

# Wolfies

<b>Breads</b>	ブレッド	
Damper	オーストラリアン・ダンパー (オリーブオイル、トマトレリッシュ添え)	8.5
Garlic bread	ガーリック&オリーブ・ブレッド (ハーブバター添え)	8.5
<b>To Share</b>	盛合せ	
<b>Antipasto platter</b>	前菜プラター (2人前) プロシュート、サラミ、ナスのフェタチーズ巻き、オニオンとポテトのフリッタータ、アランチーニ、子牛のミートボール、オリーブのマリネ、グリル野菜	38.0
<b>Entrees</b>	前菜	
<b>Caesar salad wrap</b>	シーザーサラダとローストチキンのラップ	18.5
<b>Greek salad</b>	ギリシャ風サラダ (オリーブ、フェタチーズ入り、ハーブドレッシング)	14.5
<b>Rocket salad</b>	ロケット、西洋ナシ、パルメザンチーズのサラダ (バルサミコ・ドレッシング)	17.5
<b>Smoked salmon</b>	スモークサーモン (アボカドサルサ、ブリオッシュ添え)	19.5
<b>Fried calamari</b>	ハーブ風味イカリング	18.5
<b>Queensland prawns</b>	塩コショウ風味クイーンズランド産エビ	20.5
<b>Ceviche</b>	ホタテと季節の魚のセビチエ (浅葱、キャビア、ハーブ添え)	23.0
<b>Duck &amp; pork terrine</b>	カモとポークのテリーヌ (アップル・チャツネ、ハーブサラダ、カナッペ添え)	21.0
<b>Sydney rock oysters</b>	シドニー・ロック・オイスター 生 (ミニヨネット・ドレッシング) または オープン焼き (キルパトリック)	½ ダース 22.0 1 ダース 37.0
<b>Burgers</b>	ハンバーガー	
<b>Sirloin</b>	サーロイン 120g (オニオン、フェタチーズ、トマトチリジャム入り、フライドポテト添え)	28.0
<b>Spicy chicken</b>	スパイシー・チキンバーガー (コーン添え、チミチュリソース)	23.5
<b>Sides</b>	サイドディッシュ	
Crisp fries	フライドポテト&アイオリソース	8.0
Green beans	インゲン&アーモンドバター	9.5
Potato gratin	ベーコンとオニオン入りポテトグラタン	9.5
Leaf salad	ミックス・リーフ・サラダ	8.0
Mash potato	クリーミー・マッシュ・ポテト	9.5

土日・祝日の追加料金 お1人様 \$3.50::ケーキの持込み料 お1人様 \$5.50 ::お会計はまとめてお願い致します ::喫煙はご遠慮下さい

ヘッドシェフ: Adam Birtles

## Mains メイン

<b>Rib Eye</b>	<b>リブ・アイ</b> 350g、150 日熟成“リベリナ”プレミアム牧草飼育牛	46.0
<b>New York cut</b>	<b>ニューヨーク・カット・サーロイン</b> 300g、150 日熟成“リベリナ”プレミアム牧草飼育牛	45.0
<b>Eye Fillet</b>	<b>アイ・フィレ</b> 250g、100 日熟成プライベート・セレクション穀物飼育牛	47.0
<b>Kangaroo</b>	<b>カンガルー</b> ロイン・フィレ & クロコダイル (ワニ) テイル切り身	43.0
<b>Pork ribs</b>	<b>ポーク・リブ</b> 特製スモークーBBQ ソースのタレ焼き ½ (ハーフ) 29 または whole (全) 39.0	
<b>Rump</b>	<b>ランプ・ステーキ</b> 350g、100 日熟成“ブラックアングス”穀物飼育牛	42.0
<b>Petite Sirloin</b>	<b>ミニ・サーロイン</b> 200g、ショートカット・ボンレス 牧草飼育サーロイン・ステーキ	38.0
<b>Mixed grill</b>	<b>ミックス・グリル</b> カンガルーステーキ、ミニ牛テンダロイン、骨付きラム、リブ、ソーセージ	45.0
<b>Lamb</b>	<b>ラム</b> リブ骨付き、放牧子羊肉	43.5

全品ポテト、ローストトマト、ベジマイトバター添え。お好みのソースを下記からお選び下さい。  
red wine jus 赤ワイン、 béarnaise ベアルネーズ、 three pepper スリーペッパー

<b>Chateaubriand</b>	<b>シャトーブリアン 2 人前 (45 分お待ちいただきます)</b>	
	ローストトマト、マッシュルーム、ポテト、ベアルネーズ&赤ワインソース添え	1 名様 45.0

<b>Surf &amp; turf</b>	<b>牛テンダロイン 180g のグリル、クイーンズランド産車エビ、イカリング</b>	47.0
<b>Beef tenderloin</b>	<b>テンダロイン・ステーキ 250g (ウスターソース、マッシュポテト、ブルーチーズ添え)</b>	48.0
<b>Chicken breast</b>	<b>チキン胸肉 (マスカルポーネ詰め、ソフトポレンタ添え)</b>	35.0
<b>Grilled chicken</b>	<b>チキン胸肉のグリル (ポテトとアスパラガスの温サラダ添え)</b>	35.0
<b>Fettuccini</b>	<b>マッシュルームとバジルのフェタチーニ (パルメザン、ロケット添え)</b>	29.5
<b>Ravioli</b>	<b>ほうれん草とリコッタチーズのラビオリ (ローストトマト、ハーブソース添え)</b>	31.5
<b>Barramundi</b>	<b>バラマンディのソテー (インゲン、ポテト、オリーブサルサ添え)</b>	39.0
<b>Market Fish</b>	<b>季節の魚 (グリル野菜、サルサベルデ添え)</b>	時価
<b>Spaghetti</b>	<b>タイガー・エビのスパゲティ (トマト、チリ、白ワイン入り)</b>	32.0

土日・祝日の追加料金 お 1 名様 \$3.50::ケーキの持込み料 お 1 名様 \$5.50 ::お会計はまとめてお願い致します ::喫煙はご遠慮下さい

ヘッドシェフ: Adam Birtles