

# 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

Tuna / Finger Lime / Avocado / Cherry Radish (Sup 50 RMB)

金枪鱼 / 指桔 / 牛油果 / 樱桃萝卜 (额外收: 50 元)

## Soup

Pumpkin Soup / Sour Cream / Parmesan / Pumpkin Seeds

南瓜汤 / 酸奶油 / 帕马森芝士 / 南瓜籽

## 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) / 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 / Chestnut / Brussels' Sprouts / Berries

三黄鸡 / 秋栗 / 孢子甘蓝 / 浆果

Pigeon / Beetroot / Hazelnut

乳鸽 / 红菜头 / 榛子

## **Dessert**

Raspberry / Citrus / Lemon

树莓 / 柑橘 / 柠檬

Millefeuille / Vanilla / Praline

拿破仑 / 香草 / 榛果酱

Chocolate / 72% Valrhona Chocolate / Pecan Nuts / Earl Grey Tea

巧克力 / 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