

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、
烤扇貝、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、白松露牛肝菌忌廉湯、
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)

PAPPARDELLE AL RAGU DI MANZO - 慢煮和牛肉闊扁麵配巴馬芝士
或

TAGLIERINI COZZE VONGOLE E BOTTARGA - 自家製幼扁麵配蛤蜊、青口、意大利蕃茄
及撒丁島乾魚子
或

RISOTTO AI MOREL E TARTUFO BIANCO - 意大利白松露意大利飯配羊肚菌及巴馬芝士 (另加 \$60 *)

主菜 (五選一)

MERLUZZO ALL'AGGHIOTTA - 海鮮濃湯煮煎焗鱈魚配橄欖、水瓜榴、意大利蕃茄、葡萄乾及松子仁
或

BARRAMUNDI IN SALSIA DI VONGOLE - 煎焗鱸魚柳配意大利汽酒及蛤蜊汁
或

LOMBO DI MAIALE - 煎焗西班牙豬柳配馬莎拉汁
或

CARRE DI AGNELLO - 烤焗澳洲羊架配龍蒿及砵酒汁 (另加 \$60 *)
或

SFORMATO FONTINA E TARTUFO BIANCO (v) - 焗意大利芝士梳乎厘配
意大利白松露及菠菜 (另加 \$120 *)

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\$358* - Moët & Chandon Imperial Brut,
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\$688, 小童每位(4-11 歲) HK\$388

另加一服務費

* 折扣及現金卷不適用於附加項目