



almoço | vinhos | jantar

Tapas

Todos os nossos pratos são servidos no estilo Tapas, para serem divididos. Dessa maneira você tem a chance de harmonizar ao máximo os pratos escolhidos com os vinhos recomendados, fazendo a experiência da degustação completa.

Snacks/Entrees

Melbourne Bruscheta

Pão italiano coberto com tomates frescos, majericão & queijo parmesão regados ao azeite de oliva
Banrock Station Sparkling Chardonnay-Pinot Noir NV, Riverland, Austrália do Sul

Bosses Bruscheta

Pão italiano coberto com peito de peru, queijo parmesão, cebola & pepino
Smithbrook Sauvignon Blanc 2007, Pemberton, Austrália Ocidental

Manly Mushroom

Cogumelo portobelo recheado com carne de siri gratinada
Mitchelton Blackwood Park Riesling 2008, Nagambie, Victoria

Byron roll

Rolê de aspargos & presunto parma
Preece Chardonnay 2007, Nagambie, Victoria

Sydney spuds

Gomos de batatas com tempero especial, servidas com molho de pimenta doce & sour cream. Uma favorita australiana!
Banrock Station White Shiraz 2007, Riverland, Austrália do Sul

Salads

Reef salad

Um mix de mangas frescas, pimentão, pepino, aipo vermelho e hortelã
Mitchelton Viognier 2006, Nagambie, Victoria

Breaker Salad

Mix de alface, rúcula, lascas de queijo parmesão envelhecido, farofa de linguça & azeite.
Banrock Station Semillon Chardonnay 2007, Riverland, Austrália do Sul

Risottos & Pastas

Hobart Risotto

Risoto de funghi porcini com ervas frescas & especiarias
Smithbrook Merlot 2005, Pemberton, Austrália Oeste

Nyngan Risotto

Risoto cremoso de espinafre e tomate cereja
Knappstein Ackland Riesling 2008, Clare Valley, Austrália do Sul

Curly Cairns pasta

Fusili ao molho de queijo brie, aspargos e crispy presunto parma
Bridgewater Mill Chardonnay 2007, Adelaide Hills, Austrália do Sul

Nullabor pasta

Espaguete ao molho branco com gorgonzola e maça
Knappstein Three 2008, Clare Valley, Austrália do Sul

Seafood

Uluru Oysters

Tradicionalis ostras frescas
Bridgewater Mill Sparkling NV, Adelaide Hills, Austrália do Sul

Sydney Salmon

Salmão grelhado ao molho de cereja vermelha
Knappstein Ackland Riesling 2008, Clare Valley, Austrália do Sul

Kalgoorlie King Prawns

Brochete de camarão no ramo de alecrim & molho raclete
Bridgewater Mill Chardonnay 2007, Adelaide Hills, Austrália do Sul

Toowoomba Prawns

Tempurá de camarão servido com molho tártaro especial da casa
Banrock Station Sauvignon Blanc 2008, Riverland, Austrália do Sul

Fish n' Chips

Isclas de peixe envoltidas em massa crocante à base de cerveja, acompanhadas de gomos de batata, molho tártaro especial da casa & fatias de limão fresco
Banrock Station Semillon Chardonnay 2007, Riverland, Austrália do Sul

Meats

Cronulla Rack

Carrê de cordeiro(500gr) ao molho de alecrim e geléia de menta
Knappstein Cabernet Merlot 2006, Clare Valley, Austrália do Sul

Narrabeen Steak

Medalhões de filé mignon(500gr) ao molho de redução de vinho tinto
Mitchelton Shiraz 2006, Nagambie, Victoria

The Alice

Premium picanha coberta com manteiga de alho
Leasingham Bin 61 Shiraz 2006, Clare Valley, Austrália do Sul

Chadstone Chook

Filé de frango grelhado ao molho de cogumelos servido em pão pita aquecido
La Ronciere Reserva Pinot Noir 2008, Valle de Rapel, Chile

Sides

Purê de cenoura

Purê de beterraba

Purê de batata

Arroz vermelho

Arroz com tomate e queijo parmesão

Arroz tropical

Arroz com açafrão, frango & queijo parmesão, preparado ao suco de abacaxi



almoço | vinhos | jantar

Wine Flights

Três vinhos especialmente selecionados, apresentados em taças de degustação e acompanhados por suas fichas técnicas, para que você tenha a oportunidade de compará-los em todos os aspectos e características. Tenha uma experiência completa ao escolher o seu wine flight com nossos pratos harmonizados!

Wine flight opções

Branco Clássicos Australianos

Vinhos

Smithbrook Sauvignon Blanc 2007
Pemberton, Austrália Ocidental

Banrock Station Semillon Chardonnay 2007
Riverland, Austrália do Sul

Bridgewater Mill Chardonnay 2007
Adelaide Hills, Austrália do Sul

Vinhos & Menu Degustação Harmonizado

Tradicional ostra fresca
*Smithbrook Sauvignon Blanc 2007
Pemberton, Austrália Ocidental*

Broschete de camarão no ramo de alecrim com molho racleto
*Banrock Station Semillon Chardonnay 2007
Riverland, Austrália do Sul*

Filé de frango grelhado ao molho de cogumelos
*Bridgewater Mill Chardonnay 2007
Adelaide Hills, Austrália do Sul*

Tintos Clássicos Australianos

Vinhos

Thomas Mitchell Shiraz 2007
Nagambie, Victoria

Knappstein Shiraz 2006
Clare Valley, Austrália do Sul

Barossa Valley Estate, E-Minor Shiraz 2006
Barossa Valley, Austrália do Sul

Vinhos & Menu Degustação Harmonizado

Risoto de funghi porcini com ervas frescas & especiarias
*Thomas Mitchell Shiraz 2007
Nagambie, Victoria*

Filé de frango grelhado ao molho de cogumelos
*Knappstein Shiraz 2006
Clare Valley, Austrália do Sul*

Filé mignon ao molho de redução de vinho tinto
*Barossa Valley Estate, E-Minor Shiraz 2006
Barossa Valley, Austrália do Sul*

Premium Shiraz Australiano Tour

Vinhos

Bridgewater Mill Shiraz 2005
Adelaide Hills, Austrália do Sul

Mitchelton Shiraz 2006
Nagambie, Victoria

Barossa Valley Estate, E-Minor Shiraz 2006
Barossa Valley, Austrália do Sul

Vinhos & Menu Degustação Harmonizado

Risoto de funghi porcini com ervas frescas & especiarias
*Bridgewater Mill Shiraz 2005
Adelaide Hills, Austrália do Sul*

Picanha coberta com manteiga de alho
*Mitchelton Shiraz 2006
Nagambie, Victoria*

Filé mignon ao molho de redução de vinho tinto
*Barossa Valley Estate, E-Minor Shiraz 2006
Barossa Valley, Austrália do Sul*

AUSTRÁLIA