


湯

法式洋蔥湯	\$120
特式龍蝦濃湯	\$140
泰式冬陰功湯	\$140
黑松露野菌忌廉湯 (素)	\$120
廚師精選	\$120

沙律及頭盤

凱撒沙律	\$220
配扒雞柳	\$255
配煙三文魚	\$270
配香辣大蝦	\$300
煙三文魚、煙雞、煙火腿、煙肉 雜菜沙律	\$270
水牛芝士蕃茄沙律	\$295
紅菜頭青蘋果藍芝士沙律配 蜜糖檸檬汁(素) 	\$210

薄餅

茄汁芝士薄餅 (素)	\$300
多層風味芝士薄餅 (素)	\$300
水牛芝士辣肉腸芝士薄餅	\$310
白菌、火腿意式薄餅	\$320
自選餡料薄餅	
煙三文魚、蝦、西班牙火腿、雞胸肉、 辣肉腸或火腿	\$35



意大利麵

火腿黑松露貝殼粉	\$295
海鮮龍蝦汁燴特式意大利粉	\$305
蘑菇芝士通粉	\$230
自選意大利麵	\$235
可選長通粉、意大利粉或意大利闊麵 配以肉醬汁、鮮蕃茄汁或忌廉煙肉汁	

主菜

美國牛柳(8 安士)	\$550
美國西冷(10 安士)	\$520
澳洲羊扒	\$490
智利鱸魚	\$460
大蝦	\$440
大蝦牛柳	\$480
以上扒類基本配薯條佐荷蘭汁、雜菜 可配黑椒汁、白菌汁、燒汁、香草牛油 或特式海鮮汁	

歐陸美食

美國豬排 10 安士	\$380
烤塔斯曼尼亞三文魚柳 伴芥末籽及菠菜 	\$370
香煎白吞拿魚柳伴時蔬、柚子汁 	\$375
傳統英式炸魚薯條	\$320

亞洲美食

鮮蝦雲吞麵	\$220
馳名海南雞飯	\$330
泰式鮮蝦炒米粉	\$255
馬來喇沙瀨粉	\$230
印尼炒飯配以牛肉及雞肉沙嗲	\$275
印式天多尼雞咖哩	\$250
印式雜菌咖哩 (素)	\$230
以上咖哩均配印式烤包, 芒果醬, 及薄荷乳酪	

三文治及漢堡包

意大利素菜三文治 (素)	\$220
以上三文治可配炸薯條或田園沙律	
特式公司三文治	\$240
珍寶熱狗配辣肉醬	\$220
至尊煙肉車打芝士牛肉漢堡	\$355
此漢堡配有炸薯條	

食物安全指引 建議食用全熟的漢堡

如您對任何食物過敏,請告知我們的服務員
另加壹服務費