



中山
Golden Fortune Pavilion

金聚軒

味道
Ph: 02 9212 1688

188 ELIZABETH ST, SYDNEY NSW

预订电话 02 9212 1688

金聚軒私房菜

ZHONGSHAN CUISINE · 講究 · THE HOME OF FOOD

RESERVATION REQUIRED

预订须知

私房珍馐多需提前预订，以下菜品须预先备料，不在门店即点菜单内，请于订位时一并告知：

炖汤 冬瓜盅 乳鸽 星斑 三刀 鱔鱼 生蚝 鲍鱼 珍珠肉 陈皮八宝鸭 酱圆蹄 风生水起（捞生） 中山
鱼茸粥 一品鸽煲 松鼠鱼 盲曹 中山咸鸡 一虾两味 开边富贵虾 美极虾碌 胜瓜酿凤尾虾

佛跳墙

Buddha Jumps Over the Wall · 需提前 5 天预订

\$198 /位

滋补鱼翅汤

Superior Tonic Soup

\$42 /位

NEW & SIGNATURE

新品·推荐

金聚軒猪肚鸡煲打边炉	\$88
可加竹笙、山药、唐生菜等	
御寒羊腩煲打边炉	\$98
配马蹄、莲藕、冬菇、腐竹、唐蒿菜	
招牌原味手撕鸡	半只 \$42 / 一只 \$78
鸡汁绣球菌蒸鲜鲍片 / 豆腐	\$108 / \$68
开边富贵虾配陈村粉	時價
豉汁排骨垫陈村粉	時價
韭黄炒陈村粉	時價
椒盐鱔片	時價

砂锅生焗青衣 / 星斑	時價
福建醉排骨	時價
油爆小河虾	時價
时令	
水煮五花腱	時價
芋头水瓜煲	時價
避风塘鸭舌	時價
避风塘排骨	時價
家乡酿豆腐	時價

SOUPS & DOUBLE-BOILED TONICS

羹·炖汤

秘制冬瓜盅	時價
按人数订大小	

乌鸡花胶螺头炖汤	小 \$130 / 大 \$170
----------	-------------------

羊肚菌乌鸡炖汤 ----- 小 \$130 / 大 \$170

鱼肚瑶柱羹 ----- \$15 /位
3 位起订

酸菜猪肚汤 ----- \$32

一品鸽煲打边炉 ----- 時價
乳鸽锅底，配淮山、冬菇、节瓜、金针菇、大白菜，可加走地鸡或海鲜

LIVE SEAFOOD

生猛海鲜

龙虾刺身两吃 ----- 時價

黑松露焗龙虾 ----- 時價

上汤姜葱龙虾 ----- 時價
配生面 / 伊面底

金汤龙虾 ----- 時價
二度可选 椒盐 · 姜葱伊面 · 蒜子牛油 · 黑松露 · 金沙粉丝煲

黑胡椒蒜子牛油焗龙虾 ----- 時價
配生面底

糯米蒸龙虾 ----- 時價

冰镇鲍鱼 ----- \$22 /个

蠔皇原只鲍配澳洲海参 ----- \$168 /份
八头鲍

鹅肝酱炒雪蟹 ----- 時價

黑胡椒炒雪蟹 ----- 時價

上汤紫菜浸雪蟹 ----- 時價

肉蟹焖走地鸡 ----- 時價

荷叶糯米蒸肉蟹 ----- 時價

蛋白花雕蒸肉蟹 ----- 時價

肉饼蒸肉蟹 / 雪蟹 ----- 時價

新加坡辣椒蟹配炸馒头 ----- 時價

金沙粉丝肉蟹煲 ----- 時價

大补生蚝鸡子煲 ----- 時價

姜葱生蚝煲 ----- 時價

酥炸珍宝蚝 ----- 時價

鲜青麻椒油泡东星斑 ----- 時價

游水星斑两食 ----- 時價
中山鱼生 + 葱爆星斑头腩

游水东星斑两味 ----- 時價
斑片（青花椒 / 炒球）+ 头腩（椒盐 / 砂锅鱼头煲 / 陈皮豆腐蒸）

新会陈皮蒸游水东星斑 ----- 時價

风生水起（捞生） ----- 時價

清蒸游水东星斑 ----- 時價

XO 炒靚蜆配煎米粉底 ----- 時價

家乡蒜蓉蒸 Pipis 配粉丝底 ----- 時價

三杯 Pipis ----- 時價

鲍鱼焖走地鸡 ----- 時價

豉汁盘龙鳝 ----- 時價

火腩焖鳝鱼 ----- \$118

鳝鱼焖走地鸡 ----- \$128

五柳松鼠鱼 ----- \$88

榄角蒸盲曹 ----- \$88

凉瓜支竹焖盲曹 ----- \$88

开边富贵虾 ----- \$68

美极虾碌 ----- \$68

一虾两味 ----- \$15 /只
XXL King Prawn

生腌系列

生腌天堂虾	時價
生腌贵妃蟹	時價
生腌游水 Pigi	時價

生腌龙虾	時價
三种鱼生 + Scampi + 生蚝拼盘	時價

冷盘

秘制皮蛋青瓜条	\$14
---------------	------

黑松露手撕鸡	\$42
--------------	------

特色菜式

石岐红烧乳鸽	\$56 / 只
招牌 · Shiqi Roast Pigeon	

Mr WU 靚一鸡	半只 \$39 / 一只 \$78
-----------------	-------------------

碧绿 / XO 酱爆珍珠肉	\$128
Paspaley	

家乡五柳炸蛋	\$25
--------------	------

黑松露芦笋炒带子	\$68
----------------	------

陈皮八宝鸭	\$128
一只	

新会陈皮酱元蹄	\$88
---------------	------

花胶冬菇焖走地鸡	\$128
----------------	-------

德叔 炒皇	\$52
-------------	------

猪肝啫啫排骨煲	\$48
---------------	------

芋头扣肉	\$35
------------	------

美极猪手	\$29
------------	------

板栗 / 子姜莲藕焖鸭	\$49
-------------------	------

鲍汁扒海参鸭掌	\$108
---------------	-------

胜瓜肉碎凤尾虾	\$88
八只	

虾膏蒸五花肉 / 猪脸肉	\$38 / \$42
--------------------	-------------

当红炸子鸡	\$48
一只	

菠萝生炒骨	\$38
-------------	------

咸蛋 / 头菜蒸肉饼	\$32
------------------	------

椒盐白饭鱼	\$48
-------------	------

三杯鸭舌煲	\$48
-------------	------

砂锅鱼头煲	\$58
-------------	------

中山咸鸡	\$78
一只	

海皇玉子豆腐	\$38
--------------	------

腰果西芹雪花牛	\$68
---------------	------

咸猪骨节瓜大瑶柱浦	\$15 / 个
6 个起订	

土豪金蒸水蛋	\$32
--------------	------

凉瓜排骨煲	\$38
-------------	------

家乡羊腩煲	\$88
-------------	------

家乡炒吊片	\$52
-------------	------

椒盐粟米	\$25
------------	------

黑椒牛柳粒配芥末芥兰	\$49
------------------	------

XO 腰果炒带子	\$68
----------------	------

荷叶蒸走地鸡	\$42
半只	

鹅肝泥茸让茄子	\$48
---------------	------

美极牛柳粒	\$42
-------------	------

中山鱼茸粥 小份 \$88 / 大份 \$128

鲍片花鸽蒸笼 大 \$210 / 中 \$140 / 小 \$98
仔饭

腊味煲仔饭 \$68

鲍鱼捞饭 \$48 /份

古法蒸鱼饭 \$48

上汤瑶柱浸唐生菜 \$32

金银蛋上汤菠菜苗 \$32

豆豉鲮鱼 / 蒜蓉油麦菜 \$28

胜瓜炒木耳 \$32

上汤竹笙浸丝瓜 \$36

金银蒜蒸胜瓜 \$32

砂锅虾膏通菜 \$32

椒丝腐乳通菜 \$32

啫啫生菜煲 \$32

鼎湖上素 \$32

姜汁芥兰 \$26

梅菜蒸芥兰 \$32

有机菜花 \$38

蒜蓉 / 干锅

腊味炒芥兰 \$38

木瓜雪耳炖桃胶 \$15 /位
4 位起订手打杏仁蛋白露 \$15 /位
4 位起订红 / 白葡萄酒 \$15 /瓶
Wine corkage白酒 / 洋酒 \$50 /瓶
Spirits corkage

恭候雅叙

地址 188 Elizabeth St, Sydney NSW

电话 02 9212 1688

自带酒水 BYO · 上述为开瓶服务费

金聚軒