



定价套餐晚餐菜单

2道菜 \$65

3道菜 \$79

开胃菜(可选)

凯撒沙拉

*Slegers*农场红叶和绿叶罗马生菜, 枫糖培根, 油炸面包丁, 帕马干酪片, 360凯撒油醋汁
2016 酥蕊渍雷司令 \$15/\$21/\$58 Angels Gate酒庄, Niagara Peninsula VQA

OCEAN WISE冠军海鲜杂烩汤

福戈岛蟹钳和虾, 熏BC省银鳕鱼, 海湾扇贝, 马尼图林岛湖鳟鱼, 野生鲑鱼鱼子酱, 法式酸奶油, 土豆条
2018 白诗宁葡萄酒, Smith葡萄园 \$19/\$28/\$80 Big Head酒庄, Niagara Lakeshore VQA

新农场绿色沙拉 (V)

生菜叶, *Cookstown*胡萝卜条, 利明顿原种番茄, 尼亚加拉白苏维翁和黄瓜油醋汁
2015 'Old Vine' 雷司令 \$15/\$21/\$51 Kew葡萄园, Beamsville Bench VQA

本地甜菜和布法罗马苏里拉奶酪沙拉 (VG)

*We The Roots*红色和绿色菊苣, 柑橘和初榨菜籽油沙拉酱, 酸红葱头, 茴香粉
混酿白葡萄酒 'Over the top' \$12/\$17/\$49 Megalomaniac酒庄, Niagara Peninsula VQA
A

BC省野生红三文鱼鞑靼

膨化菰米饼, 蔓越莓, 南瓜籽和亚麻籽饼, 酸乳草沙拉酱
2017 霞多丽混酿 'Follow the White Rabbit' \$17/\$25/\$70 Rosewood Estate酒庄, Niagara Peninsula VQA

360熟食拼盘

*Speducci*风乾牛肉, *Seed to Sausage*萨拉米香肠, *Gaspor Farms*火腿, *Pingue*熏火腿, 自制酸菜, *Kozliks*芥末酱, 欧芹和洋葱酸辣酱, 奶油吐司
(加收 \$6)

2017 佳美葡萄酒, Redfoot葡萄园 \$23/\$35/\$98 Tawse酒庄, Niagara Peninsula VQA

枫糖和杜松烟熏三文鱼

自制冷熏大西洋三文鱼,
椒盐脆饼吐司, 冻干蓝莓碎和法式酸奶油



(加收 \$6)

2017 维欧尼白葡萄酒, Redfoot葡萄园 \$19/\$28/\$80 Redstone酒庄, Lincoln Lakeshore VQA

主菜(可选)

香烤KING COLE鸭胸

芹菜根菜泥, Beamsville酸樱桃酱, 蒜蓉炒羽衣甘蓝, 鸭肉汁

2016 黑比诺葡萄酒, Knotty Vines葡萄园 \$22/\$33/\$88 St. Big Head酒庄, David's Bench VQA

福戈岛鳕鱼

香煎纽芬兰手钓鳕鱼, 黄色和绿色西葫芦丝, 烤核桃碎, 香菜和葱泥, 咸味鳕鱼和育空黄金土豆炸丸子

2017 霞多丽混酿 'Follow the White Rabbit' \$17/\$25/\$70 Rosewood Estate酒庄, Niagara Peninsula VQA

烤小茄子夹毛豆、薄荷和大蒜 (V)

油炸扁豆绿豆饼, 红薯和白芝麻酱

2018 白诗宁葡萄酒, Smith葡萄园 \$19/\$28/\$80 Big Head酒庄, Niagara Lakeshore VQA

安大略鸡肉卷

馅料有晒干番茄、罗勒和博康奇尼奶酪, 鸡汤
帕尔马干酪和罗勒gnocchi à la Parisienne, 芦笋

2017 佳美葡萄酒, Redfoot葡萄园 \$23/\$35/\$98 Tawse酒庄, Niagara Peninsula VQA

菠菜和乳清干酪意式馄饨面 (VG)

焦糖菜花, 鸡油菌和猴头菇, 绿色香蒜酱, Handeck奶酪屑

2016 西拉葡萄酒 \$15|\$22|\$60, Creekside Estate酒庄, Niagara Peninsula VQA

GINDARA银鳕鱼

加拿大野生姜和魁北克枫糖, 辣椒蒜蓉炒油菜苔, Cookstown Nantes胡萝卜泥, 海盐土豆丝

2017 维欧尼白葡萄酒, Redfoot葡萄园 \$19/\$28/\$80 Redstone酒庄, Lincoln Lakeshore VQA

大西洋三文鱼柳



甜玉米酱，法国菜豆，胡桃南瓜和烤南瓜籽，云杉辣椒油醋汁

2015 ‘Bistro’ 霞多丽葡萄酒 \$20/\$28/\$82 Hidden Bench Estate酒庄，Beamsville Bench VQA

鲜虾意式贝壳面

野生BC驼背虾，安大略Planet虾，福戈岛虾，原种小番茄，刺山柑，西洋菜，绿豌豆，柠檬和黄油虾酱

(加收 \$10)

2017 霞多丽混酿 ‘Follow the White Rabbit’ \$17/\$25/\$70 Rosewood Estate酒庄，Niagara Peninsula VQA

10盎司烤AAA级牛肋排

45天熟成牛肉，酸奶油和辣根土豆泥，烤芦笋，原汁

(加收 \$10)

2017 品丽珠葡萄酒 ‘Dolomite’ \$17/\$25/\$70 Cave Spring酒庄，Beamsville Bench VQA

配菜

\$11

烤土豆配酸奶油

嫩炒采摘蘑菇配百里香

炸薯条配松露蒜泥蛋黄酱

法国菜豆配烤碎杏仁

炸红薯条配柠檬蒜泥蛋黄酱

烤芦笋配龙蒿和红葱头黄油

酸奶油配辣根土豆泥

蒜蓉羽衣甘蓝

甜点

(可选)

黑巧克力塔

白巧克力慕斯芯，蔓越莓酱，烤开心果

桃子和覆盆子甜品杯

蛋奶沙司，香草豆法式酸奶油，蛋白酥碎屑

热枫糖杏仁磅蛋糕和酸樱桃



櫻桃和黑巧克力塊冰淇淋，櫻桃醬

草莓挞和羊奶酸奶

糖衣草莓，草莓雪葩，自制挞皮，Best Baa酸奶

360焦糖蘋果

焦糖慕斯，牛奶巧克力糖衣，蜜餞碎榛子

冰淇淋和曲奇餅干

香草豆，Lindt牛奶巧克力，櫻桃和黑巧克力塊冰淇淋
傳統黃油酥餅，無花果和杏糕，姜糖餅干

果汁冰糕和曲奇餅干

覆盆子，芒果和草莓雪葩
傳統黃油酥餅，無花果和杏糕，姜糖漿

加拿大精選奶酪

寇斯提尼麵包片，水果干和堅果，Appleflats蘋果醬
(加收 \$8)
(可選)

Brigid' s Brie | 安大略Gunn' s Hill Artisan奶酪廠 | 牛奶製成的軟質成熟奶酪

Louis D' or | 魁北克Fromagerie Du Presbytère奶酪廠 | 生牛奶，浸洗硬壓奶酪

Providence | 安大略Monforte乳品廠 | 切德牛奶酪

Bleu d' Elizabeth | 魁北克Fromagerie Du Presbytère奶酪廠 | 半軟藍紋牛奶酪

每人需購買至少兩道菜品，方可免費登塔。

食品價格不含稅與小費

Menu en français disponible