

## 开胃 Wine Paring

### 流心 99

水牛奶酪布拉塔 | 有机番茄 | 混合色拉  
*Burrata Cheese | Organic Tomato | Mixed Salad*

### 元宝 109

奶饲荷兰乳牛里脊 | 蟹味菇 | 黑菌油 | 芝麻菜 | 温泉朝一鸡蛋  
*Veal Tenderloin | Mushrooms | Truffle Oil | Rocket Salad | Sous Vide Egg*

### 羽润 129

鹅肝慕斯 | 青苹果 | 开心果 | 青瓜仔 | 黄油面包 | 松露蜂蜜 | 跳跳糖  
*Foie Gras Mousse | Green Apple | Pistachio |  
Cornichons | Brioche | Truffle Honey | Peta Crispy*

### 醪糟 139

熟醉青龙虾 | 酒酿椰香西米冻 | 糟甜豆碎 | 桂花酿  
*Drunken Lobster | Glutinous Coconut Rice |  
Crushed Bean | Fragrans Syrup*

### 骇浪 139

炭烤低温慢煮西班牙章鱼 | 自制烟熏辣椒酱  
*Sous Vide Octopus | Home Made Smoked Hot Sauce*

### 海养 109

澳带 | 龙虾 | 辽参 | 龙虾汤  
*Sea Scallop | Lobster | Sea Cucumber | Lobster Bisque*

### 伞孢 99

牛肝菌浓汤 | 伊比利亚火腿 | 羊肚菌酿沙虾 | 马蹄 | 土豆 | 小葱  
*Porcini Mushroom Creamy Soup | Spanish Iberico Ham |  
Morel Staffed Shrimp | Water Chestnut | Potato | Spring Onion*

### 列汤 68

*Daily Soup*

### 黑金

两款火腿各30克 368 / 两款火腿各50克 598

西班牙AX艾斯柯瓦橡果饲养100%伊比利亚现切火腿 | 伊比利亚雪花里脊肠 | 干酪 | 坚果  
*AX COVAP Acorn Fed 100% Iberico Shoulder freshly carved |  
Beriberi Pork Folded Loin | Cheese | Mixed Nuts*



## 小酌 *Drinks with snacks*

### 海蝶 59

比目鱼|脆土豆|柠檬藜麦|本帮熏鱼汁  
*Halibut Fillet | Crispy Potato | Quinoa | Shanghainese Sauce*

### 顺风 69

青花椒脆猪耳|加州小鱿鱼|梅干菜锅巴|自制烟熏辣椒酱  
*Crispy Pig Ear With Green Pepper | Calamari | Rice Crust | Home Made Smoked Hot Sauce*

### 羽翼 59

蜂蜜鸡翅|泰式酸辣酱  
*Honey Chicken Wings | Thai Sweet Spicy Sauce*

### 酥肉 69

川香脆和牛舌|辣酱油蛋黄酱  
*Sichuan Flavored Wagyu Beef Tongue | Spicy Soy Sauce Mayonnaise*

### 辣姑 59

沙虾意大利熏肉卷  
*Prawns Wrapped In Pancetta*

### 怡情

40克 328 / 80克 568

西班牙AX艾斯柯瓦橡果饲养100%伊比利亚现切火腿  
*AX COVAP Acorn Fed 100% Iberico Ham*





## 分享 Share

### 橡果 199

西班牙伊比利亚猪肉叉烧|自制酸菜|加州小鱿鱼  
*Spanish Iberico Black Pork Back Strip | Sauerkraut | Baby Squid*

### 辛丑 (30分钟) 339

澳洲和牛M7雪花胸肉块300克  
*Sous Vide Deckle M7 300G (Australian Wagyu)*

### 公爵 (45分钟) 499

绍兴梅干菜和牛鹅肝惠灵顿  
*Shaoxing Preserved Beef Foie Gras Wellington*

### 海陆 (40分钟) 699

黄油茴香焗青龙虾|水牛奶酪布拉塔|有机番茄|混合色拉|澳洲和牛M5西冷牛排  
*Baked Lobster | Burrata Cheese | Organic Tomato | Mixed Salad | M5 Sirloin Steak (Australian Wagyu)*

### 霜降 899

(可任选两款配菜)

澳洲和牛M6带骨肉牛排600克  
*M6 Grainge OP Rib Eye 600克 (Australian Wagyu)*

### 酱汁的选择

阿根廷青酱|辣根酱|日式芝麻蘸酱|黑椒汁|松露蘑菇汁|红酒汁|传统黄油汁  
*Chimichurri | Horse radish | Sesame Soy | Black Pepper | Truffle Mushroom | Red Wine | Bearnaise*





## 主食 Starch

### 香伴 139

澳洲和牛舌烩手工宽面  
*Australian Wagyu Beef Tongue Stew With Fettuccine*

### 海米 299

虾兵蟹将龙王意粉  
*Baked Whole Lobster Crab & Shrimp Orzi Pasta*

### 交融 399

辽参|南非干鲍|5A黄花胶|乌鱼子|西班牙AX火腿拌饭  
*Sea Cucumber | South African Dried Abalone | 5A Fish Maw | Mullet roe | Covap AX Iberico Pork Ham Rice*

## 配菜 Side Dish

### 马薯 39

黑松露薯条  
*Truffle Fat Chips*

### 地润 39

黄油芝士焗土豆仔  
*Butter Cheese Mini Potato*

### 甘蓝 45

伊比利亚雪花里脊炒孢子甘蓝  
*Saute Brussels Sprouts Iberico Pork Folded Loin*

### 伞孢 45

炭烤混合菌类  
*Mixed Mushroom*

### 龙须 45

Xo 酱炒芦笋  
*Xo Sauce Stir-Fried Asparagus*

### 菊芋 45

油封洋姜  
*Confit Jerusalem Artichoke*



## 披萨 *Pizza*

### 乌隼 109

生牛肉黑松露披萨  
*Black Truffle Beef Carpaccio Pizza*

### 乌金 109

帕尔玛火腿披萨  
*Prosciutto Pizza*

### 撒蒙 119

烟熏三文鱼配鲟鱼子酱披萨  
*Smoked Salmon With Beluga Caviar*

### 海养 159

地中海海鲜披萨 ( 贻贝|扇贝|沙虾|比目鱼|蟹肉|乌鱼子)  
*Mediterranean Seafood Pizza*

### 饕餮 199

法式鹅肝配AX西班牙顶级火腿披萨  
*French Foie Gras With AX Iberico Ham Pizza*





## 欢颜 Dessert

### 润唇 45

巧克力焦糖熔岩蛋糕  
*Pomone Chocolate Caramel Fondant*

### 梨汤 45

梨|银耳|枸杞|红枣|桂圆|百合|芦根|话梅  
*Pears | Tremella Fuciformis | Wolfberry | Rock Sugar*

### 甘露 45

芒果|西米|葡萄柚|雪葩  
*Mango | Sago | Grapefruit | Sorbet*

### 浓郁 45

巴斯克芝士蛋糕  
*Basque Cheese Cake*

### 果实 45

当季水果  
*Seasonal Fruit Plate*

