



## Exclusive 3-Course Takeaway Menu

\$388 per menu

### Starters 前菜

**Grilled saffron chicken**, saffron yoghurt, frisée salad

番紅花烤雞 番紅花乳酪, 九芽菜沙律

or

**Scottish smoked salmon**, chive crème fraîche, caper berries

蘇格蘭煙三文魚 香蔥法式酸奶油, 酸豆

or

**Classic Caesar**, anchovies, soft boiled egg, pancetta, croutons, parmesan cheese

凱撒沙律 鯷魚, 溏心蛋, 義式培根, 麵包丁, 巴馬臣芝士

### Main Courses 主菜

**Corn-fed whole baby chicken**, herb chimichurri, mixed salad

粟飼黃油春雞 阿根廷青醬, 沙律

or

**Seared tuna**, artichoke, French beans, quail egg, saffron potato, pickled anchovies

香煎吞拿魚 菜薊, 法國豆, 鸕鶿蛋, 番紅花烤薯仔, 醋漬鯷魚

or

**Linguine pasta**, black truffles, aged parmesan, rocket

黑松露巴馬臣芝士扁意粉 火箭菜

### Main Course Upgrade 主菜升級

**Prime ribeye 特級肉眼牛扒** – Add 加\$168

or

**Beef striploin 前腰脊牛扒** – Add 加\$148

### Sides 配菜

**Truffle fries 黑松露薯條** – Add 加\$68

**House salad 田園沙律** – Add 加\$68

**Roasted wild mushrooms 烤野菌** – Add 加\$68

### Desserts 甜品

**Exotic carpaccio**, fresh mango coriander salsa

熱帶芒果切片 芫茜莎莎

or

**Nuts brownie**, caramel sauce, milk chocolate ganache

堅果布朗尼 焦糖醬, 朱古力忌廉漿