

THYME BREAKFAST

早餐菜单

绿色阳光思慕雪 H VG NF Green and bright smoothie	14
“活力满满”香蕉椰枣咖啡思慕雪 V H LG 'Pick me up' banana, date and coffee smoothie	14
西式咸点 — 配孔泰奶酪酱、枫糖烹煮式烟肉、百里香 NF Savoury pastry, comté cream, maple pancetta, thyme	14
特色英式烤松饼 — 配半岛产蜂蜜、马斯卡彭奶酪、青皮无花果、百里香 H VG NF House crumpet, peninsula honey, mascarpone, white fig and thyme	22
酸奶冻 — 配本地产蜂巢蜜、特色烤燕麦脆、腌渍蓝莓、什锦莓果 H* V* Yoghurt panna cotta, local honeycomb, toasted house granola, fermented blueberries and berries	24
时令水果 — 配碎青柠皮、薄荷 GF V H NF Seasonal fruit, lime zest, mint	22
鲜味烤蘑菇 — 配羊酪(打发)、芝麻奶油、樱桃萝卜、辣椒油、中东风味萨塔香料脆饼 GF* VG H NF Roast mushrooms, whipped fetta, sesame cream, radish, crispy chilli oil, crispy za'atar crackers	24
海洋鳟鱼贝果 — 含奶油奶酪、酸黄瓜、鸡蛋、洋茴香、豆瓣菜、刺山柑 V* GF* H NF Ocean trout bagel, cream cheese, pickle cucumber, egg, dill, watercress, capers	28
甜菜乳酪贝果 — 含低温烹甜菜、黄瓜、奶油奶酪、细香葱、豆瓣菜、刺山柑、罂粟籽贝果面包圈 V* GF* H NF Soused beetroot, cucumber, cream cheese, chives, watercress, capers, poppy seed bagel	26
牛油果水波蛋早餐 — 配柠檬、特级初榨橄榄油、水波蛋、阿勒颇辣椒、德式酸菜、德式全麦黑面包 H VG GF* V* NF Avocado, lemon, extra virgin oil, poached egg, Aleppo pepper, sauerkraut, whole grained schwarzbröt	28
熏牛肉奶酪早餐 — 配波罗夫洛奶酪、切达奶酪、苜蓿卷心菜沙拉、法式辣根奶酱、本地产有机酸酵面包 GF* NF Pastrami, provolone, cheddar, kohlrabi and cabbage slaw, horseradish fraîche, local organic sourdough	28

V = 纯素(无任何动物制品) | VG = 素食(无鱼无肉) | LG = 低麸质 | GF = 无麸质 | DF = 无乳制品 | NF = 无坚果 | H = 清真 | * = 可根据需求调整

起泡酒 / 香槟 Sparkling / champagne

福塞汉澳酒庄无年份起泡酒 Foxeys Hangout Sparkling NV	19
特罗费奥酒庄红葡萄起泡酒 Trofeo Blanc de Noir	20
凯歌香槟 Veuve Clicquot	32

热饮 Brew

Little Rebel品牌咖啡 Little Rebel coffee	5.50/6.50
拿铁 — 澳式白咖啡 — 卡布奇诺 — 澳式黑咖啡 — 摩卡 — 短笛小拿铁 — 玛奇朵 — 意式浓缩 — 低咖啡因 Latte flat white cappuccino long black mocha piccolo macchiato espresso decaf	
Caravan Chai品牌印度香料奶茶 Caravan chai latte	6/7
抹茶拿铁 Matcha latte	7/8
本店招牌热茶 Alba's signature tea	7
以多种澳大利亚原生有机超级食品混合制成	
Unearthed品牌热茶 Unearthed Tea	6
英式早餐茶 — 格雷伯爵茶 — 日式煎茶 — 薄荷茶 — 洋甘菊茶 — 柠檬姜茶 English breakfast earl grey sencha green peppermint chamomile lemon & ginger	
热可可 Hot chocolate	5/6
冷榨果汁 Cold Press Juice	13
橙汁 — 粗榨苹果汁 — 苹果柠檬生姜汁 — 菠萝椰子汁 — 黄瓜苹果薄荷汁 — 西瓜汁 Orange cloudy apple apple, lemon & ginger pineapple & coconut cucumber, apple & mint watermelon	



本店餐品由获奖名厨凯伦·马提尼 (Karen Martini) 设计, 在主厨马里奥·迪纳塔利 (Mario Di Natale) 领导下烹制。

食材源于坚持遵循可持续发展式运营原则的本地生产商及有机种植商。

如有特别饮食需求、过敏症、不耐症, 请告知餐厅侍应生。

若为星期日, 所有餐品与饮料均将额外收取10% 附加费; 法定公共假日收取15% 附加费。

THYME HOUSE MENU

特色菜单

意式金枪鱼生鱼片 — 配焦香鲜橙番茄腌汁、香脆蒜片、血橙、刺山柑、意式脆烤小面包片 H GF* DF NF Tuna crudo, tomato and burnt orange dressing, crisp garlic, blood orange, capers, crostini	32
鲜虾带子云吞 — 含黄金鸡汤、烤芝麻、磷虾油、雅拉谷产鱼子酱 NF Scallop and prawn wontons, golden chicken broth, toasted sesame, crustacean oil, Yarra Valley caviar	38
日式味噌烧南瓜 — 佐柠檬茴香酱、腰果杏仁酱汁、羽衣甘蓝、豆角 GF DF VG H NF* Scorched miso pumpkin, lemon and fennel marmellata, cashew almond sauce, kale, green beans	26
意式布拉塔鲜酪 — 佐澳洲西施梨、烤葡萄、意式葡萄浓浆酱汁、酵香黑蒜酱汁、香菜、榛果油 H GF VG NF* Burrata, corella pear, roasted grapes, vincotto, black garlic dressing, coriander, hazelnut oil	28
日式味噌烤茄子 — 含烟熏味噌茄子泥、黑醋、辣椒油 H DF VG LG NF Grilled glazed eggplant, smoky miso eggplant paste, black vinegar, crispy chilli oil	28
佛陀素食沙拉 — 含酸甜腌渍萝卜、豆腐、酱油、凉粉、香菇、黑木耳、调味香草、香烤花生 V H LG NF* 'Buddha salad', sweet daikon pickle, tofu, soy jelly noodles, shiitake, black funghi, herbs, toasted red peanuts	28
香脆米饼 — 配玉米、本地产菌菇、酱油、罗勒叶、渍蛋黄、野米爆米花 LG V H DF NF Crisp rice cake, corn, local mushrooms, soy, basil, cured yolk, puffed wild rice	45
本店红米一碗食 — 含芝麻火炙海鳟鱼、韩式苕蓝泡菜、腌渍香菇裙带菜、溏心蛋、 日式调料撒牛油果、焦香泡椒 H LG DF V NF Alba red rice bowl, tataki sesame ocean trout, kohlrabi kimchi, shiitake wakame pickle, soft egg, furikake avocado, scorched fermented chilli	46
炸鱼三明治 — 含生菜、紫苏叶、日式海苔塔塔酱、青柠、焦香洋葱屑 NF Crumbed fish sandwich, lettuce, shiso, nori tartare, lime, onion ash	46
日式炸鸡排 — 佐素白卷心菜丝、腌渍西葫芦、味噌黄芥辣酱、柚子蛋黄酱 H NF DF* Panko chicken schnitzel, white slaw, zucchini zuni pickle, hot miso mustard, yuzu mayonnaise	46
和风清酒炖牛小排 — 配日式甜酱油汁、浓香焦化黄油、白萝卜、椒盐秋葵 LG DF NF Sake braised beef short rib, shoyu glaze, brown butter sauce, daikon, salt and pepper okra	52
香烤鳕鱼 — 配烤腌渍茴香、墨西哥辣椒、法式柠檬芹菜青酱、浓香黄油昆布酱汁 GF H NF Roasted cod, grilled soused Fennel, jalapeno, lemon and celery pistou, brown butter kombu dressing	54
美味时蔬 — 佐味噌黄油酱、酸模叶、酱油渍辣椒、焦香洋葱屑 GF H VG NF Seasonal greens, miso butter, sorrel, soy fermented chilli, onion ash	18
法式炸薯条 — 配青柠叶盐、柚子蛋黄酱 LG DF H V NF Potato frites, lime leaf salt, yuzu mayonnaise	16
绿蔬沙拉 — 配紫苏特色酱汁、研磨烘焙芝麻 DF GF H V NF Leaf herb salad, shiso house dressing, toasted sesame	16



V = 纯素 (无任何动物制品) | VG = 素食 (无鱼无肉) | LG = 低麸质 | GF = 无麸质 | DF = 无乳制品 | NF = 无坚果 | H = 清真 | * = 可根据需求调整

本店餐品由获奖名厨凯伦·马提尼 (Karen Martini) 设计, 在主厨马里奥·迪纳塔利 (Mario Di Natale) 领导下烹制。
食材源于坚持遵循可持续发展式运营原则的本地生产商及有机种植商。如有特别饮食需求、过敏症、不耐症, 请告知餐厅侍应生。
若为星期日, 所有餐品与饮料均将额外收取 10% 附加费; 法定公共假日收取 15% 附加费。

THYME DESSERT

甜品菜单

法式巧克力甜点 — 含黑巧克力海绵蛋糕、椰香焦糖、川椒花生爆米花	H VG	19
Chocolate delicé, dark chocolate sponge, coconut caramel, sichuan and peanut popcorn		
南洋三色饮 — 含椰浆、香草冰淇淋、椰冻、糯米、荔枝、菠萝、芝麻糖	GF VG	19
'Three colour drink', coconut crème, vanilla gelato, coconut jelly, glutinous rice, lychee, pineapple, sesame brittle		
巴甫洛娃芭蕾舞蛋糕 — 法式轻盈鲜奶油、意式“牛奶之花”原味冰淇淋、青柠奶蛋酱、黑莓、丁香蛋白霜 (适合分享)	H VG GF	29
Pavlova, crème legere, fior di latte gelato, lime curd, blackberries, clove meringue		
特选奶酪拼盘 — 配调味酱、本店特色脆饼	VG GF* NF*	35
Cheese selection, condiments and house crackers		

V = 纯素 (无任何动物制品) | VG = 素食 (无鱼无肉) | LG = 低麸质 | GF = 无麸质 |
DF = 无乳制品 | NF = 无坚果 | H = 清真 | * = 可根据需求调整

甜酒 & 加强型葡萄酒 Dessert & Fortified Wine

福塞汉澳酒庄晚收葡萄甜酒	15
Foxeys Hangout Late Harvest	
麦克威廉翰武城堡珍稀茶色波特酒	24
McWilliam's Hanwood Estate Very Rare Tawny	

热饮 Brew

Little Rebel品牌咖啡	5.50/6.50
Little Rebel coffee	

拿铁 (latte) / 澳式白咖啡 (flat white) /
卡布奇诺 (cappuccino) / 澳式黑咖啡 (long black) /
摩卡 (mocha) / 短笛小拿铁 (piccolo) /
玛奇朵 (macchiato) / 意式浓缩 (espresso) /
低咖啡因 (decaf)

Caravan Chai品牌印度香料奶茶	6/7
Caravan chai latte	

抹茶拿铁	7/8
Matcha latte	

Unearthed品牌热茶	6
Unearthed Tea	

英式早餐茶 (English breakfast) /
格雷伯爵茶 (earl grey) / 日式煎茶 (sencha green) /
薄荷茶 (peppermint) / 洋甘菊茶 (chamomile) /
柠檬姜茶 (lemon & ginger)

利口酒 Liqueur

君度 Cointreau	13
杜林标 Drambuie	13
柑曼怡 Grand Marnier	14
加利安奴桑布卡 Galliano Sambuca	13
柠檬利口酒 Limoncello	13
香博 Chambord	13
迪萨罗娜杏仁酒 Disaronno Amaretto	13
百利甜 Baileys Irish Cream	13
榛果丽 Frangelico	13
添万利 Tia Maria	13
甘露咖啡利口酒 Kahlua	13



本店菜品由获奖名厨凯伦·马提尼 (Karen Martini) 设计, 在主厨马里奥·迪纳塔利 (Mario Di Natale) 领导下烹制。
食材源于坚持遵循可持续发展式运营原则的本地生产商及有机种植商。
如有特别饮食需求、过敏症、不耐症, 请告知餐厅侍应生。
若为星期日, 所有餐品与饮料均将额外收取 10% 附加费; 法定公共假日收取 15% 附加费。