

Sommelier Selection

Discovery Selection

RMB 388 / PERSON

Villa Sandi, Extra Dry Prosecco, Valdobbiadene Superiore DOCG, Italy

Alois Lageder, Porer Pinot Grigio, Trentino-Alto Adige DOC, Italy

E.Guigal, Crozes-Hermitage, France

Special Recommendation

RMB 588 / PERSON

Moët & Chandon, Imperial Brut Champagne, France

Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand

Hess Collection, Allomi Cabernet Sauvignon Napa Valley, USA

Champagne Free Flow

RMB 888 / PERSON

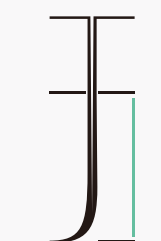
Pol Roger, Reserve Brut, France

Perrier Jouët, Grand Brut, France

Moët & Chandon, Imperial Brut, France

BRUNCH

Summer Collection 2024



JADE on 36
RESTAURANT • BAR



JADE on 36
RESTAURANT • BAR

WEEKEND BRUNCH

RMB 588 / Person

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

WEEKEND GRIGNOTAGE

All of our breads and butter selections are made in house

APPETIZERS

SEABREAM CEVICHE (S)(V)

Avocado / Passion Fruit / Litchie / Mangosteen / Pickled Mustard Seed

Or

INDONESIA PRAWN (S)

Seared Prawn / White Peach / Green Bean / Avocado / Mustard Seed

Or

FROG LEG (S)(V)

Confit Garlic / Parsley & Shellfish Sauce

Or

PORCINI (V)(N)(S)

Confit Eggplant / Parmesan / Walnut / Arugula

SOUP

LOBSTER BISQUE (S)

Chestnut Ragout & Espuma / Ham

Or

BEEF & CARROTS TEXTURE (B)(V)

Braised Beef / Beef Consommé / Pickled Carrots & Sorbet

EGGS

SCRAMBLED EGG & CAVIAR (S)

Or

EGG BENEDICTE (P)

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

Or

OMELETTE (V)(N)

Emmental Cheese / Roasted Pinenuts / Mizuna & Arugula Salad

Or

EGG "COCOTTE" (P)(V)

Red Capsicum "Piperade" / Ham / Arugula Salad / Toasted Brioche "Mouillette" / Chicken Jus

WEEKEND BRUNCH

MAIN

GAROUPA (S)(A)

Pickled Daikon / Green Olives Salpicon / Chicken Jus with Capers

Or

SALMON CONFIT (S)

Fennel Cooked Like A Risotto / Lobster Sauce

Or

TURBOT & CRAYFISH (S)

Pommes "Boulangères" / Rouille / Bouillabaisse Jus

Or

NINGXIA LAMB (P)(V)

Seared Lamb Loin & Slow-Cooked Lamb Shoulder / Grilled Eggplant / Chimichurri / Taragon Lamb Jus

Or

IBERICO PORK PLUMA (P)

Braised Romaine Lettuce / Apple Condiment / Pork Jus

Or

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

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

Wood Grilled / Oyster & Seaweed Cream / BBQ Beef Tongue / Grilled Asparagus / Beef Jus

PRE DESSERT

JADE ON 36 "SUNNY SIDE UP"

DESSERT

FRENCH MILLEFEUILLE (A)

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

OR

GRAND-MARNIER SOUFFLÉ (A)

OR

FRENCH TOAST (A)

Armagnac & Pruneaux Ice Cream

OR

LEMON

Confit Lemon / Gel & Mousse

OR

ARTISANAL CHEESE FROM FRANCE (N)(V)

Seasonal "Artisan" Cheese Selection

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
"LA BOURRICHE, SPECIALES GRAND CRU" N°2 MARENNES D'OLERON (S)(A)
3 Pieces RMB 158
6 Pieces RMB 308
Pearl / Apple "Granny-Smith" / Horserraddish / "Le Petit Chevalier" Jelly

SPANISH HAM (P)
30g RMB 188
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 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 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 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 388元/位

尚蒂庄园, 绝干型普罗塞克起泡酒, 意大利
岚歌笛酒庄, 伯赫灰皮诺, 上阿迪杰, 意大利
吉佳乐世家酒庄, 克罗兹-埃米塔日, 法国

侍酒师推荐

人民币 588元/位

酩悦皇室, 干型香槟, 法国
云雾之湾酒庄, 长相思, 马尔堡, 新西兰
赫斯酒庄, 阿罗米赤霞珠, 纳帕谷, 美国

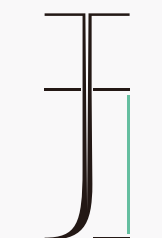
香槟畅饮

人民币 888元/位

宝禄爵珍藏, 干型, 法国
巴黎之花特级, 干型, 法国
酩悦皇室, 干型, 法国

早午餐

夏季精选 2024



JADE on 36
RESTAURANT • BAR



JADE on 36
RESTAURANT • BAR

*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。

周末早午餐

人民币 588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

腌制鲷鱼 🍷🌱

牛油果，热情果，荔枝，山竹，醋腌芥末籽

或

印度尼西亚大虾色拉 🍷

嫩煎大虾，白桃，四季豆，牛油果，芥末籽

或

嫩煎牛蛙腿 🍷🌱

油封大蒜，蛤蜊欧芹汁

或

牛肝菌 🍷🌱🥩

油封茄子，巴马臣芝士，核桃，芝麻菜

汤

奶油龙虾汤 🍷

栗子与威风，火腿

或

牛肉与胡萝卜 🍷🥩

慢煮牛肉，牛肉清汤，腌渍胡萝卜与冰霜

鸡蛋

炒蛋配鱼籽酱 🍷

或

班尼迪克蛋 🍷

流心水煮蛋，火腿，黄油大蒜菠菜叶，荷兰汁，英式麦芬

或

鸡蛋卷 🍷🌱

大孔芝士，烤松仁，芝麻菜色拉

或

鸡蛋小炖锅 🍷🥩

红甜椒酱，火腿，芝麻菜，脆条布里奥修，鸡肉汁

周末早午餐

主菜

石斑鱼 🍷🌱

腌萝卜，青椒榄色拉，木瓜柳鸡肉汁

或

油封三文鱼 🍷

茴香，龙虾汁

或

多宝鱼与小龙虾 🍷

土豆与牛肝菌，香蒜土豆泥，配马赛鱼汤

或

宁夏滩羊排 🍷🥩

嫩煎羊排与羊肩肉，烤茄子，奇米丘里香辣酱，龙蒿草羊肉汁

或

西班牙梅羽肉 🍷

罗马生菜芯，苹果，猪肉汁

或

熟成牛肉 🍷🍷🌱🥩

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，扒芦笋，牛肉汁

小食

翡翠“太阳蛋”

甜品

法式千层酥 🍷

焦糖酥皮，奶冻，香草冰激凌与英式蛋黄酱

或

柑曼怡舒芙蕾与冰激凌 🍷

或

法式吐司 🍷

雅邑白兰地与西梅冰激凌

或

柠檬

甜渍柠檬，柠檬啫喱与慕斯

或

法式芝士盘 🍷🥩

精选当季手工芝士

餐后甜点

Brunch Favorites

早午餐零点

原味鸭肝酱

人民币 138元

盐渍三文鱼柳 🍷

辣根奶油

人民币 148元

鱼子酱“帕尔修斯1号” 🍷

30克

人民币 518元

法国马奥伦2号生蚝 🍷🌱

3个

人民币 158元

6个

人民币 308元

西米，青苹果，辣根奶油，小骑士白葡萄酒啫喱

西班牙火腿 🍷

30克

人民币 188元

50克

人民币 258元

“翡翠”海鲜塔 🍷

3个生蚝，3个虎虾，3个海螺，9个蛤蜊

蛋黄酱，蒜香蛋黄酱，千岛酱，柠檬，黑胡椒红酒醋

人民币 488元

“皇家”海鲜塔 🍷

3个生蚝，3个虎虾，6个海螺，9个蛤蜊，1整只龙虾

蛋黄酱，蒜香蛋黄酱，千岛酱，柠檬，黑胡椒红酒醋

人民币 888元

“帝王”海鲜塔 🍷

6个生蚝，6个虎虾，6个海螺，9个蛤蜊，1整只龙虾

蛋黄酱，蒜香蛋黄酱，千岛酱，柠檬，黑胡椒红酒醋

人民币 1,388元

“大师”海鲜塔 🍷

6个生蚝，6个虎虾，6个海螺，9个蛤蜊，1整只龙虾，30克鱼子酱

蛋黄酱，蒜香蛋黄酱，千岛酱，柠檬，黑胡椒红酒醋

人民币 1,888元

🌱 素食

🍷 海鲜

🥩 牛肉

🍷 猪肉

🍷 酒精

🌱 坚果

🥩 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。