

NORDIC WINTER 4-COURSE SET DINNER 北歐冬日四道菜美饌晚餐

HK\$ 588 per person 每位

90 MINUTES FREE-FLOW | 90 分鐘無限暢飲

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES 無酒精飲品 +HK\$ 68

SELECTED SPARKLING WINE, RED & WHITE WINE 精選氣泡酒、紅酒及白酒 +HK\$ 198

Available from 6pm to 10pm 於晚上6時至10時供應

Icelandic glacial natural spring / sparkling water | 冰島天然冰川水或氣泡水 +HK\$ 68 / 750ml

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



Finland ■ Iceland ■ Norway ■ Denmark ■ Sweden

CITRUS-MARINATED HAMACHI

柑 橘 醃 油 甘 魚

Shaved Fennel, Dill, Radish & Lingonberry Vinaigrette

茴香片、刁草、蘿蔔及越橘莓油醋汁

or 或

SMOKED DUCK BREAST 'CASTAING'

煙 燻 法 國 'CASTAING' 鴨 胸

Spicy Pumpkin Purée, Mâche Lettuce & Caramelised Fig Vinaigrette

辣南瓜蓉、羊齒生菜及焦糖無花果油醋汁

or 或

☛ STRACCIATELLA DI BURRATA

布 拉 塔 絲 網 芝 士

Raspberry-pickled Beetroot, Smoked Golden Beetroot, Toasted Pine Nuts & Rocket

覆盆子醃甜菜頭、煙燻黃金甜菜頭、烤松子仁及火箭菜

or 或

🦌 SALMON IN SIX WAYS

挪 威 三 文 魚 驚 喜 六 重 奏

Cold-smoked, Seared, Mousse, Pickled, Gravad Lax & Smoked Salmon Roe

冷燻、輕煎、慕絲、醃製、紅菜頭漬及煙燻三文魚子

+ HK\$68

CREAMY BLUE MUSSEL & LOBSTER SOUP

藍 青 口 龍 蝦 濃 湯

Saffron, Fennel, Tarragon, Shallot, Garlic & Cream

藏紅花、茴香、龍蒿、紅蔥、大蒜及忌廉

or 或

☛ CREAMY JERUSALEM ARTICHOKE SOUP

耶 路 撒 冷 雅 枝 竹 濃 湯

Fried King Oyster Mushrooms & Toasted Hazelnuts

香脆蠶菇及烤榛子

🦌 ROASTED BEEF TENDERLOIN

香 烤 牛 柳

Wild Mushroom, Mashed Potato & Red Wine Sauce with Thyme

野菌、薯蓉及百里香紅酒汁

or 或

ATLANTIC TURBOT FILLET 'SOUS-VIDE'

慢 煮 大 西 洋 多 寶 魚 柳

Morel Risotto, Broccolini & Roasted Chicken Yellow Wine Sauce

羊肚菌意大利燴飯、西蘭花及烤雞黃酒汁

or 或

☛ ROASTED PUMPKIN & CHESTNUT RISOTTO

烤 南 瓜 栗 子 意 大 利 燴 飯

Fried Kale, Danish Feta & Pumpkin Seeds

香脆羽衣甘藍、菲達芝士及南瓜籽

WARM APPLE & PERSIMMON TART

溫 蘋 果 柿 子 摻

Cardamom & Vanilla Ice-cream

豆蔻及雲呢拿雪糕



Signature 招牌菜



Vegetarian 素菜