

Chinese New Year Celebration

Limited À la Carte Menu

Available from: 2nd February - 3rd March 2026

Not available on: 16 February 2026

KISAH KAMI

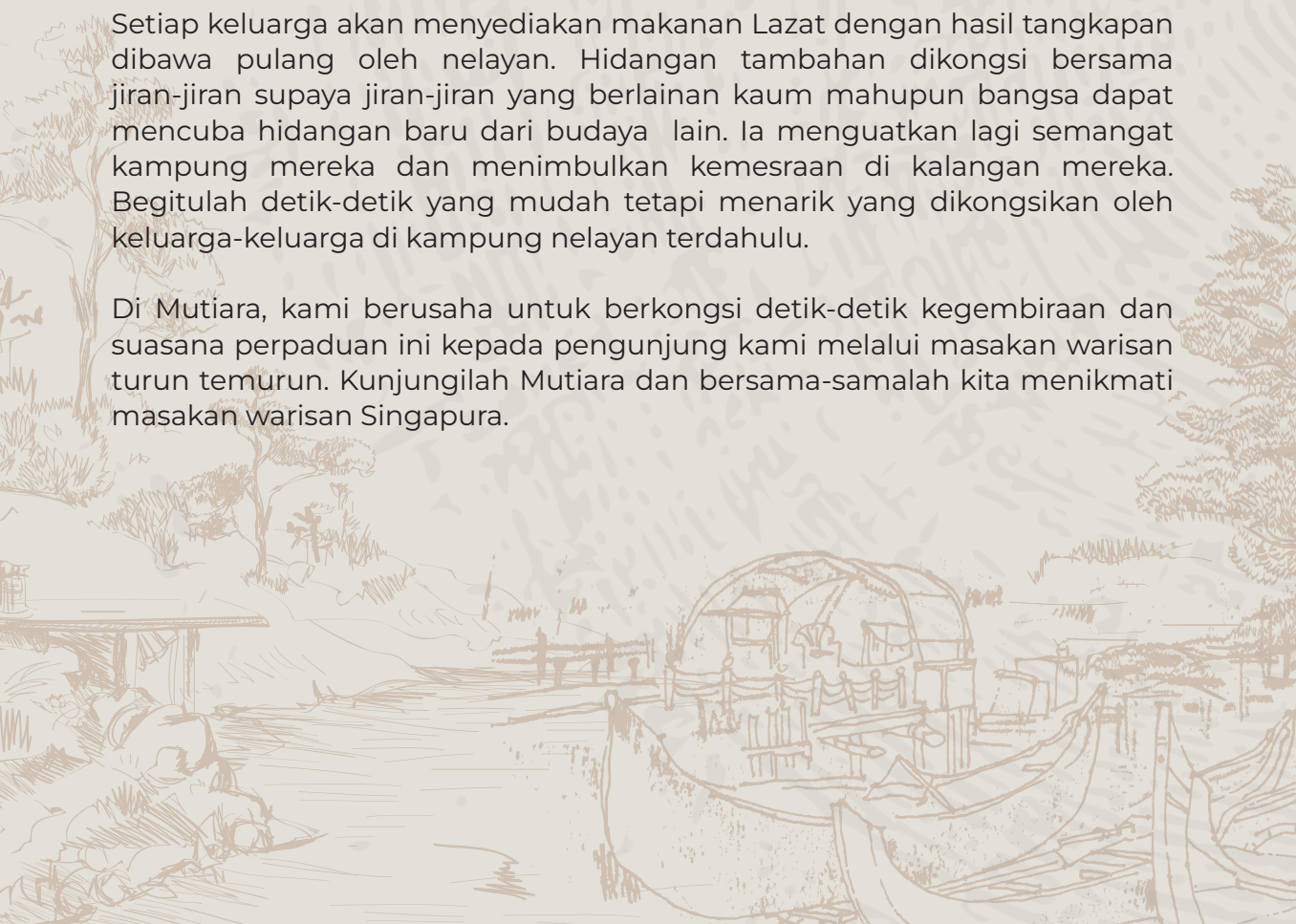
Mutiara adalah hasil inspirasi daripada warisan turun temurun masakan laut di Singapura, Mutiara mengutamakan kesegaran dan kualiti hidangan laut demi menghasilkan rasa nostalgia dan mutu hidangan laut segar yang terbaik. Mutiara juga diinspirasikan oleh permulaan singapura sebagai pulau perkampungan nelayan dan asal usul dengan semangat perkampungannya yang menerapkan sifat keharmonian dan perpaduan masyarakatnya yang berbilang bangsa. Mutiara berusaha menyesuaikan selera pelbagai lapisan generasi serta merentasi citarasa pelbagai kaum untuk dikongsi bersama seluruh komuniti etnik.

Perkampungan Nelayan Pulau Singapura dahulu didiami oleh nelayan-nelayan berbangsa Cina, Melayu & India yang hidup berharmoni di samping keluarga mereka. Para nelayan akan berangkat ke laut setiap hari sebelum terbitnya matahari, dan berdoa agar pasang surut air laut membawa penghasilan tangkapan ikan dan krustasia segar yang banyak.

Apabila air pasang memihak kepada mereka, nelayan akan pulang ke rumah dengan riang dan gembira. Mereka merasa berpuas hati apabila penghasilan tangkapan di jaring penuh dengan ketam, udang, sotong dan ikan. Mereka akan berseru penuh keriang seolah-olah tangkapan tersebut merupakan satu khazanah di dapati mereka. Untuk Mereka, tangkapan tersebut sangat berharga ibarat 'Mutiara'.

Setiap keluarga akan menyediakan makanan Lazat dengan hasil tangkapan dibawa pulang oleh nelayan. Hidangan tambahan dikongsi bersama jiran-jiran supaya jiran-jiran yang berlainan kaum mahupun bangsa dapat mencuba hidangan baru dari budaya lain. Ia menguatkan lagi semangat kampung mereka dan menimbulkan kemesraan di kalangan mereka. Begitulah detik-detik yang mudah tetapi menarik yang dikongsi oleh keluarga-keluarga di kampung nelayan terdahulu.

Di Mutiara, kami berusaha untuk berkongsi detik-detik kegembiraan dan suasana perpaduan ini kepada pengunjung kami melalui masakan warisan turun temurun. Kunjungilah Mutiara dan bersama-sama kita menikmati masakan warisan Singapura.



OUR STORY

Mutiara is a treasury of Singapore's culinary heritage, preserving the finest flavours of nostalgia with an appreciation for the freshest seafood. Inspired by Singapore's humble beginnings as a fishing village island and the origin of her Kampong Spirit (harmony and solidarity amongst different races), Mutiara seeks to endear the modern palate with generational flavours adored by and shared across her diverse ethnic communities.

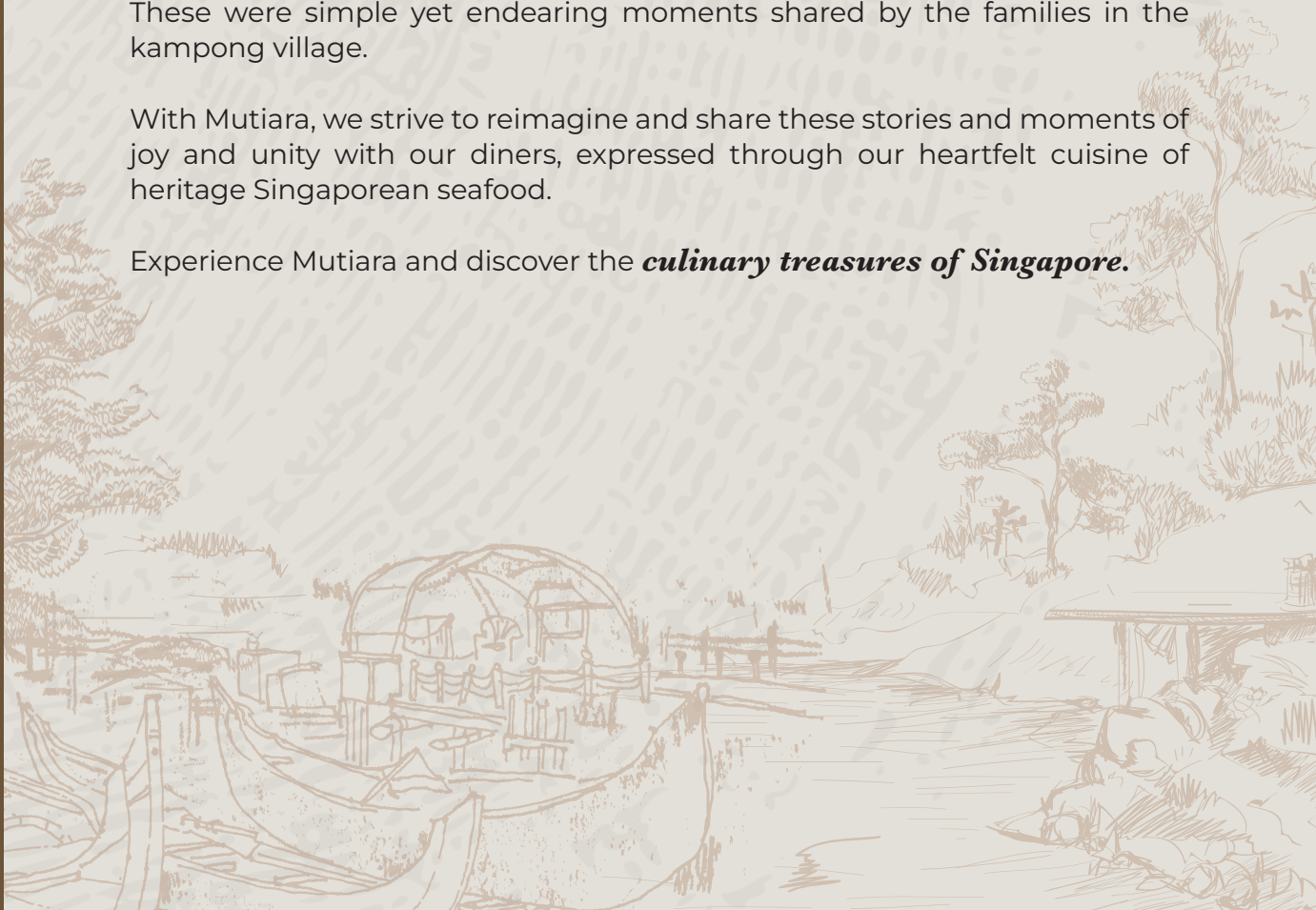
The early fishing villages in Singapore were inhabited by Chinese, Malay, & Indian fishermen living in harmony with their families. The fishermen would set out for sea every day just before dawn, praying for rising tides to bring in abundant fresh catches of fish and crustaceans.

When the tides were in their favour, the fishermen would return home jovially, with their hearts full and their nets even fuller, filled with crabs, prawns, squids, and fish. They would amusingly exclaim that they have attained the best treasures the seas can offer and that their catches are as valuable as a "Mutiara" (which translates to the prestigious pearl in Malay).

All the families would prepare homely and hearty meals with every catch brought back by the fishermen. Extra servings were saved for their neighbours, eager for them to try new flavours and dishes from other cultures. It was a simple and sincere gesture of appreciation for their fellow men and women, inspired by their Kampong Spirit and curious palates. These were simple yet endearing moments shared by the families in the kampong village.

With Mutiara, we strive to reimagine and share these stories and moments of joy and unity with our diners, expressed through our heartfelt cuisine of heritage Singaporean seafood.

Experience Mutiara and discover the ***culinary treasures of Singapore.***



MINUMAN

BEVERAGES 饮品

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 Air Kelapa Muda Siam
Siam Coconut
泰国椰子 | 6.8/each
 5% sugar | 4 Air Mineral
Mineral Water
矿泉水 | 3/bottle |
| 2 Jus Epal
Apple Juice
苹果汁 | 6.8/each
 10% sugar | 5 Coke, Sprite
Coke, Sprite
可口可乐, 雪碧 | 3.8/can
 5% sugar |
| 3 Coke Zero
Coke Zero
无糖可乐 | 3.8/can
 0% sugar | 6 Air Soda
Soda
苏打 | 3.8/can
 0% sugar |

PENYEJUK KRAF BUAH-BUAHAN FRUITY CRAFT COOLER 清爽苏打饮料

- | | | | |
|---|--|---|--|
| 7 Penyegar Yuzu
Yuzu Refresher
柚子苏打 |  4% sugar | 9 Kejutan Buah Persik
Muscat Ais
Peach Muscat Surprise
惊喜樱桃葡萄苏打 |  5% sugar |
| 8 Limau Bali Merah Ais
Grapefruit Pomelo Twist
西柚柚子混苏打 |  5% sugar | 10 Penyegar Mango Sago
Mango Sago Refresher
芒果西米露 |  5% sugar |



Teh Cina Chinese Tea: \$1.50 untuk seorang / per person | Keropok Udang Prawn Crackers: \$4 sepinggan / per portion | Teh Cina dan Keropok Udang dikenakan bayaran, Harap beritahu kakitangan kami jika kamu tidak mahu satu atau kedua-dua makanan ini dihidangkan untuk kamu. Chinese Tea and Prawn Crackers are chargeable, please let our staff know if you would prefer not to have one/both served to you. | Gambar yang ada untuk penjelasan sahaja. Photos are for illustration purposes only.



PEMBUKA SELERA

APPETIZERS 开胃菜

Per Portion

M	101 Char Kuay Seafood dengan Krim Salad Seafood Donut Tossed in Salad Cream 鲜果生汁油条	14
	102 Cumi Goreng Garing Crispy Fried Baby Squid 脆炸苏东仔	18
	103 Kulit Ikan Telur Asin Emas Golden Salted Egg Fish Skin 咸蛋金沙鱼皮	11.80
	104 Sayur Ais yang di tos dalam Salad Jepun Iced Vegetables Tossed in Japanese Salad 日式沙拉冰菜	14

SUP SOUP 汤

		<u>S</u>	<u>M</u>	<u>L</u>
M	201 Sup Labu Kuning dan Seafood Seafood Pumpkin Soup 金罗海皇羹	36	54	72
	202 Sup Berisi Ketam dan Perut Ikan Braised Crab Meat and Fish Maw Soup 蟹肉鱼鳔羹	46	69	92
	203 Sup Tom Yum Makanan Laut Seafood Tom Yum Soup 海鲜冬阴功汤	30	45	60
	204 Sup Jagung Ayam Chicken Corn Soup 鸡肉玉米汤	26	39	52



Harga tidak termasuk caj khidmat dan GST yang sedia ada. Prices are subject to service charge and prevailing GST. | Makanan yang dihidangkan mungkin mengandungi bukan sahaja susu, telur, kerang-kerangan, kekacang pokok, kekacang tanah, gandum dan kacang soya. Harap beritahu kakitangan kami jika kamu menghadapi masalah atau apa-apa keraguan. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our staff if you have any concerns.

M Sajian Ciri Khas Kami - Signature Dish



301

DAGING

MEAT 肉类

- M 301 Ayam Goreng Mocha**
Mocha Fried Chicken
摩卡鸡柳
- 302 Ayam Masam Manis**
Sweet & Sour Chicken
咕嚕鸡肉
- 303 Ayam Tumis Gaya 'Gong Bao'**
Chicken Stir Fried 'Gong Bao' Style
宫保鸡柳
- M 304 Fillet Daging Lembu dengan Sos Lada Hitam**
Beef Fillet with Black Pepper Sauce
黑椒牛柳
- 305 Hirisan Daging Lembu Digoreng dengan Lada Benggala**
Stir Fried Sliced Beef with Capsicums
彩椒炒牛柳

S M L

24 36 48

22 33 44

18 27 36

18/piece

22 33 44



304

Teh Cina Chinese Tea: \$1.50 untuk seorang / per person | Keropok Udang Prawn Crackers: \$4 sepinggan / per portion | Teh Cina dan Keropok Udang dikenakan bayaran, Harap beritahu kakitangan kami jika kamu tidak mahu satu atau kedua-dua makanan ini dihidangkan untuk kamu. Chinese Tea and Prawn Crackers are chargeable, please let our staff know if you would prefer not to have one/both served to you. | Gambar yang ada untuk penjelasan sahaja. Photos are for illustration purposes only.

M Sajian Ciri Khas Kami - Signature Dish

TAHU

BEANCURD 豆腐

		<u>S</u>	<u>M</u>	<u>L</u>
M	501 Tahu Sayuran Buatan Spesial dengan Sos Daging Ketam Homemade Vegetable Beancurd Braised with Crab Meat 蟹肉扒翡翠豆腐	26	39	52
	502 Tahu Sayuran Buatan Spesial dengan Sos Cendawan Segar Homemade Vegetable Beancurd Braised with Fresh Mushrooms 鲜菌翡翠豆腐	22	33	44

SAYURAN

VEGETABLES 蔬菜

		<u>S</u>	<u>M</u>	<u>L</u>
	503 Asparagus / Brokoli ditumis dengan Scallops Asparagus / Broccoli Stir Fried with Scallops 带子炒芦笋 / 西兰花	32	48	64
	504 Sayuran Semusim dengan Cendawan Shiitake Seasonal Vegetables Braised with Shiitake Mushroom 花菇扒时蔬	24	36	48
M	505 Kang Kong ditumis dengan Sambal 'Kang Kong' Stir Fried with Sambal 马来风光	16	24	32
	506 Asparagus Asparagus 芦笋	24	36	48
	507 Brokoli Broccoli 西兰花	20	30	40
	508 Baby 'Kai Lan' Baby 'Kai Lan' 芥兰仔	16	24	32

506 - 508 CARA MEMASAK COOKING STYLE 煮法

- A.** Ditumis (Kosong) / Stir Fried (Plain) / 清炒
- B.** Ditumis dengan Bawang Putih / Stir Fried with Minced Garlic / 蒜茸炒
- C.** Ditumis dengan Sos Tiram / Stir Fried with Oyster Sauce / 蚝油炒
- D.** Ditumis dengan X.O Sos / Stir Fried with X.O Sauce / X.O 酱炒 **(Add \$2)**



Teh Cina Chinese Tea: \$1.50 untuk seorang / per person | Keropok Udang Prawn Crackers: \$4 sepinggan / per portion | Teh Cina dan Keropok Udang dikenakan bayaran, Harap beritahu kakitangan kami jika kamu tidak mahu satu atau kedua-dua makanan ini dihidangkan untuk kamu. Chinese Tea and Prawn Crackers are chargeable, please let our staff know if you would prefer not to have one/both served to you. | Gambar yang ada untuk penjelasan sahaja. Photos are for illustration purposes only.

MAKANAN LAUT

SEAFOOD 海产

S M L

601 Scallops ditumis dengan Sos X.O

Scallops Stir Fried with X.O Sauce

X.O 酱炒带子

32 48 64

602 Char Kuay Seafood

Donut with Seafood Paste

苏东油条

16 24 32

603 Ikan Kod Goreng dengan Sos Pedas Spesial Chef

Cod Fish Wok Fried with Chef's Special Spicy Sauce

酱爆鳕鱼

36/portion



Harga tidak termasuk caj khidmat dan GST yang sedia ada. Prices are subject to service charge and prevailing GST. | Makanan yang dihidangkan mungkin mengandungi bukan sahaja susu, telur, kerang-kerangan, kekacang pokok, kekacang tanah, gandum dan kacang soya. Harap beritahu kakitangan kami jika kamu menghadapi masalah atau apa-apa keraguan. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our staff if you have any concerns.

 **Sajian Ciri Khas Kami - Signature Dish**

UDANG KARANG HIDUP

LIVE LOBSTER 生猛龙虾

701 Udang Karang Australia

Australian Lobster

澳洲龙虾

26.8/100g

702 Udang Karang Boston

Boston Lobster

波士顿龙虾

13.8/100g

701-702 CARA MEMASAK COOKING STYLE 煮法

- M** A. Direbus dengan Kuah Istimewa / Braised with Superior Broth / 上汤焗
- B.** Ditumis dengan Telur Masin / Stir Fried with Golden Salted Egg / 咸蛋金沙炒
- C.** Ditumis dengan Keju dan Mentega / Stir Fried with Cheese and Butter / 芝士牛油炒
- M** D. Suhun Tumis dengan Cili Mala Yang Harum dan Pedas / Braised with Glass Vermicelli and Fragrant Mala Spicy Chilli in Claypot/ 香辣粉丝煲

702D



Teh Cina Chinese Tea: \$1.50 untuk seorang / per person | Keropok Udang Prawn Crackers: \$4 sepinggan / per portion | Teh Cina dan Keropok Udang dikenakan bayaran, Harap beritahu kakitangan kami jika kamu tidak mahu satu atau kedua-dua makanan ini dihidangkan untuk kamu. Chinese Tea and Prawn Crackers are chargeable, please let our staff know if you would prefer not to have one/both served to you. | Gambar yang ada untuk penjelasan sahaja. Photos are for illustration purposes only.

M Sajian Ciri Khas Kami - Signature Dish

IKAN HIDUP

LIVE FISH 游水活鱼

801	Tilapia Merah Red Tilapia 尼罗红	6.8/100g
802	Soon Hock (Marble Goby) 'Soon Hock' (Marble Goby) 笋壳	10.8/100g
803	Kerapu 'Long Hu' Garoupa 龙虎斑	9.8/100g
804	Siakap Sea Bass 金目鲈	7.8/100g

801 - 804 CARA MEMASAK COOKING STYLE 煮法

- A. Dikukus dengan Sos Kicap Asin / Steamed with Soya Sauce / 清蒸
- B. Dikukus dengan Bawang Putih Cincang / Steamed with Minced Garlic / 蒜茸蒸
- C. Digoreng dengan Sos Tiram / Deep Fried with Oyster Sauce / 油浸
- M D. Digoreng Dengan Sos Masam Manis / Deep Fried Sweet and Sour Sauce / 糖醋炸
- E. Dikukus Dengan Limau dan Cili / Steamed with Lime and Chilli / 青柠辣椒蒸

UDANG HIDUP/KUPAS

LIVE/SHELLED PRAWNS 活/鲜虾

	<u>S</u>	<u>M</u>	<u>L</u>
901 Udang Hidup Rebus Boiled Live Prawns 白灼活虾	26	39	52
902 Udang Hidup Digoreng dengan Bijirin Live Prawns Fried with Cereal 麦片活虾	26	39	52
903 Udang Kupas Shelled Prawns 虾球	26	39	52

904 CARA MEMASAK COOKING STYLE 煮法

- M A. Digoreng dengan Telor Masin / Fried with Golden Salted Egg / 咸蛋金沙炒
- B. Digoreng dengan Bijirin / Fried with Cereal / 麦片炒
- C. Digoreng dengan Sos Masam Manis / Fried with Sweet and Sour Sauce / 酸甜炒



Harga tidak termasuk caj khidmat dan GST yang sedia ada. Prices are subject to service charge and prevailing GST. | Makanan yang dihidangkan mungkin mengandungi bukan sahaja susu, telur, kerang-kerangan, kekacang pokok, kekacang tanah, gandum dan kacang soya. Harap beritahu kakitangan kami jika kamu menghadapi masalah atau apa-apa keraguan. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our staff if you have any concerns.

KETAM HIDUP

LIVE CRAB 生猛活蟹

1001 Ketam Alaska

Alaskan Crab

阿拉斯加帝王蟹

29.8/100g

1002 Ketam Lumpur

Mud Crab

青蟹

10.8/(Below 1kg)

11.8/(1kg & Above)

1003 Ketam Dungeness

Dungeness Crab

珍宝蟹

10.8/100g

1001-1003 CARA MEMASAK COOKING STYLE 煮法

-  **A.** Ketam Cili Sajian Ciri Khas Kami / Signature Chilli Crab / 招牌辣椒蟹
-  **B.** Ketam Lada Hitam Sajian Ciri Khas Kami/ Signature Black Pepper Crab / 招牌黑胡椒蟹
- C.** Ketam Digoreng dengan Telur Masin / Stir Fried with Golden Salted Egg Crab / 咸蛋金沙蟹
- D.** Ketam Dikukus dengan Putih Telur / Steamed Crab with Egg White / 蛋白蒸蟹



Teh Cina Chinese Tea: \$1.50 untuk seorang / per person | Keropok Udang Prawn Crackers: \$4 sepinggan / per portion | Teh Cina dan Keropok Udang dikenakan bayaran, Harap beritahu kakitangan kami jika kamu tidak mahu satu atau kedua-dua makanan ini dihidangkan untuk kamu. Chinese Tea and Prawn Crackers are chargeable, please let our staff know if you would prefer not to have one/both served to you. | Gambar yang ada untuk penjelasan sahaja. Photos are for illustration purposes only.

 **Sajian Ciri Khas Kami - Signature Dish**

KETAM HIDUP

LIVE MUD CRAB 活泥蟹

1002B



1002C



1002D



Harga tidak termasuk caj khidmat dan GST yang sedia ada. Prices are subject to service charge and prevailing GST. | Makanan yang dihidangkan mungkin mengandungi bukan sahaja susu, telur, kerang-kerangan, kekacang pokok, kekacang tanah, gandum dan kacang soya. Harap beritahu kakitangan kami jika kamu menghadapi masalah atau apa-apa keraguan. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our staff if you have any concerns.

NASI / MEE

RICE / NOODLES 饭/面

	<u>S</u>	<u>M</u>	<u>L</u>
1101 Nasi Goreng Belachan dengan Udang Belachan Fried Rice with Prawn 马来炒饭	22	33	44
M 1102 Nasi Goreng Seafood Istimewa Supreme Seafood Fried Rice 海鲜皇炒饭	22	33	44
1103 Nasi Goreng Bawang Putih dengan Ikan Perak Garlic Fried Rice with Silver Fish 蒜香银鱼炒饭	16	24	32
1104 Nasi Goreng Telur Egg Fried Rice 鸡蛋炒饭	14	21	28
M 1105 'Hor Fun' Goreng dengan Seafood Fried 'Hor Fun' with Seafood 海鲜河粉	22	33	44
1106 Mee Goreng Gaya 'Melayu' Fried Noodles Malay Style 马来炒面	22	33	44
1107 Nasi Putih Steamed Rice 白饭		1.2/bowl	
1108 Roti Mini Goreng / Dikukus Deep Fried / Steamed Mini Bun 炸 / 蒸迷你馒头		1/packet	



Harga tidak termasuk caj khidmat dan GST yang sedia ada. Prices are subject to service charge and prevailing GST. | Makanan yang dihidangkan mungkin mengandungi bukan sahaja susu, telur, kerang-kerangan, kekacang pokok, kekacang tanah, gandum dan kacang soya. Harap beritahu kakitangan kami jika kamu menghadapi masalah atau apa-apa keraguan. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our staff if you have any concerns.

PENCUCI MULUT

DESSERT 甜品

- M 1201 Sago Mangga Sejuk dengan Limau Bali** 6.8/person
Chilled Mango Sago Pomelo
杨枝甘露
- 1202 Aiyu Jeli dengan Limau dan Lidah Buaya** 6.8/person
Aiyu Jelly with Lime and Aloe Vera
爱玉冰
- 1203 Puding Mangga** 6.8/person
Mango Pudding
芒果布丁
- M 1204 Cendol Ais** 6.8/person
Iced Chendol
冰煎蕊



  @mutiara.sgp

 www.mutiaraseafood.com