

# Brunch Menu

## Seafood Selection

- Salmon / Caviar / Grapefruit  
三文鱼 / 鱼子酱 / 葡萄柚
- Mackerel / Ponzu / Yuzu / Radish  
马鲛鱼 / 柑橘 / 日本柚子 / 萝卜
- Yellowtail / Avocado / Pomelo (Sup 50 RMB)  
黄狮鱼 / 鳄梨 / 柚子 (额外收: 50 元)
- Boudeuse Oyster (Sup 52 RMB / pc)  
大卫淑雅生蚝 (额外收: 52 元 / 只)

## Soup

- Pumpkin Soup / Sour Cream / Parmesan  
南瓜汤 / 酸奶油 / 帕玛森芝士

## Classics With a Twist

- Granola / Mixed Berries / Yoghurt  
格兰诺拉麦片 / 什锦莓 / 酸奶
- Foie Gras / White Chocolate / Green Apple (Sup 30 RMB)  
鹅肝 / 白巧克力 / 青苹果 (额外收: 30 元)

## Pasta

- Gnocchi / Mushroom / Onion Puree  
意式通心粉 / 蘑菇 / 洋葱泥
- Rigatoni / Foie Gras / Artichoke Puree / Hazelnut (Sup 20 RMB)  
意大利通心粉 / 鹅肝 / 洋蓟泥 / 榛子 (额外收: 20 元)

## Eggs

- Duck Egg / Leek / Onion  
鸭蛋 / 大葱 / 洋葱
- Quail Egg / Pumpkin / Smoked Eel / Caviar  
鹌鹑蛋 / 南瓜 / 烟熏鳗鱼 / 鱼子酱
- Sunny Side Up Egg Florentine Style  
佛罗伦萨风格太阳蛋

## **Fish Main Course**

Seabass / Kumquat / Broad Beans / Vegetable Sauce

海鲈鱼 / 金橘 / 蚕豆 / 蔬菜汁

Halibut / Leek / Basil / Sour Cream (Sup 50 RMB)

比目鱼 / 大葱 / 罗勒 / 酸奶油 (额外收: 50 元)

Lobster Ravioli / Consommé / Basil

龙虾饺 / 清汤 / 罗勒

## **Meat Main Course**

Wagyu Beef (80g / 160g) / Carrot

80g: Sup 70RMB / 160g: Sup 140RMB

和牛 (80 克 / 160 克) / 胡萝卜

80 克额外收: 70 元 / 160 克额外收: 140 元

Duck / Daikon / Orange / Truffle

鸭肉 / 白萝卜 / 橙子 / 松露

Pigeon / Beetroot / Hazelnut

乳鸽 / 红菜头 / 榛子

## **Dessert**

Pear / Joconde Biscuit / Vanilla

香梨 / 海绵蛋糕 / 香草

Milk / Meringue / Yogurt / Pineapple

牛奶 / 蛋白饼 / 酸奶 / 凤梨

Hazelnut / Mascarpone / Blood Orange

榛子 / 马斯卡彭 / 血橙

A House Selection of Our Fine Cheese (Sup 50RMB)

精选奶酪拼盘 (额外收: 50 元)

**5 Picks RMB 328**

**Wine Pairing 198 / 配酒额外酌收:**

**5 Pours RMB 198**

*A 15% Service Charge is Added*

外加百分之十五的服务费