

轻食

法式薄饼 88元
法式薄饼配洋葱, 酸奶油, 风干五花肉和松露

58°分享盘 108元
巴约纳火腿, 鸡肝冻糕, 车达芝士, 腌制蔬菜和烤酸面包

藜麦粥 48元
配蜂蜜, 杏仁, 香蕉和蓝莓

蔬菜条 48元
春季蔬菜配香草蛋黄酱

色拉

扒金枪鱼尼斯色拉 108元
迷你土豆, 法边豆, 橄榄, 鸡蛋和番茄

凯撒色拉 108元
生菜, 帕玛森芝士, 鹌鹑蛋, 风干五花肉, 银鱼柳
加鸡片 138元

蔬菜色拉 98元
山羊芝士, 奇异子和芥末汁

汤

海鲜汤 88元
红绸鱼, 竹蛭和小土豆

南瓜浓汤 88元
松露和南瓜籽

蘑菇清汤 88元
芦笋, 京葱和黑松露

鸡蛋

炒蛋 188元
龙虾, 菠菜, 荷兰汁和黄油面包

煎蛋 128元
自制培根, 番茄泥和土豆

水波蛋 98元
培根, 绿芦笋, 榛子松露汁

蛋卷 98元
蘑菇和菠菜配芝士酱

58度扒房周末早午餐

最好的享受是分享



主厨推荐

海鲜

煮蓝口贝配薯条 188元
大蒜, 白葡萄酒和百里香汁

扒虎虾 118元
配蔬菜和柠檬

烟熏三文鱼 128元
莳萝奶油, 腌制干葱, 黄瓜和百吉饼

1/2 烤波士顿龙虾 128元
配天使面色拉

肉类

澳大利亚牛里脊 298元
香煎鹅肝, 菠菜和云南黑松露

烩羊腱 188元
玉米糊

大蒜香烤鸡半只或一只 128元 / 238元

伊比利亚猪 228元
配茄子酱和番茄

配菜

烤蘑菇配雪利醋 58元

土豆泥/加松露 68元 / 88元

薄荷春季蔬菜 58元

调味玉米笋配培根和香葱 58元

甜品

苹果塔 88元
香草冰淇淋

华夫饼 68元
香蕉, 海盐焦糖和花生

雪球 68元
配蛋白霜, 热情果冰糕和椰子奶油

腌制草莓 188元
芝士蛋糕冰淇淋和香槟萨巴雍
(双人分享)

泡芙 68元
卡士达酱和法芙娜巧克力

酒水

气泡酒畅饮 228元
路易斯布依洛干型

香槟畅饮 328元
巴黎之花干型

鸡尾酒 杯 / 扎

摇滚威士忌 68元

文华冰茶 58元 / 268元

阿佩罗 68元

尼格罗尼 68元

金巴利苏打 58元 / 268元

血腥玛丽 58元 / 268元

店酒 杯 / 瓶

霞多利, 霍克湾, 新西兰 147元 / 587元

黑皮诺, 雅拉谷, 澳大利亚 155元 / 620元

价格均以人民币计算并需加收15%服务费, 点单前请您告知我们的员工对任何特殊食物的过敏或忌口。

Chef de Cuisine: Joshua Paris Restaurant Manager: Alexis Movio


Weekend Brunch at Fifty 8° Grill

Best Enjoyed Shared




Signature Dish


Light Dishes

Tarte Flambée, Alsatian Flatbread with Confit Onions, Sour Cream, Pancetta & Truffle		88
58° Sharing Board Bayonne Ham, Chicken Liver Parfait, Terrine, Brie, Pickled & Marinated Vegetables & Toasted Sourdough		148
Spiced Quinoa Porridge, with Honey, Almonds, Banana & Blueberries		48
Vegetable Crudités, Raw Spring Vegetables & Herb Remoulade		48

Salads

Grilled Tuna Niçoise, Small Potatoes, French Beans, Olives, Egg & Tomato		108
Caeser Salad, Cos Lettuce, Parmesan, Quails Egg, Pancetta, White Anchovy with Chicken		108 138
Green Salad with Goat Cheese, Chia Seeds & Mustard Dressing		98


Soups

Red Snapper & Bamboo Clam Bouillabaisse with New Potatoes		88
Pumpkin Velouté with Spiced Seeds & Chives		88
Mushroom Tea Asparagus, Leek & Black Truffle		88

Eggs

Scrambled Eggs Lobster, Spinach & Hollandaise on Brioche		188
Fried Eggs Bacon, Tomato Compote & Darphin Potato		128
Poached Egg, Bacon, Green Asparagus, Hazelnut & Truffle Jus		98
Omelette Mushroom & Spinach with Cheese Sauce		98

Seafood

Mussels Marinere with Pomme Frites		188
Tiger Prawn, Shaved Vegetable & Lemon Cocktail		118
Smoked Salmon, Dill Cream, Pickled Shallots, Cucumber & Bagel		128
1/2 Boston Lobster 'A la Plancha' with Angel Hair Pasta Salad		128


Meat

Tournedo Rossinni Australian Beef Tenderloin, Foie Gras, Spinach & Yunnan Truffle		298
Braised Lamb Printanière Soft Polenta		188
Garlic & Herb Roast Chicken 1/2 or Whole		128 / 238
Iberian Pork Rib with Eggplant Caviar & Tomato		228

Sides

Roasted Mushrooms, Sherry Vinegar Gastrique		58
Potato Mousseline / Add Truffle		68 / 88
Mint Glazed Spring Vegetables		58
Spiced Baby Corn with Bacon & Chives		58

Sweets

Apple Tart with Vanilla Ice Cream		88
Waffles Banana, Salted Caramel & Peanuts		68
Snowball Poached Meringue, Passion Fruit Granita & Coconut Cream		68
Marinated Strawberries Cheese Cake Ice Cream & Champagne Sabayon (For Two to Share)		188
Profiteroles Custard Cream & Vahlrona Chocolate		68

BEVERAGE

Free Flow Sparkling Wine Louis Bouillot Brut		228
Free Flow Champagne Perrier Jouet Grand Brut		328

Cocktails Glass / Jug

Whisky Rock-A-Roller		68
MOPUD Ice Tea		58 / 268
Aperol Spritz		68
Negroni		68
Campari Soda		58 / 268
Bloody Mary		58 / 268

House Wine Glass / Bottle

Chardonnay, Hawke's Bay, N.Z		147 / 587
Pinot Noir, Yarra Valley, Australia		155 / 620

Prices are in RMB and are subject to 15% service charge. Please highlight any specific food allergies or intolerances to one of our colleague before ordering.

Chef de Cuisine: Joshua Paris Restaurant Manager: Alexis Movio