

NORDIC *lite* LUNCH

MON - FRI 星期一至五 12nn - 2:30pm

FRESHLY BAKED SOURDOUGH 新鮮焗製酸種麵包

WINTER SQUASH SOUP 冬日南瓜濃湯

MAIN COURSES 主菜

 'SOUS-VIDE' ORGANIC CHICKEN BREAST HK\$ 158
慢煮有機雞胸

Parmesan, Lemon-Crushed Potatoes & Smoked Tomato Sauce
巴馬臣芝士、檸檬薯仔泥及煙燻番茄醬

or 或

 GRILLED SALMON FILLET HK\$ 138
香烤三文魚柳

Celeriac Purée, Zucchini, Roasted Tomatoes & Capers Vinaigrette
芹菜根蓉、意大利青瓜、烤番茄及酸豆油醋汁

or 或

GRILLED AUSTRALIAN LAMB CHOP HK\$ 148
香烤澳洲羊架

Dijon Mustard & Parsley
第戎芥末及番茜

or 或

 VEGETABLE FUSILLI HK\$ 118
蔬菜螺絲粉

Smoked Feta Cheese, Roasted Zucchini, Sun-dried Tomato Sauce,
Parmigiano Reggiano, Balsamic Vinegar & Rockets

煙燻菲達芝士、烤意大利青瓜、番茄乾醬、
意大利巴馬臣芝士、意大利黑醋及火箭菜

Coffee or Tea 咖啡或茶

 Signature 招牌菜  Vegetarian 素菜

Subject to a 10% service charge 另收取加一服務費

FINOS
Finland ■ Iceland ■ Norway ■ Denmark ■ Sweden