

纵享奢华美味

所列价格以马来西亚林吉特(RM)为单位,另需加收10%的服务费及现行政府税费。



加多加多



Serai 招牌拼盘



冬阴





Sweet 炸番薯条

杂拌沙拉

29

豆腐、马铃薯、嫩四季豆、大白菜、日式黄瓜、豆芽、胡萝卜丝及半熟鸡蛋，搭配招牌花生酱汁。

冬阴功海鲜或鸡肉

可选择 Serai 自制冬阴功酱底或清汤底。

标准份
大份

19
34

炸番薯条

搭配招牌参巴辣椒蘸酱。

17.90

今日例汤

17

详情请向服务员查询。

+ 蒜香面包

8

芒果沙拉

19

新鲜嫩芒果切片，搭配辣椒、红葱头，拌入酸甜蜂蜜青柠酱汁，并撒上烤花生碎。

开胃菜

Serai 招牌拼盘

48

包含 6 串招牌沙爹（可选择鸡肉或牛肉）、印尼杂拌沙拉、香脆炸鱿鱼及炸鱼饼（鱼片脆饼）。

沙爹

搭配招牌花生酱、黄瓜、洋葱及马来饭团。

鸡肉
牛肉
混合

23.90
25.90
25.90



沙拉

三文鱼尼斯沙拉

39

挪威三文鱼块、罗马番茄与樱桃番茄、嫩四季豆、小马铃薯、芝麻菜、黑橄榄，淋上橄榄油醋汁及辣根优格酱。

凯撒沙拉

32

罗马生菜、香脆牛肉培根、半熟鸡蛋、面包丁、帕玛森芝士薄片，搭配凤尾鱼凯撒酱。



凯撒沙拉

蘑菇炭烤西兰花沙拉

🌿 **烤南瓜沙拉**
烤南瓜搭配嫩菠菜叶、新鲜薄荷、蔓越莓、核桃、菲达芝士、石榴籽及青酱沙拉酱。

33

+ 烤鸡胸肉

9

🌿 **蘑菇炭烤西兰花沙拉**
炭烤西兰花与蘑菇，搭配甜豆、嫩菠菜叶、芝麻菜、奶油豆、蔓越莓干、帕玛森芝士薄片，淋上榛果蜂蜜柠檬油醋酱。

33

+ 烤鸡胸肉

9

香脆炸鱿鱼沙拉
香脆炸鱿鱼搭配综合生菜、日式黄瓜、熟樱桃番茄、甜豆、腌洋葱、鱿鱼干丝，并佐以辣椒青柠酱汁。

32



中东风味羊膝

蓝花饭

Serai 特色推荐

中东风味羊膝

摩洛哥风味慢烤羊膝，炖煮至软嫩入味，搭配中东香料饭、柠檬辣椒哈里萨酱、香脆炸洋葱及薄荷 Labneh 优格酱。

蓝花饭

天然蓝色香饭，搭配香烤鸡、咸蛋、马来香草蔬菜、酿辣椒、鱼饼脆片，并佐以马来发酵鱼露酱。

Serai 杂锦饭

茉莉香饭搭配招牌仁当牛里脊、咸蛋、泰式香炸鱼及参巴茄子。



香草饭配烧鸡

33

以香料腌制的炭烤鸡肉，搭配芒果参巴酱、鱼饼脆片、香炸天贝，并佐以金桔红葱头甜酱油蘸酱。

Serai 招牌拼盘

38

Serai 招牌特色料理，香茅饭搭配亚参辣炖牛尾、蜜汁鱿鱼、马来式腌菜及香料炸鸡。

香兰椰浆饭配香料炸鸡

28

香气浓郁的椰浆香兰饭，搭配香料炸鸡、参巴虾酱及传统椰浆饭配菜。

香兰椰浆饭配仁当牛肉

33

香气浓郁的椰浆香兰饭，搭配招牌仁当牛里脊、参巴虾酱及传统椰浆饭配菜。

欧陆精选

280克 澳洲肉眼牛排

采用谷饲冷藏澳洲牛肉，搭配迷迭香烤马铃薯、香炒波特贝罗蘑菇、嫩菠菜及洋葱，并佐以砂拉越黑胡椒酱。

130

摩洛哥香料羊膝

慢烤至软嫩入味，搭配法式薯泥及香炒芦笋。

85

帕玛森芝士鸡排

酥炸鸡胸肉淋上意大利番茄酱，并铺上融化芝士，搭配薯条及希腊沙拉。

37

波特贝罗蘑菇排

酥炸波特贝罗蘑菇，搭配芝麻菜、帕玛森芝士薄片、法式薯泥及红葱头肉汁酱

33

香脆三文鱼

香煎脆皮三文鱼，搭配番茄炖青口贝、嫩菠菜、马铃薯饼及炸酸豆。

48



双展芝士牛肉汉堡



炸鱼薯条

酥脆轻薄面糊炸当日鲜鱼，搭配塔塔酱及卷心菜沙拉。

35.90

蜂蜜柠檬百里香烤鸡

鸡腿肉裹上蜂蜜柠檬酱汁，并撒上现磨黑胡椒，搭配法式薯泥、烤蒜头及蟹味菇。

37

日式炸鸡汉堡

帕玛森芝士脆皮鸡胸肉，搭配奶油蘑菇、卷心菜沙拉，并附上粗薯条。

34.90

双层芝士汉堡

180克多汁澳洲安格斯牛肉饼，搭配双层融化芝士、双份蘑菇、炭烤洋葱、番茄及自制烧烤酱，并附上粗薯条。

42

+牛肉培根

3.90

+荷包蛋

2.50





香蒜辣椒虾意大利面

奶油青酱鸡肉笔管面

牛肉培根蒜油意面

意大利面

海鲜番茄意大利面

虎虾、鱿鱼、三文鱼块及青口贝，搭配浓郁拿坡里番茄酱烹制而成。

42

香蒜辣椒虾意大利面

虎虾搭配嫩菠菜、半风干樱桃番茄、辣椒碎及特级初榨橄榄油。

38

奶油培根意大利面

搭配波特贝罗蘑菇及牛肉培根的经典卡邦尼意大利面。

38

仁当牛肉笔管面

以马来香料慢炖牛里脊肉酱搭配青豆，与笔管面一同烹调。

35



奶油培根意大利面

仁当牛肉笔管面

南瓜青酱笔管面

海鲜番茄意大利面

牛肉培根香蒜辣椒意大利面

牛肉培根搭配褐色蘑菇、辣椒碎及特级初榨橄榄油，最后撒上帕玛森芝士薄片及酥碎菲达芝士。

32

番茄酱及少许奶油烹制而成。

番茄青口贝意大利面

青口贝以意大利番茄酱、蒜香、新鲜罗勒及微辣风味烹调，顶部铺上香脆面包丁，并淋上特级初榨橄榄油。

34



南瓜青酱笔管面

29.90

南瓜搭配罗勒青酱、芝麻菜、蘑菇、新鲜番茄及黑橄榄，最后撒上帕玛森芝士薄片。



鲜番茄笔管面

28.90

鲜番茄搭配罗勒、蒜头、嫩菠菜、菲达芝士碎、辣椒碎及帕玛森芝士，以特级初榨橄榄油拌制而成。



香辣酱与酸甜芒果配炸物

黄油大虾



臭豆配虾酱辣酱鱿鱼

海鲜类
鲜鱼（鲈鱼 / 石斑鱼）

- 泰式三味酱蒸鱼 / 炸鱼
-  泰式青柠蒸鱼
- 暹罗风味蒸鱼
- 糖醋炸鱼
-  香辣芒果酱炸鱼
- 姜葱酱油蒸鱼
- 亚参咖喱鱼

标准份/ 大份

- 市场价格
- 市场价格
- 市场价格
- 市场价格
- 市场价格
- 市场价格
- 市场价格



奶油风味
甘香风味 亚
亚参咖喱 泰
泰式三味酱
🔪 Serai招牌香茅火炬姜花虾
禄咖喱
参巴
🔪 小米椒咖喱
糖醋风味
🔪 香辣罗勒风味

市场价格
市场价格
市场价格
市场价格
市场价格
市场价格
市场价格
市场价格
市场价格
市场价格

泰式青柠蒸
蜜汁香炸
咸蛋黄香炸
香辣罗勒风味
香酥炸
臭豆马来盏参巴

42 48
27 38
29 45
27 45
24 42
29 45

肉类 与家禽

牛肉

	标准份 / 大份	
亚参辣炖牛尾	55	78
仁当牛里脊	45	60
姜葱牛肉	28	38
罗勒牛肉	28	38
黑胡椒牛肉	28	38

羊肉

马沙文咖喱羊膝	85
慢炖羊膝搭配茄子、长豆、马铃薯及秋葵，佐以浓郁泰式马沙文咖喱。	
泰式烧烤羊肩	55
新西兰羊肩肉刷上香甜亚洲烧烤酱烤制而成。	

家禽

	标准份 / 大份	
芒果鸡	32	48
泰式特色鸡肉	32	45
柠檬鸡	30	42
泰式青咖喱鸡	32	45
腰果鸡丁	28	42
干辣椒鸡	28	42
香料炸鸡	29.90 (2片)	
马来香烤鸡	15 (1片)	

芒果鸡

马来香烤鸡

姜葱牛肉



柠檬鸡



马沙文咖喱羊膝



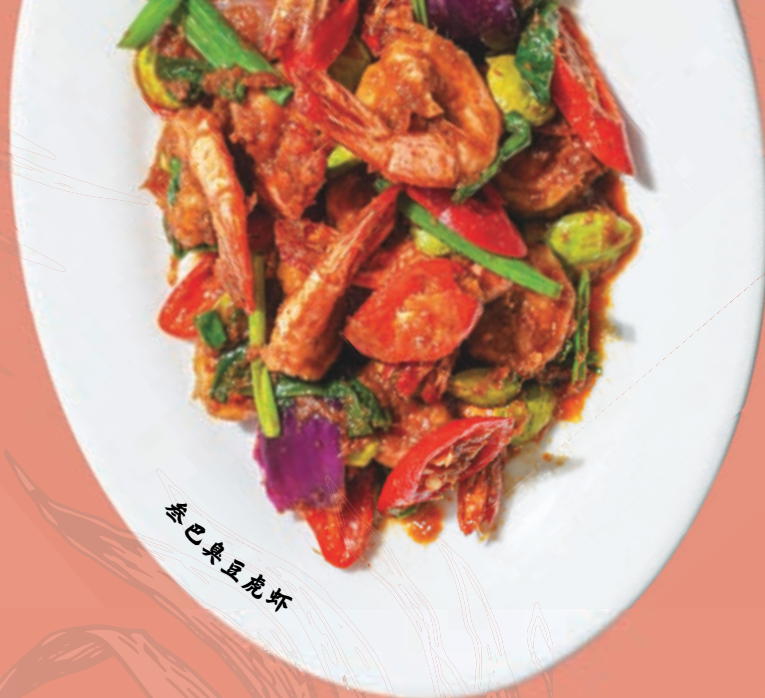
豆豉辣炖牛尾



罗勒牛肉



咸鱼香炒香港芥兰



叁巴臭豆腐虾



炖西兰花



西兰花炒虾

蔬菜

炖西兰花
西兰花与香菇以浓郁特级
蚝油烩制而成。

咸鱼香炒香港芥兰

牛肉炒香港芥兰
咸鱼炒香港芥兰

什锦天妇罗蔬菜
西兰花与香菇以浓郁特级
蚝油烩制而成。

参巴臭豆虎虾

马来盞芦笋

西兰花炒虾

西兰花炒牛肉

杂锦时蔬

马来盞空心菜

香酥炸茄子

咸鱼炒豆芽

原味煎蛋

标准份 / 大份

33.90 40

28 38

26 30

20

30.0 48

30 48

33 43

33 43

28 40

27 32

24.90 32

21 27

15



香酥炸茄子



什锦天妇罗蔬菜



牛里脊汤河粉



泰式香辣炒饭



芥阴茄米粉汤



面食类

牛里脊汤河粉 35

清爽牛肉高汤搭配河粉，
铺上鲜嫩牛里脊肉片及香菜，
并附参巴甜酱油。

海鲜炒粿条 26

粿条以酱油和辣椒大火快炒，
搭配鲜虾、鱿鱼、豆芽、韭菜及鸡蛋。

冬阴功米粉汤 38

采用自制冬阴功酱熬制海鲜汤底，
加入鲜虾、鱿鱼、鱼片及米粉。

生虾鸳鸯 45

滑河粉与香脆米粉双拼，
搭配浓郁蛋花芡汁、生虾及香港芥兰。

蚝皇牛肉河 / 蚝皇时蔬河 32 25

扁平宽面配浓郁蚝油，
佐以牛肉片和新鲜蔬菜。

麻麻炒面 25

黄面搭配豆腐、鸡肉、青葱及鸡蛋，
以马来风味酱料大火炒香。

咖喱面 33

黄面配浓郁咖喱汤底，
加入鸡丝、生虾、炸豆卜、
长豆及溏心蛋，并附参巴辣椒酱。

饭类

泰式香辣炒饭 26

茉莉香米以自制虾膏炒香，
搭配鸡胸肉条及鲜 虾，并附
泰式香脆煎蛋、芒果沙拉、
马来式腌菜、泰式江鱼仔
及招牌马来盞参巴酱。

甘榜风味炒饭 28

米饭与鸡胸肉条、
空心菜及江鱼仔一同炒制，
搭配马来式腌菜、
鱼饼脆片及两串鸡肉沙爹。

中东香料米饭 8

蓝花饭 5

Serai 香茅饭 6

白饭 4

香料饭 5





鸡肉沙爹炒饭

迷你芝士牛肉汉堡

波特菇拿坡里斜管面



鸡肉沙爹炒饭

炒饭搭配鸡肉沙爹。

18

迷你芝士牛肉汉堡

搭配薯条。

18

奶油蘑菇鸡肉意大利面

18

炸鱼薯条

18

波特菇拿坡里斜管面

搭配拿坡里酱

18

炸鱼薯条



奶油蘑菇鸡肉意大利面





香蕉太妃派

椰子意式冰淇淋

香兰香蕉炸糕

莓果帕芙洛娃



甜品

熔岩巧克力蛋糕 25
浓郁巧克力蛋糕, 内含流心法芙娜巧克力馅, 搭配香草冰淇淋。
(请预留约 20 分钟烘烤时间)

开心果焦糖布蕾 25
香浓开心果焦糖布蕾, 搭配香草冰淇淋。

椰子意式冰淇淋 17
两球椰子意式冰淇淋, 搭配玉米粒、红宝石果冻及烤花生碎。

巧克力香蕉芭菲 20
巧克力与香草冰淇淋层层叠加, 搭配奥利奥碎、蜂蜜玉米脆片及香蕉片。

香蕉榛子巧克力云吞 18
香脆炸云吞内包 Nutella 榛子巧克力酱及新鲜香蕉, 搭配香草冰淇淋。

今日雪葩 20
详情请向服务员查询。

时令鲜果拼盘 18

煎蕊冰 15

红豆冰 18
配有玉米粒、红宝石果冻、红豆、煎蕊、花生碎, 顶部放上香草冰淇淋, 淋上椰糖浆及玫瑰糖浆。

香兰香蕉炸糕 16
香蕉裹上香兰风味面糊炸至金黄酥脆, 淋上椰糖浆, 并搭配香草冰淇淋。

红宝石椰奶冰 17
泰式经典甜品, 以马蹄粒搭配香浓椰奶及刨冰制成。

精选蛋糕
请前往蛋糕展示柜选购。



薄荷金桔苏打

Serai 冰茶

牛奶万隆

奥利奥奶昔



特色饮品

Serai 冰茶 19
柠檬雪葩、新鲜香茅萃取及淡淡薄荷香气调制而成。

薄荷金桔苏打 17
冰淇淋苏打搭配新鲜薄荷碎及鲜榨金桔汁。

香蕉热带冰沙 16
香蕉、凤梨与椰奶混合搅打，顶部铺上碎冰。

Serai 香茅冰沙 15
荔枝与新鲜香茅萃取调制的冰沙饮品。

蜜瓜风暴 18
新鲜蜜瓜、荔枝及青柠调制而成的冰沙。

热带嘉年华 17
新鲜芒果与凤梨混合制成的热带风味冰沙。

橙香风暴 17
冰淇淋苏打搭配橙汁、百香果及石榴糖浆，并以薄荷叶和碎冰点缀。

玫瑰气泡冰沙 14
玫瑰糖浆与苏打水调制而成的冰沙饮品。

牛奶万隆 16
香兰风味玫瑰糖浆搭配冰淇淋苏打及鲜奶。

罗勒籽玫瑰露 11
玫瑰糖浆搭配罗勒籽

浓厚奶昔

巧克力奶昔 17
香草香蕉奶昔 19
牛油果奶昔 20

榛子巧克力奶昔 19
奥利奥奶昔 19

饮品

咖啡

浓缩咖啡	8
双份浓缩咖啡	12
美式咖啡	10
拿铁咖啡	12
平白咖啡	13
卡布奇诺	13
摩卡咖啡	14
玛奇朵	9
阿芙佳朵	15
冰美式	13
冰卡布奇诺	16
冰咖啡	15
冰拿铁	15
冰摩卡	17
燕麦奶	3

茶饮

英式早餐茶	10
伯爵茶	10
茉莉绿茶	10
洋甘菊茶	10
拉茶	8
冰拉茶	10
冰柠檬茶	10
热香茅茶	7
冰香茅茶	8
热蜂蜜柠檬	8
冰蜂蜜柠檬	9
热香茅饮	7
冰香茅饮	8
热抹茶拿铁	13
冰抹茶拿铁	15

巧克力饮品

热巧克力	14
冰巧克力	16

鲜榨果汁

凤梨汁	15
橙汁	15
西瓜汁	15
蜜瓜汁	15
苹果汁	15
胡萝卜汁	15
青柠汁	15
自选混合果汁	17
少冰或去冰需额外收费	2

碳酸饮料

EST 可乐, OKF 气泡柠檬饮	7
-------------------	---

饮用水

巴黎水	14
Serai 矿泉水	5
过滤饮用水	0.80



西瓜汁

拉茶

平白咖啡

冰巧克力

热香茅茶

