

## Tapas

ミックスナッツ V 500

オリーブ V 500

フレッシュオイスター (1pc) 600

自家製ピクルス V 500

アンチョビ&ガーリックディップ ベジタブル 700

ババガヌーシュ グリルブレッド V 700

イワシのグリル フェネル ラディッシュ パルメザン トースト (2pcs) 700

ソルト&ペッパースクイッド チリ ライム 味噌 アイオリ 750

トマトサラダ フェタ オニオン バジル V 1000

ブリの刺身 ジンジャー&エシャロットドレッシング フェタチーズ 1800

ししとうのロースト ラブネ デュカ V 550

フレンチフライ トリュフオイル パルメザン 1000

自家製ソーセージ オニオンジャム 700

ビーフスライダー ピクルス トマト チェダー (2pcs) 800

マッシュルームアランチーニ ゴッデスドレッシング パルメザン (3pcs) 600

シャルキュトリー 自家製テリーヌ チョリソー プロシュート チキンレバーパルフェ  
ラムプロシュート ハモンセラーノ フラットブレッド ピクルス 2300

ステーキ&フライ 2800

## A little cheese

ゴートチーズ 山羊乳 オーストラリア

ゴータチーズ セミハード 牛乳 オランダ

ロックフォール 青カビ 羊乳 フランス

ブリアサヴァラン 白カビ 牛乳 フランス

マンステール ウォッシュ 牛乳 フランス

1 種 600 / 2 種 1100 / 3 種 1500 (+1 種 500)

## Salt grill & tapas bar

by luke mangan



# Food is best enjoyed with others...

食事はみんなですと楽しいですね！

もちろん1人で楽しんでもらうのもウェルカムです。

良い料理、良いワイン、良い時間を楽しんでもらうのが

私たちの全てであり

Guest と共有したい想いです。

私の Lovely なスタッフが喜んで自慢のカクテルやお料理を  
みなさんにご紹介します。

Enjoy! - Luke Mangan

## Like your meal?

## Tell the world!

Make sure to tag us with @saltgrillandtapasbar and hashtag #saltgrillandtapasbar on Instagram!

@saltgrillandtapasbar

/saltgrillandtapasbar

@lukewmangan

@lukemangan

lukemangan.com

## Off The Grill

タスマニア産グラスフェッドビーフ ケーブグリム サーロイン 250g  
わさび菜 ハーブマスタードクラスト パースニップピュレ マデラソース 4300

南オーストラリア産パスチャーフェッドビーフ ピナクル リブアイ 250g  
ズッキーニ パルメザン タイム マデラソース 5600

タスマニア産グラスフェッドビーフ ケーブグリム テンダーロイン 200g  
かぼちゃのピュレ ポルチーニ&マッシュルームソイブロス  
クレソン&エシャロットサラダ 7200

NSW 産ロンググレインビーフ レンジャーズバレー リブアイ 250g  
燻製骨髓バター ホースラディッシュ ハンドカットポテト 6000

宮崎県産 EMO 牛 イチボ 200g  
エリンギ レッドワインソース 6000

ビクトリア産パスチャーフェッド トップパドックラムラック 250g  
ハリッサラブネ エッグプラントジャム アスパラガス 4500

## Tapas Set Menu 3500

お好きなタパスメニューを2品お選び下さい。

フレッシュオイスター (1pcs)

アンチョビ&ガーリックディップ ベジタブル

ババガヌーシュ フラットブレッド V

ブリの刺身 ジンジャー&エシャロットドレッシング フェタ

ビーフスライダー ピクルス トマト チェダー (2pcs)

トマトサラダ フェタ オニオン バジル V

ししとうのロースト ラブネ ドウッカ V

マッシュルームアランチーニ ゴッデスドレッシング パルメザン V

## To share

オーストラリア産プレミアムビーフのステーキ&フライ

100g / person

V ベジタリアンメニュー

表示金額は消費税を含んでおります。尚、別途サービス料10%を頂戴いたします

## Tapas

---

Mixed nuts v 500

Marinated olives v 500

Natural oyster (1 pcs) 600

House-made pickles v 500

Anchovies & garlic dip, vegetables 700

Smoked eggplant aged balsamic, grilled bread v 700

Grilled sardines, fennel, radish, Parmesan (2 pcs) 900

Salt & pepper squid, chilli, charred lime, miso, aioli 750

Tomato salad, feta, onion, basil v 1000

Sashimi of yellowtail, ginger & eschallot dressing, Persian feta 1800

Roasted Padron peppers, labneh, dukkah v 550

Truffle Parmesan fries v 1000

House-made sausages, onion jam 700

Grain-fed beef sliders, pickles, tomato, cheddar (2 pcs) 800

Mushroom arancini, goddess dressing, Parmesan (3 pcs) 600

Charcuterie of house-made terrine, chorizo, prosciutto, chicken liver parfait, lamb prosciutto, jamón serrano, flat bread, pickles 2300

Steak & fries 2800

## A little cheese

---

Goat's cheese  
Unpasteurized goat's milk  
Australia

Aged Gouda  
Cow's milk  
Netherlands

Roquefort  
Sheep's milk, blue cheese  
France

Brillat-Savarin  
White bloom cow's milk  
France

Munster  
Unpasteurized washed rind cow's milk  
France

1 for 600/ 2 for 1100 / 3 for 1500 / Any additional for 500

## Salt grill & tapas bar

*by luke mangan*  
■■■■

# Food is best enjoyed with others...

Yet, there is always something special about dining alone as well. We have you covered.

Having good food, good wine and most importantly a really good time, is what we're all about and what we believe every dining experience should be.

Our lovely staff will be happy to guide you through our dishes and craft cocktails.

Enjoy! - Luke Mangan

## Like your meal? Tell the world!

Make sure to tag us with @saltgrillandtapasbar and hashtag #saltgrillandtapasbar on Instagram.

 @saltgrillandtapasbar  
 @lukewmangan

 /saltgrillandtapasbar  
 @lukemangan

lukemangan.com

## Off The Grill

Cape Grim grass-fed sirloin, 250g, wasabi leaf, herb mustard crust, parsnip, Madeira sauce 4300

Pinnacle rib eye of beef, 250g, zucchini, Parmesan, thyme, Madeira sauce 5600

Cape Grim grass-fed tenderloin, 200g pumpkin purée, porcini & mushroom soy broth, watercress & shallot salad 7200

Rangers Valley Scotch Beef, 250g, smoked marrow butter, horseradish, hand-cut chips 6000

Miyazaki Wagyu rump cap, 200g, grilled King Brown mushroom, red wine sauce 6000

Top Paddock pasture-fed lamb rack, 250g, harissa labneh eggplant jam, grilled asparagus 4500

## Tapas Set Menu 3500

Kindly select 2 tapas dishes

Natural oyster (1 pcs)

Anchovies & garlic dip, vegetables

Baba ganoush, flat bread v

Sashimi of yellowtail, ginger & eschallot dressing, Persian feta

Grain-fed beef sliders, pickles, tomato, cheddar (2 pcs)

Tomato salad, feta, onion, basil v

Roasted Padron peppers, labnah, dukkah v

Mushroom arancini, goddess dressing, parmesan (3 pcs)

To Share

Australian premium beef steak & fries  
100g per person

v denotes vegetarian dish

All items are inclusive of GST but exclusive of 10% service charge.