



Eleonore's Restaurant

Chinese Menus

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.

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.

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's Restaurant has been named in her honour.

Eleonore's Restaurant

菜单

2 道菜另含 1 道配菜 \$85

3 道菜另含 1 道配菜 \$98

前菜

芦笋馅饼 **Asparagus Tart**

全麦酥皮, 大豆制干奶酪, 牛油果, 橄榄草

甜菜沙拉 **Beetroot Salad**

豆腐, 蚕豆, 黑巧克力, 杏仁, 甜菜

酸橘汁腌国王鱼 **Kingfish Ceviche**

青芒果, 越南薄荷, 西柚冰糕, 芒果珍珠

焦烧章鱼 **Charred Octopus**

酿辣椒, 香料 面包碎, 水牛奶酪, 植物油, 嫩豆芽

日式生牛肉 **Wagyu Beef Tataki**

山葵叶, 日式柚子醋啫哩, 莲藕, 金针菇, 芹菜酱汁

炸鸭肉饼 **Duck Croquette**

青葱, 青菜汁, 咸鲜汁, 黑莓

如果您对某种食物过敏或者有特殊食物要求, 请提前告诉服务员

*周末以及公众假期会额外加收 10%服务费

Eleonore's Restaurant

主菜

意大利水饺 Cappelletti

自制意大利面, 荨麻, 布拉塔奶酪, 混合西红柿, 金莲花

炙烤剑鱼 Grilled Swordfish

西红柿汁, 藏红花油, 血橙啫哩, 意大利剑鱼酱汁

喷烤三文鱼 Pan Seared Salmon

青豆沙拉, 虹鳟鱼籽, 辣根, 青柠

煎五花肉方 Pork Belly

卡尔瓦多斯小苹果, 辣甜菜和胡萝卜酱汁,
奇波利尼洋葱, 胡萝卜草

酥煎鸭胸脯 Duck Breast

南瓜, 甘草, 百里香, 紫茴香, 薄脆米饼

配菜 Sides

茴香, 芦笋, 西红柿沙拉 Fennell

焖菊苣, 马德拉葡萄干, 核桃 Witlof

烤花菜, 面包碎 Cauliflower

如果您对某种食物过敏或者有特殊食物要求, 请提前告诉服务员

*周末以及公众假期会额外加收 10%服务费

Eleonore's Restaurant

甜品

白巧克力和浆果蛋糕 **White Chocolate & Berry Dome**

树莓 和草莓慕斯, 调和蛋白, 温巧克力, 冰冻干树莓

百香果 千层糕 **Passionfruit Mille- Feuille**

焦糖泡芙, 椰子啫喱, 百香果味球, 椰子冰糕

榛子和黄桃玫瑰 **Hazelnut & Peach Rose**

血桃果冻, 吉安杜佳巧克力, 白桃冰糕

可选奶酪 **Cheese Selection**

本地和进口奶酪, 自制调味品

也可以选择奶酪作为额外的一道菜, \$20/人

茶 & 咖啡

如果您对某种食物过敏或者有特殊食物要求, 请提前告诉服务员

*周末以及公众假期会额外加收 10%服务费