

Brunch Menu

Seafood Selection

Salmon / Caviar / Beetroot

三文鱼 / 鱼子酱 / 红菜头

Mackerel / Seaweed / Pink Grapefruit / Radish

马鲛鱼 / 海苔 / 葡萄柚 / 萝卜

Hamachi / Cucumber / Ponzu / Salmon Roe (Sup 50 RMB)

黄狮鱼 / 黄瓜 / 柑橘汁 / 三文鱼籽 (额外收: 50 元)

Soup

Mushroom Soup / White Button Mushroom / Parmesan / Basil Oil

蘑菇汤 / 白蘑菇 / 帕玛森 / 罗勒油

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)

Cod / Coconut / Pumpkin / Pomegranate (Sup 50 RMB)

鳕鱼 / 椰子 / 南瓜 / 石榴 (额外收: 50元)

Meat Main Course

Wagyu Beef (80g / 160g) / Pesto / Truffle / Black Collybia Albuminosa

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

和牛 (80 克 / 160 克) / 青酱 / 黑松露 / 鸡枞菌

80 克额外收: 70 元 / 160 克额外收: 140 元

Golden Chicken / Basil / Green Peas / Crayfish

三黄鸡 / 罗勒 / 甜蜜豆 / 小龙虾

Pigeon / Morel / Spinach / Conchiglie

乳鸽 / 羊肚菌 / 菠菜 / 贝壳面

Dessert

Pear / Joconde Biscuit / Vanilla

香梨 / 海绵蛋糕 / 香草

Millefeuille / Vanilla / Praline

拿破仑 / 香草 / 榛果酱

72% Valrhona Chocolate / Pecan Nuts / Earl Grey Tea

72%法芙娜巧克力 / 山核桃 / 伯爵茶

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