

ALLEY ON 25

驻足寻味... 空中香草园

在 Alley on 25 品尝来自亚洲和西方的缤纷美食, 请特别关注我们精心从本地采购食材烹饪的佳肴, 其中的香料就取材自酒店的空中香料园。

这座(可能是)新加坡最高的空中香料园位于 25 层酒店泳池旁, 您可在此放飞好奇心, 探索季节的馈赠。

所有价格均以新加坡元为单位, 须额外加收10%服务费和9%消费税。

菜单菜品可含微量过敏原。

-  含酒精
-  厨师推荐
-  素食
-  植物基
-  含坚果
-  含猪肉
-  不含麸质
-  可持续海产品
-  不含乳制品

午餐和晚餐套餐

两道菜式 \$38

含一份主菜、一份前菜或甜点

三道菜式 \$45

含前菜、主菜、甜点各一份

前菜

凯撒沙拉

罗马生菜、陈年帕玛森奶酪、酸种面包丁

另加配料:

加培根 (免费) 

加有机牛油果片 (半个) \$5 

加烤鸡胸肉 \$10

原生西红柿沙拉

罗勒、橄榄、苹果香醋、PICUAL特级初冷压榨橄榄油

安达仕一碗素食沙拉

酥炸鹰嘴丸子、干小麦、鹰嘴豆、原生胡萝卜、包菜、牛油果、日式烤南瓜、红心萝卜、羽衣甘蓝、石榴、芝麻椰子酸奶汁

夏威夷波奇饭

芝麻酱油腌黄鳍金枪鱼、有机糙米、牛油果、波斯黄瓜、毛豆、胡萝卜、腌制白萝卜、紫菜海苔

当日例汤

配烤酸种面包

主菜

阿姨招牌叻沙

黑虎虾、鱼饼、鹌鹑蛋、豆芽、米粉

招牌牛肉汉堡

红洋葱酱、格鲁耶尔奶酪、腌小黄瓜、布里欧修小圆面包、酥炸薯条

另加配料:

加煎非笼饲鸡蛋 \$2

加煎培根 \$3 

蝶形烤鸡

罗望子、蜜汁豉油腌制、亚洲沙拉拌芒果与青柠

炭烤牛排薯条 \$10

180克和牛侧腹牛排、巴黎黄油、唐生菜、细薯条

纸包可持续性金目鲈

洋蓟、海锥果、皇后橄榄、樱桃番茄、Picual特级冷压榨初榨橄榄油

意式肉酱圆管面

和牛肉沫、李子番茄酱、意大利乳清奶酪、罗勒

焗烤千层茄子

李子番茄、农家干酪、帕尔马干酪、罗勒

素麻婆豆腐

植物猪肉、什锦蘑菇、辣椒、姜蒜、有机香米饭

甜点

班兰椰糖夹心蛋糕

班兰芝士慕斯、香烤椰子碎、棕榈糖

巧克力熔岩蛋糕

焦糖酱、巧克力麦芽冰淇淋

烤酥皮菠萝

金桔卡仕达、腰果、椰子冰淇淋

时令本地水果

ALLEY ON 25 酒水饮料

买一送一 \$20

SPARKLING

Vietti, Moscato D'asti Cascinetta

WHITE WINE

Chardonnay, Miranda Somerton,
Australia, 2018

Chenin Blanc, Painted Wolf, The Den,
Paarl, South Africa, 2020

RED WINE

Shiraz, Miranda Somerton,
Australia, 2018

Pinotage, Painted Wolf, The Den,
Paarl, South Africa, 2019

BEER

Andaz Pilsner, Singapore

PUREZZA 可持续饮用水

选择绿色环保的高纯度直引静态水或汽泡水

\$3 每位 | 无限续杯

解渴饮品

安达仕冰茶  \$8
TWG 新加坡早餐茶, 搭配来糖浆和产自空中香料园的班兰

汽泡西瓜汁  \$14
鲜榨西瓜汁、柠檬汁、薄荷糖浆

蝶豆花茶柠檬汁  \$14
柠檬汁、蝶豆花糖浆

矿泉水 750ml \$9

普娜
圣培露

饮料 \$10

可口可乐 330ml 

健怡可乐 330ml 

雪碧 330ml 

汤力水 200ml 

姜汁汽水 200ml 

LAVAZZA 咖啡 \$8

Lavazza 从中美洲、南美洲和亚洲精心挑选出发着鲜花、杏仁和牛奶巧克力香味的咖啡豆。这些咖啡豆均获得了雨林咖啡联盟的认证。

意式浓缩 \$6

双倍浓缩  \$6

美式咖啡 \$8

拿铁咖啡  \$9

卡布奇诺  \$9

另加燕麦奶或杏仁奶 \$1

TWG 茶饮 \$8

TWG Tea 以高品质的茶叶选品和高端混合茶而闻名。TWG 发扬了打造精品茶叶的传统理念, 以一丝不苟的精湛工艺创造独特的风味。

新加坡早餐茶

日式煎茶

摩洛哥薄荷茶

伯爵茶

英式早餐茶

洋甘菊茶

冰镇果汁

橙汁  \$8

苹果汁  \$8

番石榴汁  \$8

当日排毒果汁  \$12

所有价格均以新加坡元为单位, 须额外加收10%服务费和9%消费税。