

THE TAI PAN

RAW

時令生蠔 紅酒醋、鮮檸檬、辣椒仔	\$368 / (半打) \$698 / (一打) [S][SS]
藍鱈吞拿魚 ★ 西瓜、西柚、墨西哥辣椒、魚子醬	\$298 [S][SS]
牛肉韃靼 ★ 日本蛋黃、酸豆、蒜蓉酸種麵包	\$238 [G][D]

APPETISER

布拉塔芝士 原種蕃茄沙律、紫茄子及橄欖醬	\$218 [D][V]
大班沙律 ★ 加拿大龍蝦菊苣、蘋果、蒔蘿、牛油果、帕馬森芝士	\$298 [S][SS][D][G]
熟食冷肉拼盤 法式鹹派、歐陸凍肉芝士、醃菜	\$268 [G][D]
西班牙章魚 馬鈴薯、紅菊苣、煙燻烏嘴甜椒及紅椒堅果醬	\$268 [S][N][SS]

GOOD CARBS 主食

合桃烤焗薯糰 手工薯糰、牛油鼠尾草羅勒醬	\$268 [G][D][N][V]
瑪法達意粉 燉牛仔肉闊條意大利麵	\$278 [G][D]
法式洋蔥鯉魚批 焗薄餅、燴洋蔥、格魯耶爾芝士、卡拉馬塔橄欖及鯉魚	\$268 [G][D]

FROM THE SEA

海鮮

烤黑鱈魚 馬賽魚湯海鮮飯、西班牙辣肉腸	\$398 [S][SS][D]
香煎龍脷魚柳 馬鈴薯蓉、菠菜苗、焦香牛油及酸豆	\$508 [S][D]
白酒燴青口 ★ 招牌白酒煮青口配薯條	\$388 [S][SS][D]
雜錦燒烤海鮮拼盤 原隻龍蝦鱸魚、帶子、八爪魚、青口、大蝦及時令蔬菜	\$1088 [S][SS][D]

FROM THE LAND

肉類

西班牙黑毛豬扒 ★ 芥末煙肉薯蓉、菊苣合桃沙律、曼徹格芝士、芥末燒汁、燒檸檬	\$388 [D]
大班烤雞 ★ 迷迭香烤薯仔、野生蘑菇、風乾豬面頰肉、鵝肝汁	\$368 / (半隻) \$698 / (全隻) [D]
香烤羊排 茄子蓉、原種蕃茄、毛豆、意大利乳清芝士	\$398 [D]

FROM THE FLAME GRILL

火焰燒烤

澳洲和牛戰斧牛排 1.2 KG ★ 可選擇兩份配菜	\$1488 [G][D]
烤黑安格斯牛柳 250gr	\$468 [D]
紐約客牛西冷 300gr ★	\$548 [D]
澳洲Rangers Valley封門牛柳 300gr ★	\$398 [D]
火焰烤加拿大龍蝦 ★	\$538 [S][D]
以上皆配紅椒堅果醬[N]及可選擇一份配菜	

SIDE DISH

配菜

炸薯條 蒜香黑胡椒	\$78 [V]
帕德隆辣椒 烤紅椒堅果醬及杏仁	\$78 [N][V]
香脆壓碎馬鈴薯 酸忌廉及煙肉	\$78 [D]
四稜豆 薑粒大蒜	\$78 [G][V]
忌廉菠菜 乾蔥、濃厚忌廉及格魯耶爾芝士	\$78 [D][V]
原種蕃茄沙律 阿里根奴及意大利乳清芝士	\$78 [D][V]

SOUP

湯

農夫湯 雜菜豆湯、風乾豬面頰肉及巴馬臣芝士	\$208 [D]
龍蝦濃湯 ★ 龍蒿、XO 白蘭地	\$258 [S][SS][D]

DESSERT

甜品

朱古力布朗尼 70% 黑朱古力忌廉醬、焦糖軟雪糕	\$108 [V][N][D][G]
費城芝士蛋糕 車厘子蜜餞、開心果軟雪糕	\$118 [V][N][D][G]
士多啤梨拿破崙 酥皮、吉士醬、韓國士多啤梨及雪葩	\$108 [V][D][G]
薩赫蛋糕 奧地利黑朱古力杏脯蛋糕、法式忌廉	\$108 [V][N][D]
蘋果金寶 富士蘋果、提子乾、肉桂、雲呢拿軟雪糕	\$108 [V][N][D][G]
雪糕或雪葩 請向服務員查詢是日精選口味	\$40 per scoop (一球)

DAILY SPECIAL

每 晚 精 選	MONDAY 星期一 生蠔 & 魚子醬 [S][SS] • 新鮮生蠔 (半打) • 美利魚子醬 30克 \$588	TUESDAY 星期二 戰斧牛排 & 葡萄酒 [D] • 1.2公斤安格斯戰斧牛排配烤蔬菜 • 一瓶精選紅或白酒 \$988	WEDNESDAY 星期三 青口盛宴 ★ [S][SS][D] * 無限燉青口及薯條 配香蔥白酒汁 每位 \$288	THURSDAY 星期四 牛扒薯條 ★ [D] • 無限供應澳洲安格斯牛扒 • 無限供應薯條 • 招牌醬汁 每位 \$458	FRIDAY 星期五 烤肉盛宴 ★ [D] • 無限供應烤澳洲安格斯牛扒、羊架、豬排、燒雞配薯條及沙律 每位 \$488	SATURDAY & SUNDAY 星期六及日 海陸雙拼 [S][SS][D] • 烤澳洲安格斯西冷牛排配 烤波士頓龍蝦 (半隻) \$488
------------------	--	---	---	--	--	--

* 需整桌一同享用 | 以上菜單不適用於任何折扣優惠