

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)

AGNOLOTTI D'OCA - 慢煮鵝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 * - Chandon Garden Spritz,
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