

鱼子酱(30克) A D G L SH

冰镇鱼子酱配荞麦薄饼和经典调料

1. 贝鲁迦鲟鱼子酱

\$900

2. 奥西特拉鲟鱼子酱

\$350

沙拉

3. 金沙沙拉 D G SB SF SH

鸡肉、有机水波蛋、菲达奶酪、什锦蔬菜、罗马生菜、番茄、橄榄、胡萝卜、芥末葱香醋

\$26

4. 凯撒沙拉 D G SF SH

萝蔓莴苣配凯撒沙拉酱和蒜蓉佛卡夏面包丁

\$26

可另加 (+\$5): SF SH

烤鸡肉、ASC 水产养殖认证烤虾或 ASC 水产养殖认证烟熏三文鱼

老火汤

5. 家常蘑菇汤 ^D

野生菌

\$22

6. 蔬菜斑豆汤 ^V

花椰菜、西兰花、西葫芦、胡萝卜和番茄

\$18

7. 花胶炖樱花鸡老火汤 ^{SF}

瑶柱、花胶、香菇和红枣

\$33

小食

8. 韩式辣鸡翅(8个) ^{A D G}

蘸韩式辣酱和芝麻

配韩式豆芽沙拉

\$27

9. 薯条 ^{G V}

\$12

10. 鸡肉沙爹(半打) ^G

香辣花生酱、马来米糕、黄瓜和红洋葱

\$26

11. 炸鸡配甜辣酱 ^G

\$23

12. 凉拌青瓜海蜇 ^{SH}

\$22

^A 酒精 ^D 乳制品 ^G 麸质 ^L 乳糖
^P 猪肉 ^{SB} 可持续食品 ^{SF} 海鲜 ^{SH} 贝类 ^V 素食

三明治

13. 总汇三明治 D G L P

布里欧修面包、烤鸡胸肉、浓味切达奶酪、
培根、煎蛋、番茄、奶油生菜和薯片

\$28

14. 孟买蔬菜三明治 D G V

白面包、黄瓜、番茄、洋葱、马铃薯马沙拉、
切达奶酪、薄荷酱、嫩叶沙拉、橄榄油和黑醋汁

\$24

汉堡

15. 烤安格斯牛肉汉堡 D G L

芝麻包、红辣椒酱、切达奶酪、炒洋葱、
酸黄瓜、番茄、奶油生菜和薯条

\$38

16. Impossible™ 植物肉汉堡 D L SB V

无麸质面包、切达奶酪, 洋葱、番茄、
什锦蔬菜沙拉、橄榄油和黑醋汁

\$38

意大利面和比萨

17. 鸡肉阿尔弗雷多意面 D G

配奶油芝士酱、煨口蘑

\$34

18. 四种奶酪比萨 D G L V

番茄酱、里科塔奶酪、马苏里拉奶酪、帕马森奶酪和古冈佐拉奶酪

\$28

19. 意大利红肠比萨 D G L

番茄酱、马苏里拉奶酪和牛肉红肠

\$30

主菜

20. 澳大利亚和牛肋眼(250克) A D G

绿芦笋、小胡萝卜、烤番茄、
薯泥和红酒酱

\$112

21. MSC 水产品认证笋壳鱼 D SB SF

香煎鱼排配西班牙烧红椒坚果酱、胡萝卜、
芦笋和炒菠菜

\$38

A 酒精 D 乳制品 G 麸质 L 乳糖
P 猪肉 SB 可持续食品 SF 海鲜 SH 贝类 V 素食

所有价格需附加10%服务费及现行消费税。

中式及本地菜色

22. 茉莉香米饭

\$5

23. 海南樱花鸡饭 ^G

去骨樱花鸡肉、鸡饭、
鸡汤、辣椒、姜蓉和黑酱油

\$38

24. 印度煎饼 ^{D G V}

南印度煎饼、蔬菜桑巴汤
和咖喱鹰嘴豆

\$22

25. 印式黄扁豆浓汤(耆那教) ^{G V}

各式香料、香菜炖黄扁豆

\$21

26. 咕噜肉 ^P

配草莓、菠萝、洋葱和甜椒

\$22

面条/米饭

27. 星洲炒米粉 G P SB SH

叉烧、ASC 水产养殖认证虾仁、
鸡蛋杂菜炒米粉

\$28

28. 大虾炒粿条 G P SB SF SH

炒粿条配 ASC 水产养殖认证大虾、鱿鱼、鱼饼、
鸡蛋、鲍贝、腊肠、豆芽和韭菜

\$38

29. 鲜虾云吞面汤 D G L P SF SH

本地鸡蛋面配鲜虾云吞、小白菜和上汤

\$22

甜品

30. 切片时令鲜果 V

\$22

31. 杨枝甘露 L V

芒果西米露汤配柚子(冷)

\$20

32. 西西里开心果杏仁奶油挞 D G

配外交官奶油和新鲜覆盆子

\$18

33. 低糖冷清汤燕窝 G

\$88

34. 冰镇燕窝 G

配清甜冰糖桂花酿

\$120