black Tiger Prawn Paccheri 黑虎虾通管面

rocket salad, tomato sauce

芝麻菜色拉, 番茄酱汁

138

Octopus 慢煮章鱼

crayfish, chorizo, baby potatoes, lemon sour cream

小龙虾, 西班牙辣肠, 小土豆, 柠檬酸奶油

158

Pan-fried Halibut 香煎鲽鱼

mixed beans, green pea puree, lemon thyme fish sauce

混合豆子, 青豆泥, 柠檬百里香鱼汁

158

Roasted Corn Fed Chicken 香烤谷饲鸡

mashed potato, cranberry sauce, carved wine sauce

土豆泥, 蔓越莓汁, 花雕鸡汁

228

Australia M5 Wagyu Flank Rice 澳洲M5和牛腩排饭

sea urchin, Japanese rice, fresh horseradish

海胆, 日本大米, 新鲜山葵

SIDE 配菜

38

Mashed Potato 奶油土豆泥

Creamy Polenta 奶油玉米糊

Steak Fries 牛排薯条

Spicy French Fries 辣味薯条

Grilled Broccoli 烤兰花苔

Grilled Asparagus 烤芦笋

Long Bean 炒龙豆

Onion Marmalade 红酒洋葱泥

Shanghai Potato Salad 老上海土豆色拉

DESSERT 甜品

68

Opera Cake 歌剧院蛋糕

72% dark chocolate, almond cake, espresso butter cream,

coffee ice cream

72% 巧克力, 杏仁蛋糕, 咖啡奶油霜, 咖啡冰淇淋

68

Japanese Cheese Cake 日式芝士蛋糕

vanilla ice cream, strawberry jam

香草冰淇淋, 草莓果酱

128

Chocolate Ball 巧克力球

mint chocolate & macadamia nuts & raspberry ice cream

薄荷巧克力 & 夏威夷果仁 & 树莓冰淇淋

* From the Swiss Ice Cream Movenpick 选自瑞士高端冰淇淋品牌莫凡彼