

OH OLD HOMESTEAD STEAK HOUSE

老家园牛扒餐厅 (Old Homestead Steak House) 集传统与优雅于一身，
逾百年来一直为纽约市提供精选上品牛肉，
是您在拉斯维加斯享用精品牛扒的理想之选，
适合举办特别庆典、生日派对、私人活动，
也是来此游玩不可错过的餐厅！

开胃菜

超级蟹饼 (Colossal Crab Cake) 27
蓝蟹肉、芥末酱

香脆鱿鱼 (Crisp Calamari) 22
意式海员沙司、塔塔酱

***香煎鹅肝 (Seared Foie Gras)** 27
比利时华夫饼、时令果酱

大肉丸 (The Meatball) 22
意式海员沙司、意大利乳清干酪

洛克菲勒生蚝 (Oysters Rockefeller) 25
烟熏培根、潘诺酒、法式蛋黄酱

**苹果木烟熏厚切培根
(Thick-Cut Applewood Smoked Bacon)** 24
3 片厚切培根

***塔塔金枪鱼 (Ahi Tuna Tartare)** 25
牛油果慕斯、松露醋

海鲜冷盘

***老家园海鲜大拼盘
(Old Homestead Seafood Platter)**
缅因龙虾、帝王蟹、虾、生蚝
2 人 85
4 人 170

***奥西特拉鲟黄金鱼子酱
(Golden Osetra Caviar) 1 盎司** 市价

***东西岸新鲜生蚝
(Fresh-Shucked Oysters East & West)**
每 6 只 25

**帝王蟹腿
(King Crab Legs)**
整粒芥末酱 56

超级鸡尾酒虾 (Colossal Shrimp Cocktail) 29
招牌鸡尾酒酱、“Atomic”牌山葵

**超级鸡尾酒蟹肉
(Colossal Lump Crabmeat Cocktail)** 25

汤品和沙拉

缅因龙虾浓汤 (Maine Lobster Bisque) 19
龙虾、法式打泡酸奶油

法式洋葱汤 (French Onion Soup) 17
甜洋葱、法式烤奶酪面包

扒房维奇沙拉 (Steakhouse Wedge) 18
脆嫩冰山生菜、梅塔格蓝纹奶酪、培根

经典凯撒沙拉 (Classic Caesar Salad) 18
蒜香炸面包丁、经典拌料

传统甜菜根 (Heirloom Beets) 20
榛子、山羊奶酪、调味橘醋

**自然成熟的番茄配罗勒沙拉
(Vine-Ripened Tomatoes with Basil)** 20
鲜莫泽瑞拉奶酪

厨房汇沙拉 (“Kitchen Sink” Salad) 20
虾、蒜香腊肠、培根、鳄梨、番茄、棕榈心、蓝纹奶酪屑、香槟醋

行政总厨: Michael Gill

*食用生的或未熟的肉类、禽类、海鲜、贝类或蛋类，可能增加您患食物相关疾病的风险。

我们是牛肉专家!

优选风干特级牛扒

USDA 所有评级牛肉中, 仅有不到 0.5% 为 USDA 认证安格斯特级牛肉, 它需要达到“普通”特级以上额外的 9 项质量标准。

在我们纽约的风干库中风干(最少 30 天)。所有牛排均为厚切, 使用精选犹太盐和新磨黑胡椒腌制。1,200°F 高温烤制和焦皮, 锁住最佳的风干口味。

牛扒

***黑安格斯牛肉菲力牛扒**
(Black Angus Beef Filet Mignon)

8 盎司 53

12 盎司 65

***带骨菲力牛扒 (Bone-In Filet Mignon) 16 盎司 72**

***雪利酒兄弟纽约客牛扒**
(Sherry Brothers New York Strip) 14 盎司 65

***肋眼牛扒 (Rib Eye Steak) 16 盎司 68**

***“哥谭镇”肋眼牛扒**
(The “Gotham” Rib Eye Steak) 带骨 24 盎司 82

***“棒棒”肋眼肉 (“Lollipop” Rib Eye)**
2 人份 38 盎司 125

***带骨上等腰肉牛扒 (Bone-In Porterhouse)**
2 人份 34 盎司 125

***日本“A5”和牛**
(Japanese “A5” Wagyu)
纽约客牛扒
5 盎司 160
10 盎司 280

***美洲和牛**
(American Wagyu)
10 盎司 菲力牛扒 100

老家园特色

***大西洋鲑鱼 (Atlantic Salmon) 42**
荞麦面、香菇

多佛比目鱼 (Whole Dover Sole) 80
现场去骨

***潜鸟扇贝 (Diver Scallops) 45**
烤洋姜、碳烤大葱

***老家园汉堡 (Old Homestead Burger) 30**

10 盎司 “Pat LaFrieda” 品牌风干肉扒(使用 50 年铸铁煎锅在 800°F 高温下煎烤) 汉堡、鹅肝酱烤奶油面包、陈年 Tillamook 切达奶酪、焦糖洋葱、鸭油炸薯条、波本沙司等

鲜活缅因龙虾 (Live Maine Lobster) 72
烧烤或清蒸 2.5 磅

***风干猪扒 (Dry-Aged Pork Chop) 59**
香肠鸡蛋面疙瘩、苹果芥末酱

***科罗拉多羊排 (Colorado Rack of Lamb) 58**
灯笼椒蒸粗麦粉、蜂蜜酸奶

佩塔卢马鸡肉 (Petaluma Chicken) 37
洋葱啤酒汤、家常填料

(V) 马铃薯玉棋 (Potato Gnocchi) 42
薄片黑松露、时令蔬菜

海鲜牛扒

***8 盎司 菲力牛扒奥斯卡风味**
(Filet Mignon Oscar-Style) 89

***14 盎司 纽约客牛扒、挪威海大螯虾**
(New York Strip, Jumbo Shrimp Scampi) 94

***8 盎司 菲力牛扒、缅因龙虾尾**
(Filet Mignon, Maine Lobster Tail) 110

***14 盎司 纽约客牛扒、阿拉斯加帝王蟹**
(New York Strip, Alaskan King Crab) 93

辅菜

烧烤芦笋
(Grilled Asparagus) 15

烤蘑菇
(Roasted Mushrooms) 15

焗炒菠菜
(Sautéed Spinach) 14

培根奶油菠菜
(Bacon Creamed Spinach) 14

四种奶酪通心粉
(Mac & Four Cheese) 15

焗炒西兰苔
(Sautéed Broccolini) 15

***龙虾奶酪通心粉**
(Lobster Mac & Cheese) 26

土豆

鸭油炸薯条
(Duck Fat Fries) 14

育空金色土豆泥
(Yukon Gold Mashed Potatoes) 14

松露黄油玉棋
(Gnocchi with Truffle Butter) 18

香烤爱达荷土豆
(Baked Idaho Potato) 14

切达奶酪焗土豆
(Cheddar Potato Gratin) 14

松露土豆泥
(Truffle Mashed Potatoes) 23

牛扒配菜

***香煎鹅肝 (Pan-Seared Foie Gras) 21**

松露黄油 (Truffle Butter) 9

融化的蓝纹奶酪屑 (Melted Blue Cheese Crumble) 5

洋葱和培根 (Onion and Bacon) 5

餐厅自制牛扒酱料 (House-Made Steak Sauces) 5
法式蛋黄酱、波尔多酱、干胡椒、山葵酱

***老家园酱料多拼 (Old Homestead Sauce Flight) 15**
包括四种酱料

老家园肉类加工区 | 纽约经营商: Greg and Marc Sherry

(V) = 素菜

*食用生的或未熟的肉类、禽类、海鲜、贝类或蛋类, 可能增加您患食物相关疾病的风险。