

# THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

## 海景黑松露早午餐

### 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

#### CERNIA AL VERMUTH E FINOCCHI

石斑魚 · 香艾酒 · 茴香 · 意大利黑松露

或

#### MERLUZZO MADEIRA E PORCINI

大西洋黑鱈魚 · 牛肝菌 · 馬德拉酒 · 意大利黑松露 (另加 \$30)\*

或

#### PORCHETTA FARCITA

慢煮豬腩肉 · 意大利餡料 · 肉汁 · 意大利黑松露

或

#### CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA

煎焗西冷牛扒 · 莖類蔬菜 · 小牛肉汁 · 意大利黑松露

(另加 \$60)\*

或

#### TORTINO FONTINA E PARMIGGIANO (V)

焗梳乎厘 · 意大利軟芝士 · 巴馬芝士 · 意大利黑松露

### 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