

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

PREMIUM LUNCH

THEO'S ANTIPASTI TABLE

自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，
醃製蔬菜及新鮮麵包

“A TASTE FROM THEO”

CAPPELLETTI DI OCA

慢煮鵝肉雲吞配豬背油，巴馬芝士及松露牛肝菌汁
或

RISOTTO AL GRANCHIO E ASPARAGI

意大利飯配蟹肉，露荀及意大利蕃茄醬
(另加\$30 作為第二道菜)
(另加\$60 作為主菜)

ARROSTO DI FARAONA

烤釀珍珠雞配巴馬火腿、檸檬皮、百里香及忌廉芝士
或

FILETTO ALLA ROSSINI

煎焗美國頂級牛柳配煎鴨肝
(另加 \$90)

或

SALMONE ALLA PUGLIESE

煎焗大西洋三文魚配意大利蕃茄，橄欖及水瓜柳
或

MERLUZZO AL VERMOUTH E PORCINI

焗大西洋鱈魚配配牛肝菌，茴香，百里香
或

SFORMATO DI FONTINA E CARCIOFI (V)

焗意大利芝士雅枝竹梳乎厘配菠菜、忌廉、巴馬芝士

THEO'S SELECTION OF DESSERTS

自助精選甜品

咖啡或茶

Espresso or tea

三道菜 (頭盤、主菜及甜品)	\$378
四道菜 (頭盤、麵食、主菜及甜品)	\$398
無限暢飲包括 Ferrari Brut Sparkling, Lambrusco Ceci Sparkling, Cabernet Sauvignon, Chardonnay	\$198
無限暢飲汽水、果汁及檸檬特飲	\$68

另加 10% 服務附加費