



*Eleonore's Restaurant*

# *Eleonore's Restaurant*

## **Eleonore de Castella**

Dr. Jean François Paul de Castella and his wife, Eleonore, were Swiss from the district of Neuchatel. Paul de Castella was born in 1827 and worked for a Swiss Bank before a short trip to England, then arriving in Melbourne in November 1849.

Jean François Paul de Castella 博士及其夫人 Eleonore 来自于瑞士的纳沙泰尔(Neuchatel) 区。Paul de Castella 出生于 1827 年，早年在一家瑞士银行工作，之后前往英格兰进行短途旅行，随后于 1849 年 11 月来到墨尔本。

De Castella subsequently developed Yering into a world-class winery, attaining wide recognition at London, Paris and Bordeaux exhibitions, culminating in the award of the only "Grand Prix" presented to the southern hemisphere at the Paris Exhibition of 1889.

此后，Paul de Castella 逐渐将伊伶酒庄发展为世界顶级的酒庄，在伦敦、巴黎和波尔多举行的世界博览会上广受赞誉，并在 1889 年巴黎世博会上荣获至高无上的"Grand Prix"大奖，成为南半球唯一获此殊荣的参展者。

Eleonore was a sophisticated hostess who entertained in a grand manner. She instilled in her son Paul an appreciation of gracious living, refined cuisine and quality wines.

Eleonore 女士是一位大方、热情又干练的女主人。在她的悉心培养下，她的儿子 Paul 对优雅生活、精致美食和美酒佳酿有着卓尔不凡的品味。

Eleonore's Restaurant has been named in her honour.

Eleonore's 餐厅的命名就是为了纪念这位夫人。

# Eleonore's Restaurant

## À La Carte Menu

### 冬季自选菜单

二道式自选菜单，含一份配菜 85澳元

三道式自选菜单，含一份配菜 98澳元

## Entrée 头盘

### Mushroom and Tofu 蘑菇豆腐

丝绢豆腐，韩式辣酱炒蘑菇，搭配香煎圆白菜

### Warm Confit Vegetable Salad 暖心油焖蔬菜

香烤菜花酱，意式丽克塔奶酪，香菜胡萝卜，高山金万寿菊

### Freshly Shucked Oysters 鲜吃生蚝

搭配日式萝卜泥，海胆慕斯，柑橘鱼子酱，柠檬万寿菊

### Black Panko Sardines 香酥沙丁鱼

搭配经典绿莎莎酱，南瓜底，姜味香缇酱，柑橘

### Saltbush Lamb Tenderloin 滨藜小羊腩

搭配甘蓝酱，腌渍西葫芦，软烤小南瓜

### Roasted Quail 香烤鹌鹑

搭配香甜李子酱，德式土豆配意式咸肉，甜豆苗

如果您对某种食物过敏或有任何饮食需求,请告知您的服务员

\*周末及假期另加收10%服务费

# Eleonore's Restaurant

## Main 主菜

### Crumbed Burrata 布丽塔奶酪碎

搭配耶路撒冷洋蓟胡姆斯酱，番红花烩饭，香葱油

### Market Fish 当日鱼鲜

搭配腰果风干西红柿意式青酱，意式乳酪，黑橄榄，辣椒油

### Glazed Mackerel Fillet 釉煎马鲛鱼

搭配茄子马斯卡彭慕斯，腌渍洋葱，野生芹菜叶

### Pork Shoulder 香焖猪肩肉

搭配印度小扁豆酱，意式熏肠，调味猪肉汁，盐渍柠檬

### Venison 炙烤嫩鹿肉

搭配去皮绿番茄，萝卜泥，淘金彩梅，杜松酱汁

### Beef Brisket 慢炖牛腱

搭配芹根浓酱，牛皮菜，早餐萝卜，小麦，波特酒酱汁

## Sides 配菜

红酒烩菊苣，花生酱，意式风干咸肉

香烤日本南瓜，打发菲达奶酪，各式坚果

香煎小甘蓝，龙舌兰浇汁，榛子

如果您对某种食物过敏或有任何饮食需求,请告知您的服务员

\*周末及假期另加收10%服务费

# *Eleonore's Restaurant*

## *Dessert* 甜品

### **Spicy Pear and Caramel** 调味焦糖梨

白巧克力，香梨慕斯，焦糖，法式香料面包

### **Tonka Bean Cappuccino** 香豆荚卡布奇诺

巧克力慕斯，咖啡奶油冻，咖啡鱼子酱，热意式浓缩咖啡

### **Chestnut Mont Blanc** 香栗万宝龙

新鲜葡萄，热葡萄酒啫喱，栗子慕斯，蛋白酥皮，布鲁塞尔饼干

### **Sweet and Sour Apple Tart** 酸甜苹果塔

青柠苹果桂皮奶油酱，黄油酥饼，苹果雪芭

### **Cheese Selection** 精选奶酪

精选进口及本地知名奶酪，搭配私家调味品

我们也为您提供单点的奶酪拼盘，每位收取20澳元。

### **Tea & Coffee** 茶水和咖啡

如果您对某种食物过敏或有任何饮食需求,请告知您的服务员

\*周末及假期另加收10%服务费