

# THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

## 聖誕海景香檳早午餐

### 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

### 即席烹調

#### CUCINA DAL VIVO

廚師精選即製手工麵食及意大利燴飯 · 牛肝菌松露忌廉湯 · 意大利雜菜湯

### 主菜

#### SECONDO

#### ARROSTO DI MAIALE SPEACK E SCAMORZA

西班牙黑毛豬柳 · 煙燻火腿 · 水牛芝士 · 梅子汁

或

#### CARRE DI AGNELLO AL PANE NERO

澳洲羊鞍 · 麵包糠 · 時令蔬菜 · 砵酒汁

或

#### SPIGOLA E GAMBERONE

地中海鱸魚 · 大蝦 · 意大利糙米 · 香檳汁

或

#### ZUPPA DI COZZE

燴海鮮 · 海蝦 · 八爪魚 · 魷魚 · 青口 · 龍蝦汁

或

#### TORTINO DI ZUCCA (V)

焗南瓜梳乎厘 · 水牛芝士 · 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

成人: \$828

配搭無限暢飲 Moët & Chandon Grand Vintage 2015 · Lambrusco Ceci sparkling  
Cantine Pellegrino Grillo · Nero d'Avola: \$1,128

小童 (4-11 歲): \$488

另加一服務費

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