

UNCLE FU

MALAYSIAN CHINESE RESTAURANT

菜单

UNCLE FU 全新篇章

马来西亚主厨全新呈献

主厨全新菜式



F1 清蒸鱼 新菜

时令价



T2 豉汁豆腐 新菜

\$7.00

嫩滑豆腐配浓香豉汁烹制。



C2 香浓椰汁鸡 新菜

\$8.00

嫩鸡肉配香浓椰汁酱烹制。



S07 上汤皮蛋菠菜 新菜

\$6.00

菠菜配皮蛋以高汤滚煮，清润鲜美。

鱼类

- F1 清蒸鱼 新菜 时令价
- F2 香酥炸鱼 时令价
- F3 咖喱鱼头 / 鱼片  \$25 / \$25+
- 鲜鱼头或鱼片配什锦蔬菜，以自家咖喱酱烹煮。
- F4 苦瓜鱼头 / 鱼片 时令价
- 鲜鱼头或鱼片与苦瓜同煮，微苦回甘。
- F5 豆酱鱼头 / 鱼片 时令价
- 鲜鱼头或鱼片配豆酱烹煮，咸香惹味。
- F6 咸鱼花腩砂煲 \$8.00
- 花腩配咸鱼、葱段与干辣椒砂煲焖香。
- F7 咸鱼茄子砂煲 \$8.00
- 茄子配肉碎与咸鱼砂煲焖煮。



F1. 清蒸鱼



F3. 咖喱鱼头 / 鱼片

海鲜

- | | | |
|------------------|---|---------|
| S1 | 辣椒蟹  | 时令价 |
| 螃蟹以特制甜辣酱烹制，需预订。 | | |
| S2 | 黑胡椒蟹 | 时令价 |
| 螃蟹配黑胡椒炒香，需预订。 | | |
| S3 | 咸蛋黄金虾 | \$13.00 |
| 鲜虾裹上浓香咸蛋黄酱。 | | |
| S4 | 麦片虾  | \$13.00 |
| 鲜虾配香脆麦片同炒。 | | |
| S5 | 豉油皇大虾 | \$13.00 |
| 大虾以豉油皇爆香，咸鲜惹味。 | | |
| S6 | 咸蛋黄金鱿鱼 | \$9.00 |
| 鲜鱿鱼裹上浓香咸蛋黄酱。 | | |
| S7 | 参巴鱿鱼 | \$9.00 |
| 鲜鱿鱼配自家参巴辣椒酱炒香。 | | |
| S8 | 参巴啦啦 | \$8.00 |
| 啦啦配自家参巴辣椒酱炒制。 | | |
| S9 | 姜葱啦啦 | \$8.00 |
| 啦啦与蒜、姜、葱同炒，鲜香十足。 | | |
| S10 | 甘香啦啦 | \$8.00 |
| 啦啦以甘香风味炒制，香辣惹味。 | | |



S1. 辣椒蟹



S4. 麦片虾

田鸡

BF1 啫啫田鸡砂煲

时令价

BF2 干辣椒田鸡砂煲

田鸡配酱油、葱段与干辣椒砂煲焖香。

时令价

BF3 姜葱田鸡砂煲

田鸡配姜葱与酱香一同砂煲焖制。

时令价

BF4 椒盐田鸡

田鸡炸香后拌以特制椒盐。

时令价

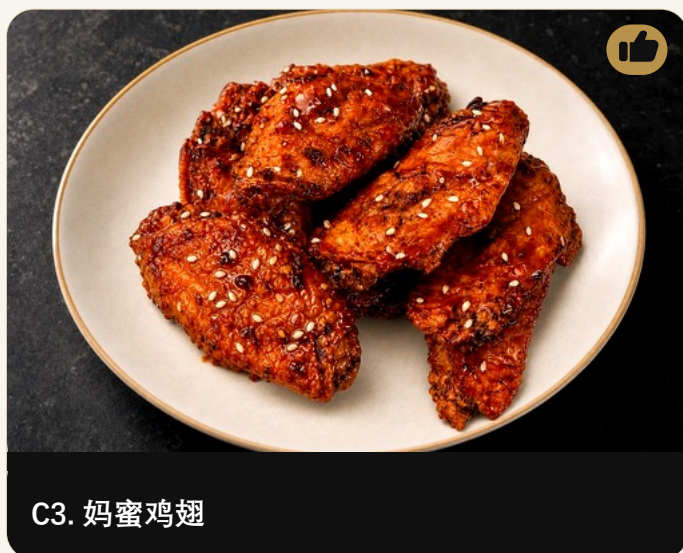
**BF1. 啫啫田鸡砂煲****BF4. 椒盐田鸡**

鸡肉与鸭肉

- | | | | |
|----|--------------------|----|---------|
| C1 | 奶油鸡 | | \$8.00 |
| | 鸡肉炸至金黄，裹上香浓奶油风味。 | | |
| C2 | 香浓椰汁鸡 | 新菜 | \$8.00 |
| | 嫩鸡肉配香浓椰汁酱烹制。 | | |
| C3 | 妈蜜鸡翅 | 👍 | \$8.00 |
| | 鸡翅裹上主厨特调妈蜜酱，咸甜浓郁。 | | |
| C4 | 宫保鸡丁 | | \$8.00 |
| | 鸡肉配姜、葱与干辣椒快炒，香辣开胃。 | | |
| C5 | 苦瓜鸡 | | \$8.00 |
| | 鸡肉与苦瓜、姜片同炒，带蚝香。 | | |
| C6 | 咖喱鸡 | | \$8.00 |
| C7 | 黄金鸡翅 | | \$8.00 |
| | 香炸鸡翅，外皮金黄酥脆。 | | |
| D1 | 红烧鸭 | | \$12.00 |
| | 鸭肉慢火焖煮，酱香入味。 | | |



C2. 香浓椰汁鸡



C3. 妈蜜鸡翅

猪肉与牛肉

- P1 妈蜜排骨**  \$8.00
排骨裹上主厨特调妈蜜酱，咸甜惹味。
- P2 排骨王** \$8.00
排骨以特制甜酱腌制炸香，风味浓郁。
- P3 咕嚕肉** \$8.00
猪肉裹上经典酸甜酱汁，开胃可口。
- P4 咖喱肉片** \$7.00
肉片以咖喱酱炒制，香浓微辣。
- P5 肉骨茶砂煲**  \$7.00
排骨以精选药材慢火炖煮，配豆卜、金针菇与生菜。
- B1 铁板黑椒牛肉** \$8.50
牛肉配黑胡椒炒香，以热铁板上桌。



P1. 妈蜜排骨



P5. 肉骨茶砂煲

豆腐与煎蛋

豆腐

- | | | |
|----|--|---------|
| T1 | 招牌豆腐  | \$16.00 |
| T2 | 豉汁豆腐 新菜
嫩滑豆腐配浓香豉汁烹制。 | \$7.00 |
| T3 | 菜香豆腐  | \$7.00 |
| T4 | 砂煲豆腐
自制豆腐配时蔬与海鲜，以砂煲焖煮。 | \$7.00 |
| T5 | 铁板豆腐
自制豆腐配时蔬上铁板，底层铺蛋香。 | \$7.00 |

煎蛋

- | | | |
|----|---------------------------|--------|
| O1 | 芙蓉蛋
鸡蛋配洋葱、胡萝卜、葱花与虾仁煎制。 | \$6.00 |
| O2 | 菜脯煎蛋
鸡蛋加入菜脯香煎。 | \$6.00 |
| O3 | 苦瓜煎蛋
苦瓜与鸡蛋香煎而成。 | \$6.00 |



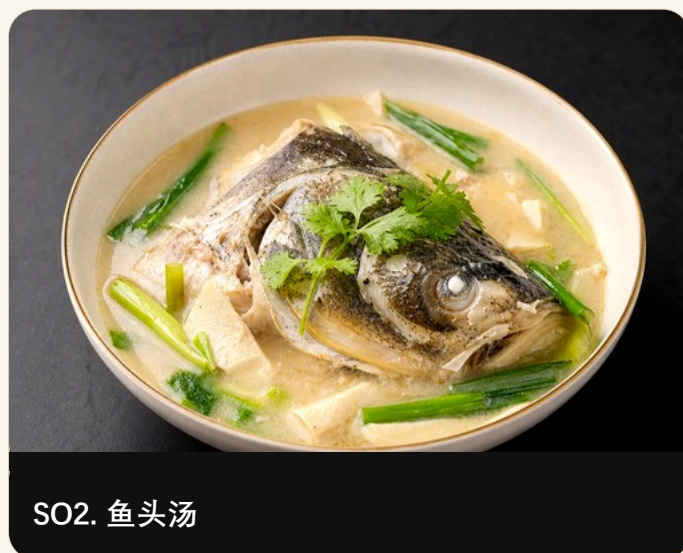
T1. 招牌豆腐



T3. 菜香豆腐

汤品

SO1	时日靓汤	时令价
SO2	鱼头汤 鲜鱼头配主厨特制汤底熬煮。	\$6.00
SO3	苦瓜汤 苦瓜以主厨特制汤底熬煮。	\$5.00
SO4	咸菜豆腐汤 咸菜、豆腐与番茄熬煮，清爽开胃。	\$5.00
SO5	紫菜肉碎汤 紫菜配肉碎与葱花，汤头鲜美。	\$5.00
SO6	姜丝肉碎蛋花汤 肉碎、姜丝与鸡蛋同煮，暖胃鲜香。	\$5.00
SO7	上汤皮蛋菠菜 新菜 菠菜配皮蛋以高汤滚煮，清润鲜美。	\$6.00



蔬菜

- | | | |
|----|----------------------------|--------|
| V1 | 咸鱼番薯叶 | \$6.50 |
| V2 | 参巴番薯叶
番薯叶配香辣参巴酱快炒。 | \$6.00 |
| V3 | 蒜蓉番薯叶 | \$6.00 |
| V4 | 咸鱼空心菜
空心菜配咸鱼快炒。 | \$6.50 |
| V5 | 马来栈虾酱空心菜
空心菜配香辣马来栈虾酱快炒。 | \$6.00 |
| V6 | 蒜蓉空心菜
空心菜配蒜蓉快炒。 | \$6.00 |
| V7 | 咸鱼豆芽
豆芽配主厨特制咸鱼同炒。 | \$6.50 |
| V8 | 虾米四季豆
四季豆配蒜蓉与虾米快炒。 | \$6.00 |



V5. 马来栈虾酱空心菜



V3. 蒜蓉番薯叶

素食

VG1	素炒饭 素食风味炒饭。	\$4.00
VG2	素炒面 素食风味炒面。	\$4.00
VG3	素自制豆腐 素食风味自制豆腐。	\$4.00
VG4	白饭 佐餐白饭。	\$0.60



VG3. 素自制豆腐



VG1. 素炒饭

炒饭、粥品与馒头

炒饭

- | | | |
|----|---|--------|
| R1 | 扬州炒饭
中式锅炒饭，配肉片、葱花、虾仁、鸡蛋、青豆与胡萝卜。 | \$5.00 |
| R2 | 咸鱼炒饭
炒饭加入咸鱼同炒，镬气十足。 | \$6.00 |
| R3 | 海鲜炒饭
炒饭配海鲜同炒，鲜味十足。 | \$6.00 |
| R4 | 参巴炒饭
炒饭拌入主厨特制香辣参巴酱。 | \$5.00 |

粥品 / 馒头

- | | | |
|-----|---------------------------------|--------|
| PO1 | 肉碎鸡蛋粥
粥品加入肉碎、姜丝与鸡蛋熬煮。 | \$5.00 |
| PO2 | 白粥
清淡原味粥品。 | \$1.50 |
| BU1 | 炸馒头
馒头炸至外酥内软。 | \$3.00 |



R1. 扬州炒饭



PO1. 肉碎鸡蛋粥

面食

- | | | |
|-------------------|---|--------|
| N1 | 印度炒面  | \$5.50 |
| 马来西亚风味辣炒黄面。 | | |
| N2 | 滑蛋河粉  | \$5.50 |
| 河粉配鸡蛋与海鲜，勾芡滑香。 | | |
| N3 | 鸳鸯炒 | \$5.50 |
| 河粉与米粉配鸡蛋、海鲜及芡汁同炒。 | | |
| N4 | 鲜蚶炒粿条 | \$5.50 |
| 粿条配鸡蛋、豆芽与鲜蚶快炒。 | | |
| N5 | 牛肉炒河粉 | \$6.00 |
| 河粉配牛肉大火快炒。 | | |
| N6 | 焖面 | \$5.00 |
| 面条配猪肉与时蔬焖香入味。 | | |



N1. 印度炒面



N2. 滑蛋河粉

面食

- | | | |
|-----|---|--------|
| N7 | 新加坡虾面
新加坡风味虾面。 | \$5.00 |
| N8 | 福建炒面
粗蛋面配黑酱、肉片与海鲜炒香。 | \$5.50 |
| N9 | 新加坡叻沙 
米粉配鸡肉与鲜虾，浸于香辣汤底中。 | \$5.50 |
| N10 | 鱼头米粉
鲜鱼头配米粉，搭配家常汤底。 | \$5.50 |
| N11 | 星洲炒米粉
新加坡风味炒米粉，香辣开胃。 | \$5.50 |
| N12 | 干炒米粉
米粉配猪肉、时蔬与海鲜干炒。 | \$5.50 |



N9. 新加坡叻沙



N10. 鱼头米粉

饮品

三合一白咖啡	\$1.90
Coca-Cola	\$1.50
鲜椰子	\$2.50
瓶装水	\$0.50
Tiger Crystal (罐装)	\$2.00
Tiger Crystal (瓶装)	\$2.50
Tiger Blue (瓶装)	\$2.50



鲜椰子



Tiger Crystal (瓶装)

UNCLE FU

MALAYSIAN CHINESE RESTAURANT



Powered by Joony POS