

TO START :: 前菜

CHEF'S SPECIAL OCEAN PLATTER :: 主厨特制海鲜拼盘 🍷 1388		
Boston Lobster / French Oyster N4 / Jumbo Prawn / Octopus "Catalan" / Caviar Served with Lemon Mayonnaise / Marie Rose Sauce / Wasabi / Soya Sauce 波士顿龙虾 / 法国生蚝 / 虎虾 / 八爪鱼 / 鱼子酱 配以柠檬蛋黄酱 / 玛丽玫瑰酱 / 芥末 / 酱油		
French Shucked Oysters N4 :: 法国剥壳生蚝	Half Dozen / 半打	388
Mignonette / Lemon / Tabasco 米尼翁酱 / 柠檬 / 辣椒仔		
Charbroiled Oyster :: 烤生蚝		288
Garlic Butter / Parsley / Parmesan Cheese 蒜香黄油 / 欧芹 / 帕马森芝士		
Iberico Ham :: 伊比利亚火腿 🍷🍷		588
Manchego Cheese / Condiment 曼彻戈奶酪 / 配料		
Tuna Tartar :: 金枪鱼挞挞		288
Feta Cheese / Capers / Lime Zest 菲达芝士 / 水瓜柳 / 青柠皮		
House-Made Salmon Gravlax :: 自制盐渍三文鱼 🍷		288
Traditional Condiment 传统配料		
Chef's King Prawn Cocktail :: 主厨推荐鸡尾酒大虾 🍷🍷🍷		288
MANDARIN GRILL LUMP CRAB CAKE :: 文华扒房招牌蟹饼 🍷 288		
Tartar Sauce 塔塔酱		

SALAD & SOUP :: 沙拉和汤

MANDARIN GRILL SIGNATURE SALAD 🍷🍷🍷 198	
文华扒房招牌沙拉 Maple Syrup Grilled Pumpkin / Feta Cheese / Iberico Ham / Soft Poached Egg / Arugula / Aged Balsamic 枫糖浆烤南瓜 / 菲达芝士 / 伊比利亚火腿 / 温泉蛋 / 芝麻菜 / 陈年香醋	
Waldorf Salad 🍷🍷	168
华道夫沙拉	
Crispy Wedge Salad 🍷	198
楔形沙拉 Iceberg Lettuce Wedge / Smoky Bacon / Cherry Tomato / Tangy Red Onion / Creamy Blue Cheese Dressing 冰山生菜块 / 脆培根 / 樱桃蕃茄 / 红洋葱 / 奶油蓝纹奶酪沙拉酱	
Kentucky Bourbon Ox Marmite 🍷🍷 198	
肯塔基州波本威士忌配马麦酱牛肉汤 Beef Shank Broth / Bone Marrow / Spinal Marrow 牛腱清汤 / 骨髓 / 脊髓	
Lobster Bisque	208
龙虾浓汤 Sriracha Prawn / Crispy Wonton 拉差酱虾肉 / 酥脆云吞	
Mushroom Soup 🍷🍷 148	
蘑菇汤 Porcini Velouté / Truffle Oil / Milk Foam 牛肝菌浓汤 / 松露油 / 牛奶泡沫	

Mandarin Grill Mix Grilled Platter 1998

文华扒房碳烤牛肉拼盘 Recommended for 2 guests 建议两位及以上分享		
Australian Grain Fed Wagyu 500 Days	180g	
Filet Mignon M4-5		
500 天 M4-5 级谷饲和牛牛柳		
Australian Grain Fed Wagyu 500 Days	250g	
Rib-Eye M4-5		
500 天 M4-5 级谷饲和牛眼肉		
Argentinian Wagyu BBQ Short Rib	1 Rib	
BBQ 阿根廷安格斯去骨牛肋		

SIGNATURE TO SHARE 招牌分享 🍷

Signature Robbins Island Beef 🍷🍷 3358	
文华扒房探索“罗宾斯岛”	
Recommended for 3 guests 建议三位及以上分享	
Pure Breed Wagyu Beef Tomahawk M9+ Bourbon Flambé M9+ 纯血和牛战斧牛排 威士忌火焰烹饪	

SEAFOOD :: 海鲜

SURF & TURF :: 海陆双拼 1118	
Recommended for 2 guests 建议两位及以上分享	
Whole Maine Lobster (Grilled or Gratinated) 整只缅因州龙虾 (烤或奶油焗)	
Australian Grain Fed Wagyu 500 Days	180g
Filet Mignon M4-5	
500 天 M4-5 级谷饲和牛牛柳	
Whole Maine Lobster (Grilled or Gratinated)	598
整只缅因州龙虾 (烤或奶油焗)	
Herb Roasted Black Cod Fish 🍷🍷 388	
草本烤黑鳕鱼	

STEAK & CHOP :: 牛排和肋骨 🍷

TASMANIA :: 塔斯马尼亚		
Tasmanian Pure Breed Grain Fed Wagyu Rib-Eye M9	250g	1218
塔斯马尼亚纯血谷饲 M9 和牛眼肉		
Tasmanian Pure Breed Grain Fed Wagyu Sirloin M9	220g	1088
塔斯马尼亚纯血谷饲 M9 和牛西冷		
Tasmanian Pure Breed Grain Fed Wagyu Filet Mignon M9	180g	788
塔斯马尼亚纯血谷饲 M9 和牛牛柳		
UNITED STATES :: 美国		
USDA Porterhouse	1kg	1888
USDA 美国极佳级红屋牛排		
USDA Dry-Aged Rib-Eye	200g	888
干式熟成金标眼肉		
AUSTRALIA :: 澳大利亚		
Australian Grain Fed Wagyu 500 Days Rib-Eye M4-5	250g	888
500 天 M4-5 级谷饲和牛眼肉		
Australian Grain Fed Wagyu 500 Days Filet Mignon M4-5	180g	588
500 天 M4-5 级谷饲和牛牛柳		
ARGENTINA :: 阿根廷		
Slow-Cooked Argentinian Wagyu BBQ Beef Short Rib	1 Rib	888
BBQ 阿根廷安格斯去骨牛肋排		
NEW ZEALAND :: 新西兰		
New Zealander Lamb Rack	3 chops	488
新西兰羊排		

ADD ANY TOPPING :: 选择您喜爱的额外佐料		
Crispy Bacon / Blue Cheese Crumble / Sautéed Onion 酥炸培根 / 蓝纹奶酪碎 / 炒洋葱		

🍷 Specialty 招牌菜	🍷 Contains Pork 含猪肉	🍷 Vegetarian 素食	🍷 Gluten-Free 不含麸质
🍷 Healthy 健康	🍷 Lactose-Free 无乳糖	🍷 Locally Sourced 本地食材	
🍷 Sustainably Certified Fish 可持续认证鱼类	🍷 Contains Alcohol 含酒精		

Please highlight any specific food allergies or intolerances to our colleagues before ordering.
请您在点单前将任何食物过敏或食物禁忌告知服务团队。
All prices are in CNY and subject to 15% service charge. 所有价格均为人民币并需加收 15% 的服务费。

PASTA :: 意面

Signature Black Truffle & Iberico Ham 🍷🍷 268	
黑松露配配伊比利亚火腿 Mushroom / Beef Jus / Potato Gnocchi 蘑菇 / 牛肉汁 / 土豆团子	
Lobster & Chorizo :: 龙虾和西班牙腊肉肠 🍷🍷 298	
Asparagus / Orecchiette Pasta 芦笋 / 贝壳意面	
Wagyu Beef Ragout :: 慢炖和牛肉 268	
Beef Sauce / Pappardelle Pasta 浓香肉酱 / 宽扁面	
Seafood Spaghetti 海鲜意大利面 268	
Spicy Clam Sauce / Shrimp / Squid / Tomato 辣味蛤蜊汁 / 虾仁 / 鱿鱼 / 番茄	
Spaghetti Alla Siciliana :: 西西里茄子意面 🍷 188	
Eggplant / Tomato / Mozzarella 茄子 / 番茄 / 马苏里拉奶酪	

PICK YOUR SIDE DISH :: 选择您喜爱的配菜

Lobster Mac & Cheese 🍷 168	Creamed Spinach 奶油菠菜 🍷🍷 88
龙虾弯通面和芝士	Sautéed Mushroom Persillade 🍷🍷 88
Truffle Mashed Potato 🍷🍷 88	香煎蘑菇欧芹
松露土豆泥	Spiced Carrot & Sour Cream 🍷🍷 88
Truffle & Parmesan Fries 🍷🍷 88	香辣胡萝卜与酸奶油
松露帕马森芝士薯条	Baked Maple Glazed Sweet Potato 🍷🍷 88
Asparagus 芦笋 🍷🍷 (Grilled or Steamed 扒烧或清蒸)	烤枫糖甜薯
Broccoli 西兰花 🍷🍷 (Grilled or Steamed 扒烧或清蒸)	Dirty Rice 美式脏饭 🍷 88
	Baked Sweet Corn & Jalapeño 88
	烤甜玉米配墨西哥辣椒

TO FINISH :: 甜品

SIGNATURE DESSERT :: 招牌甜品 🍷🍷 158	
Baked Alaska Cake / Bourbon Flambé 烤阿拉斯加蛋糕 / 美国经典波本酒火焰烹饪	
CHEF'S DESSERT :: 主厨创意甜品 🍷 148	
Chocolate Lava Cake / Vanilla Ice Cream 巧克力熔岩蛋糕配香草冰淇淋 (20 mins/20 分钟)	
CLASSIC DESSERT :: 经典甜品	
Vanilla Crème Brûlée / Fresh Berry Compote / Mandarin Orange Sorbet 🍷 148	
香草烤布蕾 / 新鲜莓果 / 柑橘雪葩	
Rose & Raspberry Soufflé / Litchi Sorbet 148	
玫瑰及覆盆子蛋舒芙蕾 / 荔枝雪葩 (20 mins/20 分钟)	
Lemon Chess Pie 柠檬芝士派 148	