

COLD ENTREE

Veal Tongue Carpaccio <i>Panilla Sauce, Anchovy Dressing, Celeric Ribbons</i>	118
Autumn Salad <i>Quinoa, Raisins, Persimmon</i>	88
Beet Spinach Salad <i>Char Avocado, Orange, Quinoa Pops, Balsamic Reduction</i>	98
Grilled Tuna Nicoise <i>Lemon Vinaigrette, Olive Tapenade</i>	118

WARM ENTREE

Caesar Salad <i>White Anchovy, Home-Cured Egg Yolk, Baguette</i>	98
Foie Gras <i>Ricotta Cheese, Fig, Sichuan Pepper</i>	148
Pan Sear Scallop <i>Parsnip Puree, Pine Nut, Shimiji Mushroom</i>	138

SOUPS

Lobster Bisque <i>Lobster Ball, Fried Shallot</i>	88
Mushroom Cappuccino <i>Parmesan Milk Froth</i>	78
Pumpkin Soup <i>Char Pumpkin, Crispy Bacon</i>	78

PLATTERS

Seasonal Cheese Board <i>Serve with Dried Fruits, Nuts, Tea Marmalade, Floral Honey, Home-made Wine Cracker</i>	188 / 288 (Choice of 4) / Full platter
Charcuterie Board <i>Serve with Melon Vinaigrette Cloud, Pickled Cucumber, Pickle Radish, Grain Mustard, Olives & Grilled Crusty Bread</i>	158 / 238 (Choice of 3) / Full platter



BEEF

<i>Killara, Australia</i> * Wagyu Black Angus Grain-Fed	
Tenderloin MB2+ 180GM	408
Striploin MB3+ 250GM	388
Tomahawk (ribeye) M2+ 1000GM (Share for 2-3)	1088
<i>* Wagyu Black Angus Premium Grain-Fed</i>	
Wagyu T-Bone MBS 4-5 350GM	568
<i>Cape Grim, Australia</i> * Grass-Fed	
Tenderloin 180GM	318
Butcher's Cut (Please ask Server for the chef cut of the day)	Market Price



SEAFOOD

Blue Lobster <i>Mescalun Salad, Truffle Noisette</i>	558
Jumbo Prawn (3pcs) <i>Buddha's Hand Citron, Bonito Mayonnaise, Grilled Lemon</i>	328
Octopus <i>Sea Grapes, Crispy Garlic, Togarashi</i>	258

OTHER

Char-Siew Iberico Pork Jowl <i>Pickle Cucumber</i>	278
Whole Spring Chicken (Share for 2) <i>Chimichurri Sauce</i>	388
Salt-Crusted Half Rack of Lamb (Share for 2) <i>Capsicum Tapenade</i>	468
Curry Wurst Sausage (Share for 2-3) <i>Sauerkraut, Curry Tomato Sauce</i>	228



BEEF

<i>Killara, Australia</i> * Wagyu Black Angus Grain-Fed	
Tenderloin MB2+ 180GM	408
Striploin MB3+ 250GM	388



SEAFOOD

Jumbo Prawn (3pcs) <i>Buddha's Hand Citron, Bonito Mayonnaise, Grilled Lemon</i>	328
Octopus <i>Sea Grapes, Crispy Garlic, Togarashi</i>	258

OTHER

Whole Spring Chicken (Share for 2) <i>Chimichurri Sauce</i>	388
Curry Wurst Sausage (Share for 2-3) <i>Sauerkraut, Curry Tomato Sauce</i>	228

LUNCH SET

APPETIZER

Tuna Nicoise Salad <i>Grilled Tuna, Lemon Vinaigrette, Olive Tapenade</i>

Organic Ocean Egg <i>Mushroom, Potato Foam, Bacon</i>

Autumn Vegetable Salad <i>Okra, Pickled Lily, Tofu Sesame Dressing</i>
--

Pumpkin Soup <i>Croustion, Sour Cream</i>

Main Course Upgrade to Wagyu Beef Flank (120GM) Curry Wurst Sausage With Sauerkraut & Chili Spicy Sauce (125GM)
--

DESSERT

Peach Cream Tart <i>Fresh Sorbet</i>
--

Chocolate Cake <i>Vanilla Ice Cream</i>

2 Courses RMB158 net	3 Courses RMB188 net
----------------------	----------------------

MAIN COURSE

Beef Ragout Spaghetti <i>Beef Flank, Red Wine Sauce, Mascarpone Cheese</i>
--

Iberico Pork Jowl <i>Grilled Roman Lettuce, Cucumber, Balsamic Vinaigrette Dressing</i>

Pan Fried Tilapia <i>Home-made Cherry Tomato Olive Sauce, Basil</i>

Mercedes "M.E." Burger <i>200GM Signature Wagyu Beef Patty, Brioche Bun, Lettuce, Kimchi, Bacon, Scallion Mayo</i>
--



MAIN

Seasonal Mussels <i>Chardonnay Garlic Nage, Grilled Lemon, Baguette</i>	208 (500GM) / 308 (1000GM)
Soy Sesame Cod <i>Steamed Foie Gras, Baby Bok Choy, Bean Sprouts</i>	388
Mercedes Wow "M.E." Burger <i>250GM Signature Wagyu Beef Patty, Brioche Bun, Lettuce, Tomato, Kimchi, Bacon, Scallion Mayo</i>	188
Angle-Hair Pasta <i>Chorizo, Sakura Ebi, Kombu, Chives</i>	188
Duck Ragout Papardella <i>Mascarpone, Duck Jus, Truffle oil</i>	188



SIDE

Mashed Potato <i>Butter, Milk, Nutmeg</i>	58
Sweet Potato Fries <i>Tomato Sour Cream Sauce</i>	58
Grilled Okra <i>Sesame Tofu Dressing</i>	58
Roasted Mushroom <i>Panzeri Gelee, Micro Cress</i>	58
Grilled Asparagus <i>Yuzu Gelee, Parmesan Cheese</i>	58
Mac & Cheese <i>Pumpkin Flavor</i>	58



冷前菜

小牛舌薄片 烟熏培根卷, 凤尾鱼酱, 芥根	118
秋季田园色拉 藜麦, 葡萄干, 柿子	88
甜菜根菠菜色拉 乳牛油果, 橙肉, 藜麦粒, 黑醋	98
金枪鱼尼斯色拉 柠檬油醋汁, 橄榄油	118



热前菜

凯萨色拉 白凤尾鱼, 秘制蛋黄, 法棍	98
鹅肝 玛克达芝士, 无花果, 花根	148
香煎扇贝 防风根, 松仁, 蟹味菇	138



汤

龙虾浓汤 龙虾球, 干葱酥	88
蘑菇卡布奇诺 帕玛森芝士奶泡	78
南瓜浓汤 乳南瓜, 蒜蓉培根	78



拼盘

时令芝士拼盘 水果干, 坚果, 茶味柠檬酱, 自制鲜花蜂蜜, 葡乾酒饼干	188 / 288 (可选4种 / 所有品种)
冷肉拼盘 哈密瓜油醋泡米, 腌南瓜, 樱桃萝卜, 自制芥末籽酱, 橄榄, 烤面包	158 / 238 (可选3种 / 所有品种)



牛排

来自意大利亚蒂尼, 基拉雷 谷河 - 黑安格斯牛	
MB2+ 菲力 180克	408
MB3+ 西冷 250克	388
M2+ 战斧牛排 1000克 (2-3人分享)	1088



谷河 - 顶级和牛 MBS 4-5 T 骨牛排 350克	568
--	-----

来自意大利亚蒂尼, 基拉雷 草甸 - 菲力 180克	318
--------------------------------------	-----

每日精选顶级和牛 (请咨询厨师) 以市价为准

海鲜

蓝龙虾 什锦色拉, 松露奶油酱	558
大龙虾 (三只) 佛手柑, 木鱼花, 扒柠檬	328
八爪鱼 海葡萄, 蒜酥, 七味粉	258



肉类

"叉烧"伊比亚猪肉 自制照烧汁	278
整只烧鸡 (2人分享) 阿根廷青柠	388
盐焗羊肋排 (2人分享) 岩椒橄榄油	468
Mercedes "M.E" 特制香肠 (2-3人分享) 德国酸菜, 自制辣椒酱	228



牛排

来自意大利亚蒂尼, 基拉雷 谷河 - 黑安格斯牛	
MB2+ 菲力 180克	408
MB3+ 西冷 250克	388



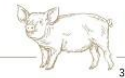
海鲜

大龙虾 (三只) 佛手柑, 木鱼花, 蒜酥, 扒柠檬	328
八爪鱼 海葡萄, 蒜酥, 七味粉	258



肉类

整只烧鸡 (2人分享) 阿根廷青柠	388
Mercedes "M.E" 特制香肠 (2-3人分享) 德国酸菜, 自制辣椒酱	228



午市套餐

前菜 任选一	主菜 任选一
尼斯金枪鱼色拉 秘制金枪鱼, 柠檬油醋汁, 橄榄油	肉肉意大利面 牛柳, 红酒酱汁, 马斯卡芝士
有机温泉蛋 煎蛋, 土豆泥, 培根	伊比亚黑猪肉 乳笋, 洋葱, 小喇叭, 黑醋汁
秋季蔬菜色拉 松菜, 甜豆苗, 豆腐芝麻酱	香煎罗非鱼 自制蒜香黑胡椒沙司, 罗勒
南瓜浓汤 面包丁, 橄榄油	"M.E"汉堡 200g和牛肉饼, 黄油面包, 生菜, 泡菜, 培根, 香葱蛋黄酱
主食升级为澳洲和牛腩排 (120g) 另收 118元	
德国猪肉酥 (125g) 另收 88元	

甜品 任选一
水果杨枝冻 水果刨冰
星空巧克力慕斯 香草冰淇淋
2道式 158元 3道式 188元

主菜

时令青口贝 白葡萄酒汁, 扒柠檬, 法棍	208 (500克) / 308 (1000克)
黑鳕鱼 蒸鹅肝, 小青菜, 饭牙	388
Mercedes "M.E" 和牛汉堡 250克和牛肉饼, 黄油面包, 罗马生菜, 西红柿, 泡菜, 培根, 香葱蛋黄酱	188
天使意面 西班牙扁豆, 樱花虾, 昆布, 甜香葱	188
油封鸭腿宽扁面 马斯卡芝士土, 鸡肉汁, 松露油	188



配菜

土豆泥 黄油, 牛奶, 豆蔻	58
红薯条 蕃茄酸奶酱	58
烤秋葵 豆腐芝麻酱	58
炒蘑菇 柚子果醋, 芦笋苗	58
扒芦笋 柚子果冻, 帕玛森芝士	58
芝士通心粉 南瓜奶油酱	58

