

# 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 (二選一)

**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  
(另加 \$30 \*)

## 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

**SPALLA DI AGNELLO AL FORNO** - 煎焗羊肩肉配新鮮香草及砵酒汁  
或

**TAGLIERINI CACIO E PEPE** - 自家製新鮮幼麵配五克意大利黑松露松露、巴馬芝士及香草  
(另加 \$120 \*)

## 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 \* – Theo's 意大利檸檬特飲

THEO MISTRAL  
— ITALIAN KITCHEN —  
BY THEO RANDALL

成人每位 HK\$648, 小童每位(4-11 歲) HK\$368

另加 10% 服務附加費

\* 折扣及現金卷不適用於附加項目