

MENU

前菜

现开生蚝（6只 / 12只） 法国生蚝 “Boudeuse”	298 / 548
橄榄油浸白蛤蜊 青豆，白萝卜，茼萝，辣根，薄荷	198
柑橘腌鲭鱼 荔枝熏茼萝，佛手柑酱	148
腌制三文鱼  腌新西兰三文鱼，法式鲜奶油，指橙甜菜酱	148
布拉塔芝士  油浸樱桃番茄，罗勒芽，芝麻菜，雪莉醋汁， 特级初榨橄榄油	128
落地球生菜南瓜沙拉  杏仁片，蜂蜜，芥末，紫苏	128
墨鱼宽面 浸墨鱼，柠檬橄榄油，黑蒜蓉蛋黄酱	128
悦铂尼凯撒沙拉  罗马生菜，有机鸡肉，樱花虾，凯撒汁，菠菜酱	128
藜麦温泉蛋沙拉  荔枝果冻，茴香花，罗勒，橙子油，松露酱	128
炸蛙腿 豆腐，薏米，紫苏，发酵橄榄叶	98
菠菜沙拉  嫩叶菠菜，琥珀核桃，甜菜根，山葵酸奶汁	98
豆腐饼  海带豆腐饼，柚子胡椒，青柠蛋黄酱	98

汤

龙虾浓汤 红椒大蒜酱，蒜蓉面包	198
鲍鱼酸辣汤 意大利节瓜，鱼子酱，手指柠檬，蟹味菇，微型菜苗	168
奶油蘑菇汤  烩杂菇，松露	88

主菜

美国牛小排 24 个小时慢煮牛小排，辣椒酱，黄油土豆泥	1,288
烤波士顿龙虾 烤柠檬，羽衣甘蓝	588
烤多宝鱼 风干番茄，罗勒，柠檬，大蒜，橄榄油	588
巴塔哥尼亚犬牙鱼 茴香，新西兰青口，苹果醋汁	298
银蕨新西兰羊排 芹菜根，甜豆，中东玉米糕，玉米笋，薄荷青柠啫喱	268
鸡肉  慢煮有机鸡胸，大麦烩饭，柠檬百里香鸡肉汁	218
牛肉汉堡 安格斯牛肉，布里欧修面包，焦糖洋葱和切达干酪	218
碳烤加利西亚八爪鱼 干番茄，黑橄榄，茼萝，甜红椒脆片，虾油	158
肉酱意大利宽面 手工意大利宽面，牛小排肉酱，番茄，罗勒，帕玛森芝士	128
红酒烩蘑菇  奶油玉米糊，蘑菇，手指胡萝卜，小圆葱	128
帕马臣意式烩饭  意式烩饭，帕马臣芝士，迷迭香，柠檬皮	108

精选烤扒

龙江和牛肉眼 A2 - 300 克	798
美国 Prime 谷饲肉眼 - 300 克	698
澳洲谷饲黑毛和牛西冷 M7 - 250 克	698
澳洲和牛牛柳 M5 - 200 克	688
澳洲谷饲安格斯西冷 M5 - 250 克	598

精选扒烤菜式会伴碎土豆和烤时蔬及一款特色酱汁：
胡椒汁，红酒汁，阿根廷香草汁

配菜

蒜蓉苔兰花	78
芦笋	78
黄油土豆泥	68
炸薯条	68
什锦蘑菇	68

