

SOME  
THING  
d i n i n g & b a r

配菜

- 山苏叶 // 碧根果, 帕玛森芝士 48  
脆炸芦笋 // 烟熏咸蛋黄, 香菜苗 88  
香烤牛肝菌 // 迷你小菠菜配黑松露花菜泥, 松露奶油 68  
百里香薯条 // 柠檬, 盐 58  
黄油千层防风根 // 香料黄油, 红玉兰菜, 紫苏叶 58  
混合色拉 // 特制樱桃果醋 52

SIDES

- Shansu leaf // pecan & parmesan 48  
Crispy Asparagus // salted duck egg salsa & cilantro 88  
Charred porcini mushrooms // spinach, cauliflower - truffle cream 68  
French fries // lemon & thyme salt 58  
Parsnip // spice butter, endives red, perilla leaves 58  
Side salad // mixed leaves, microgreens, cherry vinaigrette 52

新鲜生蚝 // 请询问服务员

甜品

- 黑金摩卡 // 黑巧克力冰淇淋, 咖啡, 梨, 碧根果蛋糕 88  
炭烤芝士蛋糕 // 自制蓝莓冰淇淋 60  
曼谷之夜 // 椰奶, 自制芒果雪芭, 爆米花 62  
法式牛奶土司 // 砂糖桔 & 蔓越莓果酱 马斯卡伯芝士 88  
苹果派圣代 // 苹果冰淇淋杏仁奶油慕斯 72

Fresh oyster's // please ask our waiters

SWEETS

- Mocha deluxe // dark chocolate, coffee, pear, pecan nuts 88  
Baked cheesecake // blueberry ice cream 60  
One night in bangkok // coconut, mango, puffed rice 62  
Bread pudding // clementine & cranberry mascarpone 88  
Apple strudel sundae // apple ice cream, marzipan mousse 72

{ 建议每人可选 2-3 盘享用 }

**面包及黄油** // 烟熏红枣黄油, 海盐 48  
**碳烤新鲜无花果和自制风干鸭肉** // 秘制醋, 碧根果 72  
**蟹肉塔** // 青苹果, 腌制柠檬, 三文鱼籽 68 / 2pc  
**清酒腌甜虾** // 开心果碎, 柚子酱 118  
**秘制烧章鱼** // 香梨莎莎, 杏仁, 烟熏辣椒粉 148  
**乡村炸春鸡** // 自制乡村酱, 辛香料 78  
**帝王蟹腿色拉** // 奶油生菜, 芦笋, 混合香草酱 158  
**冷肉拼盘** // 伊比利亚火腿, 手工萨拉米, 风干牛肉, 鹅肝酱, 混合果酱 198  
**烟熏布拉达芝士** // 伊比利亚火腿, 烟熏红甜椒酱 158  
**拌经典牛肉靼靼** // 日本生吃蛋黄, 水瓜榴, 银鱼柳, 腌菜 138  
**香料鹅肝配莓子酒果冻** // 香脆葡萄干牛奶吐司片 128

SOMETHING SMALL { 2-3 plate's per person }

**Bread & butter** // smoked date butter & sea salt 48  
**Grilled figs & duck prosciutto** // sherry vinegar glaze, pecan nut 72  
**Crab tart** // green apple, pickled lemon, salmon roe 68 / 2pc  
**Cured sweet shrimp** // sake, pistachio & pomelo 118  
**Charred octopus** // pear salsa, almond, smoked paprika 148  
**Fried chicken bites** // house ranch dip & signature spice mix 78  
**King crab salad** // butterhead lettuce, asparagus, herb dressing 158  
**Charcuterie board** // iberico, craft salami, bresaola, foie gras moose, fruit chutney 198  
**Smoked burrata cheese** // iberico ham & piquillo pepper cream 158  
**Classic beef tartare** // japanese egg yolk, caper, anchovy, pickles 138  
**Spiced foie gras** // plum wine jelly & raisin bread 128

硬菜

**龙虾手工意面** // 自制 XO 酱, 樱桃番茄, 罗勒 358 / 658  
**香煎海鲈鱼及扇贝** // 朝鲜蓟土豆泥 228  
**海鲜烩饭** // 虾, 章鱼, 青口贝 198  
**炭烤整条多宝鱼** // 青橄榄, 茴香 298  
**慢炖牛脸肉意大利经典宽面** // 烤番茄, 帕玛森芝士 198  
**香烤春鸡** // 油浸柠檬香料 158  
**羊里脊** // 茄子, 手指胡萝卜, 黑蒜酱 198  
**碳烤伊比利亚黑毛猪排** // 香烤猪颈肉, 黑橄榄, 意大利黑醋汁 218  
**慢烤安格斯牛肋排** // 慢烤烟熏, 黑蒜酱 398  
**叁佰克安格斯肉眼牛排** // 烤四季豆, 牛肉汁 358  
**壹公斤带骨眼肉** // 烤牛肉汁, 香草阿根廷, 荷兰汁 1288

SOMETHING LARGER

**Lobster linguine** // XO sauce, cherry tomatoes, basil 358 / 658  
**Grilled seabass & scallop** // artichoke puree & hazelnut gremolata 228  
**Seafood risotto** // prawns, octopus, mussel 198  
**Whole grilled turbot** // green olive salsa & charred fennel 298  
**Braised beef cheek pappardelle** // roasted tomatoes & parmesan cheese 198  
**Grilled half chicken** // lemon & herb marinated 158  
**Lamb tenderloin** // eggplant, baby carrots, black garlic 198  
**Iberico pork cabecero** // grilled pork neck, kalamata olives, balsamico 218  
**Black angus short rib** // slow cooked & smoked black garlic 398  
**300gr.Grilled black angus rib eye** // grilled green beans, au jus 358  
**1kg.Bone in rib eye** // beef jus, herb chimichurri, hollandaise 1288 +45mins