



COLD APPETIZERS

Fresh Snapper Ceviche

Cooked in lime with smoked chili and herbs. Served with crisp corn tortillas and shrimp crackers. 47

Roasted Pumpkin & Lentil Salad

Roasted pumpkin, marinated green lentils, crispy pumpkin seeds and baby arugula. 39

Burratta

Compressed, fresh and dried strawberries, aged balsamic, toasted ciabatta bread and pistachio. 97

Porterhouse Salad

Baby spinach, comte cheese, green apple, candied almond and sesame dressing. 38

Vietnamese Wagyu Carpaccio

Spicy Truffled Nuoc cham sauce, peanuts, fresh herbs. 56

Ahi Tuna Mole

Marinated Spicy Tuna Cubes Hawaiian Style served with Tapioca Chips. 55

HOT APPETIZERS

Wild Mushroom Tart

Mixed roasted wild mushrooms, balsamic caramel, feta cheese, truffle oil and baby roca. 72

Spicy Charred Edamame

Charred edamame with tograchi and sesame oil. 32

Potato & Leek Soup

Finished with sour cream and served with crisp bread. 36

“Philly Cheese Steak “fondue

Chopped steak, peppers, onions, mushrooms covered with melted provolone cheese. 48

PORTERHOUSE Mini Burger

*Wagyu and dry aged patty, comte cheese, onion marmalade, potato chips and Dijon aioli (served until 8pm). 55
Add seared foie gras. 30**

Spicy prawn tempura tacos

Crispy prawns with creamy spicy sauce, wasabi, lime and pickled pineapple, topped with cabbage and lettuce. 79

Roasted Bone Marrow

Bone marrow, parsley, caper and onion salad. Served with grilled bread. 39

Escargot

Bourgenion style with smoked garlic and herb butter. 87

Montreal Style Smoked Meat Board

House cured and smoked (for 12 days), served with bread and two kinds of mustard. 92

Grilled King Crab

Grilled over wood fire and topped with Singapore's famous black pepper sauce. 249

MAINS

Short Rib

Asian inspired and Slowly cooked for 6 hours. Served with roasted peanuts, crispy leeks and an Asian herb slaw. 169

Black Cod

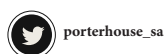
Korean marinated grilled black cod with kimchi sauce. 158

Chipotle & Corn Chicken

Grilled breast, Fried legs served with mashed corn and topped with chipotle BBQ Sauce and house pickled jalapeno chili. 75

Lobster Bread Pudding

Lobster, Brioche, Wild Mushrooms and leeks. 190 ½





STEAKS

Dry aged in house for 21 days then grilled over wood and charcoal. Cooked to your liking and served with a choice of sauce

- 500g Australian Angus Striploin. 195
- 500g Australian Angus Rib Eye. 195
- 800g Australian Angus PORTERHOUSE steak for 2. 385
- 500g 60-day Dry Aged Australian Angus Striploin. 210
- 800g 60-day Dry Aged Australian Angus PORTERHOUSE steak for 2. 395
- 350g Wagyu Rib Eye. 245
- 350g Wagyu Striploin. 242
- 250g Wagyu Fillet Steak. 259
- 300g Korean Marinated Flank Steak. 129

Sauces 6

Chimichurri - Pepper - Mushroom Jus - Mushroom "Ketchup" - Tarragon - Horseradish Cream - Date BBQ - Short rib

Toppings

Smoked butter 6 - Fried Egg 9 - Seared Foie Gras 30 - Onion Marmalade 6 - Garlic Confit 9

SIDES

- Triple cooked French fries 15
- Garlic roasted baby potatoes 23
- French onion mac & Cheese 37
- Roasted Wild Mushrooms 39
- Silky smooth mashed potato 19
- Roasted Cauliflower 24
- Sweet potato "Batata Harra" 19
- Chili & Garlic Kale 23

DESSERTS

Warm Sticky Date Cake

Fennel dusted and served with ice cream. 32

Dark Chocolate Soufflé

Baked to order and served with ice cream and Espresso custard. (order 30 minutes ahead) 37

Crème Brulee

Honey and lavender flavored. 31

(Pear tart-tatan (for sharing

Crispy pear tart with cinnamon 38

Olive Oil Cake

Passion fruit curd, Raspberries and extra virgin olive oil 36

Warm Italian Cheesecake

3 kinds of cheese, 3 kinds of honey and pine nut crust 39

Brown Butter Banana Tart

With Vanilla bean and caramel sauce. 36



COLD BEVERAGES

Nova water 7/13
Figi water 15/25
Sparkling water (s.pellegrino) 11/28
Soft Drinks 9
Fresh Orange Juice 20
Exotic coconut 24
Strawberry and balsamic sparkler 24
Melon-Green tea iced tea 19
Passion fruit lemonade 23
Strawberry Mojito 22
Lemon with mint 19
Pinna colada 24
Vanilla bean Iced Latte 32

HOT BEVERAGES

Espresso 14/15
Macchiato 15/16
Cappuccino 17
Latte 18
Chemex Black Coffee 16/32
Tea 30
Arabic Coffee 29
Warm Cinnamon Cider 24
Turkish Coffee 15
Americano 16



SET MENUS

Steak & Fries 169

Pumpkin Salad or Spinach Salad
-
Marinated Flank Steak
-
French fries

PORTERHOUSE Aged Steak Menu 229

Your choice of :

Ceviche - Pumpkin Salad - Spinach Salad - Edmame - Philly Steak - Bone Marrow - ½ portion Shrimp tacos - Potato soup
-
500g Aged Angus Striploin or 500g Aged Angus Rib eye
-
Any Side Dish of your choice

PORTERHOUSE 3 Course Menu 249

Your choice of :

Ceviche - Pumpkin Salad - Spinach Salad - Edmame - Philly Steak - Bone Marrow - ½ portion Shrimp tacos - Potato soup
-
500g Aged Angus Striploin or 500g Aged Angus Rib eye or Short Rib
-
Any Side Dish of your choice
-
Any Dessert of your choice



مقبلات باردة

سيفيتشي

قطع من سمك الشعور الطازج مطبوخة بعصير الليم مع الاعشاب و الفلفل المدخن. تقدم مع رقائق الريان و قطع تورنيا مقرمشة. ٤٧

سلطة العدس و القرع المحمر

قطع القرع المحمرة في الفرن مع عدس متبل و حبوب القرع و الجرجير. ٣٩

حبة بوراتا

مع ٣ اشكال من الفراولة، خل البلمسك المعتق، الفستق و خبز التشيباتا و الريحان. ٩٧

سلطة بورترهاوس

سبانخ، حبة كومتى الفرنسية، شرائح تفاح، لوز مكروم و صوص السمسم. ٣٨

واجبو بيف كارباتشيو بالنكهات الفيتنامية

لحم الواجو مع صوص التوك تشام الحار، الفول السوداني و الأعشاب العطرية. ٥٦

مولي التونا الطازجة

مكعبات التونة المتبلة في تتبيلة حارة على طريقة هاواي. ٥٥

مقبلات ساخنة

تارت الفطر البري

خليط من الفطر البري المحمر، صوص بلسمك، جبن فيتا، زيت الكماة واوراق جرجير. ٧٢

ايدومامي مشوي

حبوب الصويا الخضراء مشوية ومقدمة مع زيت السمسم و الملح و فلفل التوجورانتشي الياباني. ٣٢

شوربة البطاطس و الكراث

مقدمة مع الساور كريم و الخبز المحمص. ٣٦

فيلي تشيز ستيك "فونديو"

شراخ لحم مع البصل، الفطر و الفلفل مغطاة بجبة بروفولوني ذائبة ومقدمة مع خبز محمص. ٤٨

ميني برجر بورترهاوس

شريحة لحم واجو، حبة كومتى، مربى البصل، رقائق البطاطس و صوص ديجون (يقدم فقط قبل الساعة ٨ مساء). ٥٥
أضف شريحة فوا جرا مشوية (كبد البط). ٣٠*

تاكو الريبان المقرمش

ريبان مقرمش مع صوص كريمي حار ووسابي، اناناس مخلل و مقدم مع الملفوف و الخس. ٧٩

نخاع عظم العجل الذائب

نخاع عجل، سلطة بققدونس وكاير و بصل مخلل تقدم مع خبز تشيباتا مشوي. ٣٩

ايسكارجو

على طريقة بورتجينيون بزبدة الثوم المدخنة و البقدونس. ٨٧

بوردا اللحم المدخن

لحم بريسكت مملح ومدخن لدينا (لمدة ١٢ يوم) مقدم مع الخبز المشوي ونوعين من الخردل. ٩٢

ارجل السلطعون المشوية

مشوية على الفحم و الحطب و مقدمة مع صوص الفلفل الأسود السينغافوري. ٢٤٩

الاطباق الرئيسية

اضلاع البقر المطهوه ببطاً

اضلاع اللحم البقري المطبوخة لمدة ٦ ساعات بنكهات آسيوية. تقدم مع الكراث و الفول السوداني المقرمش و سلطة آسيوية بالاعشاب. ١٦٩

سمك البلاك كود

متبل بالبهارات الكورية ومشوي. مقدم مع صوص الكيمتشي. ١٥٨

دجاج التشيبوتلي و الذرة

صدر دجاج مشوي و فخذ مقرمش مقلي مقدم مع الذرة المهروسة و صلصة باربيكيو التشيبوتلي مع الهالابينو المخلل. ٧٥

لوستر بودينج

نصف لوستر مع خبز بريوش و تشكيلة من الفطر البري و الكراث. ١٩٠



الستيكات

معتقة لمدة ٢١ يوم ومشوية على الحطب و الفحم. تطبخ حسب درجة الاستواء المختارة وتقدم مع صوص جانبي

٥٠٠ جرام ستيك انجوس ستريب لوين/سيرلوين استرالي. ١٩٥

٥٠٠ جرام ستيك انجوس ريب اي استرالي. ١٩٥

٨٠٠ جرام ستيك انجوس بورتهاوس استرالي (لشخصين). ٣٨٥

٥٠٠ جرام ستيك انجوس معتق ل ٦٠ يوم ستريب لوين/سيرلوين استرالي. ٢١٠

٨٠٠ جرام ستيك انجوس بورتهاوس استرالي معتق ل ٦٠ يوم (لشخصين). ٣٩٥

٣٥٠ جرام ستيك واجيو ريب اي. ٢٤٥

٣٥٠ جرام ستيك واجيو ستريب لوين. ٢٤٢

٢٥٠ جرام ستيك واجيو فيليه مينيون. ٢٥٩

٣٠٠ جرام ستيك فلانك متبل بالبهارات الكورية. ١٢٩

الصوصات ٦

تشيميتشيري - صوص فلفل - صوص مشروم - "كمشب" مشروم - صوص انتركوت - صوص هورسرادش كريمي - باربيكيو صوص التمر - صوص شورت ريب

الإضافات

زبدة مدخنة بالاعشاب ٦ - بيضة مقلية ٩ - فوا جرا ٣٠ - بصل مكمل ٦ - ثوم محمر ٩

الاطباق الجانبية

بطاطس مقلية ١٥ بطاطس بورتهاوس المهروسة الكريمة ١٩

بطاطس صغيرة محمرة بالثوم و الاعشاب ٢٣ زهرة محمرة مع الليمون ٢٤

ماك اند تشيز بالبصل الفرنسي ٣٧ بطاطا حلوة "حرة" ١٩

تشكيلة فطر بري محمر ٣٩ كيل مع الثوم و الفلفل ٢٣

الحلويات

كيكة التمر الحارة

مع السمسم المحمص و الشمر، مقدمة مع ايس كريم ٣٢

سوفليه الشكولاته الغامقة

مطبوخ حسب الطلب، مقدم مع ايس كريم و صوص ايسبريسو (يرجى الطلب قبل ٣٠ دقيقة). ٣٧

كريم بروليه

بنكهة الخزامى و العسل. ٣١

تارت تاتان الكمثرى بالقرفة

كمثرى مكروملة في قشرة تارت مقرمشة. ٣٨

كيكة زيت الزيتون و الليمون

مع صوص الباشن فروت، الاعشاب الطازجة، التوت الاحمر و زيت الزيتون البكر ٣٦

تشيز كيك ايطالي

٢ انواع من الجبن مع ٣ اشكال من العسل يقدم دائيء مع طبقة صنوبر مقرمشة. ٣٩

تارت الموز مع الزبدة البنية و الفانिला

مع اعواد الفانिला الطبيعية وصوص الكراميل. ٣٦



المشروبات الباردة

- مياه نونفا ١٣/٧
مياه فيجي ٢٨/١٥
مياه غازية (سامبلجريتو) ٢٨/١١
مشروبات غازية (كولا - لايت كولا - فانتا - سبرايت) ٩
عصير برتقال طازج ٢٠
كوكتيل جوز الهند العطري ٢٤
صودا الفراولة و البلسمك ٢٤
آيس تي الشاي الاخضر و الشمام ١٩
باشن فروت ليمونيد ٢٣
موهيتو الفراولة ٢٢
عصير ليمون مع نعناع ١٩
بيناكولادا ٢٤
فانيلا بين آيس لاتييه ٣٢

المشروبات الساخنة

- اسريسو ١٥/١٤
مكياتو ١٦/١٥
كابتشينو ١٧
لاتيه ١٨
قهوة سوداء كيمكس ٣٢/١٦
شاي ٣٠
قهوة عربية ٢٩
سيدر التفاح الدائيء مع القرفة ٢٤
قهوة تركية ١٥
امريكانو ١٦





وجبات بورتهاوس

ستيك وبطاطس ١٦٩

سلطة القرع و العدس أو سلطة السبانخ
-
ستيك الفلانك المتبل بالبهارات الكورية
-
بطاطس مقلية

منيو الستيك المعتق من بورتهاوس ٢٢٩

اختيارك من :
سيفيتشي - سلطة القرع و العدس - سلطة السبانخ - ايدومامي - "فوندو" فيلي ستيك - نخاع العظم المحمر - ٢/١ طلب من تاكو الريبان - شوربة البطاطس
-
ستيك انجوس سيرلوين استرالي أو ستيك انجوس ريب أي استرالي
-
أي طبق جانبي من اختيارك

منيو ٣ اطباق من بورتهاوس ٢٤٩

اختيارك من :
سيفيتشي - سلطة القرع و العدس - سلطة السبانخ - ايدومامي - "فوندو" فيلي ستيك - نخاع العظم المحمر - ٢/١ طلب من تاكو الريبان - شوربة البطاطس
-
ستيك انجوس سيرلوين استرالي أو ستيك انجوس ريب أي استرالي او اضلاع البقر المطهوه ببطاً
-
أي طبق جانبي من اختيارك
-
أي طبق تحلية من اختيارك