DECEMBER FESTIVE BRUNCH

每位 HK$438 (最少兩位用)

120分鐘無限暢飲

每位加 HK$198 LET IT FLOW! 氣泡酒、紅白餐酒、啤酒、汽水、礦泉水或氣泡水

每位加 HK$298 I OWN THE BOAT! 包含以上所有飲品，另加 Mumm 香檳、招牌雞尾酒：Captain Crunch, Sino Sangria

冷盤前菜

毛豆泥
飯素、咖喱多士 *118

柚子沙律
金不換、脆紅蔥頭
(*煎帶子) *238

復古番茄沙律
泰式茄子莎莎醬、羅勒椰子醬 *148

油甘魚刺身
青檸香草汁、醃青辣椒、金不換 *228

麻辣布拉塔芝士
蔥、花生、花椒、芝麻、油炸鬼 *148

+HK$88 時令即開生蠔 (6隻) *148

熱食前菜

泰式炭烤紫背魷魚
芫茜、海鮮沾醬 *198

豬腩肉生菜包
烤黑毛豬腩肉、小葉生菜、芝麻葉、芥末醬 *188

烤非籠養沙嗲雞肉 (3串)
花生醬、醃菜 *158

CRUISE 墨西哥玉米餅 (3件)
舞茸蘑菇、青瓜、醃辣椒、番茄酸辣醬 *148

配菜

蟹肉炒飯
迷你蘆筍、蔥 *128

椰菜苗
辣椒、蒜茸、甜豉油 *98

白飯 *38

烤餅 *58

主菜

+HK$98 烤澳洲 M6 西冷 (200克)
烤日式甜椒、燒肉醬、青辣椒莎莎醬
(*400克) *690

+HK$60 M9 和牛肉眼泰式咖喱麵
咖喱麵、醃酸椰菜、芫茜、青蔥 *298

+HK$98 星洲辣椒炒龍蝦 (450克)
辣椒、番茄、薑、雞蛋 *(700克) *668

黑胡椒虎蝦
蔥、薑、咖喱葉 *298

馬沙文咖喱燴和牛面頰肉
燴和牛牛頰肉、薯仔、乾蔥、烤花生、印度薄餅 *298

燒黃油雞
青檸葉、青檸、芫茜 *288

青芒羅望子炒鱸魚
青芒果、炸乾蔥、羅望子 *398

泰式炒金邊粉
炒金邊粉、鮮蝦、韭菜、芽菜、花生、羅望子 *228

避風塘風味軟殼蟹
鑊炒軟殼蟹、香脆蒜蓉、辣椒 *268

黃咖喱豆腐
烤南瓜、脆麵、醃菜、辣椒 *188

烤橡果飼養伊比利亞豬頸肉
青木瓜沙律、新鮮香草、泰式醃醬 *348

甜品

法式香橙班戟
柑橘牛油醬伴火焰柑曼怡橙酒 *98

限定雪糕 (兩球)
配料 *68

*單點菜單之價格。單點菜式和無限暢享食物的份量將有所不同。套餐需要全枱客人參與。無限暢享的項目將不提供外賣服務。

我們會盡力配合任何對食物有敏感或過敏反應的膳食安排，但我們無法保證絕對不會有致敏的物質存在於食物當中。價格以港幣計算，並以原價計算加一服務費及 1% 附加費支援零碳足食 (亞洲) 持續對抗全球暖化。