

Brunch Menu

Seafood Selection

Boudeuse Oyster (58 RMB / pc)

大卫淑雅生蚝 (58 元 / 只)

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

Hamachi / Tomato / Elderflower (Sup 50 RMB)

黄狮鱼 / 番茄 / 接骨木花 (额外收: 50 元)

Soup

Asparagus Soup / Egg Yolk / Avruga Caviar / Lemon

芦笋汤 / 蛋黄 / 亚鲁加鱼子酱 / 柠檬

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

Saithe / Basil / Lemon / Vegetable
绿青鳕 / 罗勒 / 柠檬 / 蔬菜

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) / Asparagus / Pesto / Truffle
80g: Sup 70RMB / 160g: Sup 140RMB

和牛 (80 克 / 160 克) / 芦笋 / 青酱 / 松露
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