



定价套餐午餐菜单

2道菜 \$60

3道菜 \$74

(上午11:00 - 下午3:30)

开胃菜 (可选)

自制乡村肉酱

猪肉和野味, 自制酸菜, Kozliks芥末酱, 欧芹和洋葱酸辣酱, 奶油吐司

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

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

A

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, Niagara Peninsula VQA

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 Estates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)

夏季豆焖肉

*Gaspor*农场火腿, 野猪肉香肠配杏和鼠尾草, 脱骨鸭肉,
皱叶甘蓝, 白腰豆, 番茄汤

2015 解白纳/梅洛葡萄酒 \$23/\$35/\$97 Redstone酒庄, Lincoln Lakeshore 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, 尼亚加拉半岛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, 尼亚加拉湖滨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

2016 黑比诺葡萄酒, Knotty Vines葡萄园 \$22/\$33/\$88 St. Big Head酒庄, David's Bench 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, 尼亚加拉半岛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 维欧尼白葡萄酒, Redfoot葡萄园 \$19/\$28/\$80 Redstone酒庄, Lincoln Lakeshore
VQA

10盎司AAA级烤牛肋排

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 VQ
A

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)

黑巧克力熔岩蛋糕

白巧克力慕斯心, 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

樱桃和黑巧克力块冰淇淋, 樱桃酱

草莓挞和羊奶酸奶

糖衣草莓, 草莓雪葩, 自制挞皮, Best Baa酸奶

冰淇淋和曲奇饼干

香草豆, Lindt牛奶巧克力, 樱桃和黑巧克力块冰淇淋
传统黄油酥饼, 无花果和杏糕, 姜糖饼干



果汁雪葩和曲奇饼干
覆盆子，芒果和草莓雪葩
传统黄油酥饼，无花果和杏糕，姜糖浆

加拿大精选奶酪
寇斯提尼面包片，水果干和坚果，Appleflats苹果酱
(加收 \$8)
(可选)

Brigid' s Brie | 安大略Gunn' s Hill Artisan奶酪厂 | 牛奶制成的软质成熟奶酪

Louis D' or | 魁北克Fromagerie Du Presbytère奶酪厂 | 生牛奶，浸洗硬压奶酪

Providence | 安大略Monforte乳品厂 | 切德牛奶酪

Bleu d' Elizabeth | 魁北克Fromagerie Du Presbytère奶酪厂 | 半软蓝纹牛奶酪

每人需购买至少两道菜品，方可免费登塔。

食品价格不含税与小费

Menu en français disponible