

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・意大利蔬菜湯

主菜 SECONDO

BARRAMUNDI AL VERMUTH

尖吻鱸魚・香艾酒・菠菜・莖類蔬菜

或

ZUPPETTA DI PESCE

燴海鮮・鱸魚・蛤蜊・青口・大蝦・意大利番茄・薯仔・龍蝦汁

或

PORCHETTA ARICCIA

煎焗豬腩肉・時令蔬菜・杏桃牛仔肉汁

或

MISTO DI CARNE

煎焗羊架・珠雞・莖類蔬菜・青胡椒汁 (另加 \$120)*

或

PIZZA CAPRICCIOSA

意大利蕃茄及水牛芝士薄餅・烤火腿・意大利辣腸・洋蔥・蘑菇・橄欖 (另加 \$60)*

或

SFORMATO AL PARMIGGIANO (V)

焗巴馬芝士梳乎厘・意大利軟芝士・菠菜・芝士汁

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