

# Sommelier Selection

## Discovery Selection

RMB 398 / PERSON

*Zonin, Prosecco, Veneto, Italy*

*Los Altos Sauvignon Blanc, Central Valley, Chile*

*Los Altos Cabernet Sauvignon, Central Valley, Chile*

## Special Recommendation

RMB 598 / PERSON

*Veuve Clicquot, "Yellow Label" Champagne, France*

*Donnhoff, "Kreuznacher Kroetenpuschl", Kabinett Riesling, Nabe, Germany*

*Ken Wright Cellars, Pinot Noir, Willamette Valley, USA*

## Premium Selection

RMB 798 / PERSON

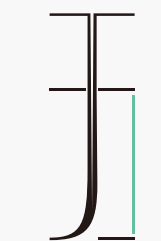
*Pol Roger Reserve Champagne, France*

*Domaine Roulot Bourgogne, Burgundy, France*

*Amiral de Beychevelle, St Julien, Bordeaux, France*

## BRUNCH

*Winter Collection 2023*



JADE 翡翠36  
RESTAURANT • BAR



JADE 翡翠36  
RESTAURANT • BAR

## WINTER COLLECTION

### BRUNCH

RMB 688 / Person

*Includes one glass of Prosecco Wine, or one glass of Bloody Mary, or enjoy unlimited Coffee, Tea & Soft Drinks*

#### WEEK-END GRIGNOTAGE

*All of our breads and butter selections are made in house*

#### APPETIZERS

##### SMOKED HALIBUT & LEEK (S)

*Gribiche Sauce / Egg / Capers / Gerkin / Vadouvan*

*Or*

##### TRADITIONAL FRENCH DUCK GALANTINE WITH FOIE GRAS, OLD COGNAC & BLACK TRUFFLE (P)(A)

*Quince / Pickled Root Vegetables / Mustard Seed / Heather Honey Bread Melba*

*Or*

##### FROG LEG (S)

*Confit Garlic / Parsley & Shellfish Sauce*

#### SOUP

##### LOBSTER BISQUE (S)(P)(A)

*Chestnut Ragout & Espuma / Iberico Ham 48 Months*

*Or*

##### CABBAGE, FOIE GRAS & PORK BELLY (P)

*Black Truffle / Cabbage Consommé*

#### EGGS

##### SCRAMBLED EGG & CAVIAR

*Or*

##### EGG BENEDICT (P)

*Poached Egg / Cooked Ham / Spinach Cooked with Hazelnut Butter & Garlic / Hollandaise Sauce / English Muffin*

*Or*

##### OMELETTE (N)

*Emmental Cheese / Roasted Pinenuts / Mizuna & Arugula Salad*

## WINTER COLLECTION

### MAIN

#### MARBLED GOBY (S)(P)(A)

*Winter Bamboo Shoot, Guancale, Capers "Ragout" / Gewurztraminer Wine Sauce*

*Or*

#### SALMON CONFIT (S)(A)

*Endives Cooked "Meuniere" with Smoked Salmon & Condiments / Champagne Sauce & Salmon Roe*

*Or*

#### DOVER SOLE "MEUNIERE" (S)(A)

*Spinach Cooked in Brown Butter with Garlic / Confit Potato / Mushroom Sauce*

*Or*

#### DUCK LEG CONFIT (S)

*Marinated with Cajun Spices / Grilled Octopus / Piperade / Duck Jus*

*Or*

#### NEW ZEALAND VENISON LOIN "AU CAPUCIN" (P)(A)

*Blackcurrant / Celeriac Remoulade / Beetroot / "Grand-Veneur" Sauce*

*Or*

#### DRY-AGED BEEF (S)(B)(A)

WAGYU TENDERLOIN M4 160g +RMB 198      SIRLOIN 160g +RMB 298

*Wood Grilled / Oyster & Seaweed Cream / BBQ Beef Tongue / Confit Potato / Beef Jus*

*Or*

#### BOSTON LOBSTER +M4 RMB198 (S)(A)(N)

*Searched Lobster (Claws, Knuckles, Tail) Celeriac Purée with Confit Lemon Purée / Celery*

*Apple / Crispy Walnuts / Chateau Chalon Wine Sauce*

### PRE DESSERT

#### JADE ON 36 "SUNNY SIDE UP"

### DESSERT

#### FRENCH MILLEFEUILLE (A)

*Caramelized Crispy Puff Pastry / Blanc Manger / "Tabiti" Vanilla Ice Cream & Crème Anglaise*

*OR*

#### GRAND-MARNIER SOUFFLE (A)

*OR*

#### FRENCH TOAST (A)

*Armagnac & Pruneaux Ice Cream*

*OR*

#### TANGERINE (A)

*Grand-Marnier Espuma / Caramel Crumble / Fresh Segment & Sorbet*

### DOUCEURS "PETITS-FOUR"

# Brunch Favorites

DUCK FOIE GRAS TERRINE RMB 138

SALMON GRAVLAX (S) RMB 148

*Horserraddish Cream*

CAVIAR PERSEUS BAERII N° 1 (S) RMB 518

*30g*

FRESHLY SHUCKED OYSTERS "ANCELIN" N°3 MARENNES D'OLERON (S)(V) RMB 158

*3 Pieces*

*6 Pieces* RMB 308

IBERICO HAM "5J" "48 MONTHS" (D) RMB 188

*30g*

*50g* RMB 258

"JADE" SEAFOOD TOWER (S) RMB 488

*3 Oysters, 3 Shrimps, 3 Seasnail, 9 Clams*

*Mayonnaise / Aioli / Thousand Islands Sauce / Lemon / Mignonette*

"ROYAL" SEAFOOD TOWER (S) RMB 888

*3 Oysters, 3 Shrimps, 6 Seasnail, 9 Clams, 1 Whole Boston Lobster*

*Mayonnaise / Aioli / Thousand Islands Sauce / Lemon / Mignonette*

"IMPERIAL" SEAFOOD TOWER (S) RMB 1,388

*6 Oysters, 6 Shrimps, 6 Seasnail, 9 Clams, 1 Whole Boston Lobster*

*Mayonnaise / Aioli / Thousand Islands Sauce / Lemon / Mignonette*

"MASTER" SEAFOOD TOWER (S) RMB 1,888

*6 Oysters, 6 Shrimps, 6 Seasnail, 9 Clams, 1 Whole Boston Lobster, 30g Caviar*

*Mayonnaise / Aioli / Thousand Islands Sauce / Lemon / Mignonette*

(V) VEGETARIAN (S) SEAFOOD (B) BEEF (P) PORK (A) ALCOHOL (N) NUTS (V) ROOTED IN NATURE

*\* All prices are in RMB and subject to 10% service charge and prevailing government taxes. Please advise our staff if you have any food allergies or special dietary requirements.*

# Sommelier Selection

## 侍酒师精选

### 发现之选

人民币 398元/位

卓林, 普劳赛考干型起泡葡萄酒, 意大利

乐诗图, 长相思干白, 智利

乐诗图, 赤霞珠干红, 智利

### 侍酒师推荐

人民币 598元/位

凯歌皇牌, 干型香槟, 法国

杜荷夫可登园, 半甜型雷司令, 德国

肯恩莱特酒庄, 黑皮诺干红, 美国

### 侍酒师臻选

人民币 798元/位

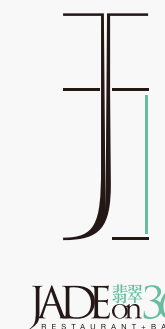
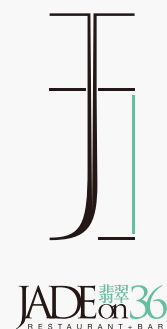
宝禄爵珍藏, 干型香槟, 法国

鲁洛庄园, 勃艮第大区干白, 法国

龙船将军, 波尔多干红, 法国

## 早午餐

冬季精选 2023



## 冬季精选

### 早午餐

人民币 688 元/位

可选一杯普罗赛克葡萄酒，或一杯血腥玛丽，或畅享咖啡、茶及软饮

#### 餐前小食

所有餐前面包及精选黄油均为店制

#### 前菜

##### 烟熏比目鱼与青蒜酱 <sup>Ⓢ</sup>

蛋黄酱，鸡蛋，刺山柑，酸黄瓜，法式咖喱  
或

##### 干邑黑松露冻鸭肉卷 <sup>Ⓟ</sup><sup>Ⓐ</sup>

温梓，腌菜根，芥末籽，石楠蜂蜜面包脆片  
或

##### 嫩煎牛蛙腿 <sup>Ⓢ</sup>

油封大蒜，蛤蜊欧芹汁

#### 汤

##### 奶油龙虾汤 <sup>Ⓢ</sup><sup>Ⓟ</sup><sup>Ⓐ</sup>

栗子与戚风，伊比利亚火腿48个月自然熟成  
或

##### 皱叶甘蓝，嫩煎鸭肝与猪五花 <sup>Ⓟ</sup>

黑松露，自制泡菜清汤

#### 鸡蛋

##### 炒蛋配鱼籽酱

或

##### 班尼迪克蛋 <sup>Ⓟ</sup>

流心水煮蛋，火腿，黄油大蒜菠菜叶，荷兰汁，英式麦芬

或

##### 煎蛋卷 <sup>Ⓝ</sup>

大孔芝士，烤松仁，芝麻菜色拉

## 冬季精选

#### 主菜

##### 笋壳鱼 <sup>Ⓢ</sup><sup>Ⓟ</sup><sup>Ⓐ</sup>

冬笋配意式风干猪脸肉和刺山柑，芳妮美琼瑶浆白葡萄酒汁  
或

##### 油封三文鱼 <sup>Ⓢ</sup><sup>Ⓐ</sup>

嫩煎菊苣配烟熏三文鱼，苹果粒，香葱，香橙汁，三文鱼籽  
或

##### 多佛鱼 <sup>Ⓢ</sup><sup>Ⓐ</sup>

焦香黄油与蒜香菠菜，油封土豆

或

##### 油封鸭腿 <sup>Ⓢ</sup>

卡真风味烤鸡，炭火八爪鱼，烤甜椒酱，鸭肉汁

或

##### 新西兰鹿肉 <sup>Ⓟ</sup><sup>Ⓐ</sup>

黑加仑，西芹根色拉，甜菜头，鹿肉汁

或

##### 熟成牛肉 <sup>Ⓢ</sup><sup>Ⓑ</sup><sup>Ⓐ</sup>

和牛牛柳M4 160克 +人民币 198元 西冷 160克 +人民币 298元

木炭火烤，生蚝海藻汁，碳烤牛舌，油封土豆，牛肉汁

或

##### 波士顿龙虾 +人民币 198元 <sup>Ⓢ</sup><sup>Ⓐ</sup><sup>Ⓝ</sup>

嫩煎龙虾（爪、肘、龙虾尾），芹菜根与甜渍柠檬酱，西芹  
苹果，核桃，夏龙堡酱汁

#### 小食

##### 翡翠“太阳蛋”

#### 甜品

##### 法式千层酥 <sup>Ⓐ</sup>

焦糖酥皮，奶冻，“大溪地”香草冰激凌和英式蛋黄酱

或

##### 柑曼怡舒芙蕾与冰激凌 <sup>Ⓐ</sup>

或

##### 法式吐司 <sup>Ⓐ</sup>

雅邑白兰地与西梅冰激凌

或

##### 慢煮柑橘 <sup>Ⓐ</sup>

力娇酒戚风，焦糖饼干，柑橘冰霜

### 餐后甜点

# Brunch Favorites

### 早午餐零点

#### 原味鸭肝酱

人民币 138元

#### 生渍三文鱼柳 <sup>Ⓢ</sup>

辣根奶油

人民币 148元

#### 鱼子酱“帕尔修斯1号” <sup>Ⓢ</sup>

30克

人民币 518元

#### 法国安之莲生蚝 <sup>Ⓢ</sup><sup>🍷</sup>

3个

人民币 158元

6个

人民币 308元

#### 伊比利亚火腿“48个月熟成” <sup>Ⓟ</sup>

30克

人民币 188元

50克

人民币 258元

#### “翡翠”海鲜塔 <sup>Ⓢ</sup>

3个生蚝，3个虎虾，3个海螺，9个蛤蜊

人民币 488元

蛋黄酱，蒜香蛋黄酱，千岛酱，柠檬，黑胡椒红酒醋

#### “皇家”海鲜塔 <sup>Ⓢ</sup>

3个生蚝，3个虎虾，6个海螺，9个蛤蜊，1整只波士顿龙虾

人民币 888元

蛋黄酱，蒜香蛋黄酱，千岛酱，柠檬，黑胡椒红酒醋

#### “帝王”海鲜塔 <sup>Ⓢ</sup>

6个生蚝，6个虎虾，6个海螺，9个蛤蜊，1整只波士顿龙虾

人民币 1,388元

蛋黄酱，蒜香蛋黄酱，千岛酱，柠檬，黑胡椒红酒醋

#### “大师”海鲜塔 <sup>Ⓢ</sup>

6个生蚝，6个虎虾，12个海螺，12个蛤蜊，1整只波士顿龙虾，30克鱼子酱

人民币 1,888元

蛋黄酱，蒜香蛋黄酱，千岛酱，柠檬，黑胡椒红酒醋

<sup>Ⓟ</sup> 素食

<sup>Ⓢ</sup> 海鲜

<sup>Ⓑ</sup> 牛肉

<sup>Ⓟ</sup> 猪肉

<sup>Ⓐ</sup> 酒精

<sup>Ⓝ</sup> 坚果

<sup>🍷</sup> 寻味自然

\*以上价格为人民币，需加收10%服务费及政府现行税率。如果您对某些食物过敏或有特殊要求，请点菜前告知服务员。