

THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

星期日海景香檳早午餐

海鮮吧

FRUTTI DI MARE AREA

波士頓龍蝦 · 蟹腳 · 小龍蝦 · 蛤蜊
海螺 · 青口 · 蝦 · 薄切黃鰭吞拿魚
八爪魚沙律 · 醃製挪威三文魚

頭盤

ANTIPASTI

巴馬火腿 · 豬頸肉 · 煙燻火腿 · 莎樂美腸
豬背肉 · 意式肉腸 · 牛舌 · 意式沙律
意大利橄欖 · 特式醃菜 · 工藝芝士

麵食

PASTA

廚師精選即製手工麵食及意大利燴飯 · 黑松露忌廉湯

主菜

SECONDO

TROTA SALMONATA

澳洲海鱒魚 · 菠菜 · 西蘭花 · 香檳汁

或

PESCE SPADA ALLA NAPOLI

劍魚扒 · 火箭菜 · 意大利蕃茄 · 藏紅花香蒜蛋黃醬

或

ARROSTO DI FARAONA

珍珠野雞 · 莖類蔬菜 · 肉汁

或

FILETTO ALLA ROSSINI

煙燻澳洲 M4 和牛柳 · 鴨肝 · 白露筍 · 意大利黑松露汁 (另加 \$60)*

或

PIZZA CALABRESE

蕃茄羅勒水牛芝士薄餅 · 意大利辣腸 · 甜椒 · 意大利芝士

或

SFORMATO FONTINA E PARMIGGIANO (V)

焗梳乎厘 · 意大利軟芝士 · 巴馬芝士

甜品

DOLCI

精選 The Mistral 意式甜品 · 招牌意式芝士蛋糕 · 西西里奶油卷 · 千層酥
黑松露巴斯克芝士蛋糕 · 糖果吧 · 馬卡龍 · Mövenpick 雪糕

Kimbo 咖啡 / TWG 茶

配搭無限暢飲 Moët & Chandon Imperial Brut · Lambrusco Ceci sparkling
Cantine Pellegrino Grillo · Nero d'Avola: \$888

不包括無限暢飲: \$688

小童 (4-11 歲): \$388

另加一服務費

* 升級項目恕不接受任何折扣

如果您有任何食物過敏或需要任何飲食特別安排 請聯絡我們的員工



關注我們