

汤 我们的汤是用最新鲜的食材在本码头上制作的

	8盎司	12盎司	16盎司
当地马鲁咖喱比目鱼 用洋葱、扁豆、西红柿和少许咖喱炖煮，最后加入香菜和青柠	5 ⁵⁰	7 ⁰⁰	8 ⁷⁵
三色三文鱼周打浓汤 本地三文鱼片、烟熏三文鱼和蜜饯三文鱼，混合洋葱、土豆和玉米的奶油汤底	6 ⁵⁰	9 ²⁵	12 ⁵⁰

当地海鲜炖 24盎司 19

一碗24盎司以番茄和大蒜为汤底，用鲑鱼、鳕鱼、蛤蜊、贻贝和扇贝，炖煮的浓汤

{ 12盎司和16盎司的汤
将配上 focaccia 面包 }

炸吧 轻脆炸鱼配以新鲜切片的双炸薯条

	一份	两份
英属哥伦比亚大比目鱼	22	33
野生红鲑鱼	16 ⁵⁰	25
太平洋鳕鱼	17	21
西海岸组合 一块鲑鱼和一块鳕鱼		24
弗雷泽河鲟鱼 有机 在塞切尔特半岛上封闭养殖，当有供应	22	33
Fanny Bay 生蚝 轻裹面粉，自制鸡尾酒酱	16 ⁵⁰	25

蒸吧 用新鲜高汤和蒜香奶油轻轻蒸煮，搭配 focaccia 面包

Baynes Sound 蛤蜊	19
Cortes Island 贻贝	19
Discovery Islands 扇贝	24
当地珍宝蟹 需要约30分钟，但值得等待！	市场价

沙拉 大份沙拉配 focaccia 面包

青菜沙拉 有机青菜，黄瓜、胡萝卜、甜菜、辣椒、番茄、烤南瓜籽和豌豆苗	13
菠菜沙拉 嫩菠菜，黄瓜、胡萝卜、甜菜、辣椒、番茄、煮鸡蛋和蜜饯三文鱼	15
沙拉加配：	
比目鱼片 12	{ 选择酱汁： 烤芝麻 香醋油汁 酪乳牧场酱 橄榄油香醋柠檬汁混合酱 }
鲑鱼片 10	
鲟鱼片 12	
烤金枪鱼里脊 11	

生蚝吧 来自英属哥伦比亚水域的最优质活生蚝

	半打	一打
优质生蚝	18	36
特级生蚝	21	42

带壳上，配上你喜欢的鸡尾酒酱、热酱、姜汁葱花醋汁、腌柠檬葱花醋汁、黄瓜和墨西哥辣椒葱花醋汁、腌红洋葱葱花醋汁或新鲜刨根萝卜

下午四点至五点，生蚝 7.5 折

我们为您选择的品种，您享受 7.5 折优惠

请注意，食用生贝类可能导致胃肠疾病

鱼玉米卷

软玉米饼，自制熏番茄酱、切碎的卷心菜、柑橘酱、新鲜香菜和青柠

	单个	双个
英属哥伦比亚大比目鱼	9 ⁵⁰	18
红鲑鱼	8	15
长鳍金枪鱼	8	15
弗雷泽河鲟鱼	9	18
太平洋鳕鱼	7 ⁵⁰	14
生蚝	8	15

米卷

热气腾腾的寿司米饭，芝麻、辣椒和豌豆苗卷在玉米薄饼里

红鲑鱼、照烧酱	16
长鳍金枪鱼、芥末蛋黄酱	16
毛豆、姜味味噌蛋黄酱 素食	12

鱼肉三明治

新鲜烤面包上放上我们自制的三明治酱、生菜、番茄和泡菜

英属哥伦比亚大比目鱼	18
红鲑鱼	16
长鳍金枪鱼	16
鲟鱼	18
Fanny Bay 生蚝	16



需要无麸选择菜式，请告诉我们

