

EQUILIBRIUM - PALATE STARTER

COLD

 <i>Burnt Sourdough & Caviar</i> - Black Garlic Butter, Bacon Jam (g) (d) (sf)	40
 <i>Grilled Avocado</i> - Spiced Labneh, Smoked Corn Sofrito, Kataifi (g) (d)	75
 <i>Smoked Burrata</i> - Grilled Grapes, Tomato Tree, Wagyu Bresaola (g) (d)	120
<i>Beetroot</i> - Feta Cheese, Berries, Aged Balsamic, Hazelnut (n) (d)	63
<i>Chlorophyll</i> - Edamame, Seaweed, Smoked Greens (g) (s)	68
 <i>Ceviche Azul</i> - Hamachi, Blue Algae Tiger Milk, Cured Ikura (sf) (g)	95
<i>Salmon Carpaccio</i> - Pine Oil, Caviar Cream (d) (g) (sf)	92
<i>Tuna Carpaccio</i> - Black Chilli, Pickled Wakame (g) (sf)	99
<i>Beef Tartare</i> - Preserved Lime, Pickled Shiitake, Jalapeño, Caviar (g) (s)	255
<i>Sourdough & House Dips</i> - Harissa, Smoked Olive Tapenade (g) (s) (d)	55

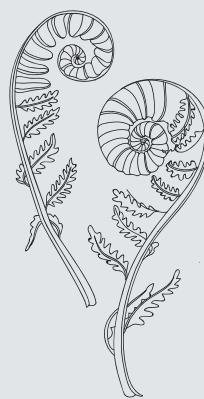
HOT

 <i>Smoked Truffled Cacio E Pepe</i> - Bucatini, Parmesan Foam, Truffle (g) (d) (e)	125
 <i>Glazed Pepe</i> - Lamb Ribs, Coriander Glaze, Smoked Dukkah (d) (g) (n)	80
 <i>Charred Pumpkin Chicken</i> - Amba Cream, Spicy Saffron Honey (d) (n)	125
<i>Beef Skewers</i> - Habanero Chilli, Mustard Mayo (e)	99
<i>Chicken Skewers</i> - Asian Marination, Grilled Onion, Tzatziki Sauce (g) (d)	88
<i>Bone Marrow</i> - Curry Leaves, Pepper Glaze (g) (sf)	125
<i>Chicken Wings</i> - Soy, Chipotle (g)	65
<i>Scallops</i> - Foie Gras, Corn Purée, Coffee Dust (sf)	175
<i>Meat Kebab</i> - Smoked Yogurt, Veal Jus (d)	192
<i>Wagyu Skewers</i> - Rosemary, Chilli-Onion Jam, Shrimp Paste (s) (g)	398



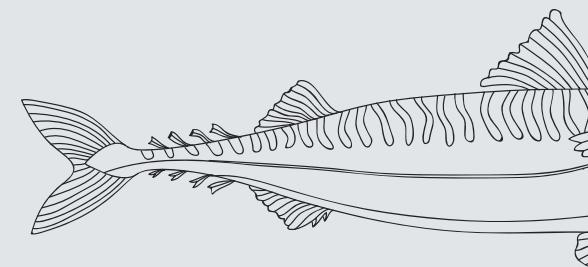
BOTANIC KINGDOM – VEGETABLES

<i>Leeks</i> - Grapefruit, Yam, Dill (d) (g)	55
<i>Asparagus</i> - Horseradish, Scallion Cream (d)	69
<i>Potato Gratin</i> - Parmigiano Reggiano (d) (e)	77
<i>Banana Shallots</i> - Corn Kernels, Oregano	64
<i>Zucchini</i> - Tahini, Pine-nuts, Tomato Butter (d) (n)	60
<i>Eggplant</i> - Garlic, Romesco, Lemon Yogurt (d)	68
<i>Potato Aligot</i> - Gruyère Cheese, Truffle Carpaccio (d)	68
<i>Cauliflower Steak</i> - Olive Tapenade, Preserved Lemon (s) (g) (n)	64
 <i>Broken Potatoes</i> - Buttermilk Sauce, Herb Chimichurri (d) (g)	65

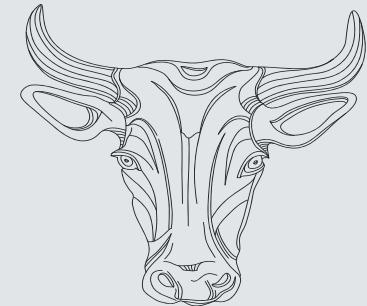


THE OCEAN - SEAFOOD

 <i>Grilled Scallop</i> - Smoked Apple Relish, Rosemary Broth (sf) (g) (n)	58
 <i>Smoked Calamari</i> - Black Garlic Gremolata, Pumpkin Seed Oil (s) (d)	78
 <i>Woodfired King Crab</i> - Burnt Butter, Smoked Bernaise, Caviar (d) (g) (sf)	150
 <i>Flame-licked Tilefish</i> - Wasabi Butter, Dashi Foam, Caviar (sf) (g) (d)	175
<i>Atlantic Seabass</i> - Garlic, Kashmiri Chilli, Preserved Lemon (d) (s)	130/240
<i>Fremantle Octopus</i> - Artichoke Puree, Gremolata (d) (s)	125
<i>Jumbo Prawns</i> - Cajun Spice, Brown Butter (d) (sf)	240
<i>Yellowfin Tuna</i> - Vegetables Provençal, Salsa Verde (s) (g) (e)	180
<i>French Turbot</i> - Sambal or Citrus Cream (s) (d)	180
<i>Crimson Sea Bream (Madai)</i> - Tamarind, Baby Onions, Chilli (s)	370



When man harnessed fire, it was for warmth. It brought people together and fostered community. Driven by primal cooking, Woodfire channels the bounty of nature to create a harmonious balance of fire and technique.



HEARTLAND – MEATS

 <i>Black Ribs</i> - Black Garlic Glaze, Gorgonzola Foam, Short Ribs (d) (g)	240
 <i>Smoked Woodfired Chicken</i> - Nduja Butter, Honey-Gochujang Glaze (g) (d)	135
 <i>Smoked Rabbit</i> - Rainbow Carrots, Mashed Potato, Black Chilli (d) (n)	275
<i>Lamb Chops</i> - Pimiento Chilli Rub, Garlic	247
<i>Fire Pot Lamb Shank</i> - Couscous, Golden Raisins, Mint (g) (d)	315
<i>Crispy Duck Leg</i> - Cucumber, Hoisin, Sumac (g)	136
<i>Wagyu Burger</i> /  <i>Bacon Jam/Truffle</i> (g) (sf) (d)	95/125/160
 <i>Lomo al Trapo</i> - Wagyu Tenderloin Mayura MBS 9+, Black Garlic Aioli	550
<i>Black Angus T-bone</i> 800g (g) (d) (s)	630
<i>Black Angus Rib Eye Bone-in</i> (g) (d) (s)	560
<i>Wagyu Striploin</i> MBS 9+ 300g	780
 <i>Wagyu Tomahawk</i> - Purebred MBS 9+ King River 800g	850

