

# 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

**PAPPARDELLE AL RAGU DI AGNELLO** - 自家製扁闊麵配慢煮羊肉及百里香  
或

**RISOTTO ASPARAGI BIANCHI E CAPESANTE** - 白蘆筍意大利飯配北海道帶子及巴馬芝士  
(另加 \$30 \*)

## 主菜 (五選一)

**SPIGOLA AL FORNO** - 煎焗地中海鱸魚柳配意大利蕃茄醬及藏紅花檸檬汁  
或

**MERLUZZO AI PORCINI E SPUMANTE** - 焗大西洋鱈魚柳配牛肝菌及意大利汽酒汁 (另加 \$30 \*)  
或

**POLLETTO ALLA GRIGLIA** - 燒春雞配意大利黑松露汁  
或

**CARRE DI AGNELLO** - 香草芥末麵包糠烤澳洲羊鞍 (另加 \$60 \*)  
或

**SFORMATO DI SCAMORZA E FONTINA (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 \* - 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