

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

外賣自取可享七五折優惠

只需30分鐘前預訂，

即可於 Theo Mistral by Theo Randall 取餐。

供應時間: 11:30 至 13:30 | 17:30 至 21:00

電話: 2731 2870

外賣菜譜

前菜

MINISTRONE GENOVESE (V) • \$138

意大利蔬菜湯

洋蔥、露筍、青豆、意大利青瓜、菠菜、
新鮮羅勒、乾蒜、香草

ZUPPA CREMOSA AI CROSTACEI • \$178

海鮮忌廉湯

蟹肉雲吞及龍蝦

SELEZIONE DI ANTIPASTI • \$398

意式拼盤 (兩位用)

水牛芝士、巴馬火腿、蕃茄蒜香多士、
燒火腿露筍卷、橄欖、風乾牛肉、火腿、燒雅芝竹

INSALATA DI POMODORI

MOZZARELLINE E FRAGOLE (V) • \$228

新鮮水牛芝士及意大利蕃茄

火箭菜、士多啤梨、陳年黑醋

SFORMATO DI FONTINA, PARMIGGIANO E
CARCIOFI (V) (S) • \$198

焗意大利芝士梳乎厘

洋蔥、忌廉、巴馬芝士

INSALATA DI SPINACI (V) • \$158

嫩菠菜沙律

意大利蕃茄、羊奶芝士、巴馬芝士、
松子仁、南瓜脆片

INSALATA DI GRANCHIO
E ARAGOSTA • \$358

波士頓龍蝦蟹肉沙律

佛羅倫斯茴香、火箭菜、菊苣、撒丁島乾魚子、
阿瑪爾菲檸檬汁

配菜

RUCOLA, DATTERINI E RICOTTA
SALATA (V) • \$68

火箭菜、蕃茄、淡芝士沙律配黑醋汁

INSALATA MISTA (V) • \$68

意大利蕃茄雜菜沙律配陳年黑醋汁

FUNGHI MISTI (V) • \$68

炒雜菌

CREMA DI PATATE E TARTUFO (V) • \$68

黑松露薯蓉

SPINACI, OLIO E LIMONE (V) • \$68

檸檬橄欖油炒菠菜

甜品

CROSTATA DI LIMONI DI AMALFI (S) • \$98

意大利檸檬餡餅

TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO (S) • \$98

軟身朱古力蛋糕

TORTA DI RICOTTA • \$98

淡芝士蛋糕

麵食

CAPPELLETTI DI OCA (S) • \$288

慢煮鵝肉雲吞

豬背油、巴馬芝士、雞油菌、牛肝菌汁

RAVIOLI CAPRESI (V) (S) • \$248

素菜雲吞

芝士、雞蛋、香草、蕃茄

PAPPAREDELLE AL RAGU DI
AGNELLO E TIMO • \$248

慢煮白酒羊肉醬闊扁麵

蕃茄、芝士、百里香汁

TAGLIOLINI AL GRANCHIO • \$328

蟹肉幼扁麵

風乾檸檬皮茸、蕃茄、紅辣椒

RISOTTO AI GAMBERI ROSSI • \$468

E CAVIALE (S)

西西里紅蝦意大利飯

意大利蕃茄、魚子醬

TAGLIERINI AL NERO DI SEPPIA,
ARAGOSTA E FRUTTI DI MARE • \$388

墨魚汁海鮮幼麵

三文魚、虎蝦、鱸魚、帶子、青口、海蜆、香茜、辣椒

薄餅

MARGHERITA (V) • \$188

蕃茄醬、水牛芝士、羅勒

ORTOLANA (V) • \$198

蕃茄醬、水牛芝士、燒雜菜

PICCANTE • \$198

蕃茄醬、水牛芝士、羅勒、
莎樂美腸、烤甜椒

QUATTRO FORMAGGI (V) • \$198

水牛芝士、意大利藍芝士、羊奶芝士、
巴馬芝士、火箭菜

REGINA (S) • \$228

蕃茄醬、水牛芝士、羅勒、巴馬火腿、
巴馬芝士、蕃茄、火箭菜

RUSTICA • \$228

水牛芝士、煙燻火腿、牛肝菌、
火箭菜、巴馬芝士

海鮮

SOGLIOLA
AL LIMONE • \$688

英國多佛龍脷魚 (兩位用)

水瓜柳、阿瑪爾菲檸檬、菠菜、
紫雅芝竹、檸檬汁

MERLUZZO AL
VERMOUTH E PORCINI • \$388

焗大西洋黑鱈魚配露筍

牛肝菌、茴香、百里香、苦艾酒、
瑞士甜菜、甘菊

ROMBO
AL FORNO • \$428

香煎鱈魚

燒雜菜、蘆筍、意大利氣泡酒
及水瓜榴汁

肉類

COSTATA DI AGNELLO
ALLA PAPRIKA E MOSTARDA

香草紅椒粉麵包糠烤澳洲羊鞍

燒雅芝竹、大蒜苗、甘菊、砵酒汁

\$428

BISTECCA DI VITELLO
PORCINI E TARTUFO (S)

香烤意大利牛仔扒

菠菜、意大利蕃茄、牛肝菌、
黑松露汁

\$428

OSSOBUCO (S)

慢煮牛仔膝

藏紅花芝士骨髓燴飯、西芹、
甘菊、洋蔥、意大利蕃茄汁

\$398

燒烤類

BISTECCA DI
MAIALE AL FERRI

香烤伊比利亞豬扒

250g

\$398

COSTATA
DI MANZO

美國頂級肉眼扒

350g

\$588

TOMAHAWK

澳洲斧頭扒

1.4kg

(兩至三位用)

\$1688

BISTECCA ALLA
FIORENTINA (S)

佛羅倫斯T骨牛扒

(兩至三位用)

\$1488

所有燒烤類配辣椒、香茜、陳年黑醋及可選配伴火箭菜蕃茄芝士沙律
及炒雜菌及燒薯

(S) - 招牌菜式 | (V) - 素食者適用

Follow us on

