



SANDALFORD

春季

2018

金盘奖获得者

2014 年 - 最高奖项

2015 年, 2014 年, 2013 年, 2011 年, 2010 年, 2008 年 - 市区最佳酒庄餐厅

2017 年, 2016 年, 2011 年, 2010 年, 2009 年 - 旅游胜地餐厅 (珀斯及周边)

2017 年 - 最佳澳洲菜西餐厅

2014 年, 2013 年, 2012 年 - 荣耀奖 (旅游胜地餐厅)

2017 年, 2016 年 - 荣耀奖 (市区最佳酒庄餐厅)

2012 年 - 餐饮及宴席场所

餐饮及宴席优胜奖

2018 年, 2017 年, 2013 年, 2012 年, 2010 年 - 西澳最佳酒庄餐厅

2018 年, 2015 年, 2014 年, 2013 年, 2012 年 - 市区最佳旅游胜地餐馆

2017, 2016 年 - 人民、生产、地域旅游胜地餐馆

2016 年 - 最佳婚礼宴席备办方 (全国)

2016 年 - 最佳婚礼宴席备办方 (西澳)

2016 年 - 年度最佳宴席备办方 (西澳)

西澳旅游业优胜奖

2015 年, 2005 年 - 大卫布朗旅游奖

2017 年, 2016 年, 2015 年, 2010 年, 2008 年, 2007 年, 2005

年,

2016 年 - 最佳旅游餐馆和宴席备办服务

2017 年, 2016 年 - 华文旅游业优胜奖

澳洲旅游业奖项

2017 年 - 旅游业葡萄酒庄、酿酒厂、啤酒厂银奖

(Grazing) 小食

(Turkish Bread) 碳烤土耳其面包, 百里香香料, 羽扇豆酱, 珂拉德拉特级初榨橄榄油, 意式香醋, 杜卡香料 (ga) (v) (n)	12
(Nuts) 澳洲丛林五香腰果、杏仁核桃、青柠 (g) (v) (n)	12
(Olives) 奥尔巴尼混合橄榄, 公鸡嘴酱乳酪, 自由牧放西澳腊肠 (g) (va)	18
(Goats Curd) 羊酪凝乳, 甜菜根西班牙雪利酒酸辣酱, 坚果面包 (ga) (v) (n)	14
(Arancini) 玛格丽特河鹿肉, 曼切戈芝士意式炸饭球, 意式黑醋洋葱 (g)	16

(Entrée) 前餐

(Mozzarella) 烟熏意大利水牛白干酪, 无花果泥, 菊苣, 罗马番茄, 野生菌菇, 松仁酱, 檀香坚果 (g) (v) (n)	22
(Soup) 甘蓝韭葱白豆汤, 西班牙辣香肠, 雪维菜, 松露油 (g)	19
(Octopus) 费曼特尔炭烧章鱼, 青木瓜沙拉, 泰式香料, 花生, 泰式香辣酱 (g) (n)	25
(Brisket) 48 小时真空低温烹饪牛腩, 冷当香料, 腌黄瓜沙拉, 椰汁酸奶 (g) (n)	24
(Kingfish) 平政石首鱼生鱼片, 七味粉, 柑橘酱, 调味西瓜, 烤洋葱酱, 柚子芝麻 (g)	25

(Prendiville Signature Dish) 山度富招牌菜

油封鸭腿, 红柳梭树蜂蜜, 蜜豆, 松露甜玉米意大利调味饭, 红洋葱酱 (g)	
配上一杯 山度富 2015 年庄主系列霞多丽	55

注: 标记(n)代表菜品里含坚果类, (v/g)代表素食/无麸质,

(va/ga)代表可选择替换成素食/无麸质。

所有 MasterCard, VISA, Diners, American Express 以及 Union Pay 信用卡都将收取 1.2% 手续费。

(Main) 主食

(Gnocchi) 独家土豆里科塔奶酪意识面疙瘩, 牛肝菌菇奶油酱, 羊酪乳, 瓦洛纳西兰花, 鼠尾草 (ga) (v)	39
(Beef) 160 克黑木谷有机牛里脊, 炖牛胫, 独家啤酒芥菜酱, 起司马铃薯泥, 孢子甘蓝 (ga)	45
(Barramundi) 科恩湾盲槽, 腌制柠檬, 石榴, 甜菜根, 乳酪黑荞麦沙拉, 枫糖浆 (g)	42
(Lamb) 半生熟真空低温烹饪羊臀, 滨藜, 烤胡萝卜泥, 蜜豆, 火葱, 薄荷原汁 (g)	43
(Pork Belly) 林立谷五花肉, 贵腐酒炖苹果, 焖红卷心菜, 无硝酸盐培根, 苹果香醋调料 (g)	39
(Kangaroo) 熏生袋鼠肉, 金合欢种子, 柠檬百里香, 油炸羽扇豆裹甜薯球, 核桃沙司, 洛神花糖浆 (n)	38

(Side) 配菜

(Chips) 皇家蓝薯片, 青柠凤尾鱼辣味蒜黄酱 (v)	9.5
(Cauliflower) 烤花椰菜, 烟熏葛瑞尔乳酪莫奈酱, 辣椒	13
(Cos) 卷心菜沙拉, 帕马森, 檀木坚果, 樱桃番茄, 香橙, 枫糖芥菜醋油酱 (g) (v) (n)	13
(Niçoise) 尼斯沙拉, 白银鱼, 橄榄, 天鹅谷鸡蛋, 土豆, 绿豆, 番茄, 红酒醋 (g) (va)	13

注: 标记(n)代表菜品里含坚果类, (v/g)代表素食/无麸质,

(va/ga)代表可选择替换成素食/无麸质。

所有 MasterCard, VISA, Diners, American Express 以及 Union Pay 信用卡都将收取 1.2% 手续费。

(Dessert) 甜点

(Tart) 开心果椰子蛋糕, 芒果番红花印度牛奶冰淇淋, 印度奶茶香味蜂蜜糖浆 (n)	16
(Brulee) 意式咖啡焦糖布丁, 杏仁香橙脆饼干 (ga) (n)	16
(Sorbet) 葡萄园自制长相思冰糕, 干大黄和覆盆子, 玫瑰花瓣 (g) 16	
(Choc Cake) 黑巧克力甘草富奇蛋糕, 白巧克力马卡龙, 香草冰淇淋 (n)	16
(Cheese Board) 山度富庄园奶酪拼盘 (ga) (n)	

我们的奶酪拼盘随季节变化有所不同。我们只精选本地以及澳洲口感最佳的奶酪, 请向您的服务员询问今天的奶酪选项。

伴有 梅干核桃圆糕, 温柑, 炭烧亚美尼亚面包, 无花果干 (ga) (n)

(1 Cheese) 一种奶酪	16
(2 Cheese) 两种奶酪	28
(3 Cheese) 三种奶酪	38

**所有奶酪采源自西澳州西南部卧卡卢和丹麦地区*

(Coffee) 咖啡/茶

4.75

(Flat White) 澳式咖啡	(Cappuccino) 卡布奇诺
(Latte) 拿铁	(Long Black) 美式咖啡
(Macchiato) 玛奇朵 (大杯或小杯)	(Chai Latte) 印度茶拿铁
(Espresso) 浓缩咖啡	(Mocha) 摩卡
(Double Espresso) 双倍浓缩咖啡	(Hot Chocolate) 热巧克力

若需要豆奶或杏仁奶请告诉我们

(Iced Drinks) 冰饮

6.75

(Affogato) 阿芙佳朵	(Iced Coffee) 冰咖啡
(Iced Chocolate) 冰巧克力	(Iced Mocha) 冰摩卡

Sandalera Affogato 山度瑞拉阿芙佳朵

12.75

注: 标记(n)代表菜品里含坚果类, (v/g)代表素食/无麸质,

(va/ga)代表可选择替换成素食/无麸质。

所有 MasterCard, VISA, Diners, American Express 以及 Union Pay 信用卡都将收取 1.2% 手续费。

(Tea) 茶类

4.75

(English Breakfast) 英式早餐茶	(Earl Grey) 伯爵茶
(Green) 绿茶	(Chamomile) 菊花茶
(Peppermint) 薄荷茶	(Chai) 印度茶
(Lemongrass & Ginger) 柠檬草姜茶	(Darjeeling) 大吉岭茶
(Oolong) 乌龙茶	

(Dessert Wines) 甜酒/加度酒

甜酒	杯	瓶
(Botrytis) 2014 年贵腐赛美蓉	7	35
格力甫世, 新南威尔士州		
满满的菠萝、橘子酱, 和贵腐酒特有的经典李子花香。		

加度酒

(Founders) 庄园珍藏加度酒	9	45
(茶色波特风格)		
西澳		
经典陈年酒, 深色水果蛋糕香, 葡萄干和辛香味		
(Sandalera) 山度瑞拉	14	115
(佩德罗 希梅内斯)		
西澳		
浓郁的陈年加烈酒, 摩卡、巧克力、松露和焦糖味, 尾韵绵长		
奖杯 - 最佳加烈酒, 2008 年贝克山葡萄酒展览		
金奖 - 2002 年谢拉顿西澳葡萄酒颁奖会		

所有 MasterCard, VISA, Diners, American Express 以及 Union Pay 信用卡都将收取 1.2% 手续费。

山度富 1840 系列

这些佳酿展现着山度富酒庄的悠久历史。1840 年是我们成立的年份，由珀斯第一任总勘测长官 JS Roe 起始，荣获维多利亚女王嘉赏的四千英亩这片宽广土壤，逐渐演化成今天的山度富天鹅谷庄园。1840 系列的葡萄酒源自这片庄园的老年葡萄藤——种植于二十世纪六十年代中期。

1840 系列的灵感来源于最初天鹅谷殖民时期的悠远历史文化底蕴。

2016 山度富 1840	杯	瓶
(Cab Merlot) 赤霞珠梅洛红葡萄酒	10	45

天鹅谷

黑莓、香草和辛香料，逐渐演化变成更浓郁的蓝莓和月桂叶气息。复杂的口感，单宁酸甜平衡，尾韵绵长

2016 山度富 1840	杯	瓶
(Shiraz) 设拉子红葡萄酒	10	45

天鹅谷

入口浓郁充满深色莓果味，法国橡木桶的辛香与其平衡衬托，摩卡、肉桂和丁香的气息若隐若现，单宁丝滑，口感厚重延绵。

(White Wine) 山度富白葡萄酒

酿酒师系列	杯	瓶
(Winemakers White) 2018 年酿酒师白葡萄酒	6	20

玛格丽特河

菠萝，荔枝，百香果，清新柠檬收尾

玛格丽特河系列	杯	瓶
(MR Classic White) 2017 年经典干白	8	30

(赛美蓉长相思) 玛格丽特河

柠檬清新百香果之味，黑莓果和香草的气息

(MR Chardonnay) 2017 年霞多丽	8	30
----------------------------------	----------	-----------

玛格丽特河

柠檬青柠、蜜桃和柚子的香味

所有 MasterCard, VISA, Diners, American Express 以及 Union Pay 信用卡都将收取 1.2% 手续费。

(White Wine) 山度富白葡萄酒

庄园陈年系列	杯	瓶
(ER SBS) 2017 年长相思赛美蓉	9	40
玛格丽特河		
青草味, 百香果和醋栗辛香		
(ER Verdelho) 2017 年华帝露	9	40
玛格丽特河		
哈密瓜, 番石榴, 温柑辛香		
(ER Chardonnay) 2017 年霞多丽	10	45
玛格丽特河		
收敛的白色核果味伴随着橡木香草气息, 柚子甘甜青柠清香		
起泡酒	杯	瓶
(Sandalford Sparkling) 霞多丽黑皮诺起泡酒	8.5	37.5
南澳		
浓郁花香, 柑橘类水果, 清新的柠檬、番石榴和苹果味		
甜酒	杯	瓶
(Late Harvest) 2017		
年元素系列晚收甜白葡萄酒	7	25
西澳		

(Red Wine) 山度富红葡萄酒

酿酒师系列	杯	瓶
(Winemakers Red) 2018 年酿酒师红葡萄酒	6	20
西澳		
桑葚、白胡椒辛香		

所有 MasterCard, VISA, Diners, American Express 以及 Union Pay 信用卡都将收取 1.2% 手续费。

(Red Wine) 山度富红葡萄酒

玛格丽特河系列	杯	瓶
(MR Rose) 2017 年玫瑰酒	8	30
(赤霞珠) 玛格丽特河		
草莓和奶油香气, 夏日布丁, 莓果辛香		
(MR Cab Merlot) 2017 年赤霞珠梅洛	8	30
玛格丽特河		
浓郁的李子和野莓味, 摩卡和巧克力, 豆蔻和肉桂辛香, 柔顺却坚实的单宁		
(MR Shiraz) 2017 年设拉子	8	30
玛格丽特河		
浓郁的甜莓果香, 桑葚蓝莓, 八角香, 摩卡和香草		
庄园陈年系列	杯	瓶
(ER Shiraz) 2016 年设拉子	11	50
玛格丽特河		
甘美的深色莓果味, 鲜美厚实		
(ER Cab Sauv) 2016 年赤霞珠	11	50
玛格丽特河		
甜美的黑莓果带有香草和肉豆蔻气息		
甜酒	杯	瓶
(Sweet Red) 2016 年 甜红葡萄酒	7	25
烟草, 巧克力和烤面包香气, 黑樱桃芬芳		

所有 MasterCard, VISA, Diners, American Express 以及 Union Pay 信用卡都将收取 1.2% 手续费。

(Prendiville) 山度富庄主系列

在上个世纪九十年代初期，山度富酒庄由 Prendiville 家族收购回归传统的经典酒庄风格。山度富庄园特级系列只精选玛格丽特河域最佳的陈年老葡萄藤果，无灌溉天然酿造的赤霞珠，设拉子和霞多丽。

(Prendiville Chard) 2010 年霞多丽

瓶

玛格丽特河

90

醋栗果、蜂蜜和柑橘清香，来自橡木桶的香草和烤坚果气息。酸度平衡，酒质华美，收尾清爽。

(Prendiville Chard) 2015 年霞多丽

瓶

玛格丽特河

90

复杂鲜美的香草、烤坚果和经典蜜桃果味。使用全新和一岁旧的拉图橡木桶陈酿，呈现绝美果香，

(Prendiville Chard) 2016 年霞多丽

瓶

玛格丽特河

90

浓郁芬芳的霞多丽葡萄果，与法国橡木桶完美融合。口感充满香桃、柚果核香草味，层层递进，绵密丰富令人回味无穷。

(Prendiville Shiraz) 2013 年设拉子

瓶

玛格丽特河

145

浓郁馥郁的佳酿，清甜的莓果味先入，后随厚重的辛香味。静待其酒杯中醒酒，此酒呈现出雪茄盒松木味和摩卡气息。

(Prendiville Shiraz) 2015 年设拉子

瓶

玛格丽特河

145

此款佳酿风格极其鲜美，透着肉桂、肉豆蔻、丁香的气息。法国橡木桶的陈酿给予此酒拥有独特的香草尾韵。

(Prendiville Shiraz) 2016 年设拉子

瓶

玛格丽特河

145

此酒蕴含丰富的桑葚和摩卡味，细致的单宁，酸甜平衡，尾韵绵长。

所有 MasterCard, VISA, Diners, American Express 以及 Union Pay 信用卡都将收取 1.2% 手续费。

(Prendiville) 山度富庄主系列

(Prendiville Cab Sauv) 2003 年赤霞珠 瓶

玛格丽特河 195

香气浓郁精美雅致，散发黑巧克力和雪松味。黑果沉香，口感厚重。精顺的单宁，平衡之至，余韵深远绵长优雅。

(Prendiville Cab Sauv) 2008 年赤霞珠 瓶

玛格丽特河 185

月桂叶、迷迭香和鼠尾草之鲜美。主果香能闻到紫罗兰和黑加仑的味道，带着丝丝雪松般的香草橡木气息。一款酒体厚重华丽的佳酿，单宁丝滑，荆棘果香浓郁，融合着橡木焦香味。

(Prendiville Cab Sauv) 2009 年赤霞珠 瓶

玛格丽特河 185

经典红莓果香，雪松橡木的气息，黑莓和青草味以及淡淡的烟草味，结实细致的单宁配合完美橡木陈酿。

(Prendiville Cab Sauv) 2013 年赤霞珠 瓶

玛格丽特河 165

此酒代表着最经典的玛格丽特河区域赤霞珠特色，柔和的雪松摩卡橡木，结合香草和黑巧克力味。此酒后劲十足，却有着柔和的单宁，余韵绵长。

(Prendiville Cab Sauv) 2014 年赤霞珠 瓶

玛格丽特河 165

2014 年又是玛格丽特河赤霞珠品种极其优秀的一年，强烈的黑莓伴着鲜美的辛香料味。美好的法国橡木渗透，带来雪松和黑咖啡的口感。天鹅绒般浓厚丝滑的单宁，尾韵绵长。

(Prendiville Cab Sauv) 2016 年赤霞珠 瓶

玛格丽特河 165

花香气息如若紫罗兰，黑樱桃迷迭香香叶特征，橡木渗透出雪茄盒、樟脑和巧克力的暗香，单宁如丝绒般柔和绵长。

所有 MasterCard, VISA, Diners, American Express 以及 Union Pay 信用卡都将收取 1.2% 手续费。

(Museum Wines) 山度富窖藏葡萄酒

(Riesling) 庄园陈年雷司令 瓶

2003 - 花香、麝香, 伴随柑橘类水果, 矿物质感 60

玛格丽特河/贝克山

2004 - 复杂焦香, 柠檬和柑橘口感 60

玛格丽特河

2005 - 玫瑰花瓣、青柠花香、矿物质感 60

玛格丽特河

(Verdelho) 庄园陈年华帝露 瓶

2005 - 蜂蜜花香、温柑辛香 65

2005 年霍巴特葡萄酒秀 金奖

2013 - 柑橘花香, 酸甜清新爽口 45

玛格丽特河

(Verdelho) 庄园陈年华帝露 瓶

2014 - 橘皮、番石榴和金银花、以及一丝辛香味, 强力的酸度和尾韵 45

玛格丽特河

2015 - 柑橘花香, 酸甜清新爽口 45

玛格丽特河

(Chardonnay) 庄园陈年霞多丽 瓶

2015 - 收敛的白核果香和香草橡木味 60

玛格丽特河

所有 MasterCard, VISA, Diners, American Express 以及 Union Pay 信用卡都将收取 1.2% 手续费。

(Local & Imported Wine) 本地和进口葡萄酒

香槟	瓶
(Mumm) 玛姆红带	75
香槟, 法国	
(Ayala) 阿雅拉香槟	95
香槟, 法国	
甜酒	瓶
(Innocent) 2015 年旁观者酒庄 莫斯卡托	40
雅拉河谷, 维多利亚	
白葡萄酒	瓶
(Wither Hills) 2016 年威瑟山丘 长相思	40
马尔伯勒, 新西兰	
(Henschke) 2015 年翰斯科英尼斯庄园 灰皮诺	45
阿德莱德山丘, 南澳	
(Viognier) 2012 年鹿跃 维欧尼	50
纳帕谷, 美国	
(Hugel) 2012 年雨果世家 灰皮诺	50
阿尔萨斯, 法国	
(Jasper) 2012 年爵士山乔治帕多 雷司令	55
希斯科特, 维多利亚	
(Chateau) 2013 年爵蕾酒庄 长相思赛美蓉	55
波尔多, 法国	

所有 MasterCard, VISA, Diners, American Express 以及 Union Pay 信用卡都将收取 1.2% 手续费。

(Local & Imported Wine) 本地和进口葡萄酒

红葡萄酒	瓶
(Tempranillo) 2015 年托雷斯克罗纳斯黑皮诺 卡塔伦亚, 西班牙	45
(Coriole) 2015 年珂若乐 赛娇维塞 麦克拉伦河谷, 南澳	45
(St Hallett) 2014 年哈勒特庄园 设拉子 巴罗萨谷, 南澳	55
(Wairau) 2013 年沃饶河庄园 黑皮诺 马尔伯勒, 新西兰	60
(Seghesio) 2012 年赛杰斯欧 仙粉黛 索诺玛, 美国	65
(Katnook) 2015 年佳诺酒庄赤霞珠 库纳瓦拉, 南澳	65

(Beer) 啤酒

(Feral IPA) 野性酿酒厂跳跃的野猪	9.5
(Feral White) 野性酿酒厂野性白啤	9.5
(Rogers) 小天使罗杰士啤酒	7.5
(Pale Ale) 小天使淡色艾尔啤酒	9
(Boag' s Light) 詹姆士勃优质淡啤	7.5
(Boag' s Premium) 詹姆士勃优质啤酒	9
(Golden Ale) 詹姆士斯奎金黄啤酒	9
(Heineken 3) 喜力3啤酒 (荷兰)	7.5
(Heineken) 喜力啤酒 (荷兰)	9.5
(Corona) 科罗娜啤酒 (墨西哥)	9.5
(Kirin) 麒麟啤酒 (日本)	9.5
(Coors) 科斯啤酒 (美国)	9.5
(Blue Moon) 蓝月啤酒 (美国)	9.5
(Pipsqueak Apple Cider) 小天使小人物苹果酒	9

所有 MasterCard, VISA, Diners, American Express 以及 Union Pay 信用卡都将收取 1.2% 手续费。

(Capi Fruit Sodas) 果味苏打水

(Lemon) 柠檬	4.5
(Grapefruit) 西柚	4.5
(Blood Orange) 血橙	4.5
(Cranberry) 小红莓	4.5
(Ginger Beer) 姜汁啤酒	4.5

(Water) 饮用水

500ML 750ML

(Nakd Still) 芙斯天然自流水 (挪威)	6.5	9
(Nakd Sparkling) 芙斯气泡水 (挪威)	6.5	9

(Soft Drinks) 饮料

(Coke) 可口可乐	4.5
(Coke Zero) 零系可乐	4.5
(Diet Coke) 健怡可乐	4.5
(Lift) 丽福	4.5
(Sprite) 雪碧	4.5
(Fanta) 芬达	4.5
(LLB) 柠檬青柠苦汽水	4.5
(Orange Juice) 橙汁	4.5
(Apple Juice) 苹果汁	4.5

所有 MasterCard, VISA, Diners, American Express 以及 Union Pay 信用卡都将收取 1.25% 手续费。