

我们致力于提供对地球友好的美味。
所有食材均来自可持续的种植与采收，
以最大限度保护野生动物和地球环境。

由于牛肉生产会带来显著的环境压力，
我们选择不在菜单中提供牛肉。

在深红餐厅，我们相信每一餐
都可以是对地球更负责任的选择。







叻沙青口

酥炸鱼柳与虾球

烟熏鸭胸肉沙拉

前菜

烟熏鸭胸肉沙拉 18
核桃、石榴籽、田园沙拉、樱桃番茄、荔枝沙拉酱

布拉塔奶酪沙拉 18
樱桃番茄、芝麻菜、烤法棍、日晒番茄干、罗勒香蒜酱

蘑菇浓汤 12
味菇、蒜香法棍、细香葱、松露油

分享

松露薯条 14
炸薯条, 罗马诺佩科里诺羊奶酪, 松露油, 欧芹

叻沙青口 18
搭配蒜香法棍

酥炸鱼柳与虾球 18
酥炸‘可持续渔业’虎虾和鱼柳, 塔塔酱

招牌菜

点餐时请告知服务员任何饮食要求或食物过敏情况。

所有价格需另加 10% 服务费及现行政府税费。

招牌早餐拼盘



油封鸭腿



主菜

- 招牌早餐拼盘**

可选炒或单面煎‘奥米加’鸡蛋、黑麦吐司、香煎土豆丝饼、鸡肉香肠、火鸡培根、烤蘑菇、田园沙拉、鲜橙香醋沙拉酱

24
- 大虾叻沙**

‘可持续渔业’大虾，粗米粉，豆卜，叻沙叶，叻沙汤

24
- ‘可持续渔业’海鲜意大利面**

‘可持续渔业’大虾，青口，鱼片，葫芦瓜，烤蘑菇，番茄酱，帕玛森干酪、欧芹

30
- 松露蘑菇蒜油意大利面**

烤蘑菇，松露油、甜豆，帕玛森干酪，欧芹

24
- 油封鸭腿**

土豆泥、烤杏鲍菇、田园沙拉、鲜橙香醋沙拉酱、褐色酱汁

30
- 炖羊小腿**

炖羊小腿，甜豆，胡萝卜，烤杏鲍菇，土豆泥

32

招牌菜

点餐时请告知服务员任何饮食要求或食物过敏情况。

所有价格需另加 10% 服务费及现行政府税费。

苹果金宝挞



红酒炖梨



干果坚果蛋糕

甜品

苹果金宝挞 16

香草酱, 莓果, 香草冰淇淋

干果坚果蛋糕 16

咸焦糖酱, 香草冰淇淋

浓郁软糖巧克力蛋糕 16

巧克力酱, 香草冰淇淋

红酒炖梨 16

红酒酱, 格兰诺拉麦片碎, 香草冰淇淋

儿童套餐

搭配果汁和冰淇淋

炸金鸡块 24

炸金鸡块, 炸薯条, 杂菜沙拉, 水煮‘奥米加’鸡蛋

鸡肉碎酱意大利面 24

意大利面, 鸡肉碎酱, 杂菜沙拉, 水煮‘奥米加’鸡蛋

炸鱼薯条 24

‘可持续渔业’炸鱼柳, 炸薯条, 杂菜沙拉, 水煮‘奥米加’鸡蛋

招牌菜

点餐时请告知服务员任何饮食要求或食物过敏情况。

所有价格需另加 10% 服务费及现行政府税费。



莓莓奶昔

薄荷巧克力漩涡

焦糖醇语

麦芽摩卡之乐

美丽花园

冰沙奶昔

莓莓奶昔

蓝莓, 草莓, 树莓, 香草冰淇淋

24

美丽花园

柠檬, 西柚, 接骨木花

24

麦芽摩卡之乐

浓缩咖啡, 美禄, 雀巢麦片, 香草冰淇淋

24

焦糖醇语

比时味饼干, 咸焦糖, 白巧克力

24

薄荷巧克力漩涡

巧克力、薄荷、香草冰淇淋


24

招牌菜

点餐时请告知服务员任何饮食要求或食物过敏情况。

所有价格需另加 10% 服务费及现行政府税费。

软饮料和水

可口可乐	6	
零系可口可乐	6	
雪碧	6	
依云矿泉水 700ml	9	
依云气泡水 700ml	9	

果汁

橙汁	8	
菠萝汁	8	
青柠汁	8	
蔓越莓汁	8	

点餐时请告知服务员任何饮食要求或食物过敏情况。

所有价格需另加 10% 服务费及现行政府税费。

Owa 咖啡

野生友好 Owa 咖啡 — 像咖啡这样的经济作物会威胁森林和灵长类动物的栖息地，因此选择合适的咖啡有助于保护野生动物。在中爪哇地区，采用林下咖啡种植方式，以确保森林冠层及其生物，包括濒危的爪哇长臂猿得以保护。

浓缩咖啡	6	
美式	7	
拿铁	7.50	
卡布奇诺	7.50	
冰拿铁 双倍浓缩咖啡，冰牛奶加奶泡，配烤棉花糖	11	

热茶

(壶装单人份)

英式红茶	7.50	
伯爵红茶	7.50	
洋甘菊	7.50	
茉莉绿茶	7.50	

点餐时请告知服务员任何饮食要求或食物过敏情况。

所有价格需另加 10% 服务费及现行政府税费。

无酒精鸡尾酒

花语汽泡茶

接骨木花, 柠檬, 薄荷叶, 茉莉绿茶, 苏打水, 红石榴糖浆

12 

冰柠檬茶

加糖红茶, 柠檬

12 

Crimson 橙色朝霞

红石榴糖浆, 橙汁, 柠檬汁, 姜汁汽水

12 

青柠莫吉托

青柠, 薄荷, 糖, 苏打水

12 

粉红西柚莫吉托

粉红西柚, 青柠汁, 薄荷叶, 苏打水

12 

荔枝莫吉托

荔枝, 青柠汁, 薄荷叶, 苏打水

12 

Crimson 香料清饮

红莓, 柠檬汁, 蔓越莓汁, 法勒南糖浆, 姜汁汽水

12 

点餐时请告知服务员任何饮食要求或食物过敏情况。

所有价格需另加 10% 服务费及现行政府税费。

鸡尾酒

烟橡芒果茉莉薄荷

伏特加, 烟熏橡木, 芒果, 茉莉茶, 薄荷, 苏打水

19

冰爽玛格丽塔

龙舌兰酒, 甜橙酒, 青柠汁, 龙舌兰糖浆

19

Crimson 红魅

杜松子酒, 红莓, 柠檬汁, 蔓越莓汁, 法勒南糖浆, 姜汁汽水

19

迈泰经典鸡尾酒

白朗姆酒, 君度, 杏仁, 青柠汁, 菠萝汁, 黑朗姆酒, 浸葡萄干

19

青柠莫吉托

白朗姆酒, 君度橙酒, 杏仁, 青柠汁, 菠萝汁, 黑朗姆葡萄干

19

粉红西柚莫吉托

白朗姆酒, 粉红西柚, 薄荷, 青柠, 苏打水

19

荔枝莫吉托

白朗姆酒, 荔枝, 薄荷, 青柠, 苏打水

19

啤酒

虎牌

浓郁型拉格啤酒

大胆清爽的拉格啤酒, 骄傲地诞生于新加坡

12

喜力

优质拉格啤酒

口感丰富平衡, 带有麦芽香与细腻果香。

12

点餐时请告知服务员任何饮食要求或食物过敏情况。

所有价格需另加 10% 服务费及现行政府税费。

白酒

	杯	瓶
Pierre Jean 法国 霞多丽 成熟的苹果和梨子的香气,带有一丝热带水果的味道。	16	50
Katnook Founder's Block 澳大利亚 霞多丽 呈淡稻草色,散发细腻的热带果香。 入口清新爽口,结构紧致且平衡。	-	79
Misha's Vineyard "The Starlet" 新西兰 长相思 香气浓郁且富有层次,带有甜美柑橘与白花的芬芳, 余韵悠长,留有清新的柑橘味。	-	95
Louis Latour Chablis AC 法国 霞多丽 香气中带有花香与杏仁的气息,口感圆润,伴随金银花的风味。 香气优雅生动,清新纯净,余味爽脆带有矿石感。	-	109

点餐时请告知服务员任何饮食要求或食物过敏情况。

所有价格需另加 10% 服务费及现行政府税费。

红酒

	杯	瓶
Pierre Jean 法国 梅洛 中干型,带有一丝甜味,口感优雅细腻,果香迷人。 即使不搭配食物,也同样令人愉悦易饮。	16	50
Flametree Embers 澳大利亚 赤霞珠 口感柔顺、果香浓郁,风格轻松易饮。散发紫罗兰香气, 融合多汁的红色与黑色水果香调,并带有巧克力与雪松的气息。 酒体中等,单宁细腻优雅。	-	79
Pirramimma 澳大利亚 西拉 散发李子、黑樱桃与香草荚的香气,入口浓郁悠长, 带有黑巧克力、摩卡与雪松的风味。	-	89

起泡酒

Santa Margherita 意大利 普罗塞克\干型 香气迷人,带有桃子与花朵的芳香,同时伴有细腻的苹果香。 入口时,果香的清新、圆润与细腻完美融合,口感和谐探索。	-	75
--	---	----

点餐时请告知服务员任何饮食要求或食物过敏情况。

所有价格需另加 10% 服务费及现行政府税费。

干果坚果蛋糕



布拉塔奶酪沙拉



大虾叻沙



三道式套餐

\$58⁺⁺

前菜

(任选其一)

烟熏鸭胸肉沙拉

布拉塔奶酪沙拉 🌿

蘑菇浓汤 🌿

主菜

(任选其一)

招牌早餐拼盘

大虾叻沙

‘可持续渔业’ 海鲜意大利面

松露蘑菇蒜油意大利面 🌿

油封鸭腿

炖羊小腿

甜品

(任选其一)

苹果金宝挞

干果坚果蛋糕

浓郁软糖巧克力蛋糕

红酒炖梨

热饮

普通黑咖啡或茶

(每位宾客一杯)

招牌菜

点餐时请告知服务员任何饮食要求或食物过敏情况。

所有价格需另加 10% 服务费及现行政府税费。

三层 下午茶套餐

\$58⁺⁺

适合2人享用

每天下午 3pm 至 5.30pm 供应

甜品

招牌火烈鸟泡芙
香脆榛子蛋糕
柚子芒果西米布丁

糕点

干果司康饼, 草莓酱和鲜奶油
巧克力挞
金箔覆盆子费南雪

小吃

烟熏三文鱼, 香醋甜菜根酱卡纳佩
鸡肉干金枕包
油封鸭小金杯

热饮

普通黑咖啡或茶
(每位宾客一杯)

招牌菜

点餐时请告知服务员任何饮食要求或食物过敏情况。

所有价格需另加 10% 服务费及现行政府税费。





在热带优雅与自由飞翔的
奇观交汇之处，
伴随火烈鸟与瀑布，
在飞禽公园的核心区域
尽享美妙用餐体验。