

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 | 13 |
| 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 | 13 |
| ‘Pick me up’ banana, date and coffee smoothie | |
| 西式咸点 — 配孔泰奶酪酱、枫糖烹煮式烟肉、百里香 NF | 15 |
| 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 | 23 |
| House crumpets, peninsula honey, mascarpone, white fig and thyme | |
| 抹茶冷浸燕麦 — 含青苹果、枫糖浆、蓝莓、香烤椰片 DF NF V H | 22 |
| Matcha tea bircher, granny smith apple, maple syrup, blue berries, 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 | 23 |
| 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 | 29 |
| Roast field mushrooms, Main Ridge Dairy goat's fetta, sesame cream, radish, crispy chilli oil, on sour dough toast | |
| 海洋鱈鱼罂粟籽贝果 — 含奶油奶酪、酸黄瓜、鸡蛋、洋茴香、豆瓣菜、刺山柑 DF* GF* NF H | 29 |
| Ocean trout poppyseed bagel, cream cheese, pickled 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 | 29 |
| 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

| | |
|---|----|
| 福塞汉酒庄无年份起泡酒 Foxeys Hangout Sparkling NV | 20 |
| 特罗费奥酒庄红葡萄起泡酒 Trofeo Blanc de Noir | 21 |
| 凯歌香槟 Veuve Clicquot | 34 |

热饮 Brew

| | |
|---|-----------|
| Little Rebel 品牌咖啡 Little Rebel coffee | 6/7 |
| 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 | 7/8 |
| 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 | 8 |
| Unearthed 品牌热茶 Unearthed Tea | 7 |
| 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 | 5.50/6.50 |
| 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 | 33 |
| Treacle cured ocean trout, fennel pollen, crème fraîche, apple, trout caviar, crostini | |
| 虎虾土司 — 含虾仁蛋黄酱、紫苏、指橙、柚子青柠酱汁 DF NF H | 32 |
| Tiger prawn toast, prawn mayonnaise, shiso, finger lime, yuzu lime dressing | |
| 烤甜菜 — 配石榴椰枣沙拉、黑橄榄、腌洋葱、橄榄盐水风味蛋黄酱、亚麻籽脆饼 DF GF NF* V H | 29 |
| Roast beetroot, pomegranate and date salad, black olive, pickled onion, olive brine 'mayo' flaxseed crostini | |
| 烤半岛特产胡萝卜 — 佐酱油昆布渍胡萝卜、墨西哥式杏仁酱、腰果酱 DF GF* LG NF* V* VG H | 28 |
| Roasted Peninsula carrots, soy and kombu pickled carrot, almond crema, cashew condiment | |
| 意式布拉塔鲜酪 — 佐意式无花果与柠檬果酱、芹菜沙拉、烤松子、香菜油 GF NF* VG H | 29 |
| Burrata, fig and lemon marmelata, celery salad, toasted pinenut, coriander oil | |
| 温拌拉面 — 含黑醋酱烧茄子、搅打豆腐泥、花生碎 DF NF* V H | 34 |
| Warm ramen noodle, black vinegar glazed eggplant, whipped tofu, crushed peanuts | |
| 清炒扇贝 — 佐韭葱、蒸蛋羹、鲜玉米酱汁 DF LG NF H | 39 |
| Stir fried scallops, leek, steamed egg custard, fresh corn sauce | |
| 意式川味豆腐香菇素酱面 — 含本店特色黑麦乌冬、腌黄瓜、青辣椒 DF NF V VG | 39 |
| Tofu and shiitake Sichuan 'Bolognese,' house rye udon, cucumber pickle, green chilli | |
| 本店红米一碗食 — 含芝麻火炙海鳟鱼、韩式茼蒿泡菜、腌渍香菇裙带菜、溏心蛋、日式调味牛油果、焦香泡椒 DF GF* LG NF H V* VG* | 47 |
| Alba red rice bowl, tataki sesame ocean trout, kohlrabi kimchi, shiitake wakame pickle, soft egg, furikake avocado, scorched fermented chilli | |
| 日式高汤风味炸酥鱼 — 配嫩叶沙拉、毛豆、日式海苔塔塔酱、青柠 DF NF H | 46 |
| Dashi crumbed fish, soft leaves and edamame, nori tartare, lime | |
| 味噌鱼肉昆布佃煮 — 佐白萝卜、红羽衣甘蓝、焦化黄油、味醂 DF* LG NF H | 58 |
| Miso fish kombu tsukudani, daikon, red kale, brown butter, mirin | |
| 日式唐扬炸鸡块 — 佐玉米笋、韩式甜辣酱、白菜、香脆爆米花碎、柚子酱汁、泰国罗勒叶 DF GF* LG NF H* | 47 |
| Karaage chicken, baby corn, sweet gochujang, wombok, crushed popcorn, yuzu dressing, thai basil | |
| 蜜汁牛小排 — 佐酸角椰枣酸辣酱、本地产菌菇、盐烤白洋葱、香菜 DF LG NF | 53 |
| Glazed beef short rib, hot and sour tamarind date 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) NF GF* VG H* | 29 |
| Pavlova, crème legere, fior di latte gelato, lime curd, blackberries, clove meringue | |
| 巧克力慕斯蛋糕 — 佐辣味焦糖酱、芝麻花生脆糖片、棉花糖 GF NF* VG* H | 22 |
| Chocolate mousse, chilli caramel sauce, sesame peanut brittle, marshmallow | |
| 法式焦香蜂蜜芭菲 — 含梅子味噌焦糖酱、鲜李、法式松仁脆片 GF* NF* H | 20 |
| Burnt honey parfait, plum miso caramel, fresh plum, pinenut tuiles | |
| 特选奶酪拼盘 — 配调味酱、本店特色脆饼 GF* NF* VG H | 37 |
| 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

甜点 & 加强型葡萄酒 Dessert & Fortified Wine

| | |
|--|----|
| 福塞汉澳酒庄晚收葡萄酒 Foxeys Hangout Late Harvest | 16 |
| 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 | 6/7 |
| 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 Caravan chai latte | 7/8 |
|---|-----|

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

| | |
|--|---|
| Unearthed 品牌热茶 Unearthed Tea | 7 |
| 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。