

LEGENDARY



From the moment you step inside Hard Rock Cafe, you're in the presence of greatness. There are legends on the walls, in the speakers, behind the bar and at the grill. We stand for food that's bold, drinks that are cold and styles that are timeless. Nothing is more classic than our Logo-T. Stop by our Rock Shop for yours today.

FOR PROMOTIONAL
OFFERS SCAN HERE



开胃菜 和小吃

除了味道和调味，态度也有助于打造美食，
这才是最值得歌颂的美食精神。



LEGENDARY NACHOS

开胃菜 和小吃

经典玉米片

酥脆的玉米片、农家豆子和四层不同风味奶酪酱，挤上新鲜的墨西哥莎莎酱、辛辣墨西哥胡椒、融化的切达干酪和蒙特利杰克芝士、红洋葱碎和葱末，再点缀酸奶油 \$24
加鳄梨色拉酱 \$4 or 烤鸡 \$8
加烤牛排* 或手撕羊肉 \$10

炸鸡小汉堡

三份炸鸡小汉堡，配以墨西哥胡椒凉拌卷心菜、松脆泡菜和辣蜂蜜。\$26

传奇小汉堡

三个迷你牛肉汉堡，配切达干酪、火鸡培根、泡菜和第戎酱，夹在烤制的手工面包中。* \$26

炭烤玉米饼

烤玉米饼配融化的杰克奶酪和切达奶酪，自选烤鸡、牛肉或羊肉。配上切碎的生菜、新鲜墨西哥莎莎酱和酸奶油。\$26

炸鱿鱼

金黄酥脆的鱿鱼，清爽不腻，蘸上蒜泥蛋黄酱和蜂蜜甜辣酱，风味绝佳。配胡萝卜条和烤柠檬。\$27

曼谷之夜辣虾™

先铺一层凉拌卷心菜，将脆虾拌入奶油辣酱，撒上葱末。\$26



炸鸡小汉堡



炭烤玉米饼



曼谷之夜辣虾™



鸡翅

鸡翅

招牌慢烤鸡翅或脆皮无骨鸡翅拌上自选酱料，配芹菜和蓝乳酪酱
鸡翅 \$20
无骨鸡翅 \$24

酱料
经典水牛酱
浓郁甜辣酱
自制烧烤酱

所有菜单中的菜品均提供过敏信息，详情请咨询工作人员。如果您有食物过敏的问题，请在点菜时告知服务员。† 含坚果或种子。* 这些食品含有(或可能含有)生或未煮熟的原料。食用生或未煮熟的汉堡肉饼、肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋，可能增加您患食源性疾病的风险，对某些疾病的患者尤为如此。表示本菜品的钠(盐)含量高于每日摄入总量推荐值(2300毫克)。钠摄入量过高会增加罹患高血压、心脏病和中风的风险。科学建议每天摄入2000卡路里的热量，但实际需求因人而异。可应要求提供其他营养信息。
所有價格均以美元計算，需加收服務費及適用徵費。

EXPERIENCE THE TASTE OF VICTORY

MADE FOR YOU BY LEO MESSI



SCAN THE QR CODE
TO PLAY THE NEW
MESSI EXPERIENCE



梅西漢堡

两片优等牛肉，搭配普罗卧干酪、意大利辣香肠、焦糖红洋葱和招牌烟熏辣酱。配调味薯条。* \$28

只需2美元即可加一个非笼养鸡蛋，让美味加倍

梅西鸡肉三明治

米兰式香脆鸡肉三明治，搭配烤制手工面包、普罗卧干酪、香草蒜泥蛋黄酱、番茄和芝麻菜。配调味薯条 \$25

特色菜

搭配调味薯条 \$8
或升级至奶酪薯条配火鸡培根 \$12

牛仔牛脊肉

16 盎司美国农业部精选肋眼，淋上香草黄油，配育空黄金土豆泥和新鲜蔬菜。* \$60

(膳食计划需额外收取 15 美元)

享受海陆大餐风格，添加曼谷之夜辣虾™ 加 \$10



牛仔牛脊肉



墨西哥烤肉



鸡肉芝士通心粉

纽约客牛排

12 盎司美国农业部精选牛排，淋上香草黄油，配育空黄金土豆泥和新鲜蔬菜。* \$50

享受海陆大餐风格，添加曼谷之夜辣虾™ 加 \$10

墨西哥烤肉

德州风味的经典墨西哥烤肉，佐以新鲜墨西哥莎莎酱、蒙特利杰克和切达奶酪、秘制鳄梨酱、酸奶油和温热玉米饼。

烤鸡肉	\$28
烤牛排*	\$34
烤虾*	\$30
双拼*	\$32
三拼*	\$36
素食	\$26

烤三文鱼

烤挪威三文鱼，佐以甜辣芥末酱、配育空黄金土豆泥和新鲜蔬菜。* \$42

鸡肉芝士通心粉

烤鸡胸肉切片，佐以腊肠培根芝士通心粉，拌入四种奶酪酱和红辣椒丁。\$28

烤鸡

半只鸡腌制后抹上我们自制的烧烤酱，烤至软嫩。配风味薯条、凉拌卷心菜和农场风格的豆子。\$34

熏制烧烤套餐

烤鸡和手撕熏羊肉，淋上自制烧烤酱。硬石特色烟熏风味菜品，最适合配风味薯条、凉拌卷心菜和农场风格豆子。\$50

炸鸡柳

酥脆新鲜的鸡柳，配风味薯条、蜂蜜芥末酱和硬石自制烧烤酱。\$28

高级配菜

调味薯条	\$8
新鲜蔬菜	\$8
小份奶酪通心粉	\$10
黄金洋葱圈塔	\$10
黄金土豆泥	\$10
小份凯撒沙拉或家庭沙拉	\$10
小份黄瓜番茄沙拉	\$8
蒜蓉吐司	\$8
白米饭	\$6

所有菜单中的菜品均提供过敏信息，详情请咨询工作人员。如果您有食物过敏的问题，请在点菜时告知服务员。† 含坚果或种子。* 这些食品含有(或可能含有)生或未煮熟的原料。食用生或未煮熟的汉堡肉饼、肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋，可能增加您患食源性疾病的风险，对某些疾病的患者尤为如此。表示本菜品的钠(盐)含量高于每日摄入总量推荐值(2300毫克)。钠摄入量过高会增加罹患高血压、心脏病和中风的风险。科学建议每天摄入 2000 卡路里的热量，但实际需求因人而异。可应要求提供其他营养信息。
所有價格均以美元計算，需加收服務費及適用徵費。

LEGENDARY® 牛排汉堡

从 1971 年以来，我们迎来了众多热爱美食和摇滚乐的传奇人物。优质新鲜的牛排汉堡是我们最自豪的特色美食。

正如吉他琴弦需要调整才能弹奏出美妙旋律，硬石的“Legendary® 牛排汉堡”通过注重每个细节，奉上最让人难忘的舌尖体验。



ORIGINAL LEGENDARY®牛排汉堡

汉堡，硬石的起源

新鲜的牛排汉堡，配烟熏火鸡培根、切达干酪、脆皮洋葱圈、生菜和西红柿片，淋上招牌牛排酱！* \$28

ORIGINAL LEGENDARY® BURGER

手工制面包

新鲜现制的面包。每片均按订单要求烤制。

牛排是关键

保证新鲜质优，味道为王

加倍奶酪

每份牛排汉堡中均加入两片奶酪。

所有菜单中的菜品均提供过敏信息，详情请咨询工作人员。如果您有食物过敏的问题，请在点菜时告知服务员。† 含坚果或种子。* 这些食品含有(或可能含有)生或未煮熟的原料。食用生或未煮熟的汉堡肉饼、肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋，可能增加您患食源性疾病的风险，对某些疾病的患者尤为如此。表示本菜品的钠(盐)含量高于每日摄入总量推荐值(2300毫克)。钠摄入量过高会增加罹患高血压、心脏病和中风的风险。科学建议每天摄入2000卡路里的热量，但实际需求因人而异。可应要求提供其他营养信息。
所有價格均以美元計算，需加收服務費及適用徵費。

牛排汉堡

所有 Legendary® 牛排汉堡均配有新鲜烤面包和风味薯条。

烧烤培根芝士汉堡

现制牛排汉堡，以招牌香料调味和烤制，淋上自制的烧烤酱，配薄洋葱圈、切达奶酪、火鸡培根、生菜叶、酸甜西红柿片和牛排酱。* \$28

芝士大汉堡

现制牛排汉堡融化两片切达奶酪，配上生菜叶、西红柿片和红洋葱，淋入我们的招牌牛排酱。* \$28

IMPOSSIBLE™ 汉堡

100% 纯素原料，铺上切达奶酪和脆洋葱圈，加上生菜叶和西红柿片。† \$28

海陆汉堡

招牌牛排汉堡，铺上辣卷心菜沙拉和曼谷之夜辣虾™* \$28



烧烤培根芝士汉堡



经典汉堡



加布罗辣味汉堡

碎肉饼和 多层汉堡

所有碎肉饼和多层汉堡均配有新鲜烤面包和风味薯条。

经典汉堡

双层肉饼汉堡，搭配七分熟去皮白洋葱、美国奶酪、生菜、番茄、泡菜和传奇酱汁* \$27

瑞士蘑菇汉堡

两块碎肉饼的多层汉堡，调味并烤至中熟，配瑞士奶酪、炒蘑菇、生菜、西红柿片和蛋黄酱。* \$27

加布罗辣味汉堡

两块肉饼的多层汉堡，调味并烤至中熟，配上蒙特利杰克奶酪、墨西哥腌辣椒、生菜叶、西红柿片和辛辣蛋黄酱。* \$27

额外配菜

煎鸡蛋	\$2
洋葱圈代替汉堡薯条	\$3
升级至火鸡培根奶酪薯条	\$4

蘸酱

奶酪酱	\$4
蓝纹奶酪酱	\$4

所有菜单中的菜品均提供过敏信息，详情请咨询工作人员。如果您有食物过敏的问题，请在点菜时告知服务员。† 含坚果或种子。* 这些食品含有(或可能含有)生或未煮熟的原料。食用生或未煮熟的汉堡肉饼、肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋，可能增加您患食源性疾病的风险，对某些疾病的患者尤为如此。表示本菜品的钠(盐)含量高于每日摄入总量推荐值(2300毫克)。钠摄入量过高会增加罹患高血压、心脏病和中风的风险。科学建议每天摄入2000卡路里的热量，但实际需求因人而异。可应要求提供其他营养信息。
所有價格均以美元計算，需加收服務費及適用徵費。

三明治

配风味薯条，或加奶酪薯条配火鸡培根 \$4

手撕熏羊肉三明治

手撕熏羊肉和自制烧烤酱，配现制面包、凉拌卷心菜和薄洋葱圈。\$24

炸鸡三明治

酥脆的酪乳腌制鸡胸肉配生菜叶、西红柿片和牧场酱、新鲜面包。\$24

水牛城风味鸡肉三明治

牛油腌制炸鸡裹有经典水牛城辣酱，佐以生菜、带茎番茄和牧场沙拉酱，置于新鲜烤制面包上。\$24

烤鸡三明治

烤新鲜鸡肉配融化的蒙特利杰克奶酪、火鸡培根、生菜叶、西红柿片、烤新鲜奶油蛋卷面包和蜂蜜芥末酱。\$22



手撕熏羊肉三明治



烤鸡三明治

沙拉碗

牛排科布沙拉

烤牛排放在新鲜混合蔬菜上，配上黄瓜、水煮蛋、玉米、火鸡培根、烤洋葱、西红柿并撒上牧场沙拉酱和碎蓝纹奶酪。* \$36

替换为：

烤鸡 \$26 烤虾 \$28 烤三文鱼 \$42



牛排科布沙拉

烤三文鱼面碗

芝麻酱拌拉面，配菜为毛豆、胡萝卜丝、红辣椒、卷心菜、大葱，配烤挪威三文鱼 + \$42

可另选配

烤鸡 \$24 烤牛排 \$36 烤虾 \$28



烤三文鱼面碗

东南鸡碗

香辣法吉塔烤鸡、藜麦玉米沙拉、墨西哥莎莎酱、调味黑豆和红卷心菜，佐以各种蔬菜，淋上鳄梨牧场酱。\$24

可另选配

烤牛排 \$34 烤虾 \$26 烤三文鱼 \$40

烤鸡凯撒沙拉

烤制的新鲜鸡胸肉切片，放入新鲜生菜和经典凯撒酱，配帕尔马干酪薯片、面包丁和帕尔马干酪片。\$24

可另选配

烤牛排 \$32 烤虾 \$28 烤三文鱼 \$40

所有菜单中的菜品均提供过敏信息，详情请咨询工作人员。如果您有食物过敏的问题，请在点菜时告知服务员。+ 含坚果或种子。* 这些食品含有(或可能含有)生或未煮熟的原料。食用生或未煮熟的汉堡肉饼、肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋，可能增加您患食源性疾病的风险，对某些疾病的患者尤为如此。表示本菜品的钠(盐)含量高于每日摄入总量推荐值(2300毫克)。钠摄入量过高会增加罹患高血压、心脏病和中风的风险。科学建议每天摄入2000卡路里的热量，但实际需求因人而异。可应要求提供其他营养信息。

所有價格均以美元計算，需加收服務費及適用徵費。

甜品与饮品

从奶昔到热巧克力布朗尼，甜蜜的味道最能体现摇滚精神。
为摇滚甜品干杯！



HOT FUDGE BROWNIE

甜品

热巧克力布朗尼

温暖的巧克力布朗尼，加上香草豆冰淇淋、热软糖、巧克力粉、鲜奶油和樱桃。\$24

纽约芝士蛋糕

浓郁的纽约风格芝士蛋糕，配新鲜草莓酱和鲜奶油，用薄荷叶装饰。† \$22

自制苹果馅饼

老式苹果饼干，配烤至金棕色的澳洲青苹，加上香草豆冰淇淋和焦糖酱。\$20

提拉米苏

这款优雅而浓郁的意大利分层甜点由精致的手指饼干、浓缩咖啡和马斯卡彭奶酪制成，并撒有可可粉。† \$20

冰激凌

可选香草、巧克力、草莓、和**自制椰子味

** 素食、无麸质和无乳糖

小份 \$6 | 大份 \$8

餐館风味奶昔

经典奶昔; 自选香草、草莓或巧克力冰淇淋，搅拌至浓稠，挤上新鲜生奶油。\$12



自制苹果馅饼



纽约芝士蛋糕

咖啡

浓缩咖啡	\$6
美式咖啡	\$6
卡布奇诺	\$6
拿铁咖啡	\$6

茶类

绿茶	\$6
伯爵茶	\$6
薄荷茶	\$6
英式早餐茶	\$6

所有菜单中的菜品均提供过敏信息，详情请咨询工作人员。如果您有食物过敏的问题，请在点菜时告知服务员。† 含坚果或种子。* 这些食品含有(或可能含有)生或未煮熟的原料。食用生或未煮熟的汉堡肉饼、肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋，可能增加您患食源性疾病的风险，对某些疾病的患者尤为如此。表示本菜品的钠(盐)含量高于每日摄入总量推荐值(2300毫克)。钠摄入量过高会增加罹患高血压、心脏病和中风的风险。科学建议每天摄入2000卡路里的热量，但实际需求因人而异。可应要求提供其他营养信息。

所有價格均以美元計算，需加收服務費及適用徵費。

ELEVATE YOUR NEXT EVENT

**BOOK YOUR PRIVATE EVENT
AT HARD ROCK CAFE**



#HardRockCafe | cafe.hardrock.com



Get rewarded for your purchases



Join today and earn
points, access rewards
and feel the thrill of
getting more.

For more information visit
unitybyhardrock.com

Must be at least eighteen (18) years old to enroll. Additional terms and conditions apply.
Visit unitybyhardrock.com for full terms and conditions and participating locations.