

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN

BY THEO RANDALL

HAPPY NEW YEAR 2024

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)

TAGLIERINI PORCINI E TARTUFO BIANCO

自家製幼扁麵配意大利白松露、牛肝菌、巴馬芝士及百里香
或

RAVIOLI AI CROSTACEI E CAVIALE

自家製海鮮意大利雲吞配龍蝦汁及意大利魚子醬

主菜 (四選一)

FILETTO ALLA ROSSINI

煎焗澳洲和牛柳配煎鴨肝、芹菜蓉、時令蔬菜及牛肝菌汁
或

CARRE DI AGNELLO

煎焗澳洲羊架配時令根菜、南瓜蓉及砵酒汁
或

GARUPA OSTRICHE E CHAMPAGNE

煎焗石斑魚柳配香檳汁、蠔、茴香、羽衣甘藍、甘筍及蘆筍
或

GAMBERONI IMPERIALI ALLA GRIGLIA

燒西班牙紅蝦配地中海小麥沙律及藏紅花沙律醬

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 - \$1288, 小童 (4-11 歲) - \$598

另加一服務費