

## APERITIF

<b>FITZROY SPRITZ</b> Blutorange – Prosecco – Zitrone – Tiki Balis	12	<b>SYDNEY MARGARITA</b> Patrón Tequila – Cointreau – Jalapeño – Ananas – Limette	16
<b>SARTI TROPICAL SPRITZ</b> Vodka – Passionsfrucht – Mango – Limette – Prosecco	9	<b>FLOREAL SPRITZ</b> (alkoholfrei) Martini Floreale – Apfelsaft – Tonic – Zitrone	11

## STARTERS

### GYOZA & DIM SUM 23

pro Auswahl je 5 Stück

serviert mit leichter Soja-Sauce und Teriyaki-Sauce

#### SZECHUAN GYOZA

Schwein – Garnelen

#### HAO KAO

Garnelen – Bambus

#### BBQ

Hähnchen – Barbecue-Sauce

#### VEGAN<sup>V</sup>

Süßkartoffel – Jackfrucht

#### QUEENSLAND BEEF TATAKI 21

Trüffelponzu – Shisokresse-Salat – Kalamansi-Gel – Topinambur-Chips – Finger Limes

#### OUTBACK MUSTARD LACHSSASHIMI 19

Shiso-Soja-Sauce – Miso-Senf – Shiso-Tempura – gepuffter Quinoa – Chili – Gemüsesalat

#### VEGETARISCHE CEVICHE<sup>V</sup> 17

Avocado – Edamame – Mais – Süßkartoffel – Tofu – Tigermilch – Yuzu-Gel

#### TASMANISCHER ROTKOHLE- & KALAMANSI-SALAT<sup>V</sup> 17

marinierter Rotkohl – Kalamansi-Dressing und -Gel – bunte Karotten – Fenchel – Shiso Leaf – Avocadopüree – Granatapfel

#### FITZROY'S RAMEN 19

Pak Choi – geflämmte Rindfleischscheiben – Zuckerschoten – Edamame – cremiges Eigelb

## MAINS

#### MACADAMIA-OKTOPUS 32

Pastinakenpüree – eingelegter Pak Choi – Petimezi-Sauce – Macadamiapesto

#### WINTERKABELJAU 30

Kizami-Wasabi-Erbesen – Erbsen-Minz-Püree – lauwarmer Soja-Yuzu-Sauce – Tobikko

#### BLACK COD MISO 35

asiatisch marinierter Gemüsesalat – eingelegter Ingwer – Sweet-Miso-Sauce

#### SMOKY BBQ BEEF SHORT RIB 32

cremiges Süßkartoffelpüree – BBQ-Jus – Kräuterpanko – Schnittlauch

#### TRÜFFEL- & PILZ RISOTTO<sup>V</sup> 28

gemischte Pilze – Kräutersaitling – Pilzpulver – Trüffelöl – Shisokresse

#### POTPOURRI AUS GEMÜSE<sup>V</sup> 24

Süßkartoffelpüree – Wurzelgemüse – Hokkaido-Kürbis – Zuckerrübensirup – Kräuteröl – knusprige Topinambur

### FITZROY'S FINEST FOR MEATLOVERS

**US CÔTE DE BOEUF** 1000 gr 165  
Rotwein-Jus – Chimichurri

**IRISCHES T-BONE STEAK** 500-600 gr 75  
Rotwein-Jus – Chimichurri

**BLACK ANGUS RIB-EYE** 250 gr 43  
Rotwein-Jus – Brokkolini

**SAUCEN & BUTTER** je 4  
- Pfeffersauce vom Tasmanischen Bergpfeffer – Koschu Yuzu  
- Café de Paris-Butter – Chimichurri  
- Sauce béarnaise – Rotwein-Jus

**SIDES<sup>V</sup>** je 8  
- Babykartoffeln – Zitronenmyrtöl  
- wilder Brokkoli – Macadamia  
- gegrilltes Gemüse – Limetten-Oliven-Öl  
- crispy Süßkartoffel  
- Erbsen-Minz-Püree

<sup>V</sup> = vegetarisch, vegan auf Nachfrage

Unser Team gibt Ihnen gerne alle notwendigen Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen.