

# BRUNCH SET \$88起

## 早午餐套餐

Starter + Main + Drink 頭盤 + 主菜 + 飲品

10% service charge 加 10% 服務費

until 5pm

### STARTER 頭盤

- Daily Soup 是日餐湯
- Avocado Caesar Salad 牛油果凱撒沙律
- Truffle Mushroom Croquettes 炸黑松露蘑菇球
- Tuna Tartare +\$15 吞拿魚他他

### DRINK 飲品

- Iced Lemon Tea / Sodas 凍檸檬茶 / 汽水
- Americano / Dammann Frères Teas 美式咖啡 / 法國熱茶
- Lemonade +\$15 檸檬汁
- Latte / Cappuccino +\$15 鮮奶咖啡 / 泡沫咖啡

## MAIN 主菜

1. Banana Split Crêpe *contains nuts*  
香蕉船可麗餅 含堅果 ..... \$95
2. Croque Monsieur *w. fries*  
烤芝士火腿三文治 配薯條 ..... \$125
3. Avo Eggs Benedict *onsen eggs, hollandaise, roasted potatoes*  
牛油果班尼迪克蛋 溫泉蛋, 荷蘭醬汁, 燒薯粒  
add bacon +\$15 / smoked salmon +\$35  
加煙肉 +\$15 / 煙三文魚 +\$35 ..... \$115
4. Carbonara Guanciale Spaghetti  
風乾豬面頰”卡邦尼”意粉 ..... \$88
5. Chicken Basquaise Spaghetti  
巴斯克烤雞意粉 ..... \$88
6. Truffle Mushroom Risotto ❶  
黑松露什菌燴飯  
add sunny-egg +\$8 / Serrano ham +\$35  
加太陽蛋 +\$8 / 西班牙火腿 +\$35 ..... \$95
7. English Breakfast Galette  
英式早餐蕎麥薄餅  
bacon, 2 eggs, emmental, tomato, mushrooms  
煙肉, 雞蛋2隻, 芝士, 番茄, 雜菌 ..... \$125
8. Salmon, Scrambled Eggs & Avo Tartine  
煙三文魚, 炒蛋牛油果多士 ..... \$152
9. Cuttlefish & Clams Spaghetti ❷  
蒜香白酒海鮮意粉 西班牙墨魚, 大蜆 ..... \$155
10. Aus. Bavette Steak *roasted potatoes, sauce verte*  
澳洲牛胸腹排 燒薯粒, 香草醬 ..... \$165
11. Secreto Ibérico ❸  
伊比利亞黑毛豬肩肉 ..... \$192
12. Barramundi Casserole  
盲槽魚海鮮鍋  
blue mussels, clams, roasted potatoes, seafood bisque  
黑青口, 蜆, 燒薯粒, 海鮮濃湯汁 ..... \$155

## SIGNATURES

13. Salmon Brunch Galette ❹   
煙三文魚蕎麥薄餅  
emmental, spinach, onsen egg, hollandaise sauce  
配埃及達芝士, 菠菜, 溫泉蛋, 荷蘭醬汁 ..... \$145
14. Beef & Truffled Mushrooms Galette *w. emmental*  
黑松露牛肉雜菌蕎麥薄餅 配埃及達芝士 ..... \$145
15. Beef Cheek Bourguignon Spaghetti  
紅酒燉牛面頰意粉 ..... \$145
16. Argentinian Angus Ribeye ❺   
阿根廷安格斯肉眼牛排  
French fries, truffle red wine sauce  
薯條, 黑松露紅酒醬汁 ..... \$195
17. Half Grilled Lobster ❻   
半隻烤龍蝦 ..... \$252
18. French Duck Confit *truffle mash, orange port sauce*  
法國油封鴨腿 黑松露薯蓉, 橙香砵酒醬汁 ..... \$175

### EXTRA BITES 優惠追加

- Seared Scallops *cauliflower purée, crispy ham*  
香煎帶子 椰菜花蓉, 西班牙火腿 ..... \$78
- Clams Basquaise  
巴斯克甜椒煮蜆 ..... \$85
- French Charolais Steak Tartare  
法國 Charolais 生牛肉他他 ..... \$95
- Black Truffle Fries ❶  
黑松露薯條 - 大份 ..... \$68

### ALCOHOL 酒類

- gwei-lo Beer, 300ml +\$40  
鬼佬啤酒
- Sparkling / Red / White Wine,  
125ml +\$40  
氣泡 / 紅 / 白酒

### DESSERTS ADD-ON \$48

#### 甜品優惠

- Speculoos Basque Cheesecake  
焦糖餅乾口味芝士蛋糕
- Nutella & Pan-Fried Banana Crêpe  
榛子朱古力醬, 煎香蕉可麗餅



Photos for reference only 圖片僅供參考

# BRUNCH SET \$88起

## 早午餐套餐

Starter + Main + Drink 頭盤 + 主菜 + 飲品

10% service charge 加 10% 服務費

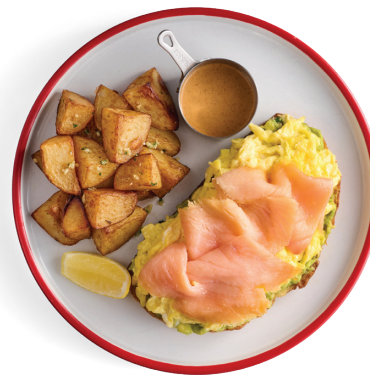
until 5pm



Argentinian Angus Ribeye  
阿根廷安格斯肉眼牛排



Secreto Ibérico  
伊比利亞黑毛豬肩肉



Salmon, Scrambled Eggs & Avo Tartine  
煙三文魚, 炒蛋牛油果多士



Cuttlefish & Clams Spaghetti 🌶️  
蒜香白酒海鮮意粉



Croque Monsieur  
烤芝士火腿三文治



Serrano Ham Truffle Risotto  
西班牙火腿黑松露燴飯



Beef Cheek Bourguignon Spaghetti  
紅酒燉牛面頰意粉



Half Grilled Lobster  
半隻烤龍蝦



Barramundi Casserole  
盲槽魚海鮮鍋

Photos for reference only 圖片僅供參考