

LUNCH MENU

Salads

CAESAR SALAD (GFO)	19
Cos lettuce, bacon, anchovies, parmesan, croutons & egg with classic Caesar dressing	
ROQUETTE & PEAR SALAD (V) (GF) (CN) (VGO)	16
Fresh roquette, sliced pear, walnuts, parmesan & raspberry dressing	
MEDITERRANEAN SALAD (V) (GF) (VGO)	16
Salad leaves, sun-dried tomatoes, onions, kalamata olives, beetroot & feta with Italian vinaigrette	
CAPRESE SALAD (V) (GF)	14
Fresh sliced tomato, fresh basil leaves & buffalo mozzarella	
SMOKED SALMON SALAD (GF)	24.5
Smoked salmon, salad leaves, tomato, red onion, avocado, egg, capers, dill & vinaigrette	
LEMON PEPPER CALAMARI SALAD	22.5
Fried calamari, salad leaves, tomato, red onion, sun-dried tomatoes, avocado & vinaigrette	

Entrees

GARLIC BREAD (V)	9
Crusty bread toasted with house garlic butter & herbs	
BRUSCHETTA (V) (VGO)	14
Tomatoes, Spanish onions, garlic oil & fresh basil on crusty bread	
ARANCINI	15
Crispy risotto balls with a chef's selection filling	
OYSTERS	
NATURAL (GF)	Half 31 / Dozen 60
Sydney Rock oysters, served with lemon & mignonette	
KYLPATRICK	Half 34 / Dozen 62
Baked Sydney Rock oysters topped with bacon & Worcestershire sauce	
SCALLOPS (GFO)	24
Pan-seared scallops, caper lemon butter sauce, cauliflower purée & florets	
CALAMARI	18
Fried calamari lemon & pepper, pickle, aioli & fresh lemon	
CHARGRILLED OCTOPUS (GFO)	24
Grilled octopus, romesco, potatoes, smoked paprika & aioli	
LAMB SKEWERS	24
Grilled lamb skewers, served with couscous, sun-dried tomato, feta, salsa verde & tzatziki yoghurt	

Pasta & Risotto

LOBSTERLINGUINE (GFO)	62
Grilled lobster tail with bisque, cherry tomatoes, garlic & white wine	
LINGUINE MARINARA (GFO)	39
Sautéed selection of fresh seafood with Napoli sauce, chilli, garlic & white wine	
SPAGHETTI VONGOLE (GFO)	36
Sautéed Clams with cherry tomatoes, chilli, garlic, olive oil & white wine	
PAELLA (GF)	42
Sautéed selection of fresh seafood & chorizo with traditional Spanish-style rice, peas, leek & saffron	
GNOCCHI TRUFFLE MUSHROOM (V) (CN)	29
House-made potato gnocchi with mushroom ragu, hazelnut, truffle oil & buffalo mozzarella	
PUMPKIN RISOTTO (V) (GF) (CN)	24
Arborio rice with creamy pumpkin, sun-dried tomato, pine nuts & parmesan	
SPAGHETTI PESTO (V) (CN)	24
House-made basil pesto with, roquette, pine nuts & parmesan	
LINGUINE CARBONARA (GFO)	26
Creamy sauce with bacon & parmesan	
SPAGHETTI BOLOGNESE (GFO)	25
House-made beef ragu slow-cooked in Napoli sauce & parmesan	
PENNE AMATRICIANA (GFO)	25
Napoli sauce with bacon, onion, olives, chilli & parmesan	

Paninis & Burgers

LOBSTER AVOCADO ROLL	26.5
Lobster, prawns, avocado, aioli & dill	
STEAK ROLL	19.5
Porterhouse, lettuce, tomato, aioli & BBQ sauce	
CHICKEN BURGER	18.5
Crumbed chicken, aioli, lettuce, tomato & cheese	
WAGYU BURGER	19.5
Wagyu beef patty, lettuce, tomato, pickles, aioli & cheese	
EGG & BACON BURGER	17.5
Fried eggs, bacon, cheese & secret sauce	
SMOKED SALMON PANINI	18
Smoked salmon, salad leaves, capers, aioli & dill	
PROSCIUTTO PANINI	18
Prosciutto, buffalo mozzarella, aioli, pickles & basil	
CRISPY PORCHETTA PANINI	18
Free range roasted pork loin, fennel coleslaw & aioli	
CAPRESE PANINI (V) (VGO)	17
Fresh tomato, olive tapenade, buffalo mozzarella, avocado & basil	

Seafood

LOBSTER TAIL (GF)	68
Grilled lobster tail, served with bisque, balmain bugs, kipfler potatoes & peas	
KING PRAWNS (GF)	42
Grilled king prawns, served with grain salad, fennel slaw & caper lemon butter sauce	
CALABRIAN MUSSELS (GFO)	34
Sautéed mussels in tomato, nduja, garlic & chilli, served with crusty bread	
SALMON (GF)	38
Pan-seared salmon fillet served with broccolini, sweet pea puree & fennel slaw	
BARRAMUNDI (GF)	39
Pan-seared barramundi fillet served with roquette, cherry tomatoes, fennel slaw & caper lemon butter sauce	
GSS SEAFOOD PLATTER (GFO)	180
Salmon, Barramundi, Lobster Tail, King Prawns, Mussels, Natural Oysters & Calamari, served with chips, salad & tartar sauce	

Grill

KANGAROO (GF)	39
Grilled tenderloin cooked medium rare, served with grain salad, roquette, mixed berries jus & balsamic glaze	
EYE FILET 250g (GFO)	64
Grass Fed MB3+, served with chips & salad	
PORTERHOUSE 250g (GFO)	58
Grass Fed MB2+, served with chips & salad	
SCOTCH FILET 250g (GFO)	62
Grass Fed MB2+, served with chips & salad	
RIB EYE 350g (GFO)	68
Grass Fed MB3+, served with chips & salad	
LAMB CUTLETS (GFO)	52
Grilled lamb cutlets, couscous, sun-dried tomato, feta, salsa verde & tzatziki yoghurt	
PORCHETTA (GF)	42
Oven-roasted crispy skin pork loin, pumpkin puree & fennel slaw	
CHICKEN PARMIGIANA	30
Crumbed Chicken breast topped with Napoli sauce & mozzarella, with chips & salad	
GSS MIX PLATTER (GFO)	160
Porterhouse, Lamb cutlets, Chorizo, Chicken, Barramundi, King Prawns & Calamari, served with chips, salad & your choice of sauce	

Entrees

GARLIC BREAD (V) 9

Crusty bread toasted with house garlic butter & herbs
Add melted mozzarella cheese + 3

BRUSCHETTA (V) (VGO) 14

Tomatoes, Spanish onions, garlic oil & fresh basil on crusty bread
Add buffalo mozzarella + 7.50

ARANCINI 15

Crispy risotto balls with a chef's selection filling

OYSTERS

NATURAL (GF) Half 31 / Dozen 60

Sydney Rock oysters, served with lemon & mignonette

KYLPATRICK Half 34 / Dozen 62

Baked Sydney Rock oysters topped with bacon & Worcestershire sauce

SCALLOPS (GFO) 24

Pan-seared scallops, caper lemon butter sauce, cauliflower purée & florets

CALAMARI 18

Fried calamari lemon & pepper, pickle, aioli & fresh lemon

CHARGRILLED OCTOPUS (GFO) 24

Grilled octopus, romesco, potatoes, smoked paprika & aioli

LAMB SKEWERS 24

Grilled lamb skewers, served with couscous, sun-dried tomato, feta, salsa verde & tzatziki yoghurt

Salads

Add Chicken +9 Add Salmon +12.5 Add Beef +13 Add Burrata +12

CAESAR SALAD (GFO) 19

Cos lettuce, bacon, anchovies, parmesan, croutons & egg with classic Caesar dressing
Add chicken + 9

ROQUETTE & PEAR SALAD (V) (GF) (CN) (VGO) 16

Fresh roquette, sliced pear, walnuts, parmesan & raspberry dressing

MEDITERRANEAN SALAD (V) (GF) (VGO) 16

Salad leaves, sun-dried tomatoes, onions, kalamata olives, beetroot & feta with Italian vinaigrette

Add chicken + 9 Add salmon + 12 Add beef + 13

CAPRESE SALAD (V) (GF) 14

Fresh sliced tomato, fresh basil leaves & buffalo mozzarella

Seafood

LOBSTER TAIL (GF) 68

Grilled lobster tail, served with bisque, balmain bugs, kipfler potatoes & peas

KING PRAWNS (GF) 42

Grilled king prawns, served with grain salad, fennel slaw & caper lemon butter sauce

CALABRIAN MUSSELS (GFO) 34

Sautéed mussels in tomato, nduja, garlic & chilli, served with crusty bread

SALMON (GF) 38

Pan-seared salmon fillet served with broccolini, sweet pea puree & fennel slaw

BARRAMUNDI (GF) 39

Pan-seared barramundi fillet served with roquette, cherry tomatoes, fennel slaw & caper lemon butter sauce

GSS SEAFOOD PLATTER (GFO) 180

Salmon, Barramundi, Lobster Tail, King Prawns, Mussels, Natural Oysters & Calamari, served with chips, salad & tartar sauce
Upgrade Oysters to Kilpatrick + 5

Sides

CHIPS WITH AIOLI 9

CREAMY MASH (GF) 10

GARDEN SALAD (GF) 9

BROCCOLINI WITH ALMOND & FETA (GF) (CN) 15

Desserts

TIRAMISU 18

PAVLOVA (GF) 16

AFFOGATO 8

Vanilla ice cream drowned in hot espresso.

Frangelico + 4 Kahlua + 4 Baileys + 4 Sambuca + 4

STICKY DATE PUDDING 18

PANNA COTTA (GF) 16

Grill

Add any of these sauces + 5

Red wine jus / Creamy pepper / CREAMY MushroomS / GARLIC BUTTER

KANGAROO (GF) 39

Grilled tenderloin cooked medium rare, served with grain salad, roquette, mixed berries jus & balsamic glaze

EYE FILET 250g (GFO) 64

Grass Fed MB3+, served with chips & salad

Add a King Prawn + 10.50 / Crayfish Tail + 18.50

PORTERHOUSE 250g (GFO) 58

Grass Fed MB2+, served with chips & salad

Add a King Prawn + 10.50 / Crayfish Tail + 18.50

SCOTCH FILET 250g (GFO) 62

Grass Fed MB2+, served with chips & salad

Add a King Prawn + 10.50 / Crayfish Tail + 18.50

RIB EYE 350g (GFO) 68

Grass Fed MB3+, served with chips & salad

Add a King Prawn + 10.50 / Crayfish Tail + 18.50

LAMB CUTLETS (GFO) 52

Grilled lamb cutlets, couscous, sun-dried tomato, feta, salsa verde & tzatziki yoghurt

PORCHETTA (GF) 42

Oven-roasted crispy skin pork loin, pumpkin puree & fennel slaw

CHICKEN PARMIGIANA 30

Crumbed Chicken breast topped with Napoli sauce & mozzarella, with chips & salad

Add Ham + 1

GSS MIX PLATTER (GFO) 160

Porterhouse, Lamb cutlets, Chorizo, Chicken, Barramundi, King Prawns & Calamari, served with chips, salad & your choice of sauce

Pasta & Risotto

Add Mushrooms +4 Add Chicken +5 Add Burrata +12 GF Pasta +5

LOBSTER LINGUINE (GFO) 62

Grilled lobster tail with bisque, cherry tomatoes, garlic & white wine

LINGUINE MARINARA (GFO) 39

Sautéed selection of fresh seafood with Napoli sauce, chilli, garlic & white wine

AVAILABLE AS A RISOTTO (GF)

SPAGHETTI VONGOLE (GFO) 36

Sautéed Clams with cherry tomatoes, chilli, garlic, olive oil & white wine

PAELLA (GF) 42

Sautéed selection of fresh seafood & chorizo with traditional Spanish-style rice, peas, leek & saffron

GNOCCHI TRUFFLE MUSHROOM (V) (CN) 32

House-made potato gnocchi with mushroom ragu, hazelnut, truffle oil & buffalo mozzarella

AVAILABLE AS A RISOTTO (GF) (VGO)

PUMPKIN RISOTTO (V) (GF) (CN) 28

Arborio rice with creamy pumpkin, sun-dried tomato, pine nuts & parmesan

SPAGHETTI PESTO (V) (CN) 28

House-made basil pesto with, broccolini, pine nuts & parmesan

LINGUINE CARBONARA (GFO) 29

Creamy sauce with bacon & parmesan

SPAGHETTI BOLOGNESE (GFO) 29

House-made beef ragu slow-cooked in Napoli sauce & parmesan

PENNE AMATRICIANA (GFO) 29

Napoli sauce with bacon, onion, olives, chilli & parmesan

Kids

STEAK & CHIPS 15

CHICKEN & CHIPS 14

FISH & CHIPS 14

SPAGHETTI BOLOGNESE 14

Please inform staff of any allergies or dietary requirements
GF: Gluten-Free / GFO: Gluten-Free option / CN: Contains Nuts
V: Vegetarian / VGO: Vegan option

☎ 03 9642 2267

© @GRILLSTEAKSEAFOOD

🌐 GRILLSTEAKSEAFOOD.COM.AU

✉ RESERVATIONS@GRILLSTEAKSEAFOOD.COM.AU

選單



メニュー



主菜

蒜蓉麵包 (素) 9

用自製蒜蓉奶油和香草烤製的硬皮麵包
加入融化的馬蘇里拉起司+3

義式烤麵包 (V) (VGO) 14

硬皮麵包上放上番茄、西班牙洋蔥、大蒜油和新鮮羅勒
加入水牛起司+7.50

炸飯糰 15

酥脆的燴飯球，搭配廚師精選餡料

天然生蠔 (無麩質) 半隻 31 隻/打 60 隻

雪梨岩牡蠣，配檸檬和香醋

KYLPATRICK 半場 34 / 包廂 62

烤悉尼岩牡蠣佐培根及伍斯特醬

扇貝 (GFO) 24

香煎扇貝，佐酸豆檸檬奶油醬、花椰菜泥和花椰菜花

魷魚圈 18

炸魷魚圈，檸檬和胡椒，泡菜，蒜泥蛋黃醬和新鮮檸檬

烤章魚 (GFO) 24

烤章魚、羅梅斯科醬、馬鈴薯、煙燻辣椒粉和蒜泥蛋黃醬

羊肉串 24

烤羊肉串，配蒸粗麥粉、曬乾番茄、羊乳酪、青醬和酸奶黃瓜醬

炙烤

加入任何這些醬汁 + 5 紅酒汁 / 奶油胡椒 / 奶油蘑菇 / 蒜蓉奶油

袋鼠 (GF) 39 烤裡肌肉，五分熟，配穀物沙拉、芝麻菜、混合漿果汁和香醋

眼肉片 250 克 (GFO) 64 草飼 MB3+，配薯條和沙拉添加大蝦 + 10.50 / 小龍蝦尾 + 18.50

250 公克 (無麩質) 58 草飼 MB2+，配薯條和沙拉，加一隻大蝦 + 10.50 / 小龍蝦尾 + 18.50

蘇格蘭非力牛排 250 克 (GFO) 62 草飼 MB2+，配薯條和沙拉 加一隻大蝦 + 10.50 / 小龍蝦尾 + 18.50

肋眼牛排 350 克 (GFO) 68 草飼 MB3+，配薯條和沙拉添加大蝦 + 10.50 / 小龍蝦尾 + 18.50

羊排 (GFO) 52 烤羊排，蒸粗麥粉，曬乾的番茄，羊乳酪，青醬和酸奶黃瓜醬

PORCHETTA (GF) 42 烤箱烤脆豬裡肌，南瓜泥和茴香沙拉

帕瑪森雞肉 30 裹上面包屑的雞胸肉，淋上那不勒斯醬和馬蘇里拉起司，配薯條和沙拉
加入火腿+1

GSS 混合拼盤 (GFO) 160 份上等腰肉、羊排、西班牙辣香腸、雞肉、澳洲肺魚、大蝦和魷魚圈，配薯條、沙拉和您選擇的醬汁

沙拉

加入雞肉 +9 加入鮭魚 +12.5 加入牛肉 +13 加入布拉塔起司 +12

凱薩沙拉 (GFO) 19

長葉萵苣、培根、鯷魚、帕瑪森起司、麵包丁和雞蛋，配經典凱撒醬
加雞肉+9

羅蓋特梨沙拉 (V) (GF) (CN) (VGO) 16

新鮮芝麻菜、梨片、核桃、帕瑪森起司和覆盆子醬

地中海沙拉 (V) (GF) (VGO) 16

沙拉菜、曬乾的番茄、洋蔥、卡拉馬塔橄欖、甜菜根和羊乳，配義大利油醋汁
加入雞肉+9 加入鮭魚+12 加入牛肉+13

卡普里沙拉 (V) (GF) 14

新鮮切片番茄、新鮮羅勒葉和水牛奶酪

義大利麵和燴飯

加入蘑菇 +4 添加雞肉 +5 添加布拉塔起司 +12 無麩質義大利麵 +5

龍蝦扁麵條 (GFO) 62 烤龍蝦尾配濃湯、櫻桃番茄、大蒜和白葡萄酒

LINGUINE MARINARA (GFO) 39 精選新鮮海鮮，佐以那不勒斯醬、辣椒、大蒜和白葡萄酒，可做成燴飯 (GF)

蛤蜊義大利麵 (GFO) 36 炒蛤蜊配櫻桃番茄、辣椒、大蒜、橄欖油和白葡萄酒

PAELLA (GF) 42 精選新鮮海鮮和西班牙辣香腸，以傳統西班牙風味炒製
米、豌豆、韭菜和藏紅花

松露蘑菇馬鈴薯麵疙瘩 (V) (CN) 32 自製馬鈴薯麵疙瘩，配蘑菇肉醬、榛子、松露油和水牛奶酪 可作為燴飯 (GF) (VGO)

南瓜燴飯 (V) (GF) (CN) 28 義大利米配奶油南瓜、曬乾番茄、松子和帕瑪森起司

義大利麵香蒜醬 (V) (CN) 28 自製羅勒香蒜醬，配青花菜、松子和帕瑪森起司

LINGUINE CARBONARA (GFO) 29 奶油醬配培根和帕瑪森起司

肉醬義大利麵 (GFO) 29 自製牛肉醬，用那不勒斯醬和帕瑪森起司慢煮

PENNE AMATRICIANA (GFO) 29 那不勒斯醬配培根、洋蔥、橄欖、辣椒和帕瑪森起司

海鮮

龍蝦尾 (無麩質) 68

烤龍蝦尾，配濃湯、巴爾曼蟲、基普弗勒馬鈴薯和豌豆

大蝦 (無麩質) 42

烤大蝦，配穀物沙拉、茴香沙拉和酸豆檸檬奶油醬

卡拉布里亞貽貝 (GFO) 34

番茄、nduja、大蒜和辣椒炒貽貝，配上硬皮麵包

鮭魚 (無麩質) 38

香煎鮭魚片，配青花菜、甜豌豆泥和茴香沙拉

澳洲肺魚 (無麩質) 39

香煎澳洲肺魚片，配上芝麻菜、櫻桃番茄、茴香沙拉和酸豆檸檬奶油醬

GSS 海鮮拼盤 (GFO) 180

鮭魚、澳洲肺魚、龍蝦尾、大蝦、貽貝、天然牡蠣和魷魚，配薯條、沙拉和塔塔醬
將牡蠣升級至基爾帕特里克 + 5

側面

蒜泥蛋黃醬薯條 9

奶油馬鈴薯泥 (無麩質) 10

田園沙拉 (無麩質) 9

杏仁非達起司西蘭花 (GF) (CN) 15

選單

牛排和薯條 15

炸雞薯條 14

炸魚薯條 14

波隆那義大利麵 14

孩子們

甜點

提拉米蘇 18 椰棗布丁 18 奶油蛋白餅 (GF) 16 奶凍 (GF) 16 AFFOGATO 8

香草冰淇淋浸泡在熱濃縮咖啡中。

弗朗吉利科 + 4 甘露酒 + 4 百利甜 + 4 桑布卡 + 4

☎ 03 9642 2267

© @GRILLSTEAKSEAFOOD

🌐 GRILLSTEAKSEAFOOD.COM.AU

✉ RESERVATIONS@GRILLSTEAKSEAFOOD.COM.AU



請告知工作人員任何過敏或飲食要求 GF: 無麩質 / GFO: 無麩質選項 / CN: 含堅果 V: 素食 / VGO: 純素食選項

メインディッシュ

ガーリックブレッド (V) 9
自家製ガーリックバターとハーブでトーストしたクラストパン
溶けたモッツアレラチーズを加える+3

ブルスケッタ (V) (VGO) 14
トマト、スペイン産玉ねぎ、ガーリックオイル、フレッシュバジルをクラスト
パンにのせたもの
水牛のモッツアレラチーズを追加+7.50

アランチーニ 15
シェフの厳選した具材を詰めたクリスピーなりゾットボール

天然牡蠣 (GF) ハーフ31/ダース60
シドニーロックオイスター、レモンとミニョネット添え

キルパトリック ハーフ 34/ボックス 62
ベーコンとウスターソースを添えた焼きシドニーロックオイスター

ホタテ (GFO) 24
フライパンで焼いたホタテ、ケッパーレモンバターソース、カリフラワーのピ
ューレと花蕾

カラマリ 18
揚げイカ、レモン&ペッパー、ピクルス、アイオリ、フレッシュレモン

炭火焼きタコ (GFO) 24
グリルしたタコ、ロメスコ、ポテト、スモークパプリカ、アイオリ

ラム串 24本
ラム肉の串焼き、クスクス、ドライトマト、フェタチーズ、サルサヴェルデ、サ
ジキヨーグルト添え

サラダ

チキンを追加+9 サーモンを追加+12.5 牛肉を追加+13 ブルータを追加+12

シーザーサラダ (GFO) 19
コスレタス、ベーコン、アンチョビ、パルメザンチーズ、クルトン、卵、クラシック
シーザードレッシング
鶏肉を追加+9

ロケットと梨のサラダ (V) (GF) (CN) (VGO) 16
新鮮なルッコラ、スライスした洋梨、クルミ、パルメザンチーズ、ラズベリードレ
ッシング

地中海サラダ (V) (GF) (VGO) 16
サラダ菜、ドライトマト、玉ねぎ、カラマタオリーブ、ピーツ、フェタチーズ、イタ
リアンピネグレットソース
鶏肉を追加+9 サーモンを追加+12 牛肉を追加+13

カプレーゼサラダ (ベジタリアン) (グルテンフリー) 14
新鮮なスライストマト、新鮮なバジルの葉、水牛のモッツアレラチーズ

シーフード

ロブスターテール (GF) 68
グリルしたロブスターの尾、ビスク、パルメインバグ、キプフラーポテトとエンドウ豆
添え

キングブラウン (GF) 42
グリルしたキングエビ、グレインサラダ、フェネルスロー、ケッパーレモンバター
ソース添え

カラブリア産ムール貝 (GFO) 34
トマト、ドゥライヤ、ニンニク、チリでソテーしたムール貝。クラストパンを添えて。

サーモン (GF) 38
フライパンで焼いたサーモンフィレ、ブロッコリーニ、スイートピーのピューレ、フェ
ネルのコールスロー添え

バラマンディ (GF) 39
パン焼きバラマンディのフィレ、ルッコラ、チェリートマト、フェネルスロー、ケッ
パーレモンバターソース添え

GSSシーフードプラッター (GFO) 180
サーモン、バラマンディ、ロブスターテール、キングエビ、ムール貝、天然牡蠣、イ
カ、チップス、サラダ、タルタルソース添え
オイスターをキルパトリック+5にアップグレード

サイド

アイオリ付きチップス 9
クリーミーマッシュ (GF) 10
ガーデンサラダ (GF) 9
アーモンドとフェタチーズのブロッコリーニ (GF) (CN) 15

デザート

ティラミス 18 デーツのもちもちプリン 18 パブロワ (GF) 16 パンナコッタ (GF) 16
アフォガート 8
熱いエスプレッソに浸したバニラアイスクリーム。
フランジェリコ+4 カルア+4 ベイリーズ+4 サンブーカ+4

グリル

これらのソースのいずれか+5 赤ワインソース/クリーミーペッパー/クリーミー
マッシュルーム/ガーリックバター

カンガルー (GF) 39 グリルしたテンダーロインをメディアムレアで調理し、グ
レインサラダ、ルッコラ、ミックスベリーのソース、バルサミコソースを添えて

アイフィレ 250g (GFO) 64 グラスフェッド MB3+、チップスとサラダ付き キング
ブラウン追加+10.50/ザリガニテール+18.50

ポーターハウス 250g (GFO) 58 グラスフェッド MB2+、チップスとサラダ付き キ
ングブラウン追加+10.50/ザリガニテール+18.50

スコッチフィレ 250g (GFO) 62 グラスフェッド MB2+、チップスとサラダ付き キ
ングブラウン追加+10.50/ザリガニテール追加+18.50

リブアイ 350g (GFO) 68 グラスフェッド MB3+、チップスとサラダ付き キングブ
ラウン追加+10.50/ザリガニテール追加+18.50

ラムカツレツ (GFO) 52 グリルしたラムカツレツ、クスクス、ドライトマト、フ
ェタチーズ、サルサヴェルデ、サジキヨーグルト

ポルケッタ (GF) 42 オープンで焼いたカリカリの皮の豚ロース肉、かぼちゃのピ
ューレとフェネルのコールスロー

チキンパルミジャーナ 30 パン粉をまぶした鶏むね肉にナポリソースとモッツア
レラチーズをトッピング。チップスとサラダ付き。
ハム+1を追加

GSS ミックスプラッター (GFO) 160 ポーターハウス、ラムカツレツ、チョリソ、
チキン、バラマンディ、キングエビ、カラマリ、チップス、サラダ、お好みのソ
ース付き

パスタとリゾット

きのこを追加+4 チキンを追加+5 ブルータを追加+12 GFパスタ+5

ロブスターリングイネ (GFO) 62 ビスク、チェリートマト、ニンニク、白ワイン
で味付けしたロブスターの尾のグリル

リングイネ・マリナーラ (GFO) 39 新鮮な魚介類をナポリソース、チリ、ニン
ニク、白ワインでソテーリゾットとしてもご利用いただけます (GF)

スパゲッティ・ボンゴレ (GFO) 36 チェリートマト、チリ、ニンニク、オリーブ
オイル、白ワインでソテーしたアサリ

パエリア (GF) 42 新鮮な魚介類とチョリソをスペインの伝統的なソースでソ
ーした
スタイルライス、エンドウ豆、ネギ、サフラン

ニョッキ トリュフ マッシュルーム (V) (CN) 32 自家製ポテトニョッキにマッシュ
ルームのラグー、ヘーゼルナッツ、トリュフオイル、水牛のモッツアレラチ
ーズをトッピング。リゾットとしてもご利用いただけます (GF) (VGO)

パンプキンリゾット (V) (GF) (CN) 28 クリーミーなパンプキン、ドライトマト、
松の実、パルメザンチーズを添えたアルボリオ米

スパゲッティペスト (V) (CN) 28 自家製バジルペスト、ブロッコリーニ、松の
実、パルメザンチーズ

リングイネ カルボナーラ (GFO) 29 ベーコンとパルメザンチーズのクリーミー
ソース

スパゲッティポロネーゼ (GFO) 29 自家製ビーフラーゲをナポリソースとパ
ルメザンチーズでじっくり煮込んだ

ペンネ アマトリチャーナ (GFO) 29 ベーコン、玉ねぎ、オリーブ、チリ、パル
メザンチーズのナポリソース

子供たち

ステーキ&チップス 15
チキン&チップス 14
フィッシュ&チップス 14
スパゲッティポロネーゼ 14



アレルギーや食事制限がある場合はスタッフにお知らせください。
GF: グルテンフリー / GFO: グルテンフリーオプション / CN: ナッツを含
む V: ベジタリアン / VGO: ビーガンオプション

03 9642 2267

@GRILLSTEAKSEAFOOD

GRILLSTEAKSEAFOOD.COM.AU

@GRILLSTEAKSEAFOOD.COM.AU

予 約

อาหารหลัก

ขนมปังกระเทียม (มังสวิรัต) 9 ขนมปังกรอบบั้งกับเนยกระเทียมสูตรพิเศษและสมุนไพร พร้อมด้วยมอสซาเรลล่าชีสละลาย + 3

บรูสเกตต้า (มังสวิรัต) (วีจีโอ) 14 มะเขือเทศ หัวหอมสเปน น้ำมันกระเทียม และโหระพาสด บนขนมปังกรอบ เพิ่มมอสซาเรลล่าชีสละลาย + 7.50

อาร์นชีน 15 ลูก ริชชอตได้กรอบพร้อมไส้ที่เซฟเลือกสรรมาอย่างพิถีพิถัน

หอยนางรมธรรมชาติ (GF) ครั้ง 31 / โหล 60 หอยนางรมชนิดนี้ยี่ห้อคือ เซิร์ฟพร้อมมะนาวและมิยองเนตต์

KYLPATRIC ครั้ง 34 / กล่อง 62 หอยนางรมชนิดนี้ยี่ห้อคือคอบด้วยเบคอนและซอสวูสเตอร์ชีส

หอยเชลล์ (GFO) 24 หอยเชลล์อย่างในกระทะ ราดซอสเนยเลมอนเคปเปอร์ พร้อมซอสดอกกะหล่ำและดอกกะหล่ำ

ปลาหมึก 18 ปลาหมึกทอด มะนาวและพริกไทย แต่งกวาดอง โอลีโอลี และมะนาวสด

ปลาหมึกย่าง (GFO) 24 ปลาหมึกย่างซอสโรเมสโก มันฝรั่งปารีทาร์มควิน และโอลีโอลี

เนื้อแกะเสียบไม้ 24 ชิ้น เนื้อแกะย่างเสียบไม้ เซิร์ฟพร้อมคัสคูส มะเขือเทศแห้ง เฟต้า ชัลซ่าเวอร์เด และซอสโยเกิร์ตซาซิกิ

ย่าง

เพิ่มซอสใด ๆ เหล่านี้ + น้ำเกรวีไวน์แดง 5 ชนิด / พริกไทยครีม / เห็ดครีม / เนยกระเทียม

จิ้งโจ้ (GF) 39 เนื้อสันในย่างระดับกลาง เซิร์ฟพร้อมสลัดธัญพืช ร็อกเก็ต น้ำผลไม้รวม และน้ำส้มบัลซามิก

เนื้อปลาตาเดียว 250 กรัม (GFO) 64 เลี้ยงด้วยหญ้า MB3+ เซิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดและสลัด เพิ่มกุ้งแม่น้ำ + 10.50 / ทางกุ้งเครย์ฟิช + 18.50

พอร์เตอร์เฮาส์ 250 กรัม (GFO) 58 เลี้ยงด้วยหญ้า MB2+ เซิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดและสลัด เพิ่มกุ้งแม่น้ำ + 10.50 / ทางกุ้งเครย์ฟิช + 18.50

เนื้อสก็อตช์ฟิลเลตต์ 250 กรัม (GFO) 62 เลี้ยงด้วยหญ้า MB2+ เซิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดและสลัด เพิ่มกุ้งแม่น้ำ + 10.50 / ทางกุ้งเครย์ฟิช + 18.50

RIB EYE 350g (GFO) 68 เลี้ยงด้วยหญ้า MB3+ เซิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดและสลัด เพิ่มกุ้งลายเสือ + 10.50 / ทางกุ้งเครย์ฟิช + 18.50

เนื้อแกะหันเต้า (GFO) 52 ชิ้น เนื้อแกะหันเต้าย่าง คัสคูส มะเขือเทศแห้ง เฟต้า ชัลซ่าเวอร์เด และซอสโยเกิร์ตซาซิกิ

พอร์เซตต้า (GF) 42 สันในหมูหนังกรอบอบ ฟักทองอบ และสลัดยี่หระ

ไก่พาร์มีเจียน่า 30 อกไก่ชุบเกล็ดขนมปังราดด้วยซอสนาโปลีและมอสซาเรลล่า เซิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์และสลัดเพิ่มแฮม + 1

GSS MIX PLATTER (GFO) 160 พอร์เตอร์เฮาส์ เนื้อแกะหันชิ้น ไส้กรอก Chorizo ไก่ ปลา กะพงขาว กุ้งลายเสือ และปลาหมึก เซิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด สลัด และซอสที่คุณเลือก

สลัด

เพิ่มไก่ +9 เพิ่มปลาแซลมอน +12.5 เพิ่มเนื้อวัว +13 เพิ่มบรูราต้า +12

ซีซาร์สลัด (GFO) 19 ผักกาดคอส เบคอน ปลาแอนโชวี พาร์เมซาน ครูดอง และไข่ ราดด้วยน้ำสลัดซีซาร์คลาสสิก เพิ่มไก่ + 9

โรเกตต์ & สลัดแพร์ (V) (GF) (CN) (VGO) 16 ร็อกเก็ตสด ลูกแพร์หั่นบาง วอลนัท ซีซาร์พาร์เมซาน และน้ำสลัดราสเบอร์รี่

สลัดเมดิเตอร์เรเนียน (V) (GF) (VGO) 16 ผักสลัด มะเขือเทศแห้ง หัวหอม มะกอกคาเลา มาตา บักรุก และเฟต้ากับน้ำสลัดอิตาเลียน เพิ่มไก่ + 9 เพิ่มปลาแซลมอน + 12 เพิ่มเนื้อวัว + 13

สลัดคาเปรเซ่ (มังสวิรัต) (GF) 14 มะเขือเทศสดหั่น ใบโหระพาสด และมอสซาเรลล่าชีสละลาย

เมนู



อาหารทะเล

หางกุ้งมังกร (GF) 68 หางกุ้งมังกรย่าง เซิร์ฟพร้อมซุปลิสก์ แผลงบัลแมง มันฝรั่งคิปเฟลอร์ และถั่วลิสงเตา

กุ้งแม่น้ำ (GF) 42

กุ้งลายเสือย่าง เซิร์ฟพร้อมสลัดธัญพืช สลัดยี่หระ และซอสเนยมะนาวเคปเปอร์

หอยแมลงภู่กาลาเบรียน (GFO) 34 หอยแมลงภู่ผัดกับมะเขือเทศ เอ็นดูจา กระเทียม และพริก เซิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบ

ปลาแซลมอน (GF) 38 เนื้อปลาแซลมอนย่างในกระทะ เซิร์ฟพร้อมบร็อกโคลินี ถั่วหวานอบ และสลัดยี่หระ

ปลากระพงขาว (GF) 39

เนื้อปลากระพงย่างในกระทะ เซิร์ฟพร้อมร็อกเก็ต มะเขือเทศเชอร์รี่ สลัดยี่หระ และซอสเนยมะนาวเคปเปอร์

จานอาหารทะเล GSS (GFO) 180

ปลาแซลมอน ปลากระพงขาว หางกุ้งมังกร กุ้งลายเสือ หอยแมลงภู่ หอยนางรมธรรมชาติ และปลาหมึก เซิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด สลัด และซอสอาร์การ์ อีฟเครตหอยนางรมเป็น Kilpatrick เพิ่ม 5

ด้านข้าง

ชีสกับโอลีโอลี 9

ครีมมีแมช (GF) 10

สลัดผัก (GF) 9

บรอกโคลีกับอัลมอนต์และเฟต้า (GF) (CN) 15

ของหวาน

TIRAMISU 18 STICKY DATE PUDDING 18 PAVLOVA (GF) 16 PANNA COTTA (GF)

16 อีฟไฟลาโต 8 ไอศกรีมวานิลลาจุ่มอยู่ในเอสเปรสโซร้อน Frangelico + 4 Kahlua + 4

Baileys + 4 Sambuca + 4

พาสต้าและริชอตโต้

เพิ่มเห็ด +4 เพิ่มไก่ +5 เพิ่มบรูราต้า +12 GF พาสต้า +5

ลิบอบสเตอร์ลิงควินี่ (GFO) 62 หัวลิบอบสเตอร์ย่างเซิร์ฟพร้อมซุปลิสก์ มะเขือเทศเชอร์รี่ กระเทียม และไวน์ขาว

ลิงควินี่มารินา (ปราศจากกลูเตน) 39 อาหารทะเลสดผัดกับซอสนาโปลี พริก กระเทียม และไวน์ขาว มีจำหน่ายในรูปแบบของริชอตโต้ (ปราศจากกลูเตน)

สปาเก็ตตี้วองโกเล (GFO) 36 หอยลายผัดกับมะเขือเทศเชอร์รี่ พริก กระเทียม น้ำมันมะกอก และไวน์ขาว

ปาเอญ่า (GF) 42 อาหารทะเลและไส้กรอกโชไรที่ผัดกับซอสสเปนแบบดั้งเดิม ข้าวสาลีถั่วลิสงเตา ต้นหอม และหญ้าฝรั่ง

เห็ดทรัฟเฟิลยูกอกกี (มังสวิรัต) (CN) 32 ยูกอกกีมันฝรั่งโฮมเมดเซิร์ฟพร้อมซอสเห็ด เฮเซลนัท น้ำมันถั่วลิสง และมอสซาเรลล่าชีส มีจำหน่ายในรูปแบบริชอตโต้ (ปราศจากกลูเตน) (มังสวิรัต)

ริชอตโต้ฟูกกอน (มังสวิรัต) (ปราศจากกลูเตน) (จีน) 28 ข้าวอาร์โรริโอกับครีมฟักทอง มะเขือเทศแห้ง ถั่วลิสง และพาร์เมซาน

สปาเก็ตตี้เฟสโต้ (มังสวิรัต) (CN) 28 เฟสโต้โหระพาสูตรโฮมเมดพร้อมบร็อกโคลินี เมล็ดสน และพาร์เมซาน

ลิงควินี่คาร์โบนารา (GFO) 29 ซอสครีมเบคอนและพาร์เมซาน

สปาเก็ตตี้โบโลเนส (GFO) 29 เนื้อวัวสูตรพิเศษของทางร้าน ตุ่นในซอสนาโปลีและพาร์เมซาน

เพนเน่ อมาตรีเซียนา (GFO) 29 ซอสนาโปลีกับเบคอน หัวหอม มะกอก พริก และพาร์เมซาน

เด็ก ๆ

สเต็กและมันฝรั่งทอด 15

ไก่ทอดและมันฝรั่ง 14

ปลาและมันฝรั่งทอด 14

สปาเก็ตตี้โบโลเนส 14



กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีอาการแพ้หรือข้อกำหนดด้านอาหาร GF: ปราศจากกลูเตน / GFO: ตัวเลือกปราศจากกลูเตน / CN: มีถั่ว V: มังสวิรัต / VGO: ตัวเลือกวีแกน

☎ 03 9642 2267 @GRILLSTEAKSEAFOOD

🌐 GRILLSTEAKSEAFOOD.COM.AU

📧 RESERVATIONS@GRILLSTEAKSEAFOOD.COM.AU



앙트레

마늘빵 (V) 9
집에서 만든 마늘 버터와 허브로 구운 바삭한 빵
녹인 모짜렐라 치즈를 넣고 3

브루스케타 (V) (VGO) 14
바삭한 빵 위에 토마토, 스페인 양파, 마늘 오일 & 신선한 바질
버팔로 모짜렐라 추가 + 7.50

아란치니 15
셰프가 엄선한 재료로 만든 바삭한 리조토 볼

천연 굴 (GF) 반 31개 / 12개 60개
레몬과 미니오네트 소스를 곁들인 시드니 록 굴

킬패트릭 하프 34 / 박스 62
베이컨과 우스터 소스를 얹은 구운 시드니 록 굴

가리비(GFO) 24
팬에 구운 가리비, 케이퍼 레몬 버터 소스, 콜리플라워 퓨레 & 꽃송이

칼라마리 18
튀긴 오징어 레몬 & 후추, 피클, 아이올리 & 신선한 레몬

구운 문어 (GFO) 24
구운 문어, 로메스코, 감자, 훈제 파프리카 & 아이올리

양꼬치 24개
쿠스쿠스, 말린 토마토, 페타 치즈, 살사 베르데, 차지키 요거트와 함께 제공되는 구운
양고기 꼬치

샐러드

닭고기 추가 +9 연어 추가 +12.5 소고기 추가 +13 부라타 추가 +12

시저 샐러드(GFO) 19
클래식 시저 드레싱을 곁들인 코스 상추, 베이컨, 멸치, 파마산 치즈, 크루통 & 계란
달걀 추가 + 9

로켓 & 배 샐러드 (V) (GF) (CN) (VGO) 16
신선한 로켓, 얇게 썬 배, 호두, 파마산 치즈 & 라즈베리 드레싱

지중해 샐러드 (V) (GF) (VGO) 16
샐러드 잎, 말린 토마토, 양파, 칼라마타 올리브, 비트 & 페타 치즈, 이탈리아 비네그레
트
달걀 추가 + 9 연어 추가 + 12 소고기 추가 + 13

카프레제 샐러드 (채식) (글루텐프리) 14
신선한 토마토 슬라이스, 신선한 바질 잎 & 버팔로 모짜렐라

해산물

랍스터 꼬리 (GF) 68
구운 랍스터 꼬리, 비스크, 발메인 버그, 키플러 감자, 완두콩과 함께 제공

왕새우(GF) 42
구운 왕새우, 곡물 샐러드, 회향 꿀솔로, 케이퍼 레몬 버터 소스와 함께 제공

칼라브리아 홍합(GFO) 34
토마토, 은두자, 마늘, 고추로 볶은 홍합을 바삭한 빵과 함께 제공합니다.

연어(GF) 38
브로콜리니, 달콤한 완두콩 퓨레, 회향 솔로와 함께 제공되는 팬에 구운 연어 필레

바라문디(GF) 39
팬에 구운 바라문디 필레에 로켓, 체리 토마토, 회향 꿀솔로, 케이퍼 레몬 버터 소스를
곁들임

GSS 해산물 플래터(GFO) 180
연어, 바라문디, 랍스터 꼬리, 왕새우, 홍합, 천연 굴, 오징어, 감자튀김, 샐러드, 타르타
르 소스와 함께 제공
굴을 킬패트릭 + 5로 업그레이드

츄면

아이올리 칩스 9
크리미 매시(글루텐프리) 10
가든 샐러드 (GF) 9
아몬드와 페타 치즈를 곁들인 브로콜리니 (글루텐 프리) (CN) 15

디저트

티라미수 18 스티키 대추 푸딩 18 파블로바(GF) 16 파나코타(GF) 16 아포가토 8
뜨거운 에스프레소에 담긴 바닐라 아이스크림.
프란젤리코 + 깔루아 4개 + 베일리스 4개 + 삼부카 4개 + 4개

그릴

다음 소스 중 하나 + 레드 와인 주스 5개 / 크리미 페퍼 / 크리미 버섯 / 마늘 버터 추가
캥거루(GF) 39 미디엄 레어로 조리한 구운 안심, 곡물 샐러드, 로켓, 혼합 베리 주스 및
발사믹 글레이즈와 함께 제공

눈살 필레 250g (GFO) 64 폴먹은 MB3+, 칩과 샐러드와 함께 제공 왕새우 추가 +
10.50 / 가재꼬리 추가 + 18.50

포터하우스 250g (GFO) 58 폴먹은 MB2+, 칩과 샐러드와 함께 제공 왕새우 추가 +
10.50 / 가재꼬리 추가 + 18.50

스카치 필레 250g (GFO) 62 Grass Fed MB2+, 칩과 샐러드와 함께 제공 킹 새우 추가
+ 10.50 / 가재 꼬리 추가 + 18.50

립아이 350g (GFO) 68 폴먹은 MB3+, 칩과 샐러드와 함께 제공 왕새우 추가 + 10.50
/ 가재꼬리 추가 + 18.50

양고기 커틀릿(GFO) 52 구운 양고기 커틀릿, 쿠스쿠스, 말린 토마토, 페타 치즈, 살사
베르데 & 차지키 요거트

포르케타(GF) 42 오븐에 구운 바삭한 돼지 등심, 호박 퓨레 & 회향 솔로

치킨 파미지아나 30 나폴리 소스와 모짜렐라 치즈를 얹은 빵가루 입힌 치킨 브레스트,
칩과 샐러드 포함
햄 + 1 추가

GSS 믹스 플래터(GFO) 160 포터하우스, 양고기 커틀릿, 초리조, 치킨, 바라문디, 왕새
우, 오징어, 집, 샐러드, 원하는 소스와 함께 제공

파스타 & 리조또

버섯 추가 +4 닭고기 추가 +5 부라타 추가 +12 GF 파스타 +5

랍스터링귀네(GFO) 62 비스크, 체리 토마토, 마늘, 화이트 와인을 곁들인 구운 랍스터
꼬리

LINGUINE MARINARA (GFO) 39 나폴리 소스, 칠리, 마늘 및 화이트 와인으로 볶은 신
선한 해산물 리조또(GF)로 제공

스파게티 봉골레(GFO) 36 체리 토마토, 칠리, 마늘, 올리브 오일, 화이트 와인을 곁들인
볶은 조개

파에야(GF) 42 신선한 해산물과 초리조를 볶은 전통 스페인 요리
쌀, 완두콩, 부추 & 사프란 스타일

노키 트러플 머쉬룸(채식)(CN) 32 버섯 라구, 헤이즐넛, 트러플 오일, 버팔로 모짜렐라
치즈를 곁들인 수제 감자 노키 리조또(글루텐 프리)(비건)로 제공

호박 리조또 (채식) (글루텐 프리) (중국) 28 크리미한 호박, 말린 토마토, 소나무 견과류
및 파마산 치즈를 곁들인 아르보리오 쌀

스파게티 페스토(V)(CN) 28 브로콜리니, 소나무 견과류, 파마산 치즈를 곁들인 수제 바
질 페스토

링귀니 카르보나라(GFO) 29 베이컨과 파마산 치즈를 곁들인 크리미 소스

스파게티 볼로네즈(GFO) 29 나폴리 소스와 파마산 치즈로 천천히 조리한 수제 소고기
라구

펜네 아마트리시아나 (GFO) 29 베이컨, 양파, 올리브, 칠리, 파마산 치즈를 곁들인 나폴
리 소스

어리이

스테이크 & 칩스 15
치킨 & 칩스 14
피시앤칩스 14
스파게티 볼로네즈 14



알레르기나 식단 요구 사항이 있으면 직원에게 알려주십시오. GF: 글루텐 프
리 / GFO: 글루텐 프리 옵션 / CN: 견과류 포함 V: 채식주의자 / VGO: 비건
옵션

☎ 03 9642 2267
@GRILLSTEAKSEAFOOD
GRILLSTEAKSEAFOOD.COM.AU
RESERVATIONS@GRILLSTEAKSEAFOOD.COM.AU

Mga pagkain

TINAPAY NG BAWANG (V) 9

Malutong na tinapay na inihaw na may bahay na mantikilya ng bawang at mga halamang gamot.

Magdagdag ng natunaw na mozzarella cheese + 3

BRUSCHETTA (V) (VGO) 14

Mga kamatis, sibuyas na Espanyol, langis ng bawang, at sariwang basil sa tinapay na may crust.

Magdagdag ng buffalo mozzarella sa halagang + 7.50

ARANCINI 15

Crispy risotto balls na may pagpili ng cheif

OYSTERS NATURAL (GF) Kalahating 31 / Dosena 60

Sydney Rock oysters, inihahain kasama ng lemon at mignonette

KYLPATRICK Kalahati 34 / Mga Kahon 62

Mga inihaw na Sydney Rock oyster na may bacon at Worcestershire sauce

SCALLOPS (GFO) 24

Mga pan-seared na scallop, sarsa ng caper lemon butter, cauliflower purée at florets

CALAMARI 18

Pritong calamari na may lemon at paminta, atsara, aioli, at sariwang lemon.

CHARGRILLED OCTOPUS (GFO) 24

Inihaw na pugita, romesco, patatas, pinausukang paprika, at aioli

MGA TUHOK NG KORDERO 24

Mga inihaw na tuhog na tupa, inihahain kasama ng couscous, pinatuyong kamatis, feta, salsa verde, at tzatziki na yogurt.

Mga ensalada

Magdagdag ng Manok +9 Magdagdag ng Salmon +12.5 Magdagdag ng Baka +13
Magdagdag ng Burrata +12

CAESAR SALAD (GFO) 19

Lettuce na Cos, bacon, bagoong, parmesan, crouton, at itlog na may tradisyunal na Caesar dressing

Magdagdag ng manok + 9

SALAD NG ROQUETTE AT PERA (V) (GF) (CN) (VGO) 16

Sariwang roquette, hiniwang peras, walnut, parmesan, at dressing na raspberry

MEDITERRANEAN SALAD (V) (GF) (VGO) 16

Mga dahon ng salad, pinatuyong kamatis, sibuyas, olibong kalamata, beetroot, at feta na may Italian vinaigrette.

Magdagdag ng manok + 9 Magdagdag ng salmon + 12 Magdagdag ng karne ng baka + 13

SALAD CAPRESE (V) (GF) 14

Sariwang hiniwang kamatis, sariwang basil, at buffalo mozzarella



Pagkaing-dagat

LOBSTER TAIL (GF) 68

Inihaw na lobster tail, inihahain kasama ng bisque, balmain bug, kipfler na patatas at mga gisantes.

KING PRAWNS (GF) 42

Inihaw na king prawn, inihahain kasama ng salad na butil, fennel slaw, at sarsa ng caper lemon butter.

CALABRIAN MUSSELS (GFO) 34

Mga ginisang tahong sa kamatis, nduja, bawang, at sili, na inihain kasama ng malutong na tinapay.

SALMON (GF) 38

Pan-seared na fillet ng salmon na inihahain kasama ng broccolini, purée ng matamis na gisantes, at fennel slaw

BARRAMUNDI (GF) 39

Pan-seared na fillet ng barramundi na inihain kasama ng roquette, cherry tomatoes, fennel slaw, at caper lemon butter sauce.

GSS PLATTER NG DAGAT (GFO) 180

Salmon, Barramundi, Lobster Tail, King Prawns, Mussels, Natural Oysters at Calamari, na inihain kasama ng patatas, salad, at tartar sauce.

I-upgrade ang Oysters sa Kilpatrick + 5

Mga aspeto

CHIPS NA MAY AIOLI 9

CREAMY MASH (GF) 10

SALAD NG HARDIN (GF) 9

BROCCOLINI NA MAY ALMOND AT FETA (GF) (CN) 15

Mga

panghimagas

TIRAMISU 18 MALAGKIT NA PUDDING 18 PAVLOVA (GF) 16 PANNA COTTA

(GF) 16 AFFOGATO 8

Nalubog ang vanilla ice cream sa mainit na espresso.

Frangelico + 4 Kahlua + 4 Baileys + 4 Sambuca + 4

Grill

Magdagdag ng alinman sa mga sarsang ito + 5 Red wine jus / Creamy pepper / Creamy mushrooms / Garlic butter

KANGAROO (GF) 39 Inihaw na tenderloin na niluto sa medium rare, inihahain kasama ang grain salad, roquette, at mixed berries jus na may balsamic glaze.

EYE FILET 250g (GFO) 64 Grass Fed MB3+, inihain kasama ng patatas at salad. Magdagdag ng King Prawn + 10.50 / Crayfish Tail + 18.50

PORTERHOUSE 250g (GFO) 58 Grass Fed MB2+, inihain kasama ng patatas at salad. Magdagdag ng King Prawn + 10.50 / Crayfish Tail + 18.50

SCOTCH FILET 250g (GFO) 62 Grass Fed MB2+, inihain kasama ng patatas at salad Magdagdag ng King Prawn + 10.50 / Crayfish Tail + 18.50

RIB EYE 350g (GFO) 68 Grass Fed MB3+, inihain kasama ng patatas at salad. Magdagdag ng King Prawn + 10.50 / Crayfish Tail + 18.50

LAMB CUTLETS (GFO) 52 Inihaw na lamb cutlet, couscous, pinatuyong kamatis, feta, salsa verde, at tzatziki yogurt

PORCHETTA (GF) 42 Inihaw na baboy na may malutong na balat, purée ng kalabasa at slaw ng fennel

CHICKEN PARMIGIANA 30 Tinapay na manok na may Napoli sauce at mozzarella, na may chips at salad
Magdagdag ng Ham + 1

GSS MIX PLATTER (GFO) 160 Porterhouse, Lamb cutlets, Chorizo, Manok, Barramundi, King Prawns, at Calamari, na inihain kasama ng mga chips, salad, at iyong sarsa.

Pasta at Risotto

Magdagdag ng Kabute +4 Magdagdag ng Manok +5 Magdagdag ng Burrata +12
GF Pasta +5

LOBSTERLINGUINE (GFO) 62 Inihaw na buntot ng lobster na may bisque, cherry tomatoes, bawang, at puting alak

LINGUINE MARINARA (GFO) 39 Sautéed na pagpili ng sariwang seafood na may Napoli sauce, sili, bawang, at puting alak AVAILABLE BILANG RISOTTO (GF)

SPAGHETTI VONGOLE (GFO) 36 Sautéed na mga tahong na may cherry tomatoes, sili, bawang, olive oil at puting alak

PAELLA (GF) 42 Sautéed na pagpili ng sariwang seafood at chorizo na may tradisyonal na Espanyol estilo ng bigas, gisantes, leek at saffron

GNOCCHI TRUFFLE MUSHROOM (V) (CN) 32 Gawa sa bahay na potato gnocchi na may mushroom ragu, hazelnut, truffle oil, at buffalo mozzarella NA AVAILABLE BILANG RISOTTO (GF) (VGO)

PUMPKIN RISOTTO (V) (GF) (CN) 28 Arborio rice na may malinamnam na kalabasa, pinatuyong kamatis, pinya, at parmesan

SPAGHETTI PESTO (V) (CN) 28 Spaghetti na may bahay na gawa na basil pesto, broccolini, pine nuts, at parmesan

LINGUINE CARBONARA (GFO) 29 Malinamnam na sarsa na may bacon at parmesan

SPAGHETTI BOLOGNESE (GFO) 29 Sariling gawa na beef ragu na mabagal na niluto sa Napoli sauce na may parmesan

PENNE AMATRICIANA (GFO) 29 Napoli na sarsa na may bacon, sibuyas, olibo, sili, at parmesan

Mga kabataan

STEAK at CHIPS 15

MANOK at CHIPS 14

FISH & CHIPS 14

SPAGHETTI BOLOGNESE 14



Mangyaring ipaalam sa kawani ang anumang allergy o mga kinakailangan sa pandiyeta. GF: Gluten-Free / GFO: Gluten-Free na opsyon / CN: Naglalaman ng Nuts / V: Vegetarian / VGO: Vegan na opsyon.

☎ 03 9642 2267

© @GRILLSTEAKSEAFOOD

🌐 GRILLSTEAKSEAFOOD.COM.AU

✉ RESERVATIONS@GRILLSTEAKSEAFOOD.COM.AU

GRILL STEAK SEAFOOD

-RESTAURANT- DRINKS MENU

SPIRITS	NEAT	MIXED	COCKTAILS	SOFT DRINKS		
VODKA			PRE DINNER(APERITIVO)	POST MIX		
Moskovskaya	9.00	11.00	Aperol spritz	18.00	Coke	4.50
Belvedere	12.00	14.00	Aperol, prosecco, soda		Coke zero	4.50
Grey goose	12.00	14.00	Americano	20.00	Lemonade	4.50
Kauffmann	12.00	14.00	Campari, Red vermouthe, soda		Solo	4.50
RUM\ RON\ RHUM			Negroni	22.00	Ginger ale	4.50
Bacardi carta blanca	9.00	11.00	Campari, gin, Red vermouthe		Soda	4.50
Havana 3	9.00	11.00	Negroni sbagliato	22.00	Tonic water	4.50
Havana especial anejo	10.00	12.00	Campari, red vermouthe, prosecco		Chinotto	6.50
Diplomatico mantuano	12.00	14.00	Martini cocktail	22.00	Aranciata rossa	6.50
Kraken	12.00	14.00	Gin, Dry vermouthe		Limonata	6.50
Saylor jerry	10.00	12.00	ANY TIME		L&L bitter	6.50
Appleton estate 8	10.00	12.00	Long island ice tea	22.00	WATER	
Plantation dark	12.00	14.00	Vodka, gin, triple sec		Capi still water	6.00
Gosling dark	11.00	13.00	rum,lemon, sugar, cola		San Pellegrino	6.50
GIN			Paloma	22.00	250ml	
Tanqueray	11.00	13.00	Tequila, agave nectar,lime		San Pellegrino	10.50
Bombay	11.00	13.00	pink grapefruit soda		750ml	
Hendrick's	12.00	14.00	Russian spring punch	22.00	JUICES	
Roku	13.00	15.00	Vodka, creme de cassiss		Apple	5.50
TEQUILA			Lemon, sugar, prosecco		Pineapple	5.50
Espolon	10.00	12.00	Pisco sour	22.00	Cranberry	5.50
Herradura	16.00	18.00	Pisco, lemon, sugar		Orange	5.50
Don Julio	16.00	18.00	egg white(Vegan alternative)		Tomato	5.50
BOURBON\ RYE\ CANADIAN\ IRISH			Amaretto sour	22.00	COFFEE	
Canadian club	10.00	12.00	Amaretto, lemon, sugar,		Espresso	4.00
Jameson	10.00	12.00	egg white(vegan alternative)		Macchiato	4.50
Jack Daniel's	9.00	11.00	Caipirinha	18.00	Long black	4.50
Jim beam	9.00	11.00	Cachaca, lime, sugar		Long macchiato	4.50
Jim beam rye	9.00	11.00	Gimlet	20.00	Latte	4.50
Bulleit	10.00	12.00	London dry gin		Flat white	4.50
Woodford reserve	10.00	12.00	Home made cordial lime		Cappuccino	4.50
Maker's mark	11.00	13.00	AFTER DINNER		Mocha	5.00
BLENDED SCOTCH			(DIGESTIVO, DESSERT DRINK)		Ice coffee	6.00
Johnnie Walker red	9.00	11.00	Black\ white russian	18.00	Hot chocolate	4.50
Johnnie Walker black	10.00	12.00	Vodka, coffe liquor,		Ice chocolate	6.00
Chivas regal 12	11.00	13.00	milk cream		Chai latte	5.00
Monkey shoulder	12.00	14.00	Grasshopper	16.00	Corretto	7.50
Starward two fold	18.00	20.00	White chocolate liquor,		Affogato	9/15
SINGLE MALT			Mint liquor, milk cream		Non alcoholic	
Glenmorangie	18.00	20.00	Golden cadillac	16.00	With liquor	
Laphroaig	16.00	18.00	Galliano, chocolate liquor,		Irish coffee	15.00
Glenfiddich	14.00	16.00	milk cream		TEA	
GIN TONIC SELECTION	4cl	6cl	Rusty nail	18.00	Chamomille	3.50
Roku & indian tonic	20.00	27.00	Scotch whisky, drambuie		Earl grey	3.50
Hendrick's & eldelflower	20.00	27.00	Hanky panky	22.00	English breakfast	3.50
Mare & mediterranean	18.00	25.00	Gin, red vermouthe		Peppermint	3.50
Malfy pink grapefruit	18.00	25.00	Fernet branca		Green tea	3.50
Pink grapefruit soda						
Street tropical & indian	20.00	27.00				
Street Yuzu & yuzu tonic	20.00	27.00				
78 Choccolate &	20.00	27.00				
pink grapefruit soda						



GRILL STEAK SEAFOOD

- RESTAURANT - DRINKS MENU

SPARKLING WINES

	GL	BT
Champagne Taittinger France	\	270
Champagne Veuve Clicquot France	\	250
Prosecco Nao Nis Friuli Venezia Giulia Italy	10	50

ROSE' WINE

10 degrees Ravenhall Victoria	10	50
----------------------------------	----	----

RED WINES

Pinot noir		
Mike press Adelaide Hills - SA	10	50
Nillumbik Estate Domenic's Yarra Valley - Vic	\	60
Lost Farm Tasmania	\	68

Merlot		
Mike press Adelaide Hills - SA	10	50
Rileys Engineer Eden Valley	\	60

Cabernet Sauvignon		
Patritti Mc Laren Vale - SA	12	54
The Old School Graduates Barossa Valley	\	60

Shiraz		
10 Degrees Ravenhall Victoria	10	50
Patritti Mc Laren Vale -SA	12	54
The Old School Graduates Barossa Valley	\	60
J&J Rivers lane Organic Mc Laren Vale	15	75

Blend & imported

Grenanche\shiraz\Mourvedre Mc Laren Vale -SA	\	58
Bodega Tempranillo\Syrah Manchuela Spain	\	48
Two faces San Giovese Mc Laren Vale -SA	\	48
Levorato Montepulciano Dolo Italy	\	48
Levorato Nero D'avola Dolo Italy	\	48
Levorato Primitivo Dolo italy	\	48
Cursus vitae Barbera D'Asti Piemonte Italy	\	48

WHITE WINES

Riesling		
Right Reverend V 2015 East Perth WA	\	70

Eaglehawk 2019 Highway Nuriootpa SA	10	50
--	----	----

Sauvignon Blanc		
10 Degrees Ravenhall Victoria	10	50

Kono Marlborough NZ	12	60
------------------------	----	----

Pinot Gris & Grigio		
Cantina Levorato Dolo Italy	10	50

Kono Marlborough NZ	12	60
------------------------	----	----

Chardonnay		
10 Degrees Ravenhall Victoria	10	50

De Lisio Vintage 2019 Adelaide Hills	12	60
---	----	----

Dessert, liquors & fortified wines

Moscato Amesbury Estate South Australia	10	50
--	----	----

Osborne Sherry fino Cadiz Spain	10	\
------------------------------------	----	---

Offley Twany Porto Portugal	10	\
--------------------------------	----	---

Dolin Red Vermouth France	5	\
------------------------------	---	---

Dolin Dry Vermouth France	5	\
------------------------------	---	---

Lillet blanc France	5	\
------------------------	---	---

Cinzano Vermouth rosso Italy	5	\
---------------------------------	---	---

Punt&mes Carlton Draught	8	9.50
-----------------------------	---	------

Local beers

Cascade light Furphy refreshing ale	9.50	9.50
--	------	------

Little creatures pale ale Hargraves hill IPA	9.50	9.50
---	------	------

Imported beers

Stella Artois Peroni Nastro Azzurro	9.50	9.50
--	------	------

Asahi Corona	9.50	10.00
-----------------	------	-------

Cider		
Somersby Apple	10.00	10.00

MOCKTAILS

Strawberry mint fizz Homemade Mint & strawberry cordial, lemonsoda	12.00
--	-------

Fruit punch Mix fruit and spice	12.00
------------------------------------	-------

Miami sunrise Raspberry homemade cordial	12.00
---	-------

Pineapple juice	
-----------------	--

Digestive & international liquor

Bitter Campari Amaro Averna	10.00
--------------------------------	-------

Amaro del Capo Amaro Montenegro	10.00
------------------------------------	-------

Fernet Branca Branca Menta	10.00
-------------------------------	-------

Limoncello Hennessy VS cognac	8.00
----------------------------------	------

Midori Malibu	16.00
------------------	-------

Amaretto di Saronno Cointreau	10.00
----------------------------------	-------

Grand Marnier	9.00
---------------	------

Ouzo Sambuca	9.00
-----------------	------

Absinth Frangelico	9.00
-----------------------	------

Baileys Passoa	9.00
-------------------	------

Southern Comfort Drambuie	9.00
------------------------------	------

Chambord Lychee	9.00
--------------------	------

Choccolate Kahlua	9.00
----------------------	------

Pimm's	9.00
--------	------

Dear Guest

We hope that our selection of drinks will satisfy your needs, if not, ask for something different, we will do our best to make your experience in our restaurant satisfying.

SALUTE!!!

