



## A LA CARTE

### To Start 开胃菜

Seafood Platter **RMB 888**

French Langoustine, French Oyster, Tiger Prawn, Blue Mussel, Sea Snail, Oscietra Caviar

海鲜塔(法国小青龙 1 只, 法国生蚝 4 只, 南美虎虾 4 只, 法国蓝口贝 8 只, 翡翠海螺 4 只, 黑鱼子酱 15 克)

Gillardeau Oyster, Black Caviar, Sea Urchin **RMB 398/6p( RMB 758/12p, RMB 68/1p)**

法国吉拉多生蚝, 黑鱼子酱, 海胆

Iberico Ham(48 Month) **RMB 298/50g(RMB 588/100g)**

西班牙伊比利亚 48 月手切火腿

Cold Cuts Platter **RMB 128**

Smoked Beef, Salami, Lantern Sausage, Prosciutto

冷切拼盘 (烟熏牛肉, 西班牙辣肠, 灯笼肠, 意大利火腿,)

Seafood Fritters **RMB 78**

Tiger Prawn, Squid Ring, Soft-shelled Crab, Whitebait

混合炸海鲜(大虾, 鱿鱼圈, 软壳蟹, 银鱼 )

### Appetizer 前菜

Foie Gras Terrine, Figs Puree, Toast Bread, Fruit Jelly **RMB 128**

法式鹅肝慕斯, 无花果泥, 面包脆, 水果啫喱

Tuna Avocado Salad, Mozzarella Cheese Ball, Baby Tomato, Vinaigrette **RMB 78**

金枪鱼牛油果沙拉小雪球, 番茄, 油醋汁

Warm Seafood Salad(Arctic Shellfish, Prawn, Squid Ring, Blue Mussel), Seafood Sauce **RMB 108**

热拌海鲜沙拉(北极贝, 大虾, 鱿鱼圈, 法国蓝口) , 海鲜汁

Arugula Salad, Almonds, Smoked Bacon, Parmesan Cheese **RMB 78**  
芝麻菜沙拉, 杏仁, 烟熏培根, 帕玛森芝士

Art 333 Garden Salad, Sliced Green Apple, Cherry Tomato, Honey Vinaigrette **RMB 78**  
Art 333 田园沙拉, 青苹果片, 小番茄, 蜂蜜油醋汁

Sous-Vide Organic Egg, Iberico Ham, Wild Mushrooms, Black Truffle **RMB 78**  
分子料理温泉蛋, 野蘑菇, 西班牙火腿, 黑松露

Wagyu Beef Tartar, Avocado Puree **RMB 128**  
澳洲和牛里脊塔塔, 牛油果泥

## Soup 汤

French Lobster Soup, Caviar, Lobster Claws **RMB 168**  
法式龙虾汤, 鱼子酱, 焦糖洋葱

Morel Beef Consomme, Seared Foie Gras, Pastry **RMB 108**  
酥皮牛肉清汤, 煎鹅肝, 羊肚菌

Creamy Mushroom Soup, Black Truffle **RMB 68**  
法式白奶油混合蘑菇汤, 黑松露

## Pasta/Risotto 意面/烩饭

Asparagus Spaghetti, Tiger Prawn **RMB 128**  
南美鲜虾仁芦笋意面

Boston Lobster Linguini (Half piece), Seafood Tomato Sauce, Basil **RMB 228**  
波斯顿龙虾意面(半只), 海鲜番茄汁, 罗勒叶

Wild Mushroom Risotto, Seared Foie Gras, Parmesan Cheese **RMB 168**  
野生菌蘑菇烩饭(牛肝菌, 白玉菇, 蘑菇, 香菇), 煎鹅肝, 巴马臣芝士

Saffron Risotto, Stewed Cattle Knuckle Bone In Red Wine Sauce **RMB 158**  
藏红花烩饭, 勃艮第红酒慢炖牛膝骨

## Seafood 海鲜

- Seafood Stew **RMB 488**  
Langoustine, Cod Fish, Blue Mussel, White Clams, Tiger Prawn  
法式混合炖海鲜（鳌虾，鳕鱼，法国蓝口，白蛤，南美大虾）
- Grilled Black Cod Fish, Lobster Form, Black Caviar, **RMB 298**  
炭烤法国黑鳕鱼，龙虾浓汁，俄罗斯黑鱼子酱
- Pan-fried Scallops, Sweet Chili Sauce, Creamy Truffle Morel **RMB 168/3pcs**  
澳洲煎带子，甜椒酱，松露羊肚菌
- Stewed Blue Mussels In White Wine, White Clams, Garlic Baguette **RMB 158**  
白葡萄酒炖法国蓝口贝，白蛤蜊，蒜味面包

## From The Land 肉类主食

- Austrlian Wagyu Ribeye Steak M5-----**RMB 498/300g**  
澳洲和牛 M5 肉眼牛排
- Australian Wagyu Sirloin Steak M5-----**RMB 398/300g**  
澳洲和牛 M5 西冷牛排
- Australian Wagyu Sirloin Steak M9-----**RMB 698/300g**  
澳洲和牛 M9 西冷牛排
- Australian Wagyu T-bone Steak-----**RMB 698/1kg**  
澳洲和牛 M3 T骨牛排
- Australian Angus Tomahawk Steak -----**RMB 888/1kg**  
招牌安格斯战斧牛排
- Vanilla New Zealand Lamb Chop, Green Bean Puree, Black Garlic Red Wine Sauce-----**RMB 168**  
香草碳烤新西兰乳羊排，青豆泥，黑蒜红酒汁，季节蔬菜
- Teriyaki Iberico Pork Ribs, Lemon Mustard-----**RMB 228**  
西班牙伊比利亚照烧猪肋排，柠檬黄芥末
- Truffle Wagyu Beef Wellington, Seasonal Vegetable, Red Wine Sauce-----**RMB 498/450g**  
招牌鹅肝惠灵顿牛排（需要 30 分钟备餐时间）

## Side Dish 配菜

|   |        |
|---|--------|
| Fried Spinach, Pine Nuts<br>松子菠菜                  | RMB 38 |
| Grilled Asparagus<br>烤芦笋                          | RMB 58 |
| Mashed Potato<br>法式土豆泥                            | RMB 38 |
| Hand-cut Fries, Truffle Mayonnaise<br>手工薯条 松露酱蛋黄酱 | RMB 48 |

## Dessert 甜品

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| Tiramisu<br>提拉米苏                  | RMB 68  |
| Chocolate Lava Cake<br>熔岩巧克力      | RMB 78  |
| Creme Brulee<br>法式焦糖鸡蛋布丁          | RMB 68  |
| Raspberry Mousse<br>树莓奶味慕斯        | RMB 68  |
| Almond Souffle<br>杏仁舒芙蕾           | RMB 78  |
| Seasonal Fruits Platter<br>时令水果拼盘 | RMB 118 |