

PRIME

Oysters on the Half Shell ½ Dozen <i>Champagne Mignonette Sriracha Sauce</i>	290
Oysters, Barbequed Baked <i>Barbequed Baked Bacon Powder</i>	295
Sautéed Prawns Thermidor <i>Shallots Wine Tarragon Mustard Béchamel</i>	245
Crab Cake <i>Mustard Slaw Tartare Sauce Pickled Onions</i>	240
Pan Seared Hokkaido Scallops <i>Sweet Pea Purée Piperade Red Pepper Sauce Yellow Pepper Relish</i>	288
Carpaccio <i>Filet Mignon Porcini Powder Crispy Shallots Rocket Parmesan Shavings Marinated Mushrooms</i>	210

Onion Soup <i>Three Cheese Crouton</i>	160
Lobster Bisque <i>Cognac & Cream Lobster Meat Chives</i>	180
Cream of Forest Mushroom <i>Parmesan Truffle Duxelle</i>	160
Caesar Salad <i>Romaine Parmesan Toasted Baguette Bacon Sprinkles</i> Add On: Chicken Pesto (+\$80) Mixed Seafood (+\$90) <i>Beef with Crispy Onion Strings (+\$95)</i>	160

SOUPS and SALADS

Wooloomooloo Prawn Cocktail <i>Rock Shrimp Cucumber Lettuce Brandy Orange Dressing</i>	298
Steak Tartare - 120g / 200g <i>Hand Cut Filet Mignon Horseradish Cream Deviled Egg Mousse Smoky Tomato Sauce Baguette Toasts</i>	228 / 368
Salmon Tartare <i>Avocado Purée Horseradish Cream Tobico</i>	228
Foie Gras <i>Pan Seared Toasted Brioche Pickled Pear Chutney Apple Roll Port Glaze</i>	278
Smoked Salmon <i>Boiled Egg Red Onions Capers Lemon Vinaigrette Baguette Toast</i>	260

Garden Salad with Lemon Vinaigrette & Balsamic Caviar <i>Mesclun Mix Chioggia Beets Radish Witlof Fennel Cucumber Red Onion Quinoa Puff</i>	160
Wooloomooloo Salad <i>Grilled Chicken Grilled Beef Ham Egg Cheddar Avocado Cherry Tomatoes Green Goddess Dressing</i>	245
Burrata <i>Chorizo Mediterranean Vegetables Pepparoni Crumbs Basil Oil</i>	195

SEAFOOD PLATTER

Shareable Iced Seafood Platter \$1600

Lobster, Crab Lumps, Oysters, Sea Whelk
Prawns, Scallops, Clams, Mussels,
Smoked Salmon, Salmon & Tuna Sashimi

FEATURED STEAK SELECTIONS

All steaks are served with one of the following sauces:
Béarnaise | Five Peppercorn | Mushroom Mustard | Red Wine & Thyme | Horseradish Cream Additional Sauce 35 each

Extra indulgence:
Sautéed Hokkaido Scallops 128 | Grilled Tiger Prawns 128 | Seared Rougie Foie Gras 160 | Baked Fresh Water Lobster Tail 380

Filet Mignon - 180g / 280g <i>Grass Fed 3-4 Weeks Wet Aged Queensland</i>	500 / 580	Beef Wellington - 280g <i>Mushroom & Truffle Duxelles Parma Ham Foie Gras</i>	625
Sirloin - 340g <i>200-day Grain Fed 2-3 Weeks Wet Aged Western Australia</i>	588	Rib Eye - 340g <i>200-day Grain Fed 2-3 Weeks Wet Aged Queensland</i>	650
Wooloomooloo Cajun Spiced Rib Eye - 340g <i>200-day Grain Fed 3-4 Weeks Wet Aged Queensland</i>	670	Wagyu Sirloin Kiwami by Stockyard MB 9+ - 340g <i>350-day Grain Fed 2-3 Weeks Wet Aged Queensland</i>	880
Short Bone-In Ribeye - Around 1kg <i>100-day Grain Fed 4 Weeks Wet Aged Queensland</i>	1528	Wagyu Tomahawk - Around 2kg <i>350-day Grain Fed Marble Score 4-5</i>	2420

SHARING CUTS

MORE THAN STEAK

Seafood Linguine <i>Tiger Prawns Mussels Clam Tomato Sauce</i>	308	Teriyaki Glazed Chicken Supreme <i>Baby Carrots Spring Onions Shallot Purée</i>	385
Rack of New Zealand Coastal Lamb <i>Vegetable Ratatouille Rosemary Infused Red Wine Sauce</i>	495	Pan Seared Salmon <i>Crab Lump Tomato Raisin Salsa</i>	420
Iberico Duroc Pork Chop <i>Sour Cherry Sauce Sautéed Spinach Balsamic Vinegar</i>	455	Fresh Water Lobster Tails <i>With Crab Crumble Asparagus Lemon Hollandaise</i>	790

SIDES FOR SHARING

Sautéed Wild Mushrooms <i>Mixed Mushrooms Garlic Herb Butter Porcini Sprinkles Crispy Shallots</i>	110	Creamy Mashed Potatoes <i>Butter Chopped Chives</i>	110
Creamed Spinach	110	Lyonnais Potatoes, Sautéed Onions <i>Sautéed Onions Thyme Au Jus</i>	110
Curried Peas & Corn <i>Béchamel Curry Base Sauce</i>	100	Crispy Potato Wedges <i>Sour Cream Spring Onions Bacon</i>	110
Broccoli <i>Sauce Gribiche Shaved Parmesan</i>	100	French Fries <i>Sea Salt Ketchup Sriracha Dipping Sauce</i>	90
Grilled Asparagus <i>Green Olive Gremolata Lemon</i>	120	Truffle French Fries <i>White Truffle Vinaigrette Shaved Parmesan</i>	120
Macaroni & Cheese <i>Brie Cheddar Gruyere Parmesan Mustard Cream Sauce</i>	110		

– Signature Dish

*All prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge.

*Please inform your server prior to ordering should you have any dietary restrictions.

*We will always endeavor to cater to your needs but cannot be held responsible for traces of allergens.

生蠔 半打 香檳紅醋汁 士拉差醬	290
生蠔, 燒烤 燒烤 脆煙肉	295
法式炒蝦 乾葱碎 酒 龍蒿 芥末忌廉汁	245
蟹餅 芥末椰菜沙律 醃洋蔥 他他醬	240
香煎原隻北海道帶子 甜豆蓉 燒紅甜椒醬 黃甜椒醬	288
義式薄切生牛肉 生牛肉 牛肝菌鹽 脆乾葱 火箭菜 巴馬臣芝士片 醃蘑菇	210

洋蔥湯 配芝士麵包/ 多士	
龍蝦濃湯 白蘭地及忌廉 龍蝦肉 法蔥	
忌廉野菌湯 配巴馬臣芝士 黑松露	
凱撒沙律 羅馬生菜 巴馬臣芝士 法式麵包多士 脆意式火腿 雞肉香蒜醬 (+ \$80) 混合海鮮 (+ \$90) 牛肉佐炸洋葱 (+\$95)	

湯及沙律

田園沙律配檸檬醋汁和香醋魚子醬 雜錦沙律菜 甜草根 蘿白 苦白菜 茴香 青瓜 紅洋蔥 藜麥脆粒	160
Woolloomooloo 招牌沙律 烤雞 火腿 雞蛋 車打芝士 牛油果 櫻桃番茄 翠綠女神醬	180
流心牛奶 芝士 西班牙辣肉腸 地中海式蔬菜 香辣肉腸碎 羅勒油	160
三文魚他他 牛油果蓉 辣根忌廉 飛魚子	228
煎鵝肝 香煎 烤法式奶油麵包 雪梨果蓉	278
煙三文魚 水煮蛋 紅洋蔥 水瓜柳 檸檬油醋汁 法式麵包	260

精選海鮮拼盤

精選海鮮拼盤 \$1600

龍蝦、蟹肉、生蠔、海膽、螺、大蝦、帶子、蜆、青口、煙三文魚 拼三文魚及吞拿魚刺身

精選牛扒

所有牛排均搭配以下醬料之一

牛油蛋黃醬 胡椒汁 蘑菇芥末汁 香草紅酒汁 辣根忌廉 (每款+\$35)	HK\$
草飼牛柳 - 180克/280克 經過三至四星期濕式熟成 / 昆士蘭	500 / 580
西冷 - 340克 200日穀飼及經過兩至三星期濕式熟成 / 澳洲西部	588
Woolloomooloo 辣香草肉眼牛扒 - 340克 200日穀飼及經過三至四星期濕式熟成 / 昆士蘭	670
帶骨肉眼牛扒 - 約 1 公斤 100日穀飼 / 四星期濕式熟成 / 昆士蘭	1528

追加:

帶子 \$128 | 虎蝦 \$128 | 煎鵝肝 \$160 | 蟹肉 \$120 | 龍蝦尾 \$380

威靈頓牛柳 - 280克 什菌 / 鵝肝 / 以鬆軟酥皮烤焗配上紅酒汁	625
肉眼 - 340克 200日穀飼及經過兩至三星期濕式熟成 / 昆士蘭	650
和牛 MB 9+ - 340克 350日穀飼及經過兩至三星期濕式熟成 / 昆士蘭	880

精選澳洲牛扒

和牛斧頭扒 - 約 2 公斤 350日穀飼 / 油脂分布成份4-5級	2420
---------------------------------------	------

特色菜餚

日式照燒法國雞腿 甘筍 青蔥 乾蔥茸	308
香煎三文魚 蟹肉 香草蕃茄莎莎	495
香草蒜蓉牛油焗龍蝦尾 蟹肉 蘆筍 檸檬 牛油蛋黃醬	455

配菜

忌廉薯蓉 牛油 法蔥	110
炸薯仔, 炒洋蔥 炒洋蔥 百里香 肉汁	110
香脆薯角 酸忌廉 青葱 煙肉碎	100
薯條 海鹽 茄汁 士拉差醬	100
松露薯條 白松露醋醬 巴馬臣芝士	120
炒野菌 雜菌 香草蒜蓉牛油 牛肝菌鹽 脆乾葱	110
忌廉菠菜	110
咖喱豆及粟米 法式白醬 咖喱風味醬汁	100
西蘭花 法式蛋黃醬 巴馬臣芝士	100
烤蘆筍 意式青椒攪香草醬 檸檬	120
芝士通粉 金文畢 車打 瑞士古路也 巴馬臣芝士 芥末忌廉汁	110

招牌菜

*所有價格均以港幣計算，並需加收 10% 服務費。
*如果您有任何飲食限制，請在訂購前通知您的服務員。
*我們將努力滿足您的需求，但不對過敏原的敏感負責。