

## STARTERS 頭盤

GREEN ASPARAGUS SOUP  
Roasted Chicken and Foie Gras Tortellini  
蘆筍羹 · 烤雞 · 鴨肝意大利餃

SALMON TARTARE  
Anchovy Dressing, Parmesan, Soft Boiled Quail Egg  
三文魚撻撻 · 油浸鯉魚醬 · 巴馬臣芝士 · 溏心鵪鶉蛋

HERITAGE TOMATO SALAD  
Aged Feta Cheese, Pickled Onions, Taggiasca Olives  
蕃茄沙拉 · 陳年菲達芝士 · 腌洋蔥 · 意大利橄欖

## MAINS 主菜

AUSTRALIAN LAMB RACK  
Green Peas, Garlic Cream, Lamb Jus  
澳洲羊肋排 · 青豆 · 蒜香忌廉 · 羊肉汁

ATLANTIC COD  
Broccolini, Mashed Potatoes with Spring Onions, Sauce Vierge  
大西洋鱈魚 · 花椰菜 · 青蔥薯蓉 · 秘制醬汁

MEZZI PACCHERI  
Tomato, Burrata, Basil  
圓筒意粉 · 蕃茄汁 · 意大利布拉塔芝士 · 羅勒

## DESSERTS 甜品

CARROT CAKE  
Pineapple and Lime Compote, Cream Cheese Mousse  
紅蘿蔔蛋糕 · 菠蘿青檸蜜餞 · 忌廉芝士慕絲

MO VACHERIN  
Chantilly Cream, Strawberry Sorbet  
文華法式夾心蛋糕 · 香緹忌廉 · 士多啤梨雪葩

REFRESHING  
Seasonal Fruits with Sorbet  
時令鮮果碟 · 雪葩

自選三道菜每位澳門幣 368\*元或四道菜每位澳門幣 468\*元  
Choose three courses for MOP 368\* or four courses for MOP 468\*  
All prices are subject to 10% service charge 以上價格需另加 10%服務費

Do not hesitate to inform our colleagues in case of any dietary requirements.  
Please consider that we cannot guarantee to 100% allergens free as we use  
multipurpose facilities.

如您有任何飲食禁忌或特殊需要，請事先告知我們。  
廚師團隊非常樂意調整菜譜，但在製作過程中無法保證去除所有致敏物質。