

THYME BREAKFAST

早餐菜单

晨光元气思慕雪 — 含芒果、菠萝、青柠、养乐多、椰子水 GF NF V H	12
Rise and shine smoothie, mango pineapple, lime, Yakult, coconut water	
“活力满满”香蕉椰枣咖啡思慕雪 LG V H	12
‘Pick me up’ banana, date and coffee smoothie	
西式咸点 — 配孔泰奶酪酱、枫糖烹煮意式烟肉、百里香 NF	14
Savoury pastry, comté cream, maple pancetta, thyme	
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 NF VG H	22
House crumpet, peninsula honey, mascarpone, white fig and thyme	
抹茶冷浸燕麦 — 含蓝莓、青苹果、枫糖浆、香烤椰片 DF NF V H	22
Matcha tea Bircher, blueberry, granny smith apple, maple syrup, toasted coconut	
高加索咸味酸奶冻 — 配肉桂、膨化燕麦脆、法式果渍蓝莓酱、新鲜莓果 DF* LG V* VG H	24
Kefir cinnamon panna cotta, puffed seeded granola, blueberry compote and fresh berries	
时令水果 — 配碎青柠皮、薄荷 DF GF NF V	22
Seasonal fruit, lime zest, mint	

鲜味烤野菇 — 配Main Ridge Dairy牌山羊奶酪、芝麻酱、樱桃萝卜、辣椒油、酸酵面包片 GF* NF VG H	28
Roast field mushrooms, Main Ridge Dairy goat's fetta, sesame cream, radish, crispy chilli oil, on sour dough toast	
海洋鲭鱼罂粟籽贝果 — 含奶油奶酪、酸黄瓜、鸡蛋、洋茴香、豆瓣菜、刺山柑 DF* GF* NF H	28
Ocean trout poppyseed bagel, cream cheese, pickle cucumber, egg, dill, watercress, capers	
牛油果水波蛋早餐 — 配柠檬、水波蛋、阿勒颇辣椒、德式酸菜、杂谷黑麦酸酵面包 DF GF* NF V* VG H	28
Avocado, lemon, poached egg, Aleppo pepper, sauerkraut, seeded rye sourdough	
烟熏昆布胡萝卜贝果 — 含奶油奶酪、焦香小葱腰果渍菜、薄荷、刺山柑、罂粟籽贝果面包圈 DF* GF* NF* V* VG H	26
Smoked kombu carrot, cream cheese, burnt spring onion and cashew relish, mint, capers, poppyseed bagel	
欧式火腿奶酪堡 — 法式软餐包，配Mr Cannubi牌意式熟火腿、意式格拉纳帕达诺干酪、腌茴香、意式丝绸鲜酪 GF*NF	28
Soft brioche bun, Mr Cannubi mortadella, Grana Padano, pickled fennel, stracciatella	

DF = 无乳制品 | GF = 无麸质 | LG = 低麸质 | NF = 无坚果 | V = 纯素（无任何动物制品）| VG = 素食（无鱼无肉）| 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 以多种澳大利亚原生有机超级食品混合制成	7
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

本店特色佛卡夏面包 — 配披萨草、Mount Zero牌橄榄油 DF NF V H	5 / 人
House focaccia, oregano, mount zero olive oil	
蜜渍海洋鳟鱼 — 佐茴香花粉、法式酸奶油、苹果、鳟鱼子酱、意式脆烤小面包片 DF* GF* NF H	32
Treacle cured ocean trout, fennel pollen, crème fraiche, apple, trout caviar, crostini	
鲜虾紫菜脆炸米卷 — 佐嫩叶蔬菜、调味香草、虾粉、姜黄辣椒酱 DF LG NF	32
Fried prawn and wakame rice paper rolls, soft leaves, herbs, prawn dust, turmeric chilli sauce	
烤半岛特产胡萝卜 — 佐酱油昆布渍胡萝卜、墨西哥式杏仁酱、咖喱叶、腰果酱 DF LG NF* V* VG H	28
Roasted Peninsula carrots, soy and kombu pickle carrot, almond crema, curry leaves, cashew condiment	
意式布拉塔鲜酪 — 佐日式芝麻拌菠菜、芦笋、芝麻、酸甜青葡萄干、紫苏 GF NF VG H	28
Burrata, pressed spinach gomaae, asparagus, sesame, sweet and sour green raisins, shiso	
日式味噌烤茄子 — 佐烟熏味噌茄子泥、黑醋、辣椒油 DF LG NF V VG H	28
Grilled glazed eggplant, smoked miso eggplant paste, black vinegar, crispy chilli oil	
豆腐凉拌拉面 — 含豌豆、焦香小葱、豆芽、花生碎、芝麻生姜酱汁 DF NF* V VG H	28
Chilled tofu ramen noodle, spring pea, burnt spring onion, bean shoots, crushed peanuts, sesame ginger dressing	
意式川味肉酱面 — 含风味香菇猪肉酱、本店特色黑麦乌冬、腌黄瓜、调味香草 DF NF	38
Sichuan 'Bolognese,' spiced pork and shiitake, house rye udon, cucumber pickle, herbs	
意式川味素酱面 — 含香烤豆腐香菇酱、本店特色黑麦乌冬、腌黄瓜、青辣椒 DF NF V VG	38
Vegan Sichuan 'Bolognese,' roasted tofu and shitake, house rye udon, cucumber pickle, green chilli	
本店红米一碗食 — 含芝麻火炙海鳟鱼、韩式苤蓝泡菜、腌渍香菇裙带菜、溏心蛋、日式调味牛油果、焦香泡椒 DF LG NF H V* VG*	46
Alba red rice bowl, tatakis sesame ocean trout, kohlrabi kimchi, shiitake wakame pickle, soft egg, furikake avocado, scorched fermented chilli	
炸鱼三明治 — 含冰山生菜、罗马生菜、紫苏叶、日式海苔塔塔酱、青柠、焦香洋葱屑 NF	46
Crumbed fish sandwich, iceberg, cos lettuce, shiso, nori tartare, lime, onion ash	
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 NF H	56
Roasted cod, grilled soused Fennel, jalapeno, lemon and celery pistou, brown butter kombu dressing	
日式炸鸡块 — 佐炸玉米笋、韩式甜辣酱、白菜、柚子酱汁、泰国罗勒叶 DF LG NF H*	46
Fried 'karaage' chicken, fried baby corn, sweet gochujang, wombok, yuzu dressing, Thai basil	
蜜汁牛小排 — 佐日式酱油、酸角蜜枣辣酱、本地产菌菇、盐烤白洋葱、香菜 DF LG NF	52
Glazed beef short rib, shoyu, sour tamarind date chili sauce, local mushroom, salt baked white onion, coriander	
美味时蔬 — 佐味噌黄油酱、酸模叶、酱油渍辣椒 DF* GF NF V* VG H	18
Greens, miso butter, sorrel, soy fermented chilli	
法式炸薯条 — 配青柠叶盐、青辣椒蛋黄酱 DF LG NF VG H	16
Potato frites, lime salt, green chilli mayonnaise	
绿蔬沙拉 — 配紫苏特色酱汁、研磨烘焙芝麻 DF GF NF V VG H	16
Leaf salad, shiso house dressing, ground toasted sesame	

DF = 无乳制品 | GF = 无麸质 | LG = 低麸质 | NF = 无坚果 | V = 纯素 (无任何动物制品) | VG = 素食 (无鱼无肉) | 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

巴甫洛娃芭蕾蛋糕 — 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) NF GF* VG H	29
Pavlova, crème legere, fior di latte gelato, lime curd, blackberries, clove meringue	19
白色莱明顿椰蓉蛋糕 — 含斑斓青柠酱、椰子酱、焦糖白巧克力 NF VG H White Lamington, pandan and lime, coconut cream, caramelised white chocolate	19
浓香姜味巧克力蛋糕 — 热巧克力浓酱、咸香焦糖酱 (打发)、花生碎 NF* VG H Sticky ginger and chocolate cake, hot fudge, whipped salted caramel, peanuts	35
特选奶酪拼盘 — 配调味酱、本店特色脆饼 GF* NF* VG H Cheese selection, condiments and house crackers	

DF = 无乳制品 | GF = 无麸质 | LG = 低麸质 | NF = 无坚果 | V = 纯素 (无任何动物制品) |
VG = 素食 (无鱼无肉) | 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酒 Foxeys Hangout Late Harvest	15
麦克威廉翰武城堡珍稀茶色波特酒 McWilliam's Hanwood Estate Very Rare Tawny	24

热饮 Brew

Little Rebel 品牌咖啡 Little Rebel coffee	5.50/6.50
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 (piccola) / 玛奇朵 (macchiato) / 意式浓缩 (espresso) / 低咖啡因 (decaf)	

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

抹茶拿铁 Matcha latte	7/8
----------------------	-----

Unearthed 品牌热茶 Unearthed Tea	6
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。