

Is a concept based on sharing, it is recommended to order multiple dishes: Sharing is caring!

我们崇尚家庭分享式的理念， 多样的选择会有更多的惊喜：分享诠释关怀！

APPETIZERS 开胃菜

Salads 色拉

- Tartar of Beets & Green Apples 甜菜青苹果塔塔
Butter Lettuce & Egg Yolk Dressing 奶油生菜配香草蛋黄酱
Tomato Salad, Molasses & Sherry Vinaigrette 番茄色拉配雪利油醋汁
Légumes à la Grecque 传统腌菜色拉
Ratatouille à la Provençale 普罗旺斯夏季蔬菜色拉

- | | | | |
|-------------|--------|----|------|
| 1 selection | RMB48 | 1款 | 48元 |
| 2 selection | RMB80 | 2款 | 80元 |
| 3 selection | RMB110 | 3款 | 110元 |

Consommé/Soups 汤

- Beef Consommé with Bone Marrow RMB98 牛肉清汤配骨髓 98元
Lobster Bisque, Pistachio Cream RMB128 龙虾浓汤配开心果奶油酱 128元

Eggs/Oeufs 蛋类

- Boiled Hen Egg, Mimosa RMB48 法式匠心水煮蛋 48元
Poached Hen Egg, en ‘Meurette’ RMB88 红酒水煮蛋 88元
Poached Hen Egg, Green Garden Peas, Summer Truffle RMB118
水煮蛋配豌豆及夏季松露 118元

Signatures 主厨推荐

- Cured Tasmanian Salmon ‘Gravelax’, Blinis RMB128 腌制三文鱼配荞麦饼 128元
Langoustines with Mayonnaise RMB228 鳌虾配蛋黄酱 228元
Mackerel Escabèche RMB118青花鱼配白酒汁 118元
Scallops, Porcini Fricassée RMB188 扇贝配油焖牛肝菌 188元
Brandade Morue RMB98 传统法式鱼泥 98元

Charcuterie Maison 自制熟食

- Tête De Cochon RMB108 猪头肉冻糕 108元
Country Paté RMB118 传统法式猪肉冻糕 118元
Duck Rillettes RMB118 慢煮鸭腿肉冻 118元
Foie Gras Terrine RMB168 鸭肝冻糕 168元

Chef’s Charcuterie Selection 熟食特选拼盘

- Selection of 3 (2 Maison, 1 Iberian) RMB168 3款 168元

Iberian Charcuterie 伊比利亚熟食

- Pure Pata Negra de Bellota D.O.P RMB198 陈年伊比利亚火腿 198元
Lomo de Bellota D.O.P RMB178 柏罗塔猪脸肉火腿 178元
Chorizo de Bellota D.O.P RMB148 西班牙辣味香肠 148元

Caviar 鱼子酱

- Russian Garnish & Buckwheat Blinis 50 or 100 grams RMB988/ RMB1888 俄罗斯卡路加鲟鱼鱼子酱配荞麦饼50或100克 988元/ 1888元

MAIN COURSES 主菜

Fifty 8° Braisés 特色炖食

- Black Pepper Beef Short Rib RMB268 黑胡椒牛仔骨 268元
White Rock Veal ‘Blanquette’ RMB268 传统法式炖牛肉 268元
Pork Belly, Clove, Mustard & Brown Sugar RMB188
特制五花肉配丁香及西式芥末 188元
‘Coq au Vin’ RMB198 法式红酒炖鸡 198元

Fish/Shellfish 海鲜

- Whole Boston Lobster with Seaweed Butter RMB498 波士顿龙虾配海藻黄油 498元
Black Cod Piperade & Chorizo RMB288 鳕鱼配烤甜椒及西班牙辣味香肠 288元
Seabass with Sauce Vierge RMB198 海鲈鱼配蕃茄橄榄油 198元
Turbot with Porcini & Green Garden Peas RMB278
多宝鱼配牛肝菌及豌豆 278元

Our Fifty 8° Beef is Grilled over Open Wood Fire 我们的牛排是自然炭火烤制而成

Our Beef available: Cape Grim Natural grass-fed/Stockyard Premium Cereal-fed/ David Blackmore Full blood wagyu, 600 day grain-fed

可提供：天然草饲牛肉/圈养谷饲牛肉/顶级和牛牛肉

All cuts are wet aged, unless stated dry-aged/Chef recommends all cuts to be cooked Medium Rare

牛排均以湿式熟成，除特别注明以干式熟成，厨师建议肉质烹饪三成熟

- Tenderloin 180g / Stockyard RMB368 谷饲牛里脊180克 368元
Rump 250g / Stockyard RMB328 谷饲牛臀肉250克 328元
Sirloin 350g / Stockyard RMB468 谷饲西冷牛排350克 468元
Flat Iron Steak 180g / Cape Grim RMB268 草饲牛肩肉180克 268元
Flank Steak 180g / Cape Grim RMB298 草饲牛腩牛扒180克 298元

- Striploin 180g / Full Blood Wagyu RMB988 和牛牛外脊180克 988元
Tri-Tip 180g / Full Blood Wagyu RMB648 和牛三角肉180克 648元
Côte de Boeuf 1000g / Stockyard / Dry-Aged 28 days RMB1288
谷饲带骨肉眼牛排1000克 1288元
Chateaubriand 350g / Stockyard RMB728 法式大块牛里脊350克 728元

Select one artisan butter, sauce or condiment per grilled beef order (extra orders add RMB25) 每份牛排均可甄选一款黄油和酱汁（另加黄油及酱汁需加25元）

Artisan Butters 风味黄油

- Smoked Salted 烟熏咸味黄油
Seaweed 海藻黄油
Café de Paris 传统法式黄油
Caramelized Garlic 焦糖蒜味黄油
Espelette Chili & Anchovy 辣味银鱼黄油

Additional Toppings 美味配食

- Pan-fried Foie Gras RMB168 煎鹅肝 168元
Summer Black Truffle RMB158 夏季黑松露 158元

ask about our mustards available
我们乐意提供丰富的西式芥末介绍

Sauce/Condiments 酱汁

- Beef Jus 牛肉原汁
Béarnaise 香草黄油汁
Fourme d’Ambert Hollandaise 芝士蛋黄酱
Black Pepper Sabayon 黑胡椒沙巴雍
Fifty 8° Steak Sauce 58度特色牛扒汁

Vegetables/Mushrooms 蔬菜/蘑菇

- Gratinated White Onions RMB48 芝士焗白洋葱 48元
Petits Pois ‘à la Française’ RMB48 炒法国小豌豆 48元
Asparagus Béarnaise RMB48 芦笋配香草黄油汁48元
Caramelized Artichokes with Lemon RMB68 朝鲜蓟配柠檬 68元
Porcini Fricassée RMB68 油焖牛肝菌 68元
Wild Mushrooms with Shallot & Italian Parsley RMB48 野生菌菇配干葱和意式欧芹 48元

Potato/Grain/Pasta 土豆/谷物/面食

- Beef Dripping Chips RMB48 牛油薯角 48元
Gratin Dauphinois RMB48 多芬内焗土豆 48元
Pilaf Rice RMB48 皮拉法米饭 48元
French Egg Noodles with Sea Salt Butter RMB48 鸡蛋面配海藻黄油 48元
Smoked Potato Mousseline RMB48 烟熏土豆泥 48元
Steamed New Potatoes RMB48 蒸小土豆 48元

DESSERTS 甜品

Pastries 自制甜品

- Thin Apple Tart RMB88 苹果塔 88元
Lemon Custard Tart RMB78 柠檬塔 78元
Vanilla & Raspberry Mille-feuille RMB88 香草树莓脆片 88元
Crème Caramel RMB78 奶油焦糖布丁 78元
Bitter Chocolate Tart RMB88 黑巧克力塔 88元
Chocolate Soufflé RMB98 巧克力苏芙蕾 98元
Poached Peach in Lillet Syrup RMB78 蜜桃配莉莱糖莎 78元

French Artisan Cheeses 法国芝士

- Ossau Iraty ‘Spring’ 欧索伊拉提芝士
Comté 12 months Matured 1年孔泰芝士
Valençay 瓦郎塞芝士
Camembert 卡蒙伯尔芝士
Roquefort 罗克福尔芝士

- Selection of 3 RMB128 3款 128元
Selection of 5 RMB188 5款 188元

Ice Cream/Sorbets 冰淇淋/雪芭

- Bourbon Vanilla Ice Cream RMB28 香草冰淇淋 28元
Pistachio Ice Cream RMB28 开心果冰淇淋 28元
Crème Caramel Ice Cream RMB28
奶油焦糖冰淇淋 28元
Cacao Sorbet RMB28 可可雪芭 28元
Hibiscus Sorbet RMB28 木槿雪芭 28元
Fromage Blanc & Lemon Sorbet RMB28
芝士柠檬雪芭 28元

Guests of The Fifty 8° Grill can be confident that all fish and seafood served on our menus is the result of sustainable and responsible fishing practices, 58度扒房所提供的海鲜皆以绿色环保方式捕捉， all other ingredients used on this menu are prepared with carefully selected products, most of which are of organic or all natural origin. 所有的食材皆以天然有机方式培育。

Chef de Cuisine: Jason Oakley/ Restaurant Manager: Stephane Buliard

The Fifty 8° Grill Lunch Menu

58度扒房午市套餐

Choice of 可选

1 Starter 一款开胃菜, 1 Main Course 一款主菜
1 Side Dish 一款配菜, 1 Coffee or Tea 一杯咖啡或茶

RMB188 人民币188元

STARTERS 开胃菜

Tomato Salad, Molasses & Sherry Vinaigrette
番茄色拉配雪利油醋汁

Tartar of Beets & Green Apples
甜菜青苹果塔塔

Butter Lettuce & Egg Yolk Dressing
奶油生菜配蛋黄酱

Legumes à la Grecque
传统腌菜色拉

Bouillabaisse
法式海鲷鱼海鲜浓汤

Garden Herbs Consommé
田园草本清汤

Country Paté
传统法式猪肉冻糕

Mackerel Escabèche
青花鱼配白酒汁

Tasting of Bellota Charcuterie
柏罗塔火腿
Add RMB100 另加100元

MAIN COURSES 主菜

Grilled 牛排

Rump / Stockyard
谷饲牛臀肉

Tenderloin / Stockyard
谷饲牛里脊
Add RMB150 另加150元

Braised 特色炖食

Pork Belly, Clove, Mustard
& Brown Sugar
特制五花肉配丁香及西式芥末

Coq au Vin
传统法式红酒炖鸡

Fish 鱼

Seabass with Sauce Vierge
海鲈鱼配番茄橄榄汁

Turbot with Mushroom
& Garden Peas
多宝鱼配菌菇及豌豆

SIDE DISHES 配菜

Wild Mushrooms with
Shallot & Italian Parsley
野生菌菇配干葱及意式欧芹

Petits Pois 'à la Française'
炒法国小豌豆

Gratinated White Onions
芝士焗白洋葱

Asparagus Béarnaise
芦笋配香草黄油汁

Beef Dripping Chips
牛油薯角

Gratin Dauphinois
多芬内焗土豆

French Egg Noodles
with Sea Salt Butter
鸡蛋面配海藻黄油

Steamed New Potatoes
蒸小土豆

CHEESE/DESSERTS 芝士/甜品

Add RMB20 另加20元

Sorbet or Ice Cream

(Ask your waiter for the flavor of the day)
雪芭和冰淇淋

Add RMB80 另加80元

Chef's Selection of
2 Seasonal Cheeses
厨师特选2款当季芝士

Add RMB40 另加40元

Crème Caramel

奶油焦糖布丁

Lemon Custard Tart

香橙塔

Vanilla Mille-feuille

香草脆片

Bitter Chocolate Tart

黑巧克力塔

Guests of The Fifty 8° Grill can be confident that all fish and seafood served on our menus is the result of sustainable and responsible fishing practices, all other ingredients used on this menu are prepared with carefully selected products, most of which are of organic or all natural origin.

58度扒房所提供的海鲜皆以绿色环保方式捕捉, 所有的食材皆以天然有机方式培育。

Chef de Cuisine: Jason Oakley/ Restaurant Manager: Stephane Buliard

The Fifty 8° Grill Dessert Menu

58度扒房甜品菜單

FRENCH ARTISAN CHEESES 法國芝士

Ossau Iraty Spring 歐索伊拉提芝士
Comté 12 months Matured 1年孔泰芝士
Valençay 瓦郎塞芝士
Camembert 卡蒙伯尔芝士
Roquefort 罗克福尔芝士

Selection of 3 RMB128 3款 128元
Selection of 5 RMB188 5款 188元

PASTRIES 自製甜品

Thin Apple Tart RMB88 苹果塔 88元
Lemon Custard Tart RMB78 檸檬塔 78元
Vanilla & Raspberry Mille-feuille RMB88
香草樹莓脆片 88元

Crème Caramel RMB78 奶油焦糖布丁 78元
Bitter Chocolate Tart RMB88 黑巧克力塔 88元
Chocolate Soufflé RMB98 巧克力蘇芙蕾 98元
Poached Peach in Lillet Syrup RMB78 蜜桃配莉萊糖莎 78元

ICE CREAM/SORBETS 冰淇淋/雪芭

Bourbon Vanilla Ice Cream RMB28 香草冰淇淋 28元
Pistachio Ice Cream RMB28 開心果冰淇淋 28元
Crème Caramel Ice Cream RMB28 奶油焦糖冰淇淋 28元
Cacao Sorbet RMB28 可可雪芭 28元
Hibiscus Sorbet RMB28 木槿雪芭 28元
Fromage Blanc & Lemon Sorbet RMB28 芝士檸檬雪芭 28元

WINE BY THE GLASS 單杯葡萄酒

PORT 波酒 (60ML)

Dow's
2003 Late Bottled Vintage RMB120
10 Years Old Tawny Port RMB140

Graham's
20 Years Old Tawny Port RMB160
Vintage Port 1980 RMB250

SWEET WINE 甜酒

2007 Banuyls, M. Chapoutier,
Grenache, France RMB95

2007 Château Roumieu
'Haut Placey' Sauternes, Semillon/
Sauvignon Blanc, France RMB120

Chef de Cuisine: Jason Oakley/ Restaurant Manager: Stephane Buliard