



## Dinner Menu 晚餐菜单

### ≈ Appetizers & Salads 开胃菜和沙拉 ≈

- Pistachio-Crusted Tuna Carpaccio 薄切金枪鱼拌开心果** 🌿🌿🌿 Chi 18  
鳄梨沙拉酱、黑橄榄泥、香草碎、酥脆沙拉及“奇普里亚尼”调味
- Caesar Salad 凯撒沙拉** 🌿🌿 20  
混合生菜、鳀鱼汁、香草烤鸡肉、脆培根和帕玛森芝士，香草伴碟
- Smoked Salmon Salad 烟熏三文鱼沙拉** 🌿🌿 Chi 22  
搭配芦笋和柠檬油汁
- Seafood Ceviche 酸橙汁腌海鲜** 20  
印度洋酸橙汁腌海鲜、西红柿、香菜、柠檬、醋、土豆、黑橄榄和香蕉片
- Insalatona 蔬菜沙拉** 🌿🌿🌿🌿 Chi 22  
混合家种芝麻菜、生菜、菊苣、圣女果、黑、青橄榄、番茄干、胡椒、马苏里拉芝士、帕玛森芝士屑及坚果、配甜意大利黑醋
- Classic Greek Salad 经典希腊沙拉** 🌿🌿🌿 Chi 18  
混合菜叶、羊奶酪、黑橄榄、黄瓜、灯笼椒、洋葱、牛至叶
- Niçoise Salad 尼斯沙拉** 🌿 18  
烤金枪鱼、青豆、土豆、煮鸡蛋、黄瓜、西红柿、黑、青橄榄、黄油蒜香面包丁和混合生菜
- Octopus Salad 章鱼沙拉** 🌿 18  
拌有青豆，土豆、黑橄榄、欧芹和混合柑橘块

### ≈ Soup 汤 ≈

- Soup of the Day 每日例汤** 14
- Indian Ocean Seafood “Caldeirada” - “Caldeirada” 印度洋海鲜汤** 18  
混合海鲜、蒜香面包丁和藏红花调味
- Wild Mushroom Soup 野生蘑菇汤** 🌿 16  
搭配松露泡沫和橄榄油
- Jawu Summer Gazpacho 西班牙夏日冻汤** 🌿🌿🌿 Chi 18  
搭配罗马番茄、西瓜、腌墨西哥胡椒、绿葡萄

### ≈ Pasta & Risotto 意大利面和意式烩饭 ≈

- Penne Puttanesca 番茄凤尾鱼酱笔管面** 22  
辣番茄酱、黑橄榄、酸豆、凤尾鱼、大蒜和芝麻菜
- Seafood Spaghetti Carbonara 海鲜卡邦拿意粉** 24  
精选海鲜搭配卡邦拿奶油汁
- Creamy Potato Gnocchi “4 Cheese” - “4 奶酪” 奶油土豆汤团** 🌿🌿 Chi 25  
戈贡佐拉、帕玛森、马苏里拉和布里奶酪、搭配松露油、新鲜罗勒
- Maldivian Lobster Risotto 马尔代夫龙虾烩饭** 🌿🌿 Chi 32  
新鲜龙虾、芦笋、柠檬、鲜罗勒并佐以 18 个月的帕玛森芝士
- Wild Forest Mushroom “Carnaroli” Risotto** 🌿 28  
意式卡纳罗利米烩野生菌饭  
炒香蒜、波多贝罗、牛肝菌

### ≈ From the Sea 来自海洋 ≈

- Pan-Fried Grouper Fillet in “Guazzetto” - “Guazzetto” 香煎石斑鱼** 35  
圣女果、黑橄榄、酸豆、欧芹和藏红花土豆
- Grilled Wahoo Steak 烤刺鲅鱼扒** 🌿🌿 Chi 30  
蜜汁番薯、芝麻菜和”Salmoriglio”酱
- Tapenade-Crusted Sea Bass Fillet 橄榄酱煎鲈鱼片** 🌿🌿 Chi 34  
香脆西葫芦配胡萝卜意粉，佐以欧芹酱调味
- Seafood Platter (for two) 海鲜拼盘 (两人用)** 🌿 120  
烤海鲜及鱼类佐以柠檬黄油酱 (全餐/早晚餐另加收 40 美元)

### ≈ From the Land 来自陆地 ≈

- Crunchy Mixed Nut Chicken Breast 脆混合坚果鸡胸肉** 🌿 29  
橙味意式烩饭、新鲜菠菜和淡迷迭香汁调味
- “Tagliata” of Mulwarra Grain-Fed Beef Tenderloin 澳洲谷饲牛柳** 42  
芝麻菜、帕玛森芝士碎、迷迭香土豆和风味红酒酱
- Braised Beef Cheek 焗牛面颊肉** 🌿 38  
块根芹酱、焗土豆、炒蔬菜、红酒酱
- Australian Rack of Lamb 澳洲烤羊架** 🌿 40  
田园香草、炖蔬菜、薄荷酱

### ≈ From our Grill 烧烤主菜类 ≈

Grilled items are served with French fries and mixed salad  
烧烤类食品均配有炸薯条、混合沙拉

Choice of Sauces 任选酱料

Lemon Beurre Blanc 白奶油柠檬汁/ Creamy Mushroom Sauce 奶油蘑菇汁,  
Red Wine Sauce Reduction 红酒汁/ Peppercorn Sauce 胡椒

### Meat 肉类

- Prime Rib Eye 肉眼牛排** 澳大利亚 250 克 (全餐/早晚餐另加收 10 美元) 48
- Angus Tenderloin 安格斯牛柳** 澳大利亚 250 克 (全餐/早晚餐另加收 20 美元) 58
- Rack of Lamb 烤羊架** 新西兰 240 克 (全餐/早晚餐另加收 10 美元) 48
- Veal Chop 小牛排** 美国 250 克 (全餐/早晚餐另加收 10 美元) 46
- Seafood 海鲜**
- Cajun-Crusted Tuna Steak** 250 克 30  
卡真酥皮金枪鱼排
- Snapper Fillet 鲷鱼排** 250 克 30
- Barramundi Fillet 澳洲肺鱼排** 250 克 32
- Jumbo Deep-Sea Prawn 深海大虾** 200 克 36
- Maldivian Lobster 马尔代夫龙虾** 450/600 克 (全餐/早晚餐另加收 15 美元) 52

Chi Spa 食品 🌿 素食 🌿 坚果 🌿 猪肉 🌿 招牌菜 🌿 我们的原料与美食根植自然，并采用当地最好的食材

所有价格均以美元计算，另加收 12% 政府税和 10% 服务费