

ROARING MEGS MENU



STARTER前菜

Oven baked Roll \$ 3.00

Pumpkin /served warm / butter フレッシュ・ブレッド

Garlic Bread \$ 4.00

French stick/four pieces ガーリック・ブレッド

Lemon Sorbet (GF)(DF) \$10.00

Tangy/cool/ enjoy as an entrée,

in between courses or dessert

フルーツシャーベット おいしくさっぱりと 前菜に、またはデザートに

Megs Seasonal Soup \$13.50

(GF & DF to be advised by your host)

季節のスープスタッフがお伝えいたします

House Salad (GF)(DF) \$13.50

Mixed lettuce/spring onion/celery/mushroom

tomato/light Vinaigrette dressing

季節の野菜サラダ ホームメイド・ドレッシングで

Three Cheese Ravioli \$16.50

Hand rolled /Parmesan/Cheddar/Mozzarella

tomato coulis/pinenuts

トマトjusと3つのチーズラビオリ

Southland Pork Belly (DF) \$17.50

Ginger glazed /spiced/slow cooked /seasonal fruit compote

ゆっくりと煮た豚の腹、果物をコンポート

Warm Prawn Salad (GF)(DF) \$24.00

Seared prawns/bean vermicelli noodles/rocket

pink ginger/fresh coriander/chilli & lime dressing

暖かいエビのサラダ/麺/ロケット/ピンクのジンジャー

Tasting Platter (GF without crackers) \$24.00

Duck liver & thyme pate/Italian salami / cheeses

marinated NZ mussels/hot smoked Akaroa salmon

preserves / crackers

アヒルの肝臓/イタリアサラミ/チーズの盛り合わせNZのムール貝/スモークサーモン/クラッカー/チャツネ

One account per table (but can be settled individually) - thank you!

お会計はテーブル毎にお願いいたします。

Gratuities not included

MAIN COURSE メインコースディッシュ

Herb Crusted Rack of Canterbury Lamb  (GF&DF options) **\$50.00**

Orange sauce/mint sauce /gratin potatoes / seasonal vegetables

ラム/フルサイズラック/ハーブクラスト/オレンジソース/ミントソース/季節野菜/グラタンポテト

Glass: Mt Difficulty Roaring Meg Pinot Noir \$14.00 / Bottle: Wooing Tree Pinot Noir \$90.00

Confit of Lamb Shoulder  (GF&DF options) **\$40.00**

With herb crusted Canterbury lamb cutlets/ lamb jus / mint sauce/ orange sauce
(lamb dish of the year twice winner)

ハーフサイズラック/ラムショルダー/ラムグレービー/オレンジソース/ミントソース/グラタンポテト/季節の野菜

Glass: Brookfields Cabernet Sauvignon \$10.50 / Bottle: Pegasus Bay Merlot/Cabernet \$71.00

Hot Smoked Akaroa Salmon (GF&DF without pastry baton) **\$37.00**

Home smoked with Manuka & grilled / Fennel

salad greens / spicy salsa / pastry baton

グリルマヌカは鮭/フェネルのサラダグリーン/スパイシーなサルサ/ペストリースティックをスモーク

Glass: Chard Farm Sauvignon Blanc \$12.00 / Bottle: Rabbit Ranch Pinot Gris \$57.00

Char grilled Wakanui aged grain fed Sirloin Steak  **\$39.00**

(GF&DF options) *Crispy potatoes / onion rings*

Horseradish butter / mixed salad greens with pickled apple

ビーフサーロイン、クリスピーポテト、サラダ、オニオンリングと西洋ワサビバター

Glass: Main Divide Merlot Cabernet \$10.50 / Bottle: Pegasus Bay Merlot Cabernet \$71.00

Leg of Marlborough Hare (GF&DF options) **\$37.00**

Braised in red wine / lardons / croutons / potato mash

マールポロウさぎ/lardons /クルトン/ポテトマッシュ/

Glass: Brookfields Cabernet Sauvignon \$10.50 / Bottle: Ata Rangi Celebre \$77.00

Wild Fiordland Venison (GF&DF options) **\$39.00**

Roasted / poached Pear / Spatzli / beetroot confit

Port jus / parsnip crisps

ローストワイルドフィヨルドランド鹿肉/茹でナシ/ Spatzli (オーストリアパスタ) /ポートソース/パースニップチップス

Glass: CJ Pask Gimblett Syrah \$11.50 / Bottle: Pepperjack Cabernet Sauvignon \$53.00

SIDES おかず

Seasonal Vegetables **\$6.00** / *Potato Mash* **\$4.50** / *Fries* **\$ 4.50**
季節のお野菜 マッシュポテト またはフライドポテト

Gratin Potatoes **\$5.00** / *Steamed Rice* **\$3.50** / *Greens* **\$ 6.00**
ポテトグラタン ライス または緑色の野菜

One account per table (but can be settled individually) - thank you!

Gratuities not included

テーブルごとに1つのアカウント

DESSERTS (デザート)

Gentle Annie's Seasonal Fruit Crumble (<i>your host will advise</i>)	\$14.00
<i>Ice cream / cream 季節フルーツクラム/アイスクリーム/クリーム</i>	
Eton Mess (GF)	\$14.00
<i>Meringue /mixed berries/ ice cream /cream メレンゲ/ミックスベリー/アイスクリーム/クリーム</i>	
Ladies Favourite Crème Brulée (GF without Tuille)	\$14.00
<i>Almond tuille/ citrus confit クリームブリュレ/アーモンドビスケット/シトラス</i>	
Steamed Vanilla Sponge Pudding	\$14.00
<i>Maple walnut ice cream / caramel sauce/ cream スポンジプディング/メープルウォールナットアイスクリーム/キャラメルソース/クリーム</i>	
Megs Rich Dark Chocolate Mousse (GF without crumb)	\$14.00
<i>Crumb sprinkle /cream 濃厚なダークチョコレートムース</i>	
Lemon Sorbet (GF)(DF)	\$10.00
<i>Tangy / cool レモンシャーベット/クール/シトラス</i>	
Vanilla Ice Cream (GF) Single scoop \$5.00 / Double Scoop	\$10.00
<i>バニラアイスクリームシングルスcoopダブルスcoop</i>	
Affogato (GF)	\$19.00
<i>Vanilla Ice Cream / espresso coffee shot/ your choice of Liqueur バニラアイスクリーム/エスプレッソコーヒーのショット/リキュールの選択</i>	
New Zealand Cheeses	\$20.00
<i>Kikourangi double cream blue / Kapiti mature cheddar South Island Gouda / South Island Brie / crackers / quince paste 地元のチーズとNZチーズ/クラッカーの選択</i>	

HOT BEVERAGES ホットドリンク

Tea	<i>Earl Grey or English Breakfast</i>	\$3.50	/	<i>Mint</i>	\$ 4.00			
	<i>Green</i>	\$4.00	/	<i>Chamomile</i>	\$4.00	/	<i>Mixed Berry</i>	\$ 4.00
<i>アールグレイティー/イングリッシュブレックファーストティー/ミント/グリーン/カモミール/</i>								
Coffee	<i>Espresso or Long Black (single shot)</i>	\$3.50	/	<i>(double shot)</i>	\$ 6.00			
	<i>Flat White</i>	\$5.00	/	<i>Latte</i>	\$5.00	/	<i>Cappuccino</i>	\$ 5.00
	Hot Chocolate	\$5.00	/	<i>Mochaccino</i>	\$5.00	/	<i>Fluffy</i>	\$ 3.00
<i>エスプレッソ/ロングブラック/フラットホワイト/ラテ/カプチーノ/ホットチョコレート</i>								

Dessert Wine available - please ask for our selection

デザートワインをご用意しています - お選びください

One account per table (but can be settled individually) - thank you!

テーブルごとに1つのアカウントGratuities not included