

Ho Jiaak 好吃
JUNDA'S PLAYGROUND



春季

菜单



招牌宴席

SIGNATURE BANQUET

118 每位 *

*至少2位起

同桌所有宾客须统一享用招牌宴席菜单

亚参酸辣菜
Achar Pickled Vegetables

潮州生腌帝王鱼 & 金枪鱼刺身
Raw Seafood Selection (M)

阿拉斯加帝王蟹刈包
Alaskan King Crab (I)

Ho Jiak 招牌叻沙云吞
Ho Jiak Signature Laksa Bombs (I)

茅台脆皮烤鸭
Oven Roasted Dry Aged Corn-fed Duck
*另加荷叶饼与佐料 +19
*Supplementary pancakes & condiments +19

秘制叉烧帝王三文鱼
Char Siu Ora King Salmon (I)

南洋炒饭
Nasi Goreng Kampung (I)

蒜香炒时蔬
Wok Fried Spring Greens

斑斓流心熔岩蛋糕
Pandan Lava Cake

请务必告知服务人员任何食物过敏或特殊饮食需求。
我们将尽力满足特殊饮食需求，但无法保证任何菜品完全不含过敏原；所有菜品均可能存在微量过敏原成分。

(A) 澳洲海鲜 (I) 进口海鲜 (M) 混合海鲜来源

(vg) 可应要求提供纯素选项

(g*) 菜品使用无麸质原料，但由于厨房环境限制，成品可能含麸质。

禁止外带食品和饮料。谢绝自带酒水。8人及以上团体将收取额外10%服务费。
周六周日所有账单将加收10%服务费。公共假日所有账单将加收15%服务费。

小食

娘惹鲜蚝
Sydney Rock Oyster (A)(g*) 7ea

亚参叻沙帝王鱼刺身
Raw Spencer Gulf Kingfish (A) 9ea

醉香翡翠鲍
Drunken Tasmanian Abalone (A) 16ea

XO 黄油焗鲨鱼湾扇贝
Shark Bay Scallop (A)(g*) 11ea

菌香双肉生菜包
San Choy Bow (vg) 8ea

阿拉斯加帝王蟹刈包
Alaskan King Crab (I) 19ea

蓝纹奶酪咖喱酥
Kari Puff 18ea

前菜

金沙咸蛋黄脆藕片
Lotus Root Chips (g*) 19

金枪鱼刺身佐南洋酱汁
Hainanese Tuna Carpaccio (A)(g*) 32

爆浆流沙虾滑土司
King Prawns Toast (I) 25

冷当牛骨髓煎饼
Roasted Bone Marrow 32

Ho Jiak 招牌叻沙云吞
Ho Jiak Signature Laksa Bombs (I) 27

主食

碳烤章鱼意面
Charred Fremantle Octopus (A) 38

招牌炒贵刁佐蟹肉
Junda's Char Koay Teow (A)(vg) 39

南洋炒饭
Nasi Goreng Kampung (I)(vg, g*) 36

野菌松露豉油煲仔饭
Malaysian Claypot Rice (vg, g*) 38

海胆

海胆红虾鲜蚝
Sultan's Sea Treasures (A) 22ea

海胆芝士披萨
Uni Roti Pizza (A) 48

XO海胆和牛牛舌煲仔饭
Wagyu Ox Tongue, Uni & XO Claypot Rice (A) 68

龙虾海胆意面
Harmee Lobster & Uni Pasta (A) MP+50 半只 (30g)
MP+70 整只 (45g)

另加 30g 海胆
30g Uni (Sea Urchin) Add-on 50

主菜

DIY脆皮烧肉塔可佐牛油果酱 & 柑橘辣酱
& 莎莎酱

DIY Cantonese Siu Yuk Taco (g*) 48

秘制叉烧帝王三文鱼
Char Siu Ora King Salmon (I) 55

炙烤孜然羊肉佐咖喱优格酱
Grilled Loddon Valley Lamb Rump (g*) 52

和牛西冷牛排佐红咖喱黄油
300g Wagyu Striploin (g*) 68

茅台脆皮烤鸭
Oven Roasted Dry Aged Corn-fed Duck (g*) 68

*另加荷叶饼与佐料 +19
*Supplementary pancakes & condiments +19

龙虾意面
Har Mee Lobster Pasta (A) MP 半只
MP 整只

蔬菜

芥兰两吃
Chinese Broccoli Two Ways (vg, g*) 26

糖醋琥珀花菜&脆茄
Sweet & Sour Cauliflower & Eggplant (vg) 26

蒜香炒时蔬
Wok Fried Spring Greens (vg, g*) 26

鲜活海鲜

岩龙虾
Southern Rock Lobster (A) MP

达尔文泥蟹
Darwin Mud Crab (A) MP

————○————

荷香鹅肝蒸糯米
Sticky Rice (g*)

马来西亚辣椒酱配黄金炸馒头
Malaysian Chilli Sauce (g*)

黑胡椒咖喱配炒生面
Black Pepper Curry

金沙咸蛋黄配印尼炒面
Salted Duck Egg (g*)

周末饮茶

YUM CHA WEEKEND

————○————

饮茶 yám chà

这是我们以马来西亚风味重新演绎的饮茶体验，
融入 Ho Jiak 大胆鲜明的风味。

仅限周末
12PM - 2.30PM 58 每位*
*至少2位起
同桌所有宾客须统一享用此菜单。
此菜单恕不接受特殊饮食要求调整

茶类
茉莉花茶 或 乌龙

炸焗点心
素春卷
爆浆流沙虾滑土司 (I)

蒸煮点心
肉骨茶小笼包
海南鸡烧卖
辣椒螃蟹虾饺 (I)
叻沙云吞 (I)
冬阴功爆汁云吞 (I)

主菜
茅台脆皮烤鸭
(另加荷叶饼与佐料 +19)
粤式炒饭 (I)
蒜蓉芥兰