

# 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

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**

Salmon / Celery / Anis / Horseradish

三文鱼 / 芹菜 / 茴香酒 / 辣根

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

Golden Chicken / Basil / Green Peas / Crayfish

乡村三黄鸡 / 罗勒 / 甜蜜豆 / 小龙虾

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 / 酸奶 / 凤梨

Strawberry / Meringue / Sorbet / Verbena

草莓 / 蛋白 / 冰沙 / 马鞭草

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