

we suggest a meal to share

6 freshly shucked oysters, cucumber & chili vinegar 新鲜美味生蚝 6 只, 黄瓜 & 辣椒醋汁	288
focaccia, tamarind tomato, extra virgin olive oil 现烤面包, 橄榄油黑醋汁 罗望子番茄酱	38
prawn & king crab soup, 香浓虾汤 & 帝王蟹肉	78
smokey eggplant tahini, pine nuts, currants 烟熏茄子芝麻酱, 松子, 葡萄干, 南瓜籽	68
cheese souffle, toasted walnuts 混合芝士舒芙蕾, 烤核桃	98
burrata cheese, almond & tomato pesto 布拉达芝士, 红椒 & 扁桃仁罗勒酱	128
stilton, walnuts, figs, rocket & spinach 菠菜芝麻菜配无花果, 核桃仁, 英国斯第尔顿蓝芝士	98
avocado, kale, quinoa, pomegranate, tahini 牛油果羽衣甘蓝, 黑藜麦, 石榴汁, 芝麻酱	88
abalone & green apple salad, fresh herbs, yuzu 鲍鱼色拉 & 青苹果, 新鲜香料, 柚子汁	128
seared scallops, porcini brown butter sage caper 香煎扇贝, 牛肝菌, 鼠尾草黄油, 水瓜柳	3 个 158 298
house smoked & cured salmon, shallot, lemon, dill, honey mustard 韦栗士烟熏三文鱼, 小干葱, 茴萝, 蜂蜜芥末酱	128
grilled octopus, saffron potato, aioli, pink pepper 香扒八爪鱼, 藏红花土豆, 蒜味蛋黄酱, 红胡椒碎	148
fritto misto - soft shell crab, squid, white bait, aioli 酥炸软壳蟹, 鱿鱼, 小白鱼, 蒜味蛋黄酱	148
wagyu tartare, pecorino, smoked tomato, walnuts 手工切牛肉丁, 芥末籽, 硬山羊芝士, 烟熏番茄, 核桃	168
sautéed foie gras, yunnan mushrooms 香煎鹅肝配云南牛肝菌, 野生菌	168
iberico ham 80g truffled pickled pear 马歇尔伊比利亚火腿, 松露油, 腌制梨子	178
cheese & ham brillat savarin + comte + iberico	198
布瑞拉特萨伐伦奶酪 孔泰芝士 伊比利亚火腿, 混合拼盘搭配芥末风味果酱, 坚果, 风干水果, 香脆面包片	
sliced meats iberico ham spanish craft salami parma ham mustard fruit	288
混合拼盘 - 西班牙伊比利亚黑猪火腿 手工意式色拉米 意大利火腿 芥末水果酱	
please no vaping no smoking 200rmb BYO food & drink cleaning & service fee	
请不要吸电子烟和香烟 如自带食物酒水将收取清洁及服务费200元	

mains

seafood couscous – king prawns, crab, squid, clams, fish, saffron, broth	298
地中海风味海鲜汤, 杂粮小米, 大明虾, 蟹, 鱿鱼, 蛤蜊, 鱼, 藏红花	
roast whole turbot, coriander & fennel, clam, vine tomato	268
香烤整条多宝鱼, 茴香籽 & 香菜籽, 蛤蜊, 番茄黄油酱汁	
grilled boston lobster, XO sauce, spaghetti, basil	half whole 398 698
香扒波士顿龙虾配 XO 酱, 手工细面, 罗勒叶可选择半只或整只	
fettuccine, grilled prawns, tomato & rosemary	198
手工制作蛋黄宽面配扒明虾, 番茄, 迷迭香	
risotto seafood – prawns, squid, clams, dried tomato & saffron	258
意大利藏红花海鲜烩饭, 虾, 鱿鱼, 蛤蜊, 风干番茄	
vinci graci – truffled mushroom & parma ham lasagne	148
蘑菇松露, 巴马火腿白汁千层面	
wagyu tartare, pecorino, smoked tomato, walnuts	288
手工切牛肉丁, 芥末籽, 硬山羊芝士, 烟熏番茄, 核桃	
mr willis roast chicken, provencal pumpkin gratin, roasting jus	half whole 148 268
韦栗士招牌特色烤鸡配普罗旺斯烤南瓜 半只 整只	
wagyu flank steak, maitake mushroom, pepper sauce, shisho greens	388
澳大利亚和牛牛腹肉, 舞茸菇, 胡椒酱, 紫苏叶色拉	
rangers valley black angus sirloin M5 300g 600g anchovy mayonnaise, cucumber pickle 20+min	438 848
澳洲安格斯 M5 黑牛, 西冷牛排 300 克 600 克银鱼柳蛋黄酱, 腌制酸黄瓜 (需等至少 20 分钟)	
rangers valley black angus ribeye béarnaise sauce & bordelaise sauce 1kg 30+min	1188
韦栗士澳洲安格斯黑牛 带骨肉眼牛排(1 公斤) 配香草黄油汁和红酒汁(需等至少 30 分钟)	

sides

sprouts salad, yuzu, pine nuts	52	mashed potato add truffle oil +20	52
混合蔬菜苗色拉, 柚子芥末汁, 松子		香浓土豆泥 松露油另加 20 元	
broccolini, anchovy mayonnaise	52	french fries, aioli	52
脆嫩西兰花头, 银鱼柳蛋黄酱		香炸薯条	
provencal pumpkin gratin	52	fried potatoes, rosemary & garlic	52
普罗旺斯烤南瓜		炸土豆角配迷迭香和香蒜	