the SPREAD

15 Kent Ridge Drive #01-03, Singapore 119245

餐厅规则



严禁外带食品以及饮料。

)))

仅限无现金支付。请使用支付宝、微信支 付、信用卡、银联、苹果支付等来支付。



我们不收服务费。请到柜台点餐以及取餐。



用餐后, 请把餐盘放回餐盘回归处。



若有需求,我们可以提供全套餐桌服务, (需加10%的服务费)。



高峰时期请勿长留。 若有必要,用餐时间仅限一小时。

		all-day till sold c	out. 售完为止		
Ave Focu. V	0.9	Viennoiseries			
Avo-Easy ♥ 1 牛油果煎蛋吐司	0.9	法式糕点			
一個不然重任的		本式糕点 French Butter	Craissant		3.0
The English Spread	9.9	法式牛角包	Croissuit		3.0
英式早餐。煎蛋、火鸡培根、薯饼、英式烤豆、		Pain au Choco	olat		3.0
番茄、香菇和土司。		巧克力面包	nat.		3.0
+ Chicken Bratwurst +	-4.5	Maple Pecan	Plait		3.8
德式鸡肉香肠		枫糖核桃辫			
		Danish Custar	d Crown		4.6
★ Buttermilk Pancakes with Maple Syrup 🌱	6.9	丹麦蛋挞			
酪乳煎饼加枫糖浆		Chocolate Haz	zelnut Turnover		4.8
* 至少 12 分钟等待时间		巧克力榛果沒			
		Seasonal Spec	cials		Display
	8.9	当季糕点		请到展示	台观看
松露滑蛋配吐司和小沙拉.			A CC:		2.0
	.	Molten-Filled N	Vluffins		3.9
\7	6.9	流心玛芬蛋糕	ata	巧克力	
法式煎蛋卷配吐司和小沙拉	1 5	Double Chocol Banana Custar		50 克力 香蕉奶冻姜	
+ Turkey Bacon + 火鸡培根	-1.5	Blueberry Chee	•	蓝莓芝士	
	-1.0	Vanilla Apple	Secure	香草苹果	
香菇	2.0	Lemon Yuzu		柠檬柚子	
	-1.0	Cranberry Salt	ed Caramel	蔓越莓加咸吃	
青红椒		,			
+ Fior di Latte +	-1.0	Homemade Co	okies		2.5
牛奶奶酪丝		自制曲奇			
	-1.0	Black & White	Brownie		4.8
车打芝士 + Greek Feta +	1.5	布朗尼			
+ Greek Feta 希腊菲达奶酪	-1.5	Assorted Cakes	5		Display
中 相 非 及 刈 昭		当天蛋糕		请到展示	台观看
Tortilla de Patatas (Spanish Omelette) 🌱	6.9	NYC Water Bag	gels		4.0
西班牙土豆煎蛋卷配小沙拉		纽约式贝果			
		+ Cream Cheese	with Dill & Chive	es 奶油芝士	+2.5
S .	5.9	+ Peanut Butter			+2.0
燕麦酸奶加蜂蜜坚果麦片		+ Nutella	巧克力榛果酱		+2.0
	-1.0	+ Butter	黄油		+1.0
	-1.0				
+ Nutella 巧克力榛果酱 +	-1.0	SNACKS 小吃			
		all-day 全天			
Grab & Go Sandwiches		an ady 1270			
即食小三明治		Regular Fries	薯条		3.5
33	3.9	Truffle Fries	松露薯	·条	5.5
Tuna Mayo 金枪鱼蛋黄酱	4.2	Mentaiko Fries		酱薯条	5.5
		Curly Fries	卷卷薯		5.5
		Chicken Nugge	ts 鸡块		4.8

★赞

Ⅴ素

力辣

BUILD-YOUR-OWN SALADS **自配沙拉** 11am onwards 上午十一点以后开卖

Bases 主菜:		Complements	配菜:		
Romaine Lettuce	1.0	Corn	1.0	Japanese Cucumber	1.0
生菜		玉米		日本小黄瓜	
Roasted Kale Chips 烤羽衣甘蓝	1.0	Carrots 胡萝卜	1.0	Cherry Tomatoes 樱桃番茄	1.0
Baby Spinach Mesclun 小菠菜	2.0	Edamame 毛豆	1.0	French Beans 四季豆	1.0
Fusilli (Pasta Salad) 意式螺旋粉	1.5	Black Olives 黑橄榄	1.0	Honey Pineapple 菠萝	1.0
Brown Rice 糙米	1.5	Beetroot 甜菜根	1.5	Red Cabbage 红甘蓝	1.0
Roasted Sweet Potatoes 烤红薯	1.5	Broccoli 西兰花	1.5	Capsicums 青红椒	1.5
Soba Noodles 荞麦面	2.5	Avocado 牛油果	2.5	Mushrooms 蘑菇	1.5
		Greek Feta 希腊菲达奶西	2.5 洛	Shallots 红葱头	0.5
Proteins 蛋白质: Roasted Chicken	2.5				
烤鸡	2.5				
Sliced Beef	4.0	Toppings 配料	+ :		
牛肉片		Dried Cranber	ries		1.0
Sweet Tuna Chunks	2.5	蔓越莓干			
金枪鱼加蛋黄酱		Croutons			0.5
Braised Tau Kwa (Firm Tofu) 卤豆干	2.2	面包干 Almond Flakes	s		0.5
Japanese Silken Tofu	1.0	杏仁片			
日式冷豆腐		Sunflower See	ds		0.5
Hard-Boiled Egg	1.0	葵花籽	lo.		0.5
水煮蛋		Pumpkin Seed 南瓜籽	3		0.5
Sous Vide Egg	1.2	呼几本打 Shredded Nori			0.5
温泉蛋 Aitsuka Tamaga (Raman Fag)	1.5	海苔丝	•		0.5
Ajitsuke Tamago (Ramen Egg) 日式溏心蛋	1.5	V 12 ·			
		Dressings 沙‡	立酱:		
		Vinaigrette o _j 油醋汁	f the Day	У	
		Extra Virgin C 特级初榨橄			
		Beetroot May	10	据计工发名 麦	
		粉红蛋黄酱(甜菜根汁天然色素)			
	Ponzu Shōyu (citrus-based soy sauce) 日 式 柑橘酱 油		useu suy suuce)		
				v sesame dressing)	+0.3
		日式芝麻酱	(Crearry)	, sesame aressing,	. 0.5

SAMPLE COMBINATIONS 沙拉组合样本(可参考)

11am onwards 上午十一点以后开卖

Superfood Medley ✓

10.5

超级食物沙拉

Roasted Sweet Potatoes, Romaine Lettuce, Roasted Kale Chips, Broccoli, Avocado, Beetroot, Cherry Tomatoes, Sunflower Seeds, EVOL 生菜、烤红薯、烤羽衣甘蓝、西兰花、牛油果、 甜菜根、樱桃番茄、葵花籽、特级初榨橄榄油

Insalata di Pasta

9.5

意式沙拉

Fusilli, Cherry Tomatoes, Cucumber, Sliced Beef, Baby Spinach, Vinaigrette, EVOL. 意式螺旋粉、樱桃番茄、黄瓜、牛肉片、 小菠菜、油醋汁

Salade Niçoise

8.5

法式尼斯沙拉

Romaine Lettuce, Sweet Tuna Chunks, French Beans, Cherry Tomatoes, Cucumbers, Hard-Boiled Egg, EVOL. 生菜、金枪鱼加蛋黄酱、四季豆、樱桃番茄、 葵花籽、黄瓜、水煮蛋、特级初榨橄榄油

The Post Workout

8.5

健身沙拉

Brown Rice, Roasted Chicken, Hard-Boiled Egg, Broccoli, Edamame, Carrots, Beetroot Mayo 糙米、烤鸡、水煮蛋、西兰花、毛豆、 胡萝卜、粉红蛋黄酱

Japanese Inspired Y

8.8

日式沙拉

Soba Noodles, Ajitsuke Tamago, Edamame, Japanese Silken Tofu, Nori, Corn, Red Cabbage, Baisen Goma 荞麦面、日式溏心蛋、毛豆、日式冷豆腐、 海苔丝、玉米、红甘蓝、日式芝麻酱

Greek Inspired √

9.0

希腊沙拉

Baby Spinach, Capsicums, Cucumber, Black Olives, Cherry Tomatoes, Shallots, Greek Feta, Vinaigrette. 小菠菜、青红椒、黄瓜、黑橄榄、樱桃番茄、红葱头、希腊菲达奶酪、油醋汁

The Dealer's Choice

9.0

厨师沙拉

Romaine Lettuce, Sweet Tuna Chunks, Cherry Tomatoes, Honey Pineapple, Capsicums, Broccoli, Shallots, EVOL 生菜、金枪鱼加蛋黄酱、樱桃番茄、菠萝、 青红椒、西兰花、特级初榨橄榄油

Summer in a Bowl

7.5

彩虹沙拉

Roasted Sweet Potatoes, Sweet Tuna Chunks, Honey Pineapple, Edamame, Beetroot, Beetroot Mayo 烤红薯、金枪鱼加蛋黄酱、菠萝、毛豆、甜菜根、粉红蛋黄酱

The Side Salad ✓

4.5

小沙拉

Romaine Lettuce, Corn, Cucumber, Cherry Tomatoes, Croutons, Vinaigrette.

生菜、玉米、黄瓜、樱桃番茄、面包干、油醋汁

ITALIAN 意面

加松露香

11am onwards 上午十一点以后开卖

*	Penne al Pesto di Basilico ♥ 通心粉配意大利罗勒香蒜绿酱	8.9	★ Penne al ragu Bolognese 通心粉配意式卤肉酱
*	Penne alla Norma V 通心粉配香煎茄子、自制番茄酱和苏里拉:	7.9	+ Bolognese Gravy 另加卤肉酱
	通 3 粉配有 然 加 7 、 目 刑 备 加 卤 和 办 王 拉 3	X) <u>~</u>	★ Lasagne al Forno
*	Spaghetti al Pomodoro con Burratina ∨ 番茄酱意面配布拉塔奶酪	7.9	千层面配意式卤肉酱
	+ Sliced Beef 牛肉片	+4.0	★ Spaghetti alla Puttanesca 番茄酱意面炒地中海凤尾鱼、刺山柑和黑橄榄
*	Penne all'Arrabbiata Vノ 通心粉配蒜香带辣的番茄酱	6.5	★ Spaghetti alle Vongole in Bianco 蒜香白蛤意面
	+ Chicken	+2.0	
	炒鸡肉		★ Spaghetti alla Nerano Y
	+ Prawns 炒虾仁	+4.5	黄油干酪酱意面配香煎西葫芦
			Secret Menu 柜台
	Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino 蒜香橄榄油意面		当季菜单。 取决于食材的季节供应和较长的等待时间
	with Turkey Bacon	6.5	
	炒火鸡培根		+ Upsize Pasta (1.5 portion)
	with Wild Mushrooms & Spinach 😗	6.5	加半份面
	炒香菇菠菜		+ Grana Padano (16 months)
	with Chicken 炒鸡肉	6.5	加帕尔马干酪
*	with Chicken, Wild Mushrooms & Spinach 炒鸡肉香菇菠菜	8.5	请特别注意:
	が与内有知及木 with Prawns	9.9	本家意面默认熟度微有嚼劲。
	炒虾仁	3.3	若要全软, 或更嚼劲十足, 请点餐时注明。
*	Penne ai Funghi al Tartufo ♥ 通心粉配松露香菇奶油酱	9.9	
	Spaghetti alla Carbonara (Turkey Bacon) 奶油酱意面炒火鸡培根和温泉蛋	7.9	
	+ Truffles Infusion	+2.0	

9.9

+2.5

9.9

9.9

9.9

9.9

+1.0

+1.0

柜台确认

FUSION 亚洲面料理

+ Fried Chicken Chunks

+ Upsize Pasta (1.5 portion)

配香炸鸡块

加半份面

11am onwards 上午十一点以后开卖

★ Tom Yum Spaghetti 🗾 6.9 泰式冬荫酸辣酱面 + Fried Chicken Chunks +3.5 配香炸鸡块 + Prawns +4.5 炒虾仁 ★ Shanghainese Scallion Oil Noodles 🗸 6.5 上海葱油拌面 + Sunny-Side Up +1.0 加煎蛋 + Fried Chicken Chunks +3.5 配香炸鸡块 Salted Egg Yolk Pasta 🥒 6.9 咸蛋黄酱面 + Fried Chicken Chunks +3.5 配香炸鸡块 +4.5 + Prawns 炒虾仁 Spicy Mentaiko Pasta 🥒 8.9 明太子辣酱面

ASIAN 亚洲饭料理

11am onwards 上午十一点以后开卖

	Thai Basil Chicken Rice (Pad Ka-Prao Gai) 泰式罗勒鸡碎饭配煎蛋	Ì	6.5
	+ Steamed Tofu and Leafy Vegetables 加蒸豆腐和小白菜	-	+2.0
	+ Upsize Meat (1.5 portions) 另加半份肉	٦	+2.5
*	Thai Green Curry Chicken Rice 泰式绿咖喱鸡饭配茄子和煎蛋		8.5
	+ Upsize Meat (1.5 portions) 另加半份肉	٦	+2.5
	Tom Yum Fried Rice		7.5
	泰式冬荫炒饭配香炸鸡块 + Double Fried Chicken Chunks 双倍香炸鸡块	+	+3.5
	Chicken Katsudon		7.5
	日式炸鸡扒盖饭 + Double Katsu 双倍日式炸鸡扒	-	+3.0
	Japanese Beef Bowl (Gyudon 牛丼) 日式牛肉饭		8.5
	+ Upsize Meat (1.5 portions) 另加半份牛肉片	4	+3.0
	+ Sous-Vide Egg 温泉蛋	-	+1.2
	= Brown Rice Substitute 白米换糙米	-	+1.0

Hyderabad-style Dum Biryani (Limited Portions) 海得拉巴风格印度香饭.

with Mixed Vegetables & Paneer ▼ 14.5
配蔬菜和印度怕你尔奶酪
with Chicken 14.5
配鸡肉
with Baby Goat Mutton 17.5
配小羊肉

+3.5

+1.0

SANDWICHES & BURGERS 三明治和汉堡 MAINS 西餐肉类料理 11am onwards 上午十一点以后开卖 11am onwards 上午十一点以后开卖 Caprese √ 11.9 ★ Pan-Seared Chicken Chop 8.9 意大利卡普雷塞土司 。 水牛苏里拉奶酪片、番茄 香煎鸡扒配烤土豆和蔬菜 片、意大利罗勒叶、香蒜绿酱和意大利油醋。 + Double Up Chicken +5.5 双倍鸡扒 ★ Turkey BLT & E 10.9 火鸡培根、生菜、番茄和煎蛋三明治 Fish & Chips 8.9 + Avocado +2.5 英式炸鱼和薯条 牛油果 + Upsize Fish (1.5 portions) +2.5 另加炸鱼块 Katsu-Sando 8.9 日式炸鸡扒三明治 ★ Chicken Parmigiana 15.9 意式大块炸鸡排, 带融化奶酪盖和番茄酱。 ★ Turkey Bacon, Brie, Mushroom & Spinach 15.9 配烤土豆和生菜沙拉。 火鸡培根、法国布里奶酪、香菇和菠菜三明治 * 至少 15 分钟等待时间 * 至少 15 分钟等待时间 Pan Seared Seabass 14.9 Chicken Burger 11.9 香煎鲈鱼配烤土豆和蔬菜 香煎鸡扒汉堡配薯条 ★ Steak-Frites 18.9 香煎牛排配黑椒酱和薯条 ★ Signature Angus Beef Burger 18.5 默认三分熟。若要更熟, 请点餐时注明。 安格斯牛肉汉堡配薯条 * 至少 15 分钟等待时间 默认五分熟。若要更熟, 请点餐时注明。 + Egg Over-Easy +1.0 加煎蛋 + Upgrade to Truffle or Curly Fries +2.0 升级至松露薯条或卷卷薯条 * 至少 15 分钟等待时间

BEVERAGES 饮料

BLACK	Hot / Iced	NOT COFFEE	Hot / Iced
黑咖啡系列	热/冰	非咖啡奶饮 (低/无咖啡因)	热/冰
Espresso 意式浓缩	2.8 / -	Chocolate 巧克力	4.5 / 5.5
Caffè Americano, Long Black 美式(意式浓缩加水稀释)	3.4 / 4.4	Strawberry Latte 草莓拿铁	5.0 / 6.0
Batch Brew Filter Coffee 滤泡黑咖啡	3.6 / 4.6	Chai Latte 印度奶茶	5.0 / 6.0
WHITE	Hot / Iced	Hōjicha Latte 焙茶拿铁	5.5 / 6.5
含奶咖啡系列	热/冰	Matcha Green Tea Latte	6.0 / 7.0
Caffè Macchiato 玛奇朵(意式浓缩加点奶泡)	3.0 / -	抹茶拿铁(仪式级抹茶)	
Cortardo 可塔朵(意式浓缩加同比例热奶)	3.2 / -	Extra Shot Dirty 另加浓缩	+1.0
Piccolo Caffè Latte 迷你拿铁(意式浓缩加 1:3 的热奶)	3.8 / -	カル 永娟 Upsize (+20%) 大杯	+1.2
Cappuccino, Flat White 卡布奇诺或澳白(意式浓缩加 1:4 的	4.0 / 5.0 热奶)	Soy Milk Oat Milk 换豆奶,换燕麦奶	+1.2
Caffè Latte 咖啡拿铁 (意式浓缩加 1:4.5 的热奶	4.2 / 5.2	灰	
Flavoured Caffè Latte 加味咖啡拿铁	4.8 / 5.8		
Vanilla 香草 Caramel 焦糖 Hazelnut Caffè Mocha 咖啡摩卡(咖啡拿铁加巧克力)	· 榛果 5.0 / 6.0		
Hot Brewed Teas	3.0	Homemade Iced Teas	3.0
热茶		自制冰红茶	
English Breakfast		Mango Iced Tea	
英式早茶		芒果冰茶	
Earl Grey 伯爵茶		Wild Berry Iced Tea 百香果冰茶	
Jasmine Green Tea		Peach Iced Tea	
茉莉绿茶		桃子冰茶	
Chamomile		Passionfruit Iced Tea	
洋甘菊花茶		野莓冰茶	
Perfect Peppermint		Thai Milk Tea	
薄荷茶		泰式奶茶	
Lemongrass, Ginger & Citrus 香茅、姜、柑橘茶		Thai Green Milk Tea 泰式绿奶茶	
Super Berries			
混莓果茶		Probiotic Cold Brew Tea by Curated Culture	?5
Freshly Squeezed Orange Juice	3.5	益生菌冷泡茶	
鲜榨橙汁	3.3	Rooibos Green Tea 南非路易波士茶 绿茶	6.8
		Lychee Rose 荔枝玫瑰	4.8

Soft Drinks 软饮		Water 水	
Snapple 斯纳普尔(猕猴桃草莓口味)	3.0	Perrier Sparkling Water 气泡水	3.0
Coca-Cola, Coke-Light, Coke Zero 可乐(正常、少糖、无糖)	1.7	Cocomax 100% Coconut Bottled Water 无糖椰水	3.0
Sprite 雪碧	1.7	Bottled Drinking Water 瓶装水	1.0
A&W Root Beer 根汁汽水	2.0	Water (<i>refillable</i>) 冰水,热水(可续)	1.0
Schweppes Ginger Ale 姜汁汽水	2.0		
Schweppes Tonic Water 汤力水	2.0		

Local Craft Beers on Tap 本地精酿生啤	½ Pint / Pint 半品脱/ 品脱
Freedom <i>Lager, 4.7% ABV</i> "自由",德式清爽啤酒	6.5 / 10
Love <i>Wild IPA, 6.0% ABV</i> "爱",英式艾尔啤酒	8.0 / 12