

# The Grill on Ocean Avenue

## Chinese 晚餐菜单 Dinner Menu

### 開胃菜 Starters

今天的汤 Soup of the Day 7.50

混合綠色沙拉 Mixed Carmel Valley Green Salad 8.50

日語或蜂蜜芥末 敷料

戈貢佐拉奶酪和生菜葉子 Bibb Lettuce & Gorgonzola 10.50

金葡萄乾、五香的山核桃、藍紋乳酪 油醋汁

加州高苣沙拉 California Caesar 9.75

生菜, 鳳尾魚, 鱈梨, 西紅柿, 烤麵包塊, 奶酪

烤朝鮮薊和香醋蛋黃醬 Grilled Castrovilla

Artichoke with Balsamic Aioli 10.50

鴨煨 & 溫暖菠菜 Duck Confit & Warm Spinach 13.75

香菇 & 牡蠣 蘑菇, 綠色 洋蔥, 培根石榴 油醋汁

太平洋大蟹蛋糕 Dungeness Crab Cakes 14.75

焦糖紅洋蔥、檸檬香草奶油布蘭科、韭菜 油

豬肉春捲 Crispy Pork Spring Rolls 13.75

熱軋 在 水稻 紙 與 春 蔬菜, 甜辣醬油蘸 醬

烤菇 & 烤玉米粥 Grilled Portobello Mushroom & Baked Polenta 13.50

對 混合 谷 綠党, 紅 貝爾 胡椒, 番茄, 綠色 洋蔥, 崩潰 羊乳酪, 第戎蜂蜜 芥末 敷料

蝦天婦羅 Prawns Tempura 17.50

在沙拉、芝麻菜、黃瓜、白蘿蔔芽、櫻桃 番茄, 牡蠣 蘑菇, 日本 油醋汁

野生蘑菇餛飩 Wild Mushroom Ravioli 15.75

港酒奶油醬、焦糖的洋蔥、貝爾 胡椒

溫暖的芝士, 生菜楔 & 烤, 迷你, 山羊乳酪蛋糕 15.50

Warm Brie Wedge & Baked Mini Goat Cheese Cake

蘋果和水煮的梨片, 烤的大蒜丁香, 意式烤麵包

廚師的開胃菜組合盤 Chef's Appetizer Combination Platter 27.50

建議, 方的 兩人或 更多

### 從烤架 From the Grill

時令蔬菜 served with seasonal vegetables

烤三文魚 Flat-Grilled Salmon 27.00

櫻桃西紅柿, 幹白葡萄酒奶油醬, 奶酪阿夏戈玉米粥

蒙特雷灣沙DAB (白色扁魚) Monterey Bay Sand Dabs 25.50

麵包屑, 檸檬續隨子醬, 大米抓飯

## 從烤架 (繼續)

### From the Grill (continued)

時令蔬菜 served with seasonal vegetables

#### 摩洛哥 羊肉 印章 Moroccan Lamb Chops 34.75

由機架, 香料揉, 輕迷迭香, 大蒜醬切, 土豆泥

#### 黑安格斯紐約牛排0.68斤 (12盎司) 36.25

Black Angus New York Steak, 12oz.

野生蘑菇, 甜洋蔥, 牛肉釉, 烤土豆

#### 中線切割, 菲力牛排0.454斤 (8盎司) 36.00

Center-Cut Filet Mignon, 8oz.

波特酒的減少, 牛肉釉, 香脆甜洋蔥, 土豆奶汁

#### 安格斯肋眼牛排0.794斤 (14盎司) Angus Rib Eye Steak, 14oz. 38.50

黃油, 厚切薯條

#### 安格斯 牛肉 平 牛排 Angus Beef Flat Iron Steak 26.00

燒烤醬, 炸薯條

#### 雙切 豬肉 印章 Double Cut Pork Chop 27.75

五香蘋果酸辣醬, 土豆泥

#### 乳酪漢堡 Cheese Burger 14.50

· 培根, 添加 with Applewood Smoked Bacon + 2.00

· 與 炒 蘑菇 添加 with Sautéed Mushrooms + 2.00

## 主菜的 Prime Plates

### 海鮮義大利麵食的一天 Seafood Pasta of the Day 市場價格

### 一天中的新鮮魚 Fresh Fish of the Day 市場價格

#### 短 肋骨 Short Ribs Pappardelle 27.00

紅燒牛肉/牛排骨, 胡蘿蔔, 洋蔥, 芹菜, 烤松子, 蘑菇, 新鮮的麵食, 意大利乾酪

#### 烤 海 低音 Pan-Roasted Sea Bass 27.75

芒果莎莎, 烤土豆, 時令蔬菜

#### 巨型椰子結茄蝦& 扇貝 Jumbo Coconut-Crusted Prawns & Diver Scallops 27.75

石榴激情 水果 醬, 茉莉花 水稻

#### Parmigano 奶酪, 白雞肉 Parmigiano-Crusted Chicken Breast 21.50

safon 奶油, 意大利面, 時令蔬菜

#### 龍蝦 餛飩 Lobster Ravioli 29.75

蟹肉-雪利酒奶油 醬, 塊 龍蝦, saffron 執行緒

#### 烤鴨肉 Oven-Roasted Duck Breast 27.50

尚博爾覆盆子, 黛咪塔絲, 幹櫻桃, 豌豆, 臘肉燴飯, 時令蔬菜

請幫助我們節約用水,

PLEASE HELP US CONSERVE WATER

如果你想要水, 請詢問。

SERVED ONLY ON REQUEST

該餐廳是不負責丟失或被盜的物品。

The restaurant is not responsible for lost or stolen items.