

冷 盤

時令生蠔 (半打/ 一打) [G] [D] 360/680
紅酒醋、鮮檸檬、辣椒仔

★油甘魚 [G] [D] 240
西瓜、西柚、墨西哥辣椒、魚子醬

★和牛他他 290
牛骨髓、羽衣甘藍、鵝鶉蛋、蒜蓉酸種麵包

原種蕃茄沙律 [V] 220
布拉塔芝士、洋蔥、薄荷

羅馬生菜沙律 [V] [N] 180
蠶豆、溫泉蛋、牛油果、南瓜籽、葵花籽、檸檬油醋

熱 盤

★香煎北海道帶子 [C] [G] 260
西班牙辣香腸、西班牙番茄凍湯和甜豌豆

鴨肉沙律 [N] 240
油封鴨腿、水芹、青蔥、柚子、石榴和松子

西班牙章魚 [G] [N] 280
馬鈴薯、紅菊苣、煙燻紅甜椒及胡椒

湯

是日精選時令蔬菜湯 [V] 190

★龍蝦濃湯 [C] 220
龍蝦肉、龍蒿、XO 白蘭地

分享菜式

★戰斧牛排 1.2 KG 1580
烤昆士蘭山谷農場安格斯戰斧牛排、蔬菜和薯仔、松露肉汁

烤羊架 [G] 820
蘑菇、迷迭香薯仔、紅酒汁

雜錦燒烤海鮮拼盤 [G] [C] [SS] 1280
原隻龍蝦、鱸魚、帶子、墨魚、青口、大蝦及時令蔬菜

海 鮮

★慢煎比目魚 [G] 520
法國豆、杏仁、焦香奶油及酸豆

犬牙魚 [C] [N] 460
馬賽魚湯

★火焰大蝦 [C] [N] 480
迷你羅馬生菜沙律、烤紅椒堅果醬、橄欖及蕃茄莎莎

★白酒燴青口 390
招牌白酒煮青口配薯條

肉 類

澳洲安格斯牛柳或和牛西冷 [G] 460/520
烤大蒜、烤薯仔及迷迭香醬

燒春雞 380
帕德隆辣椒、蒜香薯仔

烤羊排 [G] 420
煙燻茄子、烤青蔥及蠶豆

烤焗薯仔丸子 [V] 260
蘑菇松露汁、意大利乳清芝士

配 菜

帕德隆辣椒 [V] [N] 78 烤羅馬生菜 [V] 78
烤紅椒堅果醬及杏仁 帕爾馬芝士片及西西里香草油醋醬

薯蓉 [V] 78 烤蘆筍 [G] 78
牛油及豆蔻 牛油及意大利乳清芝士

薯條 78
香蒜及巴馬臣芝士

★香炒椰菜 78
薑粒、大蒜及煙肉

甜 品

朱古力布朗尼 [V] [N] 160 椰子芒果慕絲蛋糕 [N] 150
70% 黑朱古力忌廉醬、雲呢拿軟雪糕 雲呢拿金寶、百香果雪葩

★紐約芝士蛋糕 [V] 150 焦糖樂園 [N] 150
莓果蜜餞、覆盆子雪葩 朱古力焦糖蛋糕、焦糖雪糕

每晚精選

星期一
生蠔 & 香檳
新鮮生蠔 (一打)、美利魚子醬 10克及
一瓶精選香檳 Veuve Clicqout Yellow Label, France
888

星期二
戰斧牛排 & 葡萄酒
1.2公斤安格斯戰斧牛排配烤蔬菜及一瓶精選紅酒
1088

星期三
青口盛宴
無限燉青口及薯條
可選醬汁: 蕃茄辣椒 | 香蔥白酒 | 忌廉冬蔭功
每位388

星期四
牛扒薯條
無限供應澳洲安格斯牛扒配薯條及招牌醬汁
每位 488

星期五
烤肉盛宴
無限供應烤澳洲安格斯牛扒、羊架、豬排、燒春雞及香腸配薯條和沙律
每位 688

星期六及日
海陸雙拼
烤澳洲安格斯西冷牛排配烤波士頓龍蝦(半隻)
498



需整桌一同享用

以上菜單不適用於任何折扣優惠