

NORDIC *Festive Brunch*

北歐節慶早午餐

HK\$ **498** per person 每位
(Adult 成人)

HK\$ **298** per person 每位
(Child 小童 | Age 4-11 歲)
with a complimentary workshop
連兒童工作坊一節

120-MINUTE FREE-FLOW BEVERAGES | 120分鐘無限暢飲

Non-alcoholic Beverages 無酒精飲品	+HK\$ 48
Selected Beers 精選啤酒	+HK\$ 128
Selected Wines & Prosecco 精選葡萄酒及氣泡酒	+HK\$ 168
Selected Champagne 精選香檳	+HK\$ 200

Available on 25-27 December 2026 & 1-3 January 2027, 11:30am - 2:30pm
於2026年12月25日至27日及2027年1月1日至3日上午11時30分至下午2時30分供應
Subject to a 10% service charge 另收取加一服務費

BREAD 麵包

FRESHLY BAKED SOURDOUGH

新 鮮 焗 製 酸 種 麵 包

Sea-salted Butter, Dill Cream Cheese Spread, Extra Virgin Olive Oil

海鹽牛油、刁草忌廉芝士醬及特級初榨橄欖油

NORDIC APPETISERS 北歐前菜

LUMP CRAB SALAD

蟹 肉 沙 律

Green Asparagus 青蘆筍

PAN-FRIED PRAWN CAKES

香 煎 蝦 餅

Nordic Remoulade Sauce 北歐風味蛋黃芥末醬

COLD-SMOKED TROUT FILLET

冷 燻 鱒 魚 片

‘Hovmästarsås’ – Traditional Sweet Mustard Sauce

瑞典傳統甜芥末醬

MARINATED BALTIC HERRINGS TRIO

波 羅 的 海 希 靈 魚 三 重 奏

Fingerling Potatoes Glazed with Dill Butter

刁草牛油手指薯仔

SIGNATURE SALMON PASTRAMI

招 牌 煙 燻 三 文 魚

Brined Salmon Seared with Fennel Seeds, Black Pepper & Avocado Crème

茴香籽黑胡椒香煎鹽漬三文魚及牛油果忌廉

UPGRADE TO MORE APPETISERS +HK\$200

追 加 更 多 精 緻 前 菜

DUCK TERRINE

鴨 肝 凍 批

Cranberry Sauce 蔓越莓醬

BEEF PASTRAMI

煙 燻 牛 肉

Horseradish Sauce 辣根醬



‘ROSOLLI’ – FINNISH CHRISTMAS SALAD

芬 蘭 聖 誕 沙 律

Diced Beetroot, Apple, Potatoes, Gherkins Mixed in Light Mayonnaise

甜菜根、蘋果、薯仔、酸黃瓜拌淡香蛋黃醬



GRANDMA’S FRESHLY PICKLED CUCUMBERS

祖 傳 風 味 現 醃 青 瓜

Fresh Dill 新鮮刁草

SOUP 湯



NORTH SEA LANGOUSTINE & LOBSTER SOUP

北 海 海 螯 蝦 龍 蝦 濃 湯

Smoked Olive Oil Crème 煙燻橄欖油忌廉

TO SHARE 滋味共享



NORDIC SEAFOOD PLATTER (FOR TWO)

北 歐 海 鮮 拼 盤 (兩 位 用)

Half Atlantic Lobster, Snow Crab Claws, Jade Whelks, Smoked Arctic Shrimps, Baby Clams

with Roasted Garlic Aioli & Raspberry Mignonette

大西洋龍蝦 (半隻)、松葉蟹鉗、翡翠螺、煙燻北極甜蝦及鮮蜆

配烤蒜蓉蛋黃醬及覆盆子木犀草汁



Signature 招牌菜



Vegetarian 素菜

Vegetarian options are available upon request. Please inform our service team of any special dietary requirements.
可根據要求提供素食選擇。如閣下對任何食物有特別要求，請與我們的服務團隊聯絡。

MAIN COURSE 主菜

Choose one 選擇一款

ROASTED CANADIAN PORK RACK

香 烤 加 拿 大 豬 鞍

Creamy Cognac & Grainy Mustard Sauce 干邑牛油顆粒芥末汁



DUCK LEG CONFIT

油 封 鴨 腿

Thyme & Red Wine Jus 百里香紅酒肉汁



HOUSE-SMOKED NORWEGIAN SALMON FILLET

自 家 製 煙 燻 挪 威 三 文 魚 柳

Rosemary Butter & Morel Mushroom Sauce 迷迭香牛油羊肚菌汁

GRILLED AUSTRALIAN WAGYU RIB-EYE MB4+

澳 洲 MB4+ 和 牛 肉 眼 扒

Green Peppercorn Sauce 青胡椒汁

+HK\$148

OVEN-BAKED ATLANTIC LOBSTER | HALF

香 烤 大 西 洋 龍 蝦 | 半 隻

Gratinated with Gruyère Cheese 焗烤格魯耶爾芝士

+HK\$148

All mains include three side dishes 所有主菜均含三款配菜

Potato Purée with Black Truffle, Braised Red Cabbage & Sautéed Baby Spinach

黑松露薯蓉、燉紅椰菜及炒嫩菠菜

ALL YOU CAN ENJOY DESSERTS 任食甜品

RASPBERRY CHOCOLATE FOUNTAIN 覆盆子朱古力噴泉

Fresh Strawberries, Cantaloupe, Honeydew Melon & Marshmallow

新鮮士多啤梨、哈密瓜、蜜瓜及棉花糖

CHRISTMAS LOG CAKE 聖誕樹頭蛋糕

BRUNO PANCAKE STATION

北 歐 班 戟 派 對

Unlimited DIY Pancakes 任食自製班戟

Toppings 配料

An array of sauce selection of Homemade Nordic Berry Jams, Chocolate, Caramel,

Fresh Vanilla & Strawberry Jam, Fresh Berries, Various Sprinkles & Whipped Cream

自家製北歐雜莓果醬、朱古力、焦糖、雲呢拿及士多啤梨醬、配新鮮雜莓、雜錦糖果及鮮忌廉

MÖVENPICK ICE-CREAM | MÖVENPICK 雪糕

Vanilla Dream

雲呢拿夢幻

Swiss Chocolate

瑞士朱古力

Crème Brûlée

焦糖燉蛋



Signature 招牌菜



Vegetarian 素菜

Vegetarian options are available upon request. Please inform our service team of any special dietary requirements.
可根據要求提供素食選擇。如閣下對任何食物有特別要求，請與我們的服務團隊聯絡。