

# NORDIC SEAFOOD FEAST

PROSPEROUS  
CASSEROLE

## FINOS

Finland • Iceland • Norway • Denmark • Sweden

### 北歐雜錦海鮮盆菜

港幣 HK\$1,388

For 3-4 persons  
三至四位用



**30 MINUTES PREPARATION TIME 製作需時30分鐘**

Available between 27 January - 3 February 2025 from 6pm - 10pm  
於2025年1月27日至2月3日晚上6時至10時供應

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

The photo is for reference only 圖片只供參考

FRESH ABALONE

新鮮鮑魚

4 pcs 隻

SEARED HOIKKAIDO SCALLOPS

輕煎北海道帶子

4 pcs 隻

FRESH CRAYFISH

新鮮小龍蝦

8 pcs 隻

JADE WHELKS

翡翠螺

6 pcs 隻

COOKED AUSTRALIAN MUSSELS

熟澳洲青口

8 pcs 隻

SMOKED TROUT ROE

煙燻鱒魚子

20 g 克

GRILLED SPRING CHICKEN

燒法國春雞

1 pc 隻

ROASTED CRISPY PORK BELLY

香烤脆皮豬腩肉

12 pcs 件

---

ROASTED ROSEMARY FINGERLING POTATOES

BROCCOLI • ZUCCHINI • VINE TOMATOES

迷迭香焗手指薯仔 • 西蘭花 • 意大利青瓜 • 連藤番茄

---

NORDIC LOBSTER BISQUE

北歐龍蝦濃湯

---

SOURDOUGH WITH GARLIC BUTTER

香蒜牛油焗酸種麵包

or 或

STEAMED JASMINE RICE

絲苗白飯

---

90 minutes FREE FLOW | 90分鐘無限暢飲

Selected Sparkling Rosé 精選玫瑰氣泡酒 +HK\$128