

汤类

我们所有的汤品均采用新鲜食材，在码头现做。

			
	8盎司	12盎司	16盎司
本地比目鱼肉汤	7.00	9.00	11.00
搭配洋葱、韭菜、番茄和酸橙， 并加入少许咖喱，鲜香浓郁。			
三文鱼浓汤	8.00	11.00	14.00
本地大马哈鱼和烟熏三文鱼的奶油汤， 配洋葱、土豆和玉米，最后撒上蜜钱三文鱼。			
本地海鲜炖汤	24 盎司		
24盎司大碗，内含三文鱼、比目鱼、蛤蜊、贻贝和 鲜贝，慢炖于浓郁的番茄和大蒜汤中，撒上香菜。			
			24

{ 配有 12 盎司和 16 盎司的汤，还可搭配佛卡夏面包。 }

炸鱼

选用新鲜的鱼肉，裹上松脆的面糊，搭配薯条、沙拉和自制塔塔酱。

	单份	双份
不列颠哥伦比亚比目鱼	25	36
太平洋鲑鱼	20	27
太平洋鳕鱼	19	25
西海岸组合 (1 份鲑鱼 + 1 份鳕鱼)		25
弗雷泽河白鲟 (来自谢尔特半岛的封闭养殖)	25	36
法尼湾生蚝 (裹面粉油炸，搭配自制鸡尾酒酱)	20	27

有机!



三明治

使用我们自制的特制酱料，搭配生菜、番茄和腌黄瓜，夹在新鲜出炉的面包中。

不列颠哥伦比亚比目鱼	19
野生鲑鱼	22
大眼金枪鱼	19
白鲟	22
法尼湾生蚝 (仅限生食)	19
弗雷泽河白鲟 (咸烤)	27



请询问我们无麸质 (gluten free) 的选择

生蚝吧

新鲜生蚝来自不列颠哥伦比亚的水域

	单个	双个
单个生蚝	20	39
高级生蚝	23	44

我们提供多种酱料，供您选择：

- 柠檬汁醋
 - 红酒醋
 - 芝士洋葱醋
 - 辣椒醋
 - 黄瓜和墨西哥辣椒
- 酱料和搭配：

 - 经典鸡尾酒酱
 - 香檳醋
 - 辣味酱
 - 新鲜磨碎的辣椒

在周一至周五 16:00 - 17:00 之间
全场生蚝 享受 25% 折扣
(仅限堂食)

请注意：消费生的或未煮熟的海鲜可能会导致肠胃不适。

蒸煮吧

搭配我们自制的黄油蒸制，配以大蒜黄油和调味料。

不列颠哥伦比亚比目鱼	22
哥伦比亚湾贻贝	22
发现群岛扇贝	26
均为带壳蒸制。	

本地大闸蟹 (时价)



塔可

玉米饼，配上嫩玉米饼、卷心菜沙拉、番茄酱、奶油酱、香菜和青柠。

(单份)	单份	双份
不列颠哥伦比亚比目鱼	10	19
野生鲑鱼	12	23
大眼金枪鱼	10	19
白鲟	12	23
扇贝	9	17
炸生蚝	10	19



新鲜的海鲜。
简单的美味。

