

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN

BY THEO RANDALL

MOTHER'S DAY BRUNCH

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)

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 *)
或

TAGLIATELLE AL RAGU DI AGNELLO E PORCINI - 自家製扁麵配慢煮羊肉及牛肝菌
或

RAVIOLO AL TUORLO E ASPARAGI BIANCHI (v) - 自家製意大利雲吞配意大利芝士、蛋黃及白蘆筍汁

主菜 (五選一)

FILETTO DI MANZO - 煎焗澳洲 M4 和牛柳配白蘆筍及意大利雜菜 (另加 \$60 *)
或

SPALLA DI AGNELLO A BASSA TEMPERATURA - 慢煮澳洲羊肩肉配意大利香草及砵酒汁
或

SPIGOLA E GAMERONE - 煎焗意大利鱸魚配燒大蝦及檸檬藏紅花汁
或

GARUPA PROSECCO, POMODRINI E FINOCCHI - 煎焗石斑魚柳配意大利汽酒汁及意大利蕃茄
或

SFORMATO DI FONTINA E ASPARAGI BIANCHI (v) - 焗意大利芝士梳乎厘及白蘆筍

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\$308 * - Moët & Chandon Imperial Brut,
Lambrusco Ceci Sparkling,
Cantine Pellegrino Grillo,
Cantine Pellegrino Nero d'Avola

HK\$68 * - Theo 意大利檸檬特飲

成人每位 HK\$698, 小童每位(4-11 歲) HK\$438

另加 10% 服務附加費