

## 酒馆特色菜

# 周一晚餐 芝士焗鸡胸之夜 \$25

芝士焗鸡胸和一杯葡萄酒、气泡酒或一杯啤酒  
\*每周一晚上 5 点至 8 点。仅限堂食。

# 周二晚餐 汉堡之夜 \$25

任意一款汉堡和一杯葡萄酒、气泡酒或一杯啤酒  
\*每周二晚上 5 点至 8 点。仅限堂食。

# 周三晚餐 牛排之夜 \$25

200 克炭烤苏格兰菲力牛排、凉拌卷心菜、薯条和酱汁以及一杯葡萄酒、气泡酒或一杯啤酒  
\*每周三晚上 5 点至 8 点。仅限堂食。

# 周日 家庭烤肉 \$30

当日特选烤肉、约克郡布丁、肉汁、应季烤蔬菜  
全天供应

\*供应时间为上午 11:30 至晚上 8 点

\* 饮品包括一壶拜克斯啤酒、一杯希尔葡萄酒或气泡酒，或软饮

特伦特姆酒馆  
特伦特姆高街31号

03 4446 9111  
info@hoteltrontham.com.au  
www.hoteltrontham.com.au

家庭式小酒馆  
公共和体育酒吧  
TAB设施  
酒水店  
可以带宠物狗进入的啤酒花园  
现场音乐和活动  
每周 7 天上午 11 点开始营业  
无需预订 (随时恭候)  
欢迎光临!

特伦特姆酒馆的创立可以追溯至1926年，是一家为当地土豆种植户、临时淘金者和翁巴特森林木材工人建造的酒吧。酒吧是为了满足当地人的需求，让他们有一个地方享用丰盛的美食、小酌一杯并分享一些故事。

100年后的今天，酒吧经过精心修复，再现了昔日的辉煌，同时还添加了一些现代元素，以保障能够满足现在客人的需求和期望。

虽然从前经常光顾特伦特姆酒馆的工人们所从事的行业几乎已经消失，但当地人对享用丰盛美食、分享饮品和与朋友聚会的场所的需求依然存在。

值此这家历史悠久的酒吧迎来百年华诞之际，我们相信“一切旧事物都会再次变成新事物”这句话在特伦特姆酒馆被体现得淋漓尽致!

### 请注意以下事项:

由于季节性食材供应情况，菜单上的菜品可能会不时替换。

为了确保我们能在公共假期营业，我们将加收 15% 的附加费。

如果您有饮食过敏原，请告知我们的团队  
我们的无麸质食品 **未经认证** 适合乳糖患者  
(v) - 素食 (gf) - 无麸质



# 菜单



@hoteltrontham  
www.hoteltrontham.com.au

## 分享拼盘

### 布法罗辣鸡翅

烧烤香料脆皮鸡翅，配本店特制 **HT辣酱** 19.50

### 烧烤虾串

虎虾、樱桃番茄、地中海风味库斯库斯沙拉和柠檬酸奶酪22.50

### 手撕羊肉玉米片

玉米片、手撕羊肩肉、墨西哥辣椒、马苏里拉奶酪、萨尔萨酱、酸奶油和牛油果酱 24.50 (无麸质)  
(素食可选 19.50)

### 每日例汤

配一片烤佛卡夏面包和黄油 14.50

### 意大利肉丸

四个自制肉丸、那不勒斯酱、土耳其面包 19.50

### 奶酪蘑菇炸饭团

四个自制炸饭团配牛油果酱 19.50 (素食)

**香辣薯角**配甜辣酱和酸奶油或 HT 特制辣酱16.50 (素食)

**超脆薯条配肉汁** 12.50 (素食)

**红薯条配蒜泥蛋黄酱** 14.50 (素食)

### 蒜香草本科布沙拉

新鲜出炉 - 请等20分钟上桌 16.50 (素食)

特伦瑟姆酒店 **HT特制辣酱**是现场制作的，采用当地及周边地区的特色食材。辣度足以称之为辣酱……但不会辣到让你流泪！  
外带罐装：5.50

## 配菜沙拉

### 藜麦沙拉

藜麦、芦笋、四季豆、甜椒、碎羊乳酪、混合生菜、特制沙拉酱 16.50 (素食)(无麸质)

### 梨沙拉

芝麻菜、梨片、帕玛森芝士、核桃、特制沙拉酱 16.50 (纯素可选)(无麸质)

### 甜菜根沙拉

小甜菜根、混合生菜、核桃、红洋葱、碎羊乳酪、特制沙拉酱 16.50 (素食)(无麸质)

### 希腊沙拉

碎羊乳酪、切片青橄榄、番茄丁、罗马生菜、黄瓜、红洋葱、切碎欧芹、特制沙拉酱 16.50 (纯素可选)(无麸质)

### 沙拉配菜中可以添加……

- 烤鸡胸肉 7.50
- 手撕羊肩 7.50
- 塔斯马尼亚烟熏三文鱼 7.50
- 4.5分钟水煮蛋 4.50

### 主配菜中可以添加……

土豆泥 或 绿叶蔬菜 6.50

## 小酒馆主菜

### 费城牛排三明治

200 克苏格兰菲力牛排、焦糖洋葱和辣椒酱、瑞士奶酪、番茄沙司、生菜、烤土耳其面包、超脆薯片 29.50

### 芝士汉堡

180克烤牛肉饼、焦糖洋葱、美国奶酪、整片生菜叶、厚切番茄、美式芥末和番茄酱、超脆薯条、上面放整根莳萝泡菜 22.50  
加培根或煎蛋各 4.50  
加一份烤牛肉饼 7.50

### 蘑菇芦笋烩饭

意式米饭配时令蘑菇、芦笋、半干番茄、松露油、烤杏仁和自制蔬菜汤 29.50 (无麸质) (素食)  
加烤鸡 7.50

### 炸鸡排

300克面包屑鸡胸肉、自制那不勒斯酱汁，烤火腿，马苏里拉奶酪超脆薯条、凉拌卷心菜和肉汁 24.50

### 帕尔马干酪鸡肉

300克面包屑鸡排、自制那不勒斯酱、烤火腿、马苏里拉奶酪、超脆薯条和凉拌卷心菜 26.50

### 香肠和土豆泥

金顿哈德威克香肠 ( 定期更换 )、奶油土豆泥、豌豆泥、洋葱肉汁 29.50

### 烟熏鸭肉沙拉

薄切烤烟熏鸭胸肉，新鲜梨和苹果，嫩菠菜和芝麻菜沙拉，烤核桃，芝麻，佐以亚洲风味油醋汁 29.50 (无麸质)

### 马德拉斯羊肉咖喱

传统中辣羊肩咖喱，蒸茉莉香米和印度薄脆饼29.50 (可选无麸质)

### 脆皮三文鱼

塔斯马尼亚三文鱼片，自制蔬菜杂烩，时令蔬菜，莳萝奶油酱 34.50 (无麸质)

### 烤澳洲肺鱼

卡真香料烤澳洲肺鱼片，烧烤大虾，茉莉香米，克里奥尔莎莎酱 39.50 (无麸质)

### 意大利海鲜扁面

可持续海鲜、莳萝、油封蒜，橄榄油，微辣，帕玛森干酪 42.5

### 黑安格斯苏格兰菲力牛排

350克维多利亚黑安格斯苏格兰牛柳，炭烤，配奶油土豆泥、绿色蔬菜，可选：红酒汁 ( 无麸质 ) ；蘑菇酱；或青胡椒酱 49.50  
加 4 只虎虾配奶油蒜蓉酱 14.50

### 招牌什锦烧烤

200克苏格兰牛柳、时令香肠、牧场培根、煎蛋、烤番茄、蘑菇、超脆薯条、洋葱肉汁 49.50 ( 无麸质 )

### 海鲜拼盘 ( 仅限晚餐供应 )

香草面包屑炸澳洲肺鱼、辣椒腌虾、天妇罗虾、微辣鱿鱼、啤酒炸鱼、超脆薯条、塔塔酱和甜辣酱 79.50

## 酒馆经典餐品

### 所有经典菜品均价 仅22.5

### 意大利肉酱面

自制肉酱和帕尔马干酪

### 牛肉千层面

烤箱烤薄片面，铺有白汁酱

自制肉酱、马苏里拉奶酪和帕尔马干酪

### 素食千层面

烤箱烤薄片面，铺有白汁酱、那不勒斯酱、烤蔬菜和帕尔马干酪 (素食)

### 啤酒炸鱼和薯条

澳洲肺鱼片、超脆薯条、沙拉配菜和自制鞑靼牛酱

### 椒盐鱿鱼

新鲜切好的鱿鱼放上罗奎特奶酪和番茄，香辣香醋蛋黄酱，配超脆薯条 (无肤质)

### 酒吧汉堡

轻烤鸡胸肉片、牧场培根、瑞士奶酪、小黄瓜、厚切番茄和辣味蛋黄酱夹在软烤面包中，配上超脆薯条

### 素食汉堡

自制扁豆馅饼，瑞士奶酪、小长棍、厚切番茄、鳄梨酱和鹰嘴豆泥

夹在软烤面包中，配上超脆薯条 (素食)(可选全素)

### 黄油鸡

唐杜里腌制鸡胸肉、那不勒斯奶油酱、配上蒸茉莉香米 (无肤质)

### 香蒜通心粉

通心粉、碎罗勒和松子

与奶油和帕尔马干酪混合 (素食)

- 加烤鸡胸肉，7.50 澳元 -

### 炒饭

印尼甘榜风味米饭、沙爹鸡肉串

配煎蛋、新鲜黄瓜和番茄 (无肤质)

### 鸡肉凯撒沙拉

鸡里脊肉、小长棍、脆培根、帕尔马干酪片、面包丁、水煮蛋和凤尾鱼 (可选无肤质)

### - 工作日特选午餐 -

**享用上述酒馆经典餐品，可以免费获赠一杯苏格兰人山酒庄的'山庄'葡萄酒或起泡酒、一杯酿造啤酒、一杯软饮料、茶或咖啡。**

### 特别优惠时间为周一至周五上午 11:30 - 下午 2:30

*\*优惠不包括公共假日、周末和外卖*

*\*优惠不包括柠檬酸橙和苦味酒、果汁、苹果酒或矿泉水*

*“希望您喜欢我们为您精挑细选的传统和创意酒吧餐点。*

*我们尽可能使用当地和本地区的农产品。*

*我们为自己的菜品感到自豪，并感谢您光临特伦特姆酒馆”*

***保罗·马丁– 行政总厨***

**为了使我们能够在公众假期营业，需加收 15% 的附加费。**