

ALL-YOU-CAN-EAT FESTIVE BRUNCH

每位 HK\$498
(最少兩位用)

冷盤前菜

毛豆泥

飯素、咖喱多士

青木瓜烤鴨沙律

辣椒、小番茄、花生、羅望子醬

復古番茄沙律

泰式茄子莎莎醬、羅勒椰子醬

麻辣日本生蠔涼拌皮蛋

麻辣醬、水煮生蠔、黃金皮蛋、芫荽

+港幣\$88 即叫即開生蠔(半打)

熱食前菜

番茄印度烤餅

番茄參巴醬、水牛芝士、羅勒

鵝肝檳榔葉卷

薑、腰果、酸甜沾醬

沙嗲烤非籠養雞串 (3 串)

花生醬、醃漬物

舞茸蘑菇墨西哥玉米餅

青瓜、醃辣椒、番茄酸辣醬

即叫即製甜品

黑朱古力焦糖心太軟

配雪糕和配料

主菜

+港幣\$98 烤 M6 西冷牛扒(200克)

青辣椒、燒肉蘸醬、墨西哥青辣椒莎莎醬

馬沙文咖喱燴和牛面頰肉

薯仔、乾蔥、烤花生、烤餅

燒黃油雞

青檸葉、青檸、芫荽

香煎味增鱈魚

味噌醬，醃薑，松露醬油

泰式炒金邊粉

蝦、韭菜、豆芽、花生、羅望子

+港幣\$60 黑胡椒虎蝦

青蔥、薑、咖喱葉

黃咖喱豆腐

烤南瓜、脆蛋麵、醃漬物、辣椒、青檸

印尼酸甜豬肋骨

青叻巴糯米飯沙律、辣椒、乾蔥

配菜

泡菜炒飯

煙肉、薑、煎雞蛋、蔥、松露油

泰式炒小白菜

黃豆醬、辣椒、大蒜

白飯

烤餅

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。不可攜帶及享用外來食物。
設有 10% 服務費及 1% 附加費支援零碳足食（亞洲）持續對抗全球暖化，服務費及附加費以原價計算。