



SEPTEMBER MONTHLY SPECIAL



CROQUE MADAME

法式火腿芝士三明治 (配煎蛋)

CROQUE MADAME

Sourdough, Butter, Ham, Mustard, Cheese,
Bechamel, Fried Egg, Mesclun

酸面包, 黄油, 火腿, 芥末, 芝士, 白酱, 煎蛋,
什锦沙拉

Bánh sourdough, bơ, giăm bông, mù tạt, phô mai, sốt
béchamel, trứng chiên, xà lách mesclun

Guest	Gold	Platinum
\$15	\$10	\$5

BREAKFAST 6AM - 11AM

早餐 (0600-1100/小时)

BỮA SÁNG (TỪ 6:00 AM TỚI 11:00 AM)

	Guest	Gold	Platinum
BIRCHER MUESLI (V)	\$10	\$5	★
Diced Granny Smith apple, yoghurt & preserved fig 什錦果乾燕麥 - 格蘭尼史密斯青蘋果, 酸奶, 无花果 CHÁO YẾN MẠCH VÀ HOA QUẢ KHÔ – BAO GỒM TÁO XANH GRANNY SMITH, SỮA CHUA VÀ MỨT QUẢ SUNG			
PANCAKES (V)	\$15	\$10	\$5
Warm fluffy pancake stack, blueberry compote & maple syrup 薄煎饼 - 温暖蓬松的煎饼, 蓝莓蜜饯, 枫叶糖浆 BÁNH PANCAKE – BAO GỒM BÁNH PANCAKE XẾP TẦNG, MỨT VIỆT QUẤT VÀ SIRO LÁ PHONG			
TRADITIONAL BREAKFAST	\$20	\$15	\$10
Two eggs fried, scrambled or poached, rasher bacon, grilled mushrooms, herb sausage & cherry tomato confit 传统早餐 - 两个鸡蛋煎, 炒或煮, 拉什培根, 烤蘑菇, 香草香肠, 樱桃番茄酱 BỮA SÁNG TRUYỀN THỐNG – BAO GỒM 2 TRỨNG CHIÊN, TRỨNG BẮC HOẶC TRỨNG LUỘC TÁI, THỊT XÔNG KHÓI, NẤM NƯỚNG, XÚC XÍCH THẢO MỘC VÀ CÀ CHUA BI			

Seafood Origin Source - **(A)** Australia **(I)** Imported **(M)** Mixed



For a list of allergens present in dishes, please scan the QR code to the left. While Crown Perth will endeavour to accommodate requests for special meals for guests who have food allergies or intolerances, we cannot guarantee completely allergy-free meals. This is due to the potential of trace allergens in the working environment and supplied ingredients.

SANDWICH BAR

三明治吧

BÁNH MÌ SANDWICH

	Guest	Gold	Platinum
HAM, CHEESE & TOMATO CROISSANT 火腿,芝士&番茄牛角包 BÁNH MÌ SỪNG BÒ – BAO GỒM THỊT NGUỘI, PHÔ MAI VÀ CÀ CHUA	\$10	\$5	★
HAM, CHEESE & TOMATO SANDWICH 火腿芝士番茄三明治 BÁNH MÌ SANDWICH KẸP THỊT NGUỘI, PHÔ MAI VÀ CÀ CHUA, ĂN KÈM KHOAI TÂY CHIÊN	\$10	\$5	★
CHICKEN AVOCADO SANDWICH 鸡肉牛油果三明治 BÁNH MÌ KẸP THỊT GÀ VÀ BƠ	\$15	\$10	\$5
PEARL CLUB SANDWICH Toasted white bread, chicken, grilled bacon, fried egg, tomato, lettuce & mustard mayonnaise 俱乐部三明治 - 烤白面包,鸡肉,烤培根,煎蛋, 番茄,生菜和芥末蛋黄酱 BÁNH MÌ KẸP ĐẶC BIỆT – BAO GỒM THỊT GÀ, THỊT XONG KHÓI, TRỨNG CHIÊN, CÀ CHUA VÀ NƯỚC XỐT MÙ TẠT	\$20	\$15	\$10

All sandwiches are served with chips

所有三明治都配有薯条

TẤT CẢ BÁNH MÌ SANDWICHES
ĐỀU KÈM THEO KHOAI TÂY CHIÊN

SNACKS

小吃

ĐỒ ĂN NHẹ

	Guest	Gold	Platinum
CONGEE OF THE WEEK Chef's selection of congee 每周精选风味粥 LOẠI CHÁO TRONG TUẦN	\$10	\$5	★
CHIPS WITH AIOLI 薯条与蛋黄酱 KHOAI TÂY CHIÊN – ĂN KÈM SỐT TỎI	\$10	\$5	★
GARLIC BREAD 蒜蓉面包 BÁNH MÌ BƠ TỎI	\$10	\$5	★
VEGETARIAN SPRING ROLL Served with chilli nam jim, carrot & radish pickles 素食春卷 - 配辣椒酱,胡萝卜与腌萝卜 CHẢ GIÒ CHAY – ĂN KÈM VỚI ỚT NAM JIN, CÀ RỐT VÀ CỦ CẢI NGÂM	\$10	\$5	★
SEAFOOD CLAW Stuffed seafood claw (I) 鲜炸蟹钳, 配以甜辣蛋黄酱 THỊT CUA NHỎ CHIÊN GIÒN	\$10	\$5	★
GRILLED CHICKEN SATAY Served with house made ground peanut sauce, cucumber & Malaysian rice cake 烤鸡肉串 - 配自制花生酱,黄瓜和马来米饭 GÀ NƯỚNG SA TẾ - ĂN KÈM VỚI SỐT ĐẬU PHỘNG ĐƯỢC LÀM BỞI ĐẬU BẾP, DƯA LEO VÀ BÁNH GẠO MALAY	\$15	\$10	\$5

SALADS

沙拉

XÀ LÁCH

	Guest	Gold	Platinum
GOURMET GARDEN SALAD	\$10	\$5	★
Mixed mesclun, capsicum, olives, cucumber, carrot, tomato, onion, lemon, feta & balsamic vinegar			
田園沙拉 - 混合蔬菜, 辣椒, 黃瓜, 胡蘿蔔, 番茄, 洋蔥, 檸檬, 山羊乳酪和香醋			
RAU XÀ LÁCH TỔNG HỢP – BAO GỒM CÁC LOẠI RAU XANH, ỚT CHUÔNG, CÀ RỐT, CÀ CHUA BÌ, HÀNH, CÀNH, PHÔ MAI, ẺN KẺM VỚI SỐT GIẢM			
CHICKEN CAESAR SALAD	\$20	\$15	\$10
Cos lettuce, grilled chicken, crispy pancetta, croutons, shaved parmesan cheese & creamy anchovy dressing (I)			
鸡肉凯撒沙拉 - 莴苣, 烤鸡肉, 脆皮培根, 油煎面包块和帕玛森芝士奶油配奶油凤尾鱼酱			
XÀ LÁCH GÀ – BAO GỒM XÀ LÁCH, GÀ NƯỚNG, XÚC XÍCH PANCETTA, VỤN BẢNH MÌ KHỎ, PHÔ MAI BẢO VÀ ẺN KẺM SỐT ANCHOVY			
SMOKED SALMON SALAD	\$20	\$15	\$10
Mixed greens, avocado, Tasmanian smoked salmon & balsamic dressing (I)			
熏三文鱼沙拉 - 混合蔬菜, 鳄梨, 塔斯马尼亚烟熏三文鱼, 意大利黑醋汁			
XÀ LÁCH CÁ HỒI HUN KHỎI – BAO GỒM NHIỀU LOẠI XÀ LÁCH, BƠ, CÁ HỒI HUN KHỎI TASMANIAN, KẺM SỐT BALSAMIC			

WESTERN

西餐

MÓN ĂN PHƯƠNG TÂY

	Guest	Gold	Platinum
SPINACH & FETA QUICHE Tomato sauce & side salad 菠菜羊奶酪咸派配番茄酱和配菜沙拉 BÁNH QUICHE – RAU CHÂN VỊT VÀ PHÔ MAI FETA, ĂN KÈM VỚI TƯƠNG CÀ VÀ XÀ LÁCH	\$10	\$5	★
SOUP OF THE DAY 今日例汤 SÚP TRONG NGÀY	\$10	\$5	★
1/2 DOZEN NATURAL OYSTERS (A) 半打生蚝 原味 HÀU TƯƠI – 6 CON	\$20	\$15	\$10
1/2 KILPATRICK OYSTERS (A) 半打烤生蚝 HÀU NƯỚNG – 6 CON	\$20	\$15	\$10

WESTERN

西餐

MÓN TÂY

	Guest	Gold	Platinum
SPAGHETTI BOLOGNESE Angus beef, onion, garlic, tomato sauce & parmesan cheese 安格斯牛肉、洋葱、大蒜、番茄酱 & 帕尔马干酪 MÌ BÒ ANGUS, HÀNH, TỎI, SỐT CÀ CHUA & PARMESAN CHEESE	\$10	\$5	★
CREAMY SPINACH & RICOTTA RAVIOLI Spinach & ricotta ravioli, ricotta cheese, parmesan cheese, cream sauce & herbs 菠菜和意大利乳清干酪饺子, 意大利乳清干酪, 帕尔马干酪, 奶油酱, 香草 RAU CHÂN VỊT & BÁNH XẾP RICOTTA RAVIOLI, PHÔ MAI RICOTTA, PHÔ MAI PARMESAN, SỐT KEM & VÀ GIA VỊ THẢO MỘC	\$15	\$10	\$5
GRILLED BARRAMUNDI Crispy skin barramundi, mashed potato, broccolini (A) 烤盲鲈 - 重烤盲鲈配以土豆泥和西兰花 CÁ CHÈM NƯỚNG DA GIÒN, ĂN KÈM KHOAI TÂY NGHIÊN VÀ BÔNG CẢI XANH	\$20	\$15	\$10

WESTERN

西餐

MÓN TÂY

	Guest	Gold	Platinum
FISH & CHIPS	\$10	\$5	★
Beer battered fish fillet, chips, lemon wedges & tartare sauce (1)			
炸鱼薯条-炸鱼排, 薯条, 柠檬块, 塔塔酱			
CÁ & KHOAI TÂY CHIÊN - CÁ LĂN BỘT CHIÊN GIÒN, KHOAI TÂY CHIÊN, ĂN KÈM VỚI CHANH VÀ SỐT TARTARE			
LAMB CUTLETS	\$20	\$15	\$10
Grilled lamb cutlets, mint jelly & chips			
烤羊排 - 烤羊排, 薄荷果冻, 薯条			
SƯỜN CỪU - SƯỜN CỪU NƯỚNG, SỐT BẠC HÀ, KHOAI TÂY CHIÊN			
ANGUS BEEF BURGER	\$20	\$15	\$10
Ground prime beef, Swiss cheese, caramelised onions, bun & burger sauce			
安格斯牛肉汉堡 - 安格斯牛肉, 瑞士奶酪焦糖洋葱, 汉堡酱			
BÁNH BURGER BÒ ANGUS - BÒ THƯỢNG HẠNG, PHÔ MAI THỤY SỸ, HÀNH TÂY, BÁNH MÌ TRÒN, SỐT BURGER			

EASTERN

中餐

MÓN ĂN PHƯƠNG ĐÔNG

	Guest	Gold	Platinum
STIR-FRY MIXED VEGETABLES WITH RICE (V) Broccoli, assorted mushrooms, carrot, tofu, ginkgo nuts in a garlic sauce & rice 爆炒时蔬和饭 - 炒饭配以西兰花, 什锦蘑菇, 胡萝卜, 豆腐, 蒜蓉坚果酱 RAU CÚ XÀO TỔNG HỢP (MÓN CHAY) – BAO GỒM BÔNG CẢI XANH, CÁC LOẠI NẤM, CÀ RỐT, ĐẬU PHỤ, BẠCH QUẢ, XÀO VỚI SỐT TỎI, ĂN KÈM CƠM TRẮNG	\$15	\$10	\$5
PHO BEEF SOUP Beef noodle soup, beef ball, sliced beef, bean sprout, hoisin sauce, sriracha sauce, mint leaves & lemon 越南牛肉粉-牛肉汤底配以牛肉丸, 牛肉片, 豆芽, 海鲜酱, 拉差辣酱, 薄荷叶和柠檬 PHỞ BÒ – BAO GỒM BÒ VIÊN, THỊT BÒ CẮT LÁT, GIÁ ĐỎ, ĂN KÈM VỚI TƯƠNG ĐEN, TƯƠNG ỚT, RAU BẠC HÀ VÀ CHANH	\$20	\$15	\$10

EASTERN

中餐

MÓN ĂN PHƯƠNG ĐÔNG

	Guest	Gold	Platinum
VEGETARIAN FRIED RICE Wok-fried rice with diced vegetables, egg & sesame oil 蔬菜炒饭,鸡蛋和芝麻油炒饭 CƠM RANG RAU CÚ – BAO GỒM RAU CÚ, TRỨNG VÀ DẦU MÈ	\$10	\$5	★
SALMON TERIYAKI WITH RICE Teriyaki salmon, Japanese pickles, bok choy & steamed rice (A) 酱烧三文鱼 - 配腌萝卜,白菜和米饭 CÁ HỒI NƯỚNG SỐT TƯƠNG TERIYAKI NHẬT BẢN, ĂN KÈM ĐỒ CHUA KIỂU NHẬT, CẢI THÌA & CƠM TRẮNG	\$20	\$15	\$10
VIETNAMESE SHAKING BEEF (BO LUC LAC) Diced beef fillet, steamed rice, capsicums, onions & condiments 越式炒牛肉配白米饭牛肉粒,白米饭,甜椒,洋葱 BÒ LÚC LẮC – ĂN KÈM CƠM TRẮNG, ỚT CHUÔNG, HÀNH XÀO VỚI SỐT	\$20	\$15	\$10
NASI GORENG Grilled chicken satay, fried spicy rice with prawn, fried egg, cucumber, tomato & peanut sauce (I) 烤鸡肉沙爹串,辣味炒饭配虾,煎蛋,黄瓜, 番茄,花生酱 THỊT GÀ XIÊN QUE NƯỚNG, ĂN KÈM CƠM CHIÊN CAY, TÔM, TRỨNG CHIÊN, DƯA CHUỘT, CÀ CHUA & VÀ SỐT ĐẬU PHỘNG	\$25	\$20	\$15

EASTERN

中餐

MÓN ĂN PHƯƠNG ĐÔNG

	Guest	Gold	Platinum
SWEET & SOUR PORK Capsicum, pineapple, onion, bok choy & steamed rice 甜酸咕噜肉 灯笼椒,菠萝,洋葱,白菜和白饭 SƯỜN XÀO CHUA NGỌT THỊT HEO CHIÊN GIÒN XÀO VỚI ỚT CHUÔNG, THƠM(KHỚM), HÀNH TÂY VÀ CẢI THÌA KÈM THEO VỚI CƠM TRẮNG	\$10	\$5	★
CURRY LAKSA Served in a spicy curry laksa soup with vermicelli, hokkien noodles, prawns, fish balls, fish cake, beansprouts, topped with red chilli & coriander (M) 咖喱叻沙 - 香辣咖喱叻沙湯,配粉絲,福建麵條, 蝦,魚丸,魚餅,豆芽,配上紅辣椒和香菜 CÀ RI LAKSA - SÚP CÀ RI LAKSA CAY ĂN KÈM BÚN, MÌ HOKKIEN, TÔM, CÁ VIÊN, BÁNH CÁ, GIÁ ĐỎ, ỚT VÀ NGÒ	\$20	\$15	\$10
CHAR KWAY TEOW (Vegetarian option available) Penang classic - wok-fried flat rice noodles with seafood & Chinese sausages (M) 檳城炒河粉 (提供素食选择) - 檳城经典 - 炒米粉 海鲜和中国香肠 BÁNH PHỞ XÀO KIỂU MÃ LAI – BAO GỒM HẢI SẢN, GIÁ ĐỎ VÀ LẠP XƯỞNG BÁNH PHỞ XÀO CHAY KIỂU MÃ LAI	\$20 \$15	\$15 \$10	\$10 \$5
SINGAPORE VERMICELLI (Vegetarian option available) Wok-fried rice noodles, seafood, bean sprouts & seasonal vegetables (M) 新加坡炒米粉 (提供素食选择- 炒米粉, 海鲜,豆芽和时令蔬菜 BÚN XÀO SING-GA-PO (CÓ LỰA CHỌN CHAY) – BAO GỒM BÚN XÀO VỚI HẢI SẢN, GIÁ ĐỎ VÀ RAU CỦ CÁC LOẠI	\$20 \$15	\$15 \$10	\$10 \$5

DESSERTS

甜品

TRÁNG MIỆNG

	Guest	Gold	Platinum
FRUIT CUP (V) 水果杯 LY TRÁI CÂY	\$10	\$5	★
ICE CREAM 冰淇淋 KEM	\$10	\$5	★
CAKE OF THE DAY 每周蛋糕精选 LOẠI BÁNH TRONG NGÀY	\$10	\$5	★
CHEESE PLATE (V) 芝士盘 Đĩa PHÔ MAI NHIỀU LOẠI	\$15	\$10	\$5

OVERNIGHT MENU 12AM - 6AM

宵夜（周一至周五 凌晨00:00 – 06:00）

THỰC ĐƠN ĐÊM (THỨ 2 - THỨ 6 12:00SÁNG-6:00SÁNG)

	Guest	Gold	Platinum
CHEESE PLATE (V) 芝士盘 Đĩa phô mai nhiều loại	\$15	\$10	\$5
CAKE OF THE DAY 每日蛋糕精选 Loại bánh trong ngày	\$10	\$5	★
SOUP OF THE DAY 每日例汤 Loại súp trong ngày	\$10	\$5	★
CONGEE OF THE WEEK Chef's selection of congee 每周精选风味粥 Loại cháo trong tuần	\$10	\$5	★
FRUIT CUP (V) 水果杯 Ly trái cây	\$10	\$5	★
GOURMET GARDEN SALAD Mixed mesclun, capsicum, olives, cucumber, carrot, tomato, onion, lemon, feta & balsamic vinegar 田园沙拉 - 混合蔬菜, 辣椒, 黄瓜, 胡萝卜, 番茄, 洋葱, 柠檬, 山羊乳酪和香醋 Rau xà lách tổng hợp – bao gồm các loại rau xanh, ớt chuông, cà rốt, cà chua bi, hành, canh, phô mai, ăn kèm với sốt giấm	\$10	\$5	★
ICE CREAM 冰淇淋 Kem	\$10	\$5	★