

醒酒

再三杯

中式小酒馆



無敵

MUTEKI IZAKAYA



再三杯 Zai San Bei  
Restaurant & Bar @ Solaris



再三杯 Zai San Bei  
Restaurant & Bar @ Auto city Penang



再三杯 Zai San Bei  
Restaurant & Bar Eco Botanic JB



再三杯 Zai San Bei  
Restaurant & Bar @ UPG Georgetown Penang



再三杯 Zai San Bei  
Restaurant & Bar @ Puchong IOI

醒局  
**再三杯**  
中式小酒馆

醒局再三杯  
中式酒馆新风尚

2023年强势登陆马来西亚，  
开创性地融合地道中式餐饮与轻松酒馆文化  
打造餐厅+酒馆+居酒屋三位一体的独特体验  
从众多餐饮模式中脱颖而出  
带来全新社交餐饮潮流

深耕大马版图持续扩张  
2023年9月-首站扎根 吉隆坡  
开启马来西亚之旅

2023年12月- 第二家分店于檳城璀璨启幕  
点燃北马热情

2024年8月 - 布局柔佛 **Johor Eco Botanic** 店热情迎客服务南马食客

2024年10月 - 重返檳城  
第四家分店 进一步巩固北马据点

2025年7月 - 强势入驻雪兰莪州核心商圈**Puchong** 蒲种  
这不仅是在巴生河流域的关键落子  
更是品牌深耕马来西亚市场的重要里程碑

烟火气的热闹没有距离的氛围·醒局再三杯  
我们以美味的创意新派川菜和醇香生啤  
打破传统川菜“重油、重麻、重辣”的刻板印象

巧妙融入热门酒馆元素  
精心打造一个强社交、主放松、无需转场的“第三空间”

菜单精彩纷呈，包括：

- 惹味炸卤、川式把把烧、砂煲系列
- 镬气十足的江湖热炒、精致下酒小菜
- 鲜美海鲜炸物、高颜值打卡甜品

“放心微醺，放松小聚”是我们的生活态度  
愿在每一个需要欢庆、慰藉或纯粹放松的时刻  
醒局再三杯都能陪伴您左右  
卸下疲惫 尽享快意人生

**醒局再三杯**  
喝完一杯，再来三杯  
有酒有肉，快意生活

# 砂煲系列

## Claypot Series

SB04

砂锅水煮鱼 (小)  
Claypot Sichuan  
Poached Fish (Small)

SB05

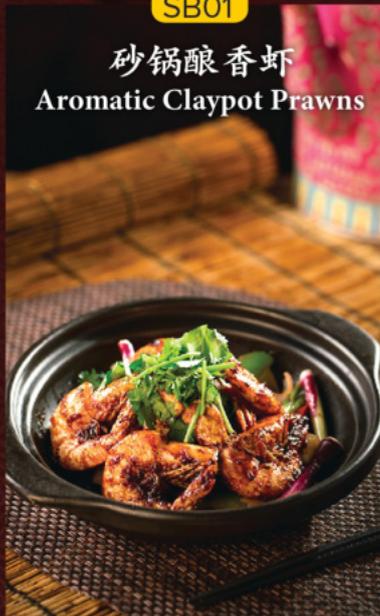
砂锅水煮鱼 (大)  
Claypot Sichuan  
Poached Fish (Big)

砂煲滚红油，腐竹吸饱汁，藕片脆响，  
红皂鱼肉浮沉青椒碎间，麻香烫舌。



SB01

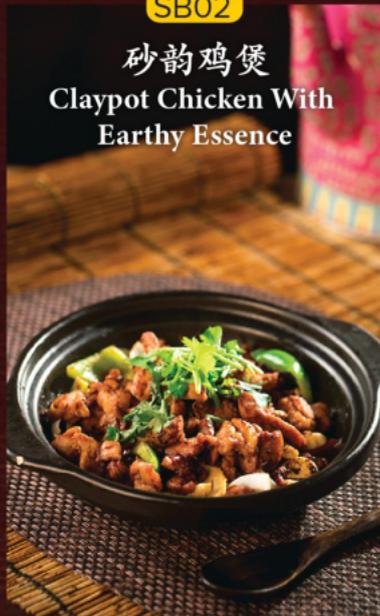
砂锅酿香虾  
Aromatic Claypot Prawns



鲜虾入滚烫砂锅，蒜粒热油爆香。  
干焗至壳红蜷曲，虾肉紧实，鲜甜烫口。

SB02

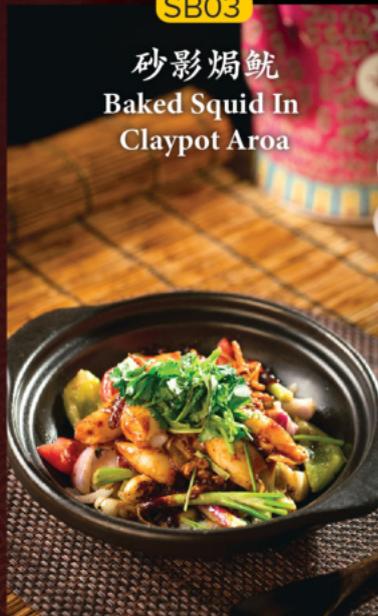
砂韵鸡煲  
Claypot Chicken With  
Earthy Essence



揭盖喷香，金黄酱汁咕嘟。嫩鸡块裹满酱汁，  
皮滑肉嫩，啫啫声中烫舌鲜。

SB03

砂影焗魷  
Baked Squid In  
Claypot Aroa



滚油爆香蒜粒，鲜魷入砂锅滋滋蜷曲。  
猛火逼出焦香，魷须脆弹，咸鲜烫口，  
镬气裹着海味窜鼻。



**SB06**

**砂煲老坛酸菜鱼 (小)**  
Claypot Sauerkraut Fish (Small)

---

**SB07**

**砂煲老坛酸菜鱼 (大)**  
Claypot Sauerkraut Fish (Big)

砂煲滚红油，腐竹吸饱汁，藕片脆响，  
红皂鱼肉浮沉青椒碎间，麻香烫舌。

**SB08**

**砂煲嘟嘟鸡煲 (小)**  
Claypot Auto-Rickshaw  
Tuktuk Chicken Pot (Small)

---

**SB09**

**砂煲嘟嘟鸡煲 (大)**  
Claypot Auto-Rickshaw  
Tuktuk Chicken Pot (Big)

未见其菜，先闻其香。高温砂锅，  
直接啫出鸡肉本身的鲜嫩味道，  
开盖会发出“啫啫”的声音，  
阵阵鲜香扑鼻而来。鸡肉紧实不失鲜嫩，  
鸡皮焦脆又有弹性，尝一口直达灵魂深处！



\*图片仅供参考 Picture for illustrative purposes only.



SB12

梅菜扣肉  
Braised Pork  
With Preserved Vegetable

精选优质猪五花肉和梅干菜，腌制入味，炸至表皮酥脆。一层梅菜，一层肉片，放入砂锅中小火炖至汤汁收干，出锅倒扣装盘扣肉软烂入味，梅菜汁香甜微酸。

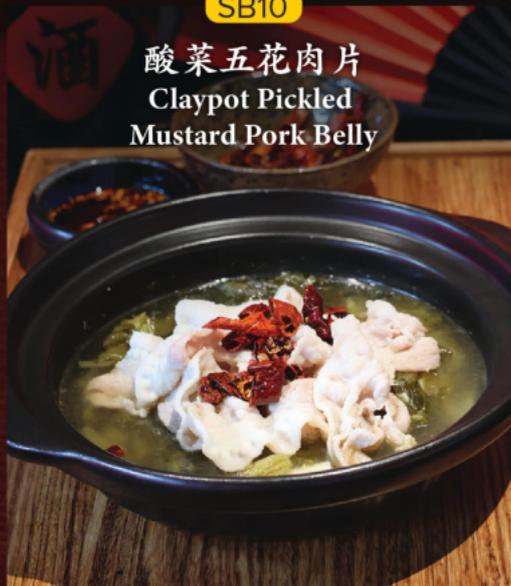
SB13

辣油梅菜扣肉  
Spicy Sichuan Braised Pork  
With Preserved Vegetable

别人家的扣肉：「扣」住你的胃  
我的辣油梅菜扣肉：「咯」住你的魂！

SB10

酸菜五花肉片  
Claypot Pickled  
Mustard Pork Belly



酸菜白浪滚沸，透亮五花肉片卷着金边浮沉。揭盖烫舌酸香，脂花化在酸汤里。

SB11

麻辣水煮五花肉  
Claypot Sichuan Poached  
Spicy Slices Pork



特色是“麻、辣、鲜、烫”，吃起来肉片爽滑，蔬菜鲜香，在红色汤汁中捞一根绿油油的蔬菜和入味麻辣的肉片，别提多开胃……

SB14

蒜蓉生蚝粉丝煲  
Claypot Oyster Vermicelli

砂锅端上桌还咕嘟冒泡！肥嫩生蚝盖满灿灿蒜蓉，粉丝吸满汤汁鲜得很。热乎乎烫嘴，鲜味直冲味蕾。



SB15

蒜蓉粉丝虾  
Claypot Garlic Vermicelli Shrimp

砂锅端上桌还咕嘟冒泡！肥嫩生蚝盖满灿灿蒜蓉，粉丝吸满汤汁鲜得很。热乎乎烫嘴，鲜味直冲味蕾。

SB16

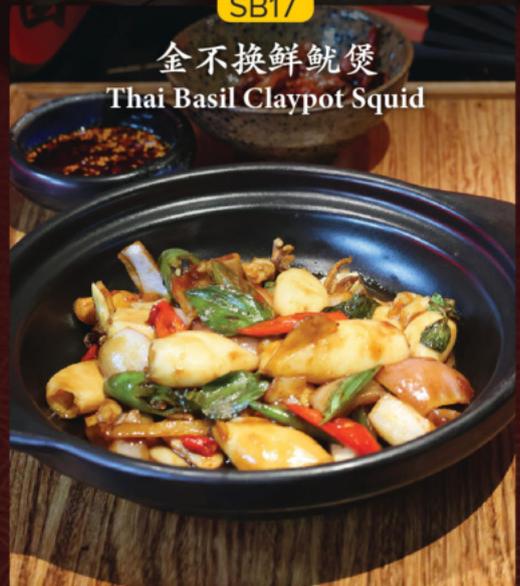
金不换鸡煲  
Thai Basil Claypot Chicken



砂锅猛火啫嫩鸡，金不换霸香窜鼻！鸡腿肉裹满焦糖酱，九层塔热油一激，香到骨髓里～嫩滑爆汁超下饭！

SB17

金不换鲜鱿煲  
Thai Basil Claypot Squid



砂锅啫啫狂响！鲜鱿卷脆嫩弹牙，金不换热油一浇香浪炸开～三秒快啫锁鲜汁，鲜甜烫嘴香到跺脚！



SB18

### 麻辣小龙虾

#### Claypot Mala Cray Fish Vermicelli

是夏夜微醺里的精灵，以火红之姿，唤醒沉睡的食欲。每一颗饱满的虾肉，都是对平凡生活的热烈宣言，粉丝吸透麻辣鲜汁，热辣辣嘶哈过瘾！

SB19

### 砂煲麻辣冬粉虾

#### Claypot Mala Vermicelli Shrimp

红油咕嘟滚烫上桌！明虾铺排成花，冬粉吸透麻辣汁嗦着超入味～剥虾壳指头都香，后劲麻香嘶哈喷火！



SB20

### 砂煲炸弹毛血旺

#### Sichuan Cuisine In Spicy Soup

有毛肚、鸭血、莲藕片、午餐肉、大肠、金针菇、五柳炸蛋辣椒油一烹撒上青葱碎，颜色诱人汤汁红亮，麻辣鲜香，回味悠长，特别过瘾，地道川渝口味。





**SB23**

**鱼肉米粉豆腐汤 (小)**  
Signature Fried Fish Vermicelli (Small)

**SB24**

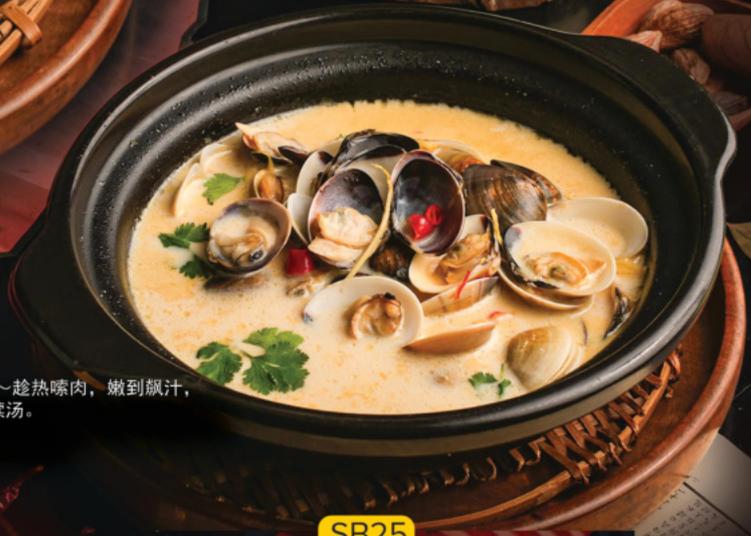
**鱼肉米粉豆腐汤 (大)**  
Signature Fried Fish Vermicelli (Big)

清香的红皂鱼肉紧实，鲜嫩豆腐汤中富含丰富的蛋白质，浓郁的香味更是令人回味无穷。

**SB22**

**上汤啦啦煲**  
Claypot Clam Soup

活蛤喇爆壳吐金汤，姜丝芹碎激鲜甜～趁热嗦肉，嫩到飙汁，奶汤鲜甜暖胃！加入了玉豆腐，还可续汤。



**SB21**

**胡椒猪肚汤煲**  
Claypot Pepper Pork  
Tripe Chicken Soup



砂锅咕嘟冒白烟！奶白浓汤滚着脆肚条&滑鸡块，现磨胡椒辛辣窜鼻～趁热喝，暖到心窝，肚脆肉嫩鲜掉眉！

**SB25**

**酸辣虾**  
Hot And Sour Prawn



食在江湖，味在人间  
虾肉紧实弹牙，搭配酸辣酱汁，每一口都是对味蕾的极致挑逗。



SB26

陈皮东坡肉

Tangerine Peel Braised Pork Belly

肉中有嚼劲, 肥而不腻, 软中带胶质, 肥瘦相间的大块东坡肉, 吃起来不腻不柴, 浓郁的酱汁挂满肉肉, 拌进米饭真的香晕!

SB27

宫保香鳝柳

Sauteed Eel In Kung Pao Blaze

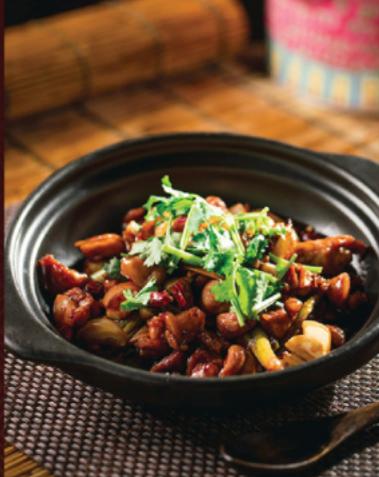
黄鳝鲜嫩弹牙, 宫保酱汁又香又带点辣, 超开胃!



SB28

锦绣宫保鸡

Splendid Kung Pao Chicken



鸡腿肉丁裹亮酱, 炸花生脆蹦蹦~ 干椒段焦香微辣, 酸甜汁挂满肉, 一口酥嫩香到呛喉!

SB29

宫保翠羽田鸡

Emerald Feather Kung Pao Frog



猛火爆炒镬气冲! 田鸡腿肉裹焦糖酱炸嫩滑, 青花椒麻香钻鼻~酥骨缝里渗麻辣, 花生脆蹦蹦, 香得跺脚!

SB30

梅香东坡肉

So Dong Bo Braised Pork With Sauerkraut Fusion



紫砂钵颤巍巍! 琥珀肉方浸透梅子香, 肥肉透亮似冻, 瘦肉酥到骨缝~筷子点破油皮, 甜香不腻抿嘴化

# 江湖热炒

## Stir Fried



RC01

黄金雪油虾球  
Prawns Medallions In  
Savoury Egg Yolk Dust

金黄酥脆虾球，裹以雪白醇香酱汁，Q弹鲜嫩，奶香浓郁，一口沉醉。



RC02

金沙皮皮虾  
Golden Yolk Crusted Mantis Shrimp

咸蛋金沙裹身，虾壳酥香虾肉弹嫩，咸鲜交织沙沙流心，吮指回味无穷。

RC03

避风塘皮皮虾  
Garlic Fried Mantis Shrimp



蒜香面包糠金黄焦脆，皮皮虾鲜辣干香，酥到连壳都不想放过。

RC04

椒盐皮皮虾  
Salt And Pepper  
Mantis Shrimp



猛火快炸锁鲜，椒盐均匀渗透，虾壳焦脆虾肉紧实，咸香微辣，干爽利落惹味过瘾。

RC05

辣椒炒肉  
Sauteed Pork With  
Fragrant In Xian Chilli



湘味灵魂！薄切猪五花爆炒至焦香，青红鲜椒辣而不燥，肉片油润馨香，一口米饭三碗菜。

RC06

### 椒茸鱼香焗茄柳

### Yuxiang Essence With Silken Eggplant

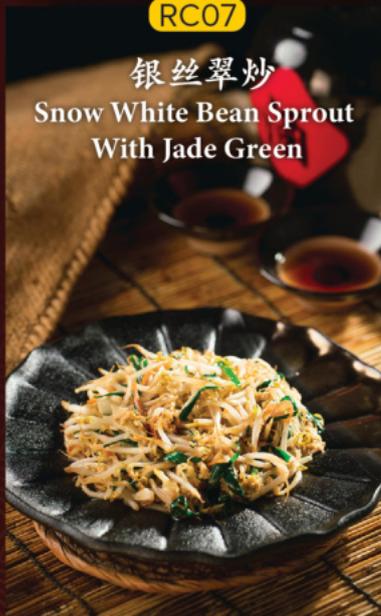
砂煲焗出茄条绵软，鱼香汁酸甜微辣，肉末与椒茸提鲜，热腾腾裹满酱汁啫啫作响。



RC07

### 银丝翠炒

### Snow White Bean Sprout With Jade Green

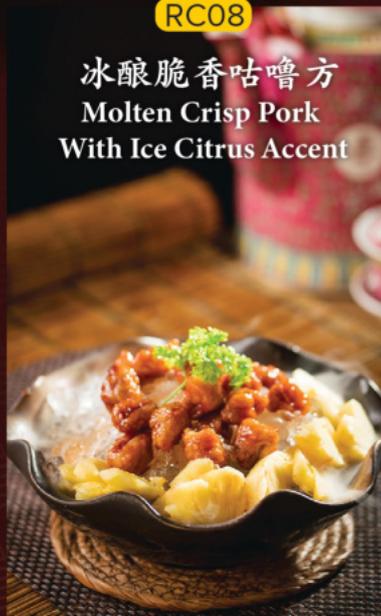


掐尖嫩豆苗如翡翠铺底，银白芽菜脆爽清甜，蒜片轻煸，满口春鲜。

RC08

### 冰酿脆香咕噜方

### Molten Crisp Pork With Ice Citrus Accent

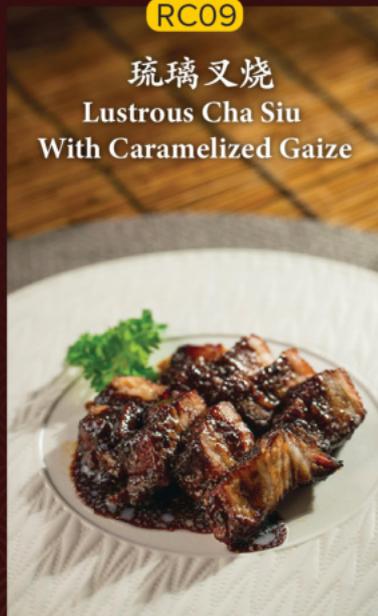


创意冷飨！经典咕啫肉冰镇后外皮脆韧，菠萝清甜冰凉，酸汁凝成琥珀冻，开胃奇趣。

RC09

### 琉璃叉烧

### Lustrous Cha Siu With Caramelized Gaize



蜜糖与焦香交织！肥叉烧淋麦芽糖浆炙烤，透光如琉璃，肉嫩脂融，甜脆外壳裂开瞬间销魂。

RC10

五柳炸蛋  
Rustic Fried Egg  
With Savory Glaze



流心煎蛋炸出蕾丝脆边，  
五柳菜酸甜汁倾泻如瀑，脆嫩交织，  
一口唤醒老广味魂。

RC11

麻辣娃娃跳  
Claypot Sichuan Poached  
With Frog



牛蛙腿弹嫩似白玉，花椒麻香窜喉，  
鲜椒辣意燎原，热油激香，  
舌尖蹦跳狂欢。

RC12

葱韵姜滑鸡  
Silken Chicken With  
Ginger & Scallion Aroma



去骨鸡腿肉裹姜汁滑入喉，葱油香韵缭绕，  
嫩如豆花，暖意从舌尖化到胃里。

RC13

椒焰皮皮虾  
Fiery Sauteed Mantis Shrimps

火焰炙烤虾壳焦斑如豹纹，椒盐辣意灼喉，  
虾肉滚烫爆汁，野性食感直击天灵盖。



RC14

豉油皇虾  
Chef Sinature Soy Shrimp

虎虾魁硕裹秘制豉油皇，琥珀酱光摇曳，  
咸甜深邃渗入肌理，虾脑膏香汹涌，吮指称王！



\*图片仅供参考 Pictures for illustrative purposes only.



RC18

麻婆豆腐 | Mapo Tofu

肉末与豆瓣酱炸出红油浪涛，豆腐颤巍巍兜住麻辣烫鲜，椒麻窜鼻，一口烫出额角细汗！



RC15

金沙蒜影避风虾

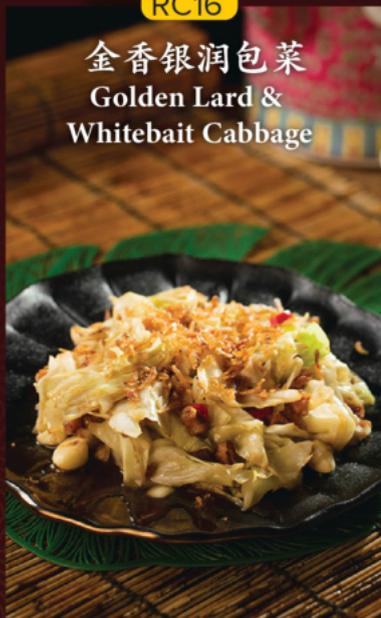
Gralic Gold Shelterb Prawns

避风塘蒜粒与咸蛋金沙共舞，虾身披金甲，蒜片炸成薄影焦香，鲜辣酥脆三重暴击！



RC16

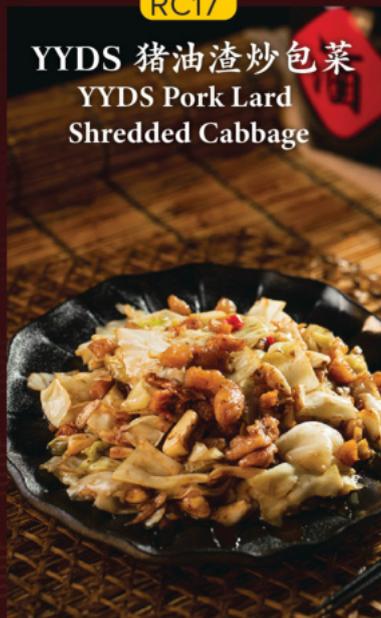
金香银润包菜  
Golden Lard &  
Whitebait Cabbage



手撕包菜淋咸蛋金沙，银白菜帮脆如雪梨，叶脉裹金酱软糯，富贵香气勾魂摄魄。

RC17

YYDS 猪油渣炒包菜  
YYDS Pork Lard  
Shredded Cabbage



古法猪油渣煸出荤香云朵，包菜猛火抢脆，油渣酥脆化脂，镬气直冲颅顶！

RC19

糖醋鱼柳  
Sweet & Sour Fish Fillet



酥壳咬开咔嚓裂响，鱼柳嫩似云絮，琥珀色糖醋汁裹成琉璃甲，酸甜颯风席卷舌尖。

RC23

### 麻辣干锅虾滑

Griddle Cooked Shrimp Paste

手打虾滑炸出虎皮皱，干椒花椒椒进脆壳，  
咬开滚烫爆汁，麻意直冲天灵盖。



RC24

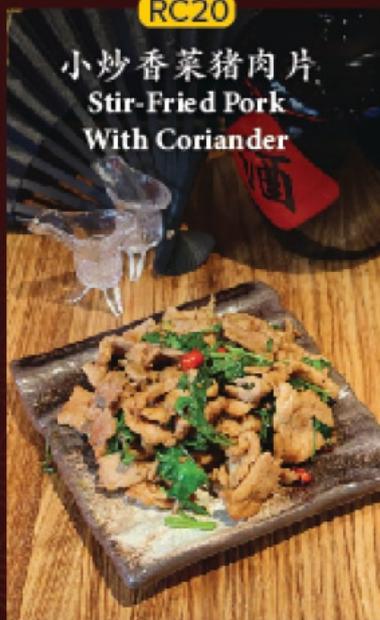
### 麻辣干锅叽叽

Griddle Cooked Chicken

带骨鸡块炸至骨酥，马铃薯条吸透麻辣油，  
煮边脆芯，指尖发颤停不下筷！

RC20

### 小炒香菜猪肉片 Stir-Fried Pork With Coriander



猪后腿肉弹嫩带焦边，香菜野香爆破，  
蒜片辣椒爆出香气，三筷清空一碗饭。

RC21

### 回锅肉 Twice Cooked Pork



二刀肉煸出灯盏窝，豆瓣豉香渗入肉纹，  
蒜苗脆后解腻，一片肉三寸魂。

RC22

### 爆炒烧肉 Stir-Fried Pork Belly



脆皮烧肉二次猛火逼油，青葱洋葱爽脆夹击，  
焦糖化表皮裂开，咸香麻辣意炸味蕾！

RC26

### 麻辣干锅肥肠

#### Griddle Cooked Pork Intestine

肥肠先卤后炸出盔甲脆壳，内里糯如年糕，  
花椒粒黏唇爆麻，罪恶感与快感齐飞。



RC27

### 西红柿炒蛋

#### Stir-Fried Tomato With Scrambled Eggs

金红雪峰堆叠！蛋花裹满番茄浓汁，甜酸暖阳淌喉，  
葱花点睛，一勺浇透三碗饭。

RC25

### 麻辣干锅娃娃

#### Criddle Cooked Frog



田鸡腿炸出金黄脆壳，椒麻香渗入蒜瓣肉，  
配藕片土豆吸足辣油，越啃越上头！

RC28

### 辣炒土豆丝

#### Stir Fried Shredded Potato (Spicy)



土豆丝淬出玻璃脆感，干椒段炸成焦红暗器，  
醋香劈开辣雾，镬气声刺啦穿透耳膜。

RC29

### 炒土豆丝

#### Stir Fried Shredded Potato



炒土豆丝手切银丝爽脆如冰凌，  
米醋香窜鼻尖，花椒油点睛，  
素菜炒出肉香魂。

RC30

### 爆炒鱿鱼

#### Stir-Fried Squid

麦穗花刀绽成黄金网，鱿须焦脆如炸鞭，  
泡椒酸辣汁渗进肌理，海味甜浪冲垮齿关。



RC31

### 辣子鸡

#### Sichuan Spicy Chicken

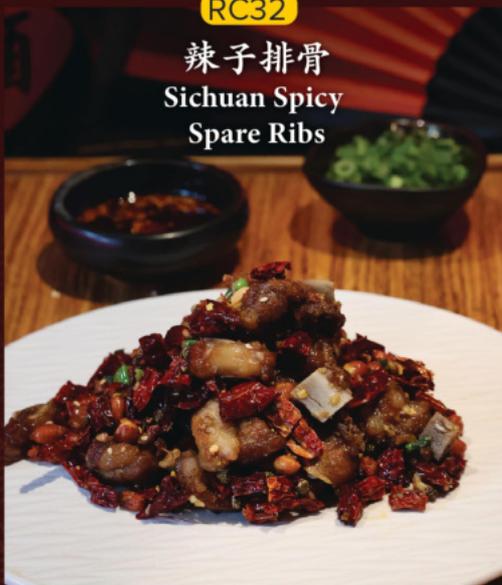
鸡丁炸出陨石坑纹，辣椒丛中掘金，  
花椒黏唇爆麻，脆骨在齿间溅射火星。



RC32

### 辣子排骨

#### Sichuan Spicy Spare Ribs



肋排煨至骨肉分离，焦糖辣壳裂开瞬间，脂香混合椒粒，  
骨髓渗出麻辣岩浆！

RC33

### 辣子鸡中翅

#### Sichuan Spicy Chicken Mid Joint Wing



翅中劈开两段骨酥，辣椒籽嵌入脆皮，撕咬时辣油喷射，  
指尖红光一片！

RC34

### 避风塘鸡中翅

Fried Chicken Mid Joint Wing  
In The Typhoon

蒜香面包糠如金甲覆体，翅肉撕开蒸汽喷涌，连骨嚼碎，鲜辣余韵撞响脑钟！



RC35

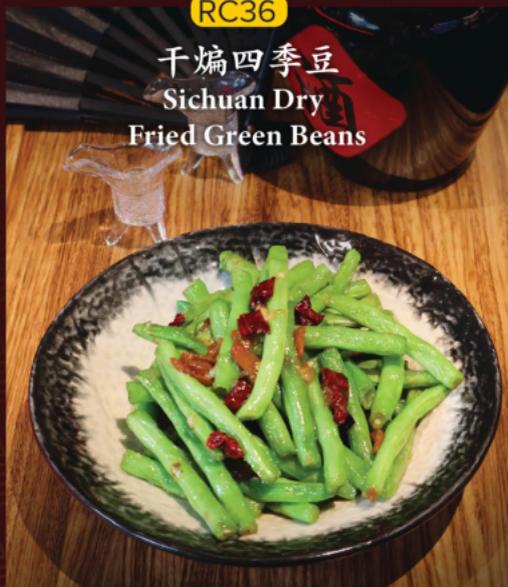
### 避风塘虾

Typhoon Shelter Prawn

大虾蜕成黄金球，炸蒜粒黏满虾腹，虾脑膏混入金沙，鲜味核弹在舌尖裂变！

RC36

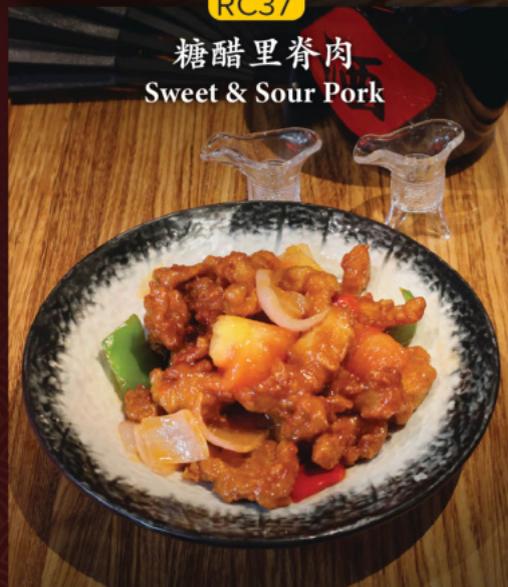
干煸四季豆  
Sichuan Dry  
Fried Green Beans



四季豆煸出虎皮皱，肉末咸鲜炮弹炸裂，芽菜碎提味，焦香镞射穿颅三十秒！

RC37

糖醋里脊肉  
Sweet & Sour Pork



里脊裹黄金甲咬下咔嚓裂响，糖醋汁拉丝成琥珀岩浆，酸甜飓风卷走理智！

\*图片仅供参考 Pictures for illustrative purposes only.

# 川式把把烧

## Skewer

SK01

烤羊肉串 (半打)  
Lamb Skewer (1/2 dozen)

肥瘦相间羊肋穿签，炭火逼出脂香陨石坑，孜然辣椒黏骨灼烧，撕咬时肉汁喷射烫唇！

SK02

香香辣辣小郡肝 (半打)  
Chicken Gizzard Skewer (1/2 dozen)

鸡胗片划密刀如齿轮，辣油渗进沟壑，脆弹牙缝爆汁，椒麻电击舌尖三十秒！

SK03

嫩嫩的千里香 (半打)  
Chicken Tail Skewer  
(1/2 dozen)



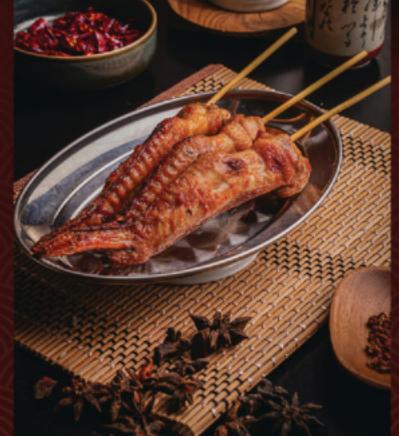
SK04

烤叽叽串 (半打)  
Chicken Skewer  
(1/2 dozen)



SK05

鲜嫩吮指的烤鸡翅 (3串)  
Barbecue Chicken Wings  
(3nos)



鸡腿肉块穿插鸡油筋，酱香渗入肌理如岩浆，焦皮黏唇撕扯，鲜甜辣三重绞杀！

中翅劈骨摊成蝴蝶甲，椒辣料嵌进焦皮皱褶，啃骨时软骨脆裂如嚼冰。

\*图片仅供参考 Pictures for illustrative purposes only.



SK06

飞刀猪五花 (半打)  
Pork Belly Skewer (1/2dozen)

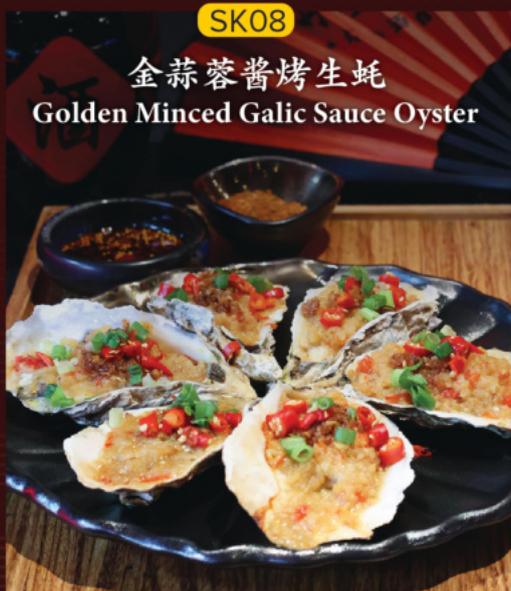
薄切五花卷成焦糖卷，脂肪炸成透明脆膜，椒盐刺进肉纹，油渣香撞响后脑钟。



SK07

爱上猪颈肉 (半打)  
Pork Skewer (1/2dozen)

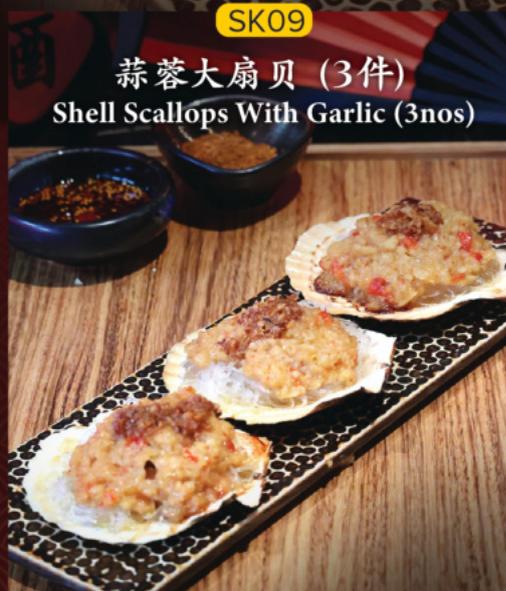
雪花纹肉条炙出豹斑，蜜汁裹成琥珀鳞，脆嫩如荔枝肉，一口坠入脂香温柔乡！



SK08

金蒜蓉酱烤生蚝  
Golden Minced Garlic Sauce Oyster

蚝肉卧在黄金蒜蓉岩浆，小米辣碎如熔岩火花，海味甜浪撞上重口味海嘍！



SK09

蒜蓉大扇贝 (3件)  
Shell Scallops With Garlic (3nos)

贝柱肥如雪卵，粉丝吸透蒜油辣汤，撕扯时银丝拉出海鲜瀑布，鲜到颅顶发麻。

\*图片仅供参考 Pictures for illustrative purposes only.



SK12

盐烧烤鳗鱼  
Unagi BBQ Skewer

鳗段铺盐霜炙烤，鱼皮焦脆如琥珀甲，鱼肉糯似年糕淋魂，海风咸鲜卷舌三巡！



SK10

烤墨鱼(3串)  
Grilled Squid (3nos)



墨鱼筒填满辣酱炸弹，炭烤后脆皮爆破，乳白嫩肉涌出，鲜辣汁喷射十厘米！

SK11

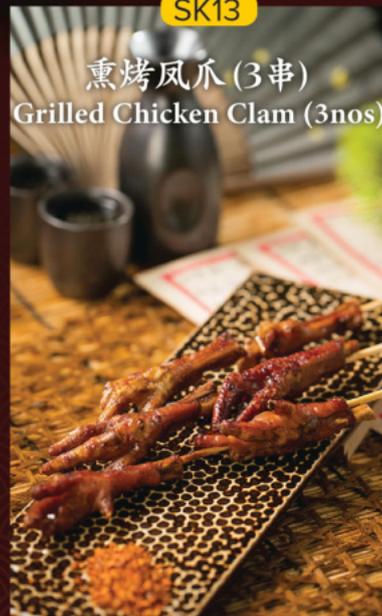
烤虾滑(3串)  
Grilled Shrimp Paste (3nos)



虾泥挤成火山熔岩柱，炭烤出虎皮焦斑，咬开滚烫爆汁，鲜甜直冲天灵盖。

SK13

熏烤凤爪(3串)  
Grilled Chicken Clam (3nos)



先卤后烤出虎皮胶质，关节裹满辣椒籽，黏唇如蜜糖，骨髓渗出烟熏岩浆！



SK14

熏烤肥肠

Grilled Pork Intestines(Braised)

肠衣炸成蜂窝盔甲，花椒粒镶嵌如星钻，咬开脂香核爆，余韵缭绕三分钟不散！

SK15

烧烤金钱肉干

BBQ Bagua

猪脸肉炙出钻石纹路，酱甜渗入肌理如蜜渍，焦边微苦回甘，下酒噬魂一口入魔！



SK16

烧烤五花肉金针菇

BBQ Pork Belly & Enoki



RM13

肥五花裹紧金针菇囚笼，炭烤后油脂熔穿菇伞，焦脆外皮咬下爆汁，罪恶感直冲天灵盖。

SK17

蒜蓉烤香菇 (3串)

Grilled Shiitake Mushroom (3nos)



RM14

香菇盏盛满黄金蒜蓉岩浆，炭火逼出菌鲜山洪，厚肉咬出鲍鱼感，鲜汁烫舌三连击。

SK18

烤羊角豆 (3串)

Grilled Okra (3nos)



RM8

秋葵剖星芒纹路，椒盐渗入黏液拉丝，脆籽在齿间炸裂，滑腻与焦香颅内蹦极！



SK23

烤老虎大虾 (3串)  
Prawn Skewer (3nos)

虎虾魁梧如炭火战车，虾壳炸成琥珀盔甲，蒜辣汁渗入肌理，虾膏涌出黄金岩浆！



SK19

烤土豆片 (半打)  
Roasted Potato (1/2dozen)

薄切薯片透光如琉璃，椒盐嵌进焦边波浪，齿间咔嚓声如碎冰，淀粉甜香返潮回马枪！



SK20

烤四季豆 (半打)  
Roasted Green Bean  
(1/2dozen)



豆角煨出虎皮皱褶，辣油凝成琥珀糖衣，咬开青甜汁喷射，镶气穿颅三十秒不散！

SK21

烤大蒜 (1串)  
Grilled Garlic (1nos)



整蒜烤成焦糖炸弹，蒜肉糯似流年糕，辛辣幻化甘甜，配肉串解锁灵魂密钥！

SK22

烤玉米串 (半打)  
Grilled Corn Skewer  
(1/2dozen)



糯玉米粒串成黄金齿轮，刷腐乳辣酱炙烤，焦斑处爆浆甜糯，啃签快感如时光倒流！

\*图片仅供参考 Pictures for illustrative purposes only.

# 下酒菜 Snacks

XJ01

脆椒藏香酿 (6pcs)  
Stuffed Emerald Pepper  
With Hidden Fragrance(6pcs)

藏香猪肉糜酿进皱皮椒，炭烤出虎斑焦痂，咬破瞬间辣油岩浆喷发，配酒三杯灭火。

XJ04

来碗鸭血豆腐  
Spicy Duck Blood With Tofu

鸭血颤巍如黑布丁，嫩豆腐裹麻辣血汤，吡溜滑入喉，血腥鲜香唤醒酒魂！

XJ02

荷藕酿肉  
Suffed Lotus Rot



藕孔填肉糜如弹匣，糖醋汁淬出琉璃光，脆藕拉丝混脂香，一口酒一口脆糯二重奏！

XJ03

椒盐玉蜀粟  
Salt And Pepper Corn



甜玉米粒炸成黄金地雷，椒盐沙暴裹身，齿间爆浆甜糯混焦脆，咔嚓声掀翻天灵盖！

XJ05

武隆麻辣虾滑  
Wulong Spicy Shrimp Paste



虾泥挤成毒蝎尾，红油冰镇后凝成琥珀冻，麻意顺脊椎爬行，涕泪横流不停箸！



XJ08

### 柠檬手撕鸡 Shredded Chicken With Lemon

走地鸡撕成玉缎，野山椒汁腌透肌理，柠檬酸刺穿喉头，冰凉麻感直冲天灵盖！

XJ09

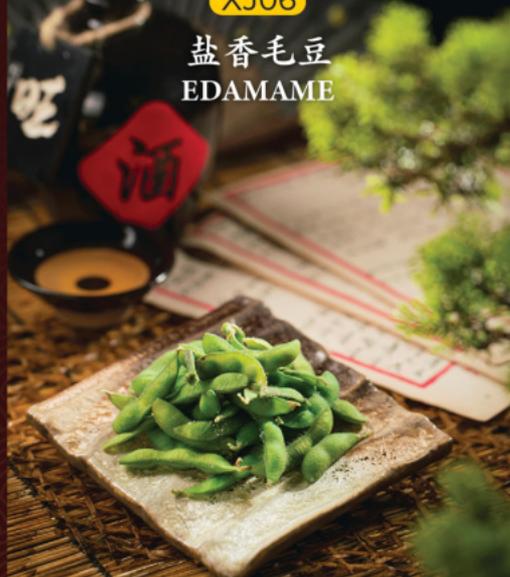
### 擂椒皮蛋 Century Eggs With Mashed Chilli Peppers

皮蛋溇心颤如墨玉，青椒擂出纤维铠甲，蒜醋汁渗进龟裂纹，暗黑鲜香噬魂下酒！



XJ06

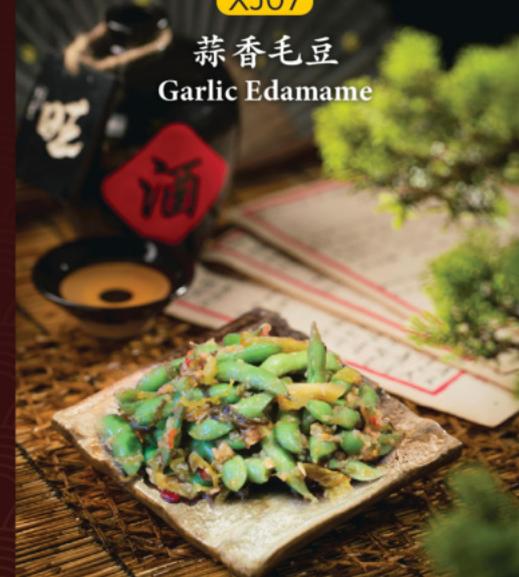
### 盐香毛豆 EDAMAME



毛豆煮裂翡翠鞘，粗盐粒黏附如霜雪，指尖嗦壳咸香渗甲缝，冰啤灌喉冲刷三巡不解瘾！

XJ07

### 蒜香毛豆 Garlic Edamame



毛豆荚煮裂翡翠甲，蒜泥辣油浸透豆粒，指尖汁水黏腻，嗦壳声如诱魂魔咒！

\*图片仅供参考 Pictures for illustrative purposes only.



XJ10

冰火荔枝虾球  
Lychee Shrimp Balls

虾滑裹脆壳炸成荔枝纹，冰镇后咬开滚烫流心，芥末甜辣汁如颅内蹦极！

XJ11

盐烤午鱼 (2pcs)  
Sawara Shoyaki (2pcs)

海鱼裹盐炙烤，焦壳裂开雪白蒜瓣肉，海风腥鲜撞喉，配烧酒激出泪汗交响！



XJ12

糖醋土豆  
Crispy Fried Potato



薯角炸出玻璃脆壳，糖醋汁凝成酸晶琥珀，咬下瞬间甜酸脉冲直击脑干！

XJ13

五香卤肉  
Five Spices Meat Roll



三层肉卤成琥珀化石，香料渗入脂肪年轮，冻状胶质黏唇，配烈酒解腻升仙！

XJ14

酒鬼花生  
Drunkard Peanut



花生裹酒香琥珀甲，花椒粒镶嵌成地雷阵，一粒麻唇三粒上头，一个香。



XJ17

劈腿茄子  
Crispy Eggplant

整茄子划花刀烤香，铺满蒜蓉酱，茄子肉软糯吸汁，一勺挖下去酱汁直冒！



XJ18

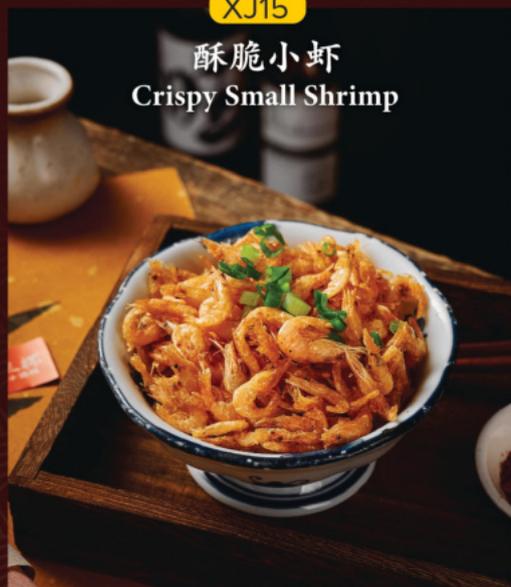
金莎豆腐  
Golden Sands Tofu

嫩豆腐滚咸蛋黄酱，外酥里嫩一抿就化，金沙鲜香满嘴跑，趁热吃最过瘾！



XJ15

酥脆小虾  
Crispy Small Shrimp



河虾连壳炸成珊瑚礁，辣椒籽黏附如星屑，空口嚼碎十勺，鲜腥余韵勾酒瘾！

XJ16

炸腐竹鱼肉片  
Fried Fish Beancurd



XJ19

### 酥炸猪脚 Crispy Pork Knuckle

猪脚先卤后炸，外皮焦脆起泡，胶质黏嘴唇，椒盐香配酒越啃越上瘾！



XJ20

### 蒜香酥炸排骨 Garlic Fried Pork Ribs

排骨裹粉炸金黄，蒜粒黏满焦壳，咬开肉汁滋滋冒，香到连骨头都嗦干净！



XJ21

### 哪咤莲藕烽火轮 Lotus Root Chips



藕片串串炸至金黄酥脆，椒盐辣椒粉撒落间，丝丝香辣悄然缠绕。入口嘎嘣脆响，内里藕丝的清甜随即涌现，巧妙化解香辣，酥脆解腻，滋味层层递进！

XJ22

### 鲜虾腐皮卷 Fried Shrimp Roll



XJ25

话梅小番茄  
Pickled Cherry Tomato  
With Plums



XJ26

金香银玉酥  
Golden Dusted Sliverfish  
With Salted Egg



炸豆腐裹咸蛋黄，金黄脆皮咬开豆香爆棚，  
外咸香内软嫩，冷吃也美味！

XJ27

金沙玉菇  
Golden Sand King  
Oyster Mushroom



白玉菇炸脆裹咸蛋黄，咬开酱汁鲜甜溢出，  
咸香+清爽一次满足！

XJ23

酥脆的风鲷  
Crispy Fried White Pomfret



XJ24

凉拌黄瓜  
Smashed Cucumber

黄瓜拍碎加蒜醋，冰凉爽脆酸辣开胃，一口解腻两口上瘾！



XJ28

芥末黄瓜

Wasabi Cucumber Delight

青瓜条蘸芥末酱，呛辣冲鼻瞬间醒神，怕辣又停不下筷子！



XJ29

凉拌海带

Seaweed Salad (Wakame)

海带丝拌香辣红油，滑溜溜带嚼劲，酸辣爽口配酒一绝！

XJ30

芥末海带

Kyoto Wasabi Wakame



XJ31

凉拌海蜇

Ocean Breeze Jelly Fish



XJ32

芥末海蜇

Wasabi Pearl Jellyfish



XJ33

### 辣卤鸭舌

#### Braised Duck Tongue

鸭舌卤得软糯入味，麻辣鲜香直冲舌尖，骨头缝里都是汁，越嗦越上瘾！



XJ34

### 辣卤肥肠

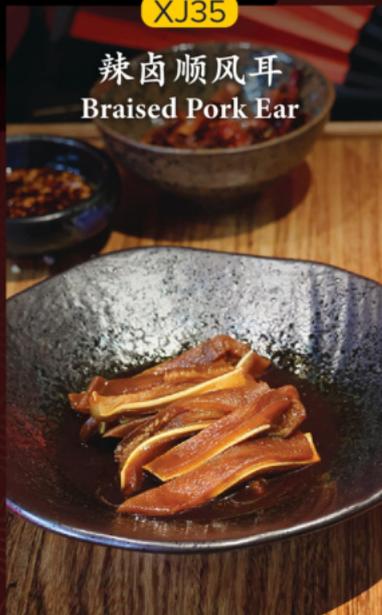
#### Braised Pork Intestine

肥肠卤到弹嫩不腻，麻辣汁渗进每一层，嚼起来满口脂香，下酒绝配！

XJ35

### 辣卤顺风耳

#### Braised Pork Ear



猪耳朵卤得脆弹有嚼劲，麻辣中带点胶质黏唇，一口接一口停不下来！

XJ36

### 辣卤鸡爪

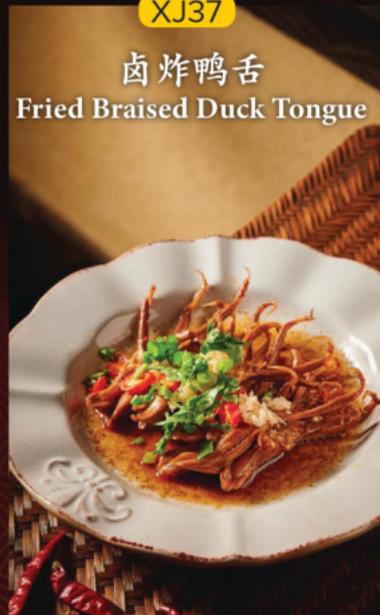
#### Braised Chicken Feet



XJ37

### 卤炸鸭舌

#### Fried Braised Duck Tongue



先卤后炸，鸭舌外酥里嫩，椒盐混着卤香，连骨头都炸得酥脆！

XJ38

### 椒盐卜卜虾碌 Salt Pepper Shrimp

鲜虾裹薄粉炸至金黄，椒盐香渗进虾壳，咬开虾肉弹嫩，鲜甜迸发！



XJ40

### 椒盐鲜鱿 Salt Pepper Squid

鱿鱼圈炸得焦香，椒盐蒜粒黏满表面，咬下去脆嫩爆汁，海鲜鲜味十足！



XJ39

### 椒盐八味豆腐 Salt Pepper Tofu



豆腐外皮炸得酥脆，内里嫩如布丁，八种香料椒盐提味，香到舔手指！

XJ41

### 椒盐鸡中翅 Spiced Salt Chicken Mid Joint Wing



# 酒足饭饱

Grain



BF01

武隆麻辣苕粉

Wulong Spicy Sweet Potato Vermicelli

红薯粉吸饱麻辣汤汁，滑溜溜带着豆芽脆爽，花椒后劲凛冽，越吃越上头！

BF02

红油抄手

Sichuan Spicy Dumpling In Chili Oil

薄皮抄手裹满香辣红油，肉馅鲜嫩爆汁，辣中带甜，一口一个超过瘾！



BF03

好吃的水饺

Boiled Dumpling

手工水饺皮薄馅足，咬开肉汁四溢，蘸醋加辣油，简单却吃不腻！

BF04

### 萝卜焖饭

#### Carrot Stew Rice

腊肠萝卜焖进米饭，锅底结出金黄饭焦，  
油香渗透每粒米，一碗管饱又暖心！



BF06

### 三文鱼炒饭

#### Salmon Fried Rice

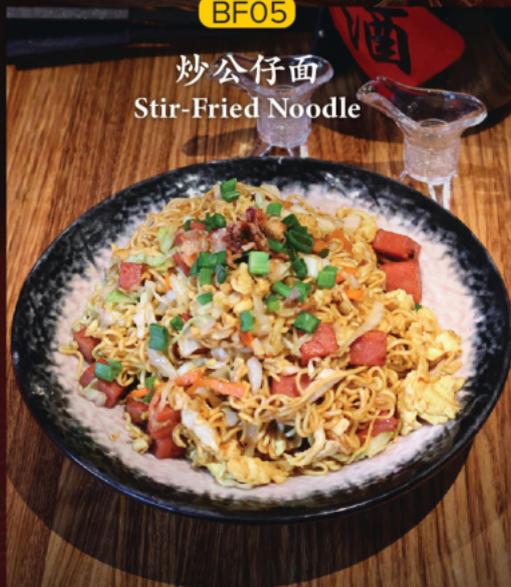
三文鱼粒外焦里嫩，蛋花金黄裹着米饭，鱼油香渗入米粒，  
鲜到光盘！



BF05

### 炒公仔面

#### Stir-Fried Noodle



泡面猛火炒得干香，午餐肉焦脆、鸡蛋滑嫩，镬气十足，  
深夜解馋神器！

BF07

### 蒜米炒饭

#### GARLIC FRIED RICE



蒜末炸至金黄爆香，米饭粒粒分明，简单却香气扑鼻，  
金黄蒜香是灵魂。

BF08 白米饭 White Rice

BF09 荷包双蛋 Two Fried Eggs

# 甜品 Dessert



D03

黑糖糍粑  
Glutinous Rice Cake With Brown Sugar



D05

桃胶雪燕羹  
Snow Bird Nest Peach Gum Dessert

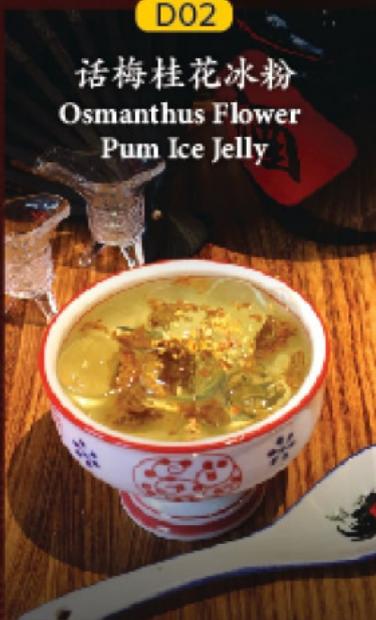
D01

南瓜饼  
Pumpkin Pie



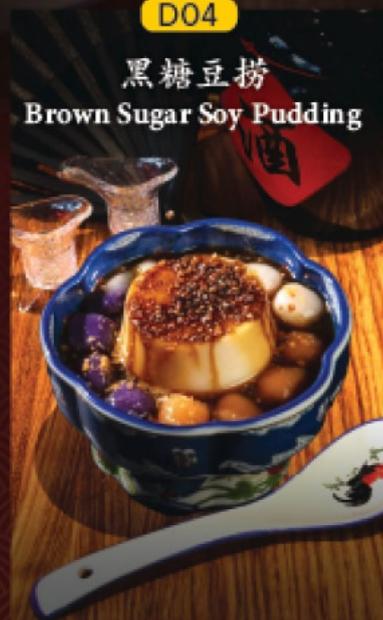
D02

话梅桂花冰粉  
Osmanthus Flower  
Pum Ice Jelly



D04

黑糖豆捞  
Brown Sugar Soy Pudding



## Chinese Jug

- CJ01 旺 STARTER
- CJ02 饮 GROUP
- CJ03 靚 STUNNING
- CJ04 颠 HAPPY
- CJ05 狂 HIGH



## Tower Mocktail

- TM01 PINK GUAVA
- TM02 LYCHEE
- TM03 GREEN APPLE



\*图片仅供参考 Pictures for illustrative purposes only.

SC01

## 茅塞顿开

### Enlightenment

以醇厚中国白酒为魂，甄选鲜荔慢浸入味。  
初尝，是岭南荔枝饱满的甜润与跳跃的果酸，  
温柔包裹舌尖，仿若灵光初现的微醺前奏。  
旋即，白酒的刚烈底蕴冲破果香帷幕，  
一道炽烈而清晰的“呛”感如闪电划破迷雾，  
直抵喉间！

这瞬间的激荡，恰似困顿中灵犀一点，  
堵塞尽消，天地豁然开朗。  
酸甜交织，刚柔并济，正是顿悟时刻的淋漓酣畅。



