

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN

BY THEO RANDALL

FESTIVAL BRUNCH

THEO 海鮮吧

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

意式頭盤

巴馬火腿、豬背肉、煙燻火腿、豬背油、莎樂美腸、牛舌、
烤大啡菇、意大利沙律、烤蔬菜、芝士拼盤、意大利橄欖

熱葷

龍蝦海鮮忌廉湯、牛肝菌黑松露忌廉湯、焗扇貝、自家製薄餅、意大利青瓜花天婦羅、
炸意大利芝士條、意式炸燉飯球、炸橄欖鑲肉

麵食 (二選一)

RAVIOLONE NERO AL SALMONE AFFUMICATO E TUORLO D'UOVO

自家製墨魚汁雲吞配煙三文魚、意大利芝士、蛋黃及意大利蕃茄汁
或

RISOTTO AI MOREL E TARTUFO BIANCO

意大利白松露意大利飯配羊肚菌、巴馬芝士及百里香

主菜 (四選一)

CARRE DI AGNELLO

煎焗澳洲羊架配煙肉及砵酒汁
或

ARROSTO DI VITELLO

煎焗意大利牛仔柳配煎鴨肝及雞油菌汁
或

SPIGOLA AI FRUTTI DI MARE

煎焗地中海鱸魚柳配白酒及海鮮汁
或

FRITTURA MARI E MONTI

炸大蝦、魷魚、茄子、鼠尾草、意大利青瓜配新鮮辣椒、薄荷葉及藏紅花沙律醬

THEO 節慶甜品

精選 Theo 意式甜品、傳統意大利聖誕蛋糕、意大利聖誕麵包、聖誕布甸、薑餅，
Häagen-Dazs 雪糕、意大利餅乾、新鮮水果

成人 - \$788, 小童 (4-11 歲) - \$428

無限暢飲 - Theo's 時令檸檬特飲 - \$68

Moët & Chandon Imperial, Lambrusco Ceci Sparkling, Cantine Pellgrino Grillo and Nero d'Avola - \$358

另加一服務費