

Brunch Menu

THEO 意式頭盤及海鮮吧

波士頓龍蝦、阿拉斯加蟹腳、小龍蝦、蜆、海螺、青口、
焗蠔、蝦、薄切黃鰭吞拿魚及醃製挪威三文魚

巴馬火腿、豬背肉、
煙燻火腿、莎樂美腸、意式肉腸、
牛舌、意大利橄欖

龍蝦忌廉湯、麵包、自家製薄餅、
意大利沙律、烤蔬菜、芝士拼盤

廚師推介 (三選一)

CAPPELLETTI D'ANATRA - 慢煮鴨肉雲吞配意式煙肉及牛肝菌汁
或

RISOTTO DI MARE - 海鮮意大利飯配大蝦，鱸魚，蜆肉，青口及意大利蕃茄汁
或

TAGLIERINI ALLA PIEMONTESE (v) - 自家製新鮮幼麵配二克意大利白松露
及 24 個月巴馬芝士 (另加 \$120 *)

主菜 (五選一)

BARRAMUNDI IN GUAZZETTO - 意式慢煮鱸魚
或

CERNIA AL VERMUTH E PORCINI - 香艾酒煎焗石斑魚柳配牛肝菌汁
或

POLETTO AL FORNO - 煎焗春雞配冬季黑松露汁
或

FILETTO ALLA ROSSINI - 煎焗澳洲和牛柳配煎鴨肝 (另加 \$60 *)
或

SFORMATO DI FONTINA E TALEGGIO (v) - 焗意大利芝士梳乎厘

甜品

精選意式甜品、
松露朱古力、糖果、意大利餅乾
Häagen-Dazs 雪糕及新鮮水果

無限暢飲

HK\$258 * - Moët & Chandon Imperial Brut,
Lambrusco Ceci Sparkling,
Cantine Pellegrino Grillo,
Cantine Pellegrino Nero d'Avola

HK\$68 * - 意大利檸檬特飲

THEO MISTRAL
ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

成人每位: HK\$728, 小童每位(4-11 歲): HK\$388

另加 10% 服務附加費

* 折扣及現金卷不適用於附加項目