

THE TAI PAN

單點菜單

RAW	時令生蠔 紅酒醋、鮮檸檬、辣椒仔	\$368 / (半打) \$698 / (一打) [G][D][SS]	FROM THE SEA	烤黑鱈魚 馬賽魚湯海鮮飯	\$398 [C][SS]	FROM THE FLAME GRILL	澳洲 M3 戰斧牛排 1.2 KG ★ 可選擇兩份配菜	\$1488 [G]	SOUP 湯	洋蔥湯 慢燉洋蔥湯、格魯耶爾酸麵包	\$208 [V]
	藍鰭吞拿魚 ★ 西瓜、西柚、墨西哥辣椒、魚子醬	\$ 298 [G][D][SS]		香煎龍脷魚柳 馬鈴薯蓉、菠菜苗、焦香牛油及酸豆	\$508 [G][SS]					龍蝦濃湯 ★ 龍蒿、XO 白蘭地	\$258 [C][SS]
	牛肉韃靼 ★ 日本蛋黃、酸豆、蒜蓉酸種麵包	\$238 [G][D]		白酒燴青口 ★ 招牌白酒煮青口配薯條	\$388 [C][SS]		烤黑安格斯牛柳 250gr	\$468 [G]			
APPETISER 頭盤	布拉塔芝士 原種蕃茄、朝鮮薊、薄荷	\$218 [V]	FROM THE LAND	雜錦燒烤海鮮拼盤 原隻龍蝦、鱸魚、帶子、墨魚、 青口、大蝦及時令蔬菜	\$1088 [C][SS]	SIDE DISH 配菜	紐約客牛西冷 300gr ★	\$548 [G]	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]
	大班沙律 ★ 加拿大龍蝦、菊苣、蘋果、蒔蘿、牛油果、 帕馬森芝士	\$298 [C][SS]		米蘭斧頭豬扒 紅菊苣沙律、曼切戈芝士、核桃、燒檸檬	\$388 [N]		澳洲Rangers Valley 封門牛柳 300gr ★	\$398 [G]		費城芝士蛋糕 車厘子蜜餞、開心果軟雪糕	\$118 [N]
	熟食冷肉拼盤 法式鹹派、歐陸凍肉芝士、醃菜	\$268		大班燒雞 ★ 迷迭香烤薯仔、野生蘑菇、鵝肝汁	\$368 / 半隻 \$698 / 全隻		火焰烤加拿大龍蝦 ★	\$538 [C][SS]		士多啤梨拿破崙 酥皮、吉士醬、韓國士多啤梨及雪葩	\$108
GOOD CARBS 主食	西班牙章魚 馬鈴薯、紅菊苣、煙燻紅甜椒及胡椒	\$ 268 [G][N][SS]	FROM THE LAND	香烤羊排 茄子蓉、原種蕃茄、毛豆、意大利乳清芝士	\$398 [G]		炸薯條 蒜香黑胡椒	\$78 [V]		酥皮小圓餅 榛子軟雪糕、榛子、香緹鮮奶油、牛奶朱古力醬	\$108 [N]
	黑松露烤焗薯糰 蘑菇松露汁、意大利乳清芝士	\$268 [V]					帕德隆辣椒 烤紅椒堅果醬及杏仁	\$78 [G][N][V]		蘋果金寶 富士蘋果、提子乾、肉桂、雲呢拿軟雪糕	\$108 [N]
	煙三文魚薄餅 水牛芝士、煙三文魚、三文魚籽、酸豆、蔥	\$278 [SS]					薯蓉 牛油及豆蔻	\$78 [G][V]		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	諾爾恰薄餅 松露馬斯卡彭芝士、意大利肉腸、酸豆、黑松露	\$268	FROM THE LAND				四稜豆 薑粒、大蒜	\$78 [V]			
							烤羅馬生菜 帕爾馬芝士片及 西西里香草油醋醬	\$78 [G][V]			
							原種蕃茄沙律 阿里根奴及意大利乳清芝士	\$78 [G][V]			

DAILY SPECIAL	每	MONDAY 星期一	TUESDAY 星期二	WEDNESDAY 星期三	THURSDAY 星期四	FRIDAY 星期五	SATURDAY & SUNDAY 星期六及日
	晚	生蠔 & 香檳	戰斧牛排 & 葡萄酒	青口盛宴 *	牛扒薯條*	烤肉盛宴*	海陸雙拼
	精選	• 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	• 1.2公斤安格斯戰斧牛排配烤蔬菜 及一瓶精選紅酒	• 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	• 無限供應澳洲安格斯牛扒 配薯條及招牌醬汁	• 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	• 烤澳洲安格斯西冷牛排配 烤波士頓龍蝦(半隻)
		\$888	\$988	每位 \$328	每位 \$458	每位 \$688	\$498

*需整桌一同享用 | 以上菜單不適用於任何折扣優惠