

西式菜单  
WESTERN

前菜	烟熏三文鱼佐鱈梨酱 (酸奶油, 雀跃浆果, 三文鱼籽卷, 豆芽和酸橙酱) Smoked salmon with guacamole	460
STARTERS	螃蟹沙拉 (香草, 蛋黄酱, 茴香, 黄瓜, 青苹果, 莳萝和香草油) Crab salad	450
	海鲜拼盘 (双人份) (煮龙虾, 法国生蚝, 蟹, 虾, 蛋黄酱, 鸡尾酒汁) Seafood platter (for two)	2,900
	生蚝拼盘 (半打法国生蚝) Oysters platter	450
	澳大利亚五香生牛肉片 (与干酪, 柠檬, 烟松子, 香醋酱) Spiced carpaccio of Australian beef	480
	蘑菇卡布奇诺 (野生蘑菇汤配松露乳液) Mushrooms cappuccino	350
	抹布鹅肝 (与无花果, 焦糖榛子和脆皮面包) Foie gras au torchon	670
	布拉塔番茄沙拉 (进口布拉塔奶酪, 番茄种子, 香蒜酱, 橄榄油) Burrata & tomato salad	480
	蘑菇面条 (与松露野, 蘑菇酱) Mushroom tagliatelle	650
	金枪鱼秘鲁酱 (烟熏甜椒烤, 鳄梨, 酱油, 芝麻, 柠檬和嫩洋葱) Tuna tiradito	600
	釉面鳗鱼 (腌青葱, 酸牛奶和三文鱼籽卷) Glazed eel brioche	650
	鞑靼牛肉 (手工切制的鞑靼牛排, 澳大利亚牛肉, 芥末, 鹌鹑蛋和脆脆的吐司面包) Steak tartare	550
主菜	慢煮鸡 (与松露和蘑菇皮, 奶油土豆泥, 松露乳液, 鸡肉酱) Slow-cooked chicken	680
MAINS	慢煮三文鱼 (慢煮三文鱼, 绿豌豆炒, 花椰菜沙拉, 三文鱼籽卷) Slow cooked salmon	800
	海盐焗鲈鱼 (双人份 - 需要15分钟的烹饪时间) 鲈鱼制白蛋白, 西红柿, 香菜, 柠檬, 橄榄油 Salt crusted branzino (allow us 15 minutes for cooking) 2 people	900
	黄油水煮龙虾 (与意大利面条, 浓汤乳液, 鲑鱼子和莳萝) Butter poached lobster	1,200
	慢炖日本牛排骨 (与花椰菜, 蘑菇和巴罗洛酱) Slow-cooked Wagyu beef short rib	1,500
	和牛里脊肉罗西尼 (与潘烤鹅肝酱, 奶油土豆泥和百里香酱) Wagyu beef tenderloin Rossini	1,700
	烤烤琥珀鱼 (烤烤琥珀鱼, 花椰菜, 榛子牛奶泡沫) Grilled amberjack	950

<b>碳烤</b>	澳洲烤羊架 (与烤迷迭香土豆, 调味汁和柠檬草本) Australian lamb rack	1,100
<b>CHAR GRILL</b>	澳大利亚和牛肋眼牛排M4级 300克 (与烤番茄和火箭沙拉) Australian wagyu rib eye M4 300gr	1,600
	和牛里脊肉牛排M5级 (与烤番茄和火箭沙拉) Wagyu tenderloin M5	1,600
	双份和牛牛排M5级 (两位用 600克) 罗斯玛丽土豆, 新鲜火箭和蕃茄沙拉 Double entrecôte de boeuf Wagyu M5	2,900
	美国剥腰牛扒 (与烤的西红柿和火箭沙拉) USA Striploin	950

阿根廷香辣酱  
Chimichurri sauce

蛋黄酱汁  
Bearnaise sauce

黑胡椒酱  
Black pepper sauce

红酒酱  
Red wine sauce

## 配菜 和酱汁

SIDE DISHES  
& SAUCES

奶油土豆泥 Creamy mash	120
绿沙拉 Green salad	100
香芹波特菇 Portobello mushrooms with persillade	100
烤小土豆 Roasted baby potato	100
花椰菜泥 Cauliflower puree	100
松露土豆泥 Truffled mashed potatoes	200

## 甜品

DESSERTS

普吉岛风格馅饼 (奶油蛋卷, 香草糖霜和新鲜菠萝) Phuketienne	350
香草奶冻 (与混合浆果和覆盆子冰糕) Vanilla panna cotta	350
香蕉太妃派 (香蕉, 太妃糖酱, 黄油捣碎, 糖霜和香草冰淇淋) Banoffee	350
芝士蛋糕 (奶油芝士, 覆盆子果酱和黄油碎) Cheese cake	400
巧克力熔岩 (法芙娜巧克力和香草冰淇淋) Chocolate Lava	450
提拉米苏 (自制提拉米苏, 进口马斯卡彭, 阿玛丽托, 手指饼干和法芙娜可可) Tiramisu	450
两勺冰淇淋 (什锦冰淇淋选择) Two scoops of ice cream	200
水果盘 (季节性新鲜水果选择) Fruit plate	350

## 泰式 THAI

## 前菜

APPETIZERS

炸虾包 (甜辣椒面, 芒果酱, 鲑鱼籽) Goong sarong	485
炸虾饼 (炸虾饼配梅子酱) Tord mun goong	450
泰式酸辣玻璃面条沙拉 (泰式酸辣浆, 海鲜, 玻璃面条) Yum wunsen taley	450
炸春卷 (蔬菜春卷, 玻璃面和梅子酱) Por pia tord	250

Prices are exclusive of 7% tax and 10% service charge  
价格未含 7% 税和服务费 10%

饭面及蔬菜	香辣炒蘑菇豆腐 (蘑菇, 大蒜, 辣椒, 大豆, 罗勒, 白菜和黄豆腐) Pad karpow hed tow hoo	250
RICE NOODLES & VEGETABLES	混合蔬菜炒耗油 Phad pak ruam	250
	泰式炒虾面 (果条, 泰式酱, 虾, 豆腐, 豆芽, 香蕉花沙拉) Phad Thai goong	480
	泰式炒饭 - 与猪肉或鸡肉 (鸡蛋, 酱油, 蔬菜, 猪肉或鸡肉) Khao phad moo or Khao phad gai	480
	菠萝炒饭 (黄咖喱, 鸡蛋和腰) Khao pad supparod	480
	素炒河粉 (厚米粉, 白菜, 胡萝卜, 蘑菇和小玉米) Vegetarian pad see ew	480
	蒸面 Steamed noodles	80
	米饭 Steamed jasmine rice	80
汤类	冬阴功汤, 酸辣虾汤 (柠檬草, 高良姜, 蘑菇和酸橙) Tom yum goong	450
SOUPS	椰浆奶菠萝鸡汤 (椰浆奶汤, 鸡肉, 高良姜, 辣椒, 柠檬草和草菇) Tom kha gai supparot	450
主菜	绿咖喱鸡汤 (茄子, 辣椒, 椰子奶油) Gaeng keaw wan gai	350
MAINS	鸡肉炒腰果 (鸡, 腰果, 酱油, 耗油, 葱) Gai pad med ma muang	350
	红烤鸭咖喱 (鸭, 咖喱, 椰奶, 菠萝, 荔枝和豆芽) Gaeng phed ped yang	450
	红烧肉 (慢煮猪腩, 五种香料, 酱油, 棕榈糖和肉桂棒) Moo hong	450
	马散麻咖喱羊肉 (羊肉, 甘薯, 芳香泰国香料, 洋葱, 腰果和大饼) Massaman lamb curry	550
	柠檬螃蟹 (炒青蟹, 大蒜, 辣椒, 葱, 香菜, 炒饭和柠檬汁) Phoo manow	590
	花蟹咖喱 (花蟹, 咖喱, 野生槟榔叶和椰子奶油) Gaeng phoo	680
	红咖喱牛肉 (红咖喱, 牛肉, 椰奶, 罗勒) Panaeng nuea	700
	甜辣酱虾 (炸大虾, 罗望子, 甜辣椒, 菠萝, 卡菲尔酸橙, 鲑鱼籽) Goong sam rod	850
	咖喱炒龙虾 (缅甸州龙虾蛋, 咖喱) Phad pong curry	1,300
	油炸鲈鱼罗望子酱 (鲈鱼, 罗望子酱) Pla ka-pong sauce makam	1,400
沙拉	泰式蜜柚沙拉 (烤虾, 青葱, 薄荷, 干辣椒和椰子酱) Yum som o	520
SALADS	木瓜沙拉 (花生, 大蒜, 青豆, 鱼露, 辣椒和酸橙) Som tum	520
	辣烤牛肉沙拉 (烤牛肉, 干辣椒, 葡萄, 薄荷, 烤米粉) Nam tok nuea	520
	凉拌香辣鸡肉/猪肉 (鸡或猪肉, 香菜, 葱, 干辣椒粉和柑桔薄荷酱) Larb gai or Larb moo	520

Prices are exclusive of 7% tax and 10% service charge  
价格未含 7% 税和服务费 10%