

SNACKS

小食

- New Zealand Marlborough Oyster M
新西兰马尔伯勒M号生蚝
Per Oyster 一只48
1/2 Dozen 半打268
1 Dozen 一打 498
- French Roland Lambert Oyster No.2
法国兰伯特黑珍珠2号生蚝
Per Oyster 一只68
1/2 Dozen 半打388
1 Dozen 一打 688
- Cabaimper Iberico Ham, Olives / Pickles
伊比利亚黑毛猪火腿 腌制橄榄 / 泡菜
40g 克 258
70g 克 438
- Perseus N1 Royal Baerii Garnish
馥璞牌N1西伯利亚鲟鱼子酱 鱼子酱配料
10g 克 258

STARTERS

前菜

- 🍷 Beef Tartare, Yuzu Egg Yolk, Horseradish Gel, Parsnip,
Truffle, Smoked Beef Jus
手切牛肉鞑靼 蛋黄泥 辣根酱 防风根
黑松露 烟熏牛肉汁 (120g 克)
158
- Seared Scallop, Couscous, Cauliflower, Chive Hollandaise
香煎扇贝 中东小米 炸花椰菜 香葱黄油汁 (140g 克)
168
- Tomato Salad, Grilled Onions, Burrata Cheese, Black
Olives,
Sour Dough Croutons, Black Vinegar Dressing (V)
番茄沙拉 炭烤洋葱 布拉塔芝士 黑橄榄
烤酸面包粒 黑醋汁 (250g 克)
158
- Iberico Ham & Fig Salad, Ricotta, Rocket, Balsamic
Sauce
伊比利亚火腿 & 烧无花果沙拉
调味乳清奶酪 自制黑醋汁 (120g 克)
148
- Salted Baked Beetroot, Cured Red Trout,
Pickled Beetroot, Ricotta, Pecans
盐焗甜菜根 甜菜根腌虹鳟
甜菜根泡菜 乳清奶酪 山核桃 (150g 克)
138

CHEF'S TASTING MENU FOR 2

主厨精选双人套餐 888

AMUSE BOUCHE

小食

- New Zealand Marlborough Oyster M x 2
Shallots Emulsion, Bloody Mary Gel, Chive
2只 现开新西兰马尔伯勒生蚝 (M号)
乳化干葱醋 血腥玛丽啫喱 香葱

STARTERS

前菜

- Seared Scallop, Couscous, Cauliflower, Chive
Hollandaise
香煎扇贝 中东小米 炸花椰菜 香葱黄油汁 (100g 克)
- Beef Tartare, Yuzu Egg Yolk, Horseradish Gel, Parsnip,
Truffle, Smoked Beef Jus
手切牛肉鞑靼 蛋黄泥 辣根酱 防风根
黑松露 烟熏牛肉汁 (120g 克)

MAIN COURSES

主菜

- Crab Risotto, Warm Shrimp Salad, Lobster Sauce,
Bonito Seaweed, Parmesan
蟹肉意大利烩饭 鲜虾沙拉 龙虾汁 鳕鱼海苔 帕尔
马干酪 (200g 克)
- Or
Seared Yellow Croaker, Chive Potato, Romesco,
Café de Paris Butter
香煎闽东海钓黄鱼 香葱土豆 红椒杏仁酱
巴黎黄油酱 (180g 克)
- &
Char-grilled Grain Feed Beef Tenderloin
碳烤谷饲菲力牛排 (200g 克)

SIDES

配菜

- Grilled Asparagus, Egg Yolk, Iberico Ham Hollandaise
扒芦笋 无笼鸡蛋黄 伊比利亚火腿 荷兰汁 (90g 克)



DESSERT TROLLEY

精选甜品车甜品1份

Wine Parring

- 3 glasses for each person (75ml) 528
另加528元可享每位三杯葡萄酒搭配 (各75毫升)

SOUP

汤

- Traditional OX-tail Soup, Black Truffle (G)
牛尾浓汤 黑松露碎 (300g 克)
128
- Tomato & Prawn Soup, Croutons, Cream Cheese, Basil
番茄虾浓汤 面包脆 奶油芝士 罗勒 (200g 克)
128

MAIN COURSES

主菜

- Roasted Cod Fish, Spiced Tomato Puree, Braised Beans,
Bouillabaisse (G)
烤鳕鱼 调味番茄泥 炖白豆 马赛鱼汤 (210g 克)
288
- Roasted Miso Halibut, Piperade, Black Garlic,
Fennel Salad, Creamed Miso Sauce
碳烤味噌比目鱼 红椒辣肠酱 黑蒜 茴香沙拉 奶香味增汁 (230g 克)
258
- Seared Yellow Croaker, Chive Potato, Romesco,
Café de Paris Butter
香煎闽东海钓黄鱼 香葱土豆 红椒杏仁酱 巴黎黄油酱 (180g 克)
238
- Char-grilled Iberico Pork Chops, Apple & Onion,
Mustard Sauce
碳烤西班牙带骨猪排 洋葱苹果酱 芥末籽汁 (360g 克)
268
- 🍷 Red Wine Braised Beef Cheek, Foie Gras,
Hummus, Grape Sauce
红酒炖牛脸肉 肥肝 鹰嘴豆泥 红酒酸葡萄汁 (190g 克)
198
- The Tavern Mac and Cheese with Braised Beef Blade
奶油芝士弯管面配红酒炖牛肉 (680g 克)
258
- 🍷 Crab Risotto, Warm Shrimp Salad, Lobster Sauce,
Bonito Seaweed, Parmesan
蟹肉意大利烩饭 鲜虾沙拉 龙虾汁 鳕鱼海苔 帕尔马干酪 (250g 克)
188
- Porcini Orecchiette, Vegetable Protein, Truffle Dressing, Parmesan
(V)
牛肝菌猫耳朵面 植物蛋白 松露酱 帕玛森干酪 (220g 克)
168
- Char-grilled Beef Burger, Onion Jam, Smoked Bacon,
Cheddar Cheese, Pickled Cucumber
芝士牛肉汉堡 烟熏培根 酸黄瓜 洋葱酱 (260g 克)
168

GRILLS

碳烤类

- Char-grilled over coal and embers in
our Josper oven at over 300°C
高温熏烤锁住牛排风味
🍷 Grain Feed Steaks
谷饲牛肉
- Sirloin 250g 西冷牛排 328
Rib Eye 250g 肉眼牛排 368
Filet 200g 菲力牛排 368
Côte de Bœuf 1kg 战斧牛排 1588

- Char-grilled British Blue Lobster,
Lobster Sauce, Herb Sauce
碳烤英国蓝龙虾 龙虾浓汁 香草沙拉 (600g 克)
666

SAUCE FOR STEAK

牛排酱汁

- Chimichurri Sauce 香草烤肉辣酱(微辣) (45g 克)
Peppercorn 特调黑胡椒汁 (25g 克)
Red Wine 红酒汁 (25g 克)

SIDES

配菜

- Spiced French Fries
调味五香薯条 (170g 克)
- Fried Cauliflower, Cheese Sauce, Bacon Crumb
炸花椰菜 芝士酱 培根面包糠 (180g 克)
- BBQ Sweet Corn, BBQ Butter, Herb Dressing,
Parmesan
碳烤玉米 烧烤黄油 香草汁 帕玛森干酪 (160g 克)
- Grilled Asparagus, Egg Yolk, Iberico Ham Hollandaise
扒芦笋 无笼鸡蛋黄 伊比利亚火腿 荷兰汁 (90g 克)
- Garden Salad with Truffle Dressing
田园生菜沙拉配黑松露油醋汁 (120g 克)

Per Side 每份配菜 68

- 🍷 Chef's Recommendation 主厨推荐
V – Vegetarian G – Gluten Free

All prices quoted are in Yuan and are inclusive of tax and service charge

以上价格以人民币“元”为单位并含服务费及税金

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering

如果您有任何关于食物过敏的担忧, 请在点餐前提醒您的服务员