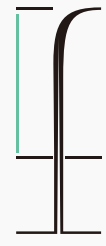


# A PLAYFUL REFRESH

BRUNCH WINTER COLLECTION 2022

JADE on 36  
RESTAURANT-BAR



2022 冬季 早午餐 精选



BRUNCH WINTER COLLECTION 2022



JADE on 36  
RESTAURANT-BAR

2022 冬季 早午餐 精选

# A PLAYFUL REFRESH

OLIVIER PISTRE

*Executive Chef*



# OLIVIER PISTRE

## CULINARY PHILOSOPHY

*Classic French Elegance Reinvented by Chef Olivier Pistré*

*Culinary art carries a strong belief in respecting the authenticity of its various cuisines, and mastering techniques with seasonal products from sustainable resources.*

*Influenced by the French styles of cooking and experiences at several Michelin-starred restaurants, Executive Chef Olivier Pistré is redefining and elevating the culinary scene in Shanghai.*

*Chef Olivier believes that in every expression of culinary art, lies a hidden poem for both the mind and heart. His dishes possess spirit, his flavors display unbridled passion, and combined they make emotional experiences that tell grand stories of excellence.*

LA PASSION EST UN DÉSIR QUI SE MUE EN PLAISIR ÉTERNEL.

# LE WEEKEND I

RMB 388

Per Person

## GRIGNOTAGES

All of our breads and butter selections are made in house

## STARTER - RMB 110

### RAZOR CLAMS & MUSSELS (S) (A)

Cauliflower / Vadouvan / Champagne Sauce

Or

### DUCK GALANTINE (P) (A)

Foie Gras / Seared Pears / Gravy Giblet Duck Liver Sauce

Or

### "TREMELLA" MUSHROOM TART (N)

Tremella Mushroom "Ragout" & Hazelnut / Smoked Eggplant / Parmesan & Oregano Sablé

## SOUP & EGGS - RMB 90

### OMELETTE OR SCRUMBLED EGGS (V) (N)

Emmental Cheese / Roasted Pinenuts / Mizuna & Arugula Salad

Or

### EGG & SEASONAL MUSHROOM (V)

Ragout & Foam / Shaved Parmesan / Soft-Boiled Hen's Egg / Black Sesame

Or

### TIGER PRAWN IN 3 WAYS (S) (A)

Tartare / Barbecue-Grilled / Consommé / Strawberries

Or

### ONION SOUP & DUCK LEG CONFIT (A)

Tsing Tao Beer / Gratinated Onion Soup with Gruyere Cheese / Croutons

Or

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

Chestnut Ragout & Espuma / Ibérico Ham 48 Months

Or

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

Black Truffle / Homemade Kimchi Consommé

## MAIN - RMB 150

### HALIBUT (S) (A)

Chestnut Espuma & Ragout / Black Truffle / Lobster Sauce

Or

### TURBOT BOUILLABAISSE (S) (A)

Fish Soup / Rouille / Gruyere Cheese / Croutons

Or

### SALMON CONFIT (S) (A)

Celeriac & Celery Purée, Confit & Remoulade / Port Wine & Foie Gras Sauce

Or

### WINTER GARDEN (V)

Rooted Vegetables Cooked with Juniper

Or

### AUTHENTIC AGNOLOTTI (B) (A)

Stuffed with Piperade / Beef Oxtail / Jus de Daube à La Provençale

Or

### BRAISED VEAL SHANK & BLACK TRUFFLE (A)

Caramelized Onions / Veal Acras & Tomato Sauce / Truffle Veal Jus

## DESSERT - RMB 90

### COHIBA SMOKED CHOCOLATE CIGAR (A)

Valrhona « Guanaja » 70% Grand Cru Chocolate / Blueberry & Black Tea Ice Cream

Or

### CHESTNUT (A)

Chestnut Crèmeux / Mousse

Or

### NEW ZEALAND MANUKA HONEY (A)

Honey-Comb Crispy Dentelle / Greek Yogurt / Buddha Hand Lemon / Hydromel Wine Ice Cream

Or

### TANGERINE (A)

Grand-Marnier Espuma / Caramel Crumbles / Fresh Segment & Sorbet

Or

### ARTISANAL CHEESE FROM FRANCE (N)

A Personal and Seasonal "Artisan" Cheese Selection

\* 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

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

\* 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

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



# SALMON CONFIT

SALMON CONFIT

# AUTHENTIC AGNOLOTTI



AUTHENTIC AGNOLOTTI

# LE WEEKEND II

RMB 588

Per Person

## GRIGNOTAGES

All of our breads and butter selections are made in house

## STARTER

### FRESHLY SHUCKED FRENCH OYSTER

“LA ROYALE N°3 MARENNES D’OLERON” BY DAVID HERVÉ + RMB 98 (S) (A)

Nature / Gratinated / Granny-Smith Apple & Caviar Perseus N°1 Baerii (1/2 Dozen)

Or

### SLICED IBÉRICO HAM (P)

48 Months (50g)

Or

### “TREMELLA” MUSHROOM TART (N)

Tremella Mushroom “Ragout” & Hazelnut / Smoked Eggplant / Parmesan & Oregano Sablé

## MAIN

### FRENCH ESCARGOTS (S)

Snail Cooked with Montpellier Butter / Grilled Octopus / Oxalis, Sorrel & Oyster Emulsion

Or

### KOJI AGED BLACK BEEF (S) (B)

Premium Fermented Tenderloin A6 + RMB 108

Premium Ribeye A6 + RMB 148

Premium Sirloin A6 + RMB 188

Wood-Grilled / Oyster & Seaweed Cream / Onion & Port Wine / Bone Marrow / Potato Purée / Black Truffle

Or

### FROG LEG (S)

Confit Garlic / Parsley & Shellfish Sauce

Or

### PATAGONIAN TOOTHFISH “BOUILLABAISSE” + RMB 98 (S) (A)

Abalone / Oyster / King Jumbo Prawn Carabineros / Razor Clams / Clams / “Bouillabaisse” Fish Soup

## DESSERT

### NEW ZEALAND MANUKA HONEY (A)

Honey-Comb Crispy Dentelle / Greek Yogurt / Buddha Hand Lemon / Hydromel Wine Ice Cream

Or

### COHIBA SMOKED CHOCOLATE CIGAR (A)

Valrhona « Guanaja » 70% Grand Cru Chocolate / Blueberry & Black Tea Ice Cream

Or

### CHESTNUT (A)

Chestnut Crèmeux / Mousse

Or

### TANGERINE (A)

Grand-Marnier Espuma / Caramel Crumbles / Fresh Segment & Sorbet



# OYSTER

FRESHLY SHUCKED FRENCH OYSTER

“LA ROYALE N°3 MARENNES D’OLERON” BY DAVID HERVÉ

\* 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

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

# CHESTNUT



CHESTNUT



# TIGER PRAWN IN 3 WAYS

TIGER PRAWN IN 3 WAYS

# ETERNEL

RMB 1,088

*Per Person*

## GRIGNOTAGES

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

### 1<sup>ST</sup> SERVICE

**LOBSTER KNUCKLES BISQUE** (S) (A) (P)

*Chestnut Ragout & Espuma / Ibérico Ham 48 Months*

### 2<sup>ND</sup> SERVICE

**SEARED LOBSTER CLAWS** (S)

*Homemade Fermented Yogurt / Young Beetroot / Gremolata Parmesan & Orange Powder*

### 3<sup>RD</sup> SERVICE

**SEARED LOBSTER TAIL** (S) (A) (N)

*Celeriac & Confit Lemon / Walnut / Chateau Chalon Sauce*

### SWEET ENDING

**TANGERINE** (A)

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



# BLUE LOBSTER

*\* 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*

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

BLUE LOBSTER SET

# WEEK-END BRUNCH A LA CARTE

## STARTER

<b>FRESHLY SHUCKED FRENCH OYSTER</b> "LA ROYALE N°3 MARENNES D'OLERON" BY DAVID HERVÉ (S) (A) <i>Nature / Gratinated / Granny-Smith Apple &amp; Caviar Perseus N°1 Baerii (1/2 Dozen or 1 Dozen)</i>	428   788
<b>IBERICO HAM</b> (P) <i>48 Months (30g / 50g)</i>	138   260
<b>FRENCH ESCARGOTS</b> (S) <i>Snail Cooked with Montpellier Butter / Grilled Octopus / Oxalis, Sorrel &amp; Oyster Emulsion</i>	228
<b>NEW ZEALAND KING LANGOUSTINE</b> (S) <i>Caviar Perseus N°4 Premium Oscietra / Sauce Champagne</i>	428
<b>DALIAN FRESH SCALLOPS "JUBILATOIRE"</b> (S) (A) <i>Vodka Sauce / Caviar Perseus N°1 Baerii</i>	568
<b>FROG LEG</b> (S) <i>Confit Garlic / Parsley &amp; Shellfish Sauce</i>	268

## MAIN

<b>KOJI AGED BLACK BEEF</b> (S) (B) Premium Fermented Tenderloin A6 Premium Ribeye A6 Premium Sirloin A6 <i>Wood-Grilled / Oyster &amp; Seaweed Cream / Onion &amp; Port Wine / Bone Marrow / Potato Purée / Black Truffle</i>	518   588   668
<b>PATAGONIAN TOOTHFISH "BOUILLABAISSE"</b> (S) (A) <i>Abalone / Oyster / King Jumbo Prawn Carabineros / Razor Clams / Clams / "Bouillabaisse" Fish Soup</i>	498
<b>RUSSIAN LIVE KAMCHATKA KING CRAB</b> (S) (A) (B) <i>Umerus / Crispy Soft Shell Crab / Tyoba Latifolia / Jus de Daube à La Provençale</i>	488
<b>LIVE CAUGHT YELLOW CROACKER "MIN DONG"</b> (S) (A) <i>Pickled Brasenia Schreberi / Celery / Celeriac Purée, Confit, Rémoulade / Port Wine &amp; Foie Gras Sauce</i>	688

# KOJI AGED BLACK BEEF



\* 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

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

KOJI AGED BLACK BEEF



# NEW ZEALAND MANUKA HONEY



## DRINK SELECTION

FREE-FLOW PACKAGE	PERSON
<b>PASSION</b> Veuve Clicquot Yellow Label Brut NV, Champagne, France Drappier, "Zéro Dosage" Brut Nature, Reims NM, Champagne, France	368
<b>PLAISIR</b> Ruggeri, Agero, Prosecco, Veneto, Italy Greystone, Sauvignon Blanc, Waipara Valley Amiral de Beychevelle, St Julien, Bordeaux, France	198
<b>DESIR</b> Dog Point, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand Freemark Abbey Chardonnay, Napa, USA Yering Station Village Pinot Noir, Yarra Valley, Australia Luigi Bosca De Sangre Malbec DOC, Mendoza, Argentina	298
<b>ETERNEL</b> Kumeu River Village Chardonnay, Auckland, New Zealand Domaine Jean Paul Benoit Droin, Chablis, Burgundy, France Marques de Riscal Reserva, Rioja, Spain Sarget de Gruaud Larose, St Julien, Bordeaux, France	398
<b>CHAMPAGNE &amp; WINE BY GLASS</b>	GLS
Bruno Paillard, Première Cuvée Rosé Extra Brut, Reims NM	180
Veuve Clicquot Yellow Label Brut NV	120
Ruggeri, Agero, Prosecco, Veneto, Italy	80
Livio Felluga Pinot Grigio, Friuli Colli Orientali, Friuli-Venezia Giulia, Italy	80
Dog Point, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand	98
Freemark Abbey Chardonnay, Napa, USA	110
Mountford, "Liaison" Pinot Noir, Waipara, New Zealand	90
Ferrari-Carano Merlot, Sonoma, USA	138
Luigi Bosca De Sangre Malbec DOC, Mendoza, Argentina	100
Château Belgrave, 5eme Cru Classe, Haut Medoc 2010	140

# BEVERAGE

\*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

## DRINK SELECTION

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL	GLS
Fruit Punch	98
Virgin Mojito	98
Virgin Bloody Mary	98
CLASSIC COCKTAIL	GLS
Martini	118
Cosmopolitan	118
Margarita	118
Manhattan	118
Bloody Mary	118
Mojito	118
BEER	BTL
Tsing Tao   Asahi	50
Heineken   Shanghai Love	50

## DRINK SELECTION

JUICE	GLS	JUG
Fresh Orange Juice	60	150
Fresh Grapefruit Juice	60	150
WATER		BTL
Evian   Ferrarelle		70
SOFT DRINK		CAN
Coke   Diet Coke   Sprite   Highlite		28
Ginger Ale   Soda Water   Tonic Water		28
COFFEE & TEA		CUP
Ristretto   Espresso		30
Double Espresso   Macchiato		35
Americano   Decaf   Iced Coffee		40
Coffee Latte   Cappuccino   Iced Latte		45
French Coffee		50
Jasmine   English Breakfast   Peppermint		45
Iced Tea		50

奥利维尔·皮斯特  
行政总厨



# OLIVIER PISTORRE

## 烹饪哲学

重新演绎法式经典

美食代表着烹饪者于生活的美好憧憬，宛如艺术家的画作。

来自法国卡斯特尔的奥利维尔·皮斯特先生热衷于寻求当地新鲜及世界优质食材，结合精湛的烹饪技艺，使留存于历史中的法式美味再次以曼妙姿态呈现。

曾先后供职于法国及摩纳哥奢华酒店的数家米其林星级餐厅的他，从西方一路向东，始终秉持着为每一位宾客的餐桌带来优雅而独特的美味艺术，令他们在共享之时，感受欢聚与分享之余的舌尖愉悦。

激情是欲望之始，终将成为隽永绵长的愉悦。

# 周末时光 I

人民币  
每位 388

## 餐前小食

所有餐前面包及精选黄油均为店制

## 前菜 - 人民币 110

### 竹蛭与贻贝 (S) (A)

法式咖喱花菜泥, 香槟汁

或

### 干邑黑松露冻鸭肉卷 (P) (A)

温梓, 鸭肉汁, 腌菜根, 石楠蜂蜜面包脆片

或

### 金耳菌菇挞 (N)

慢炖金耳菌与榛子, 烟熏茄子, 巴马臣与牛至咸味挞壳

## 汤与鸡蛋 - 人民币 90

### 鸡蛋卷或奶油炒鸡蛋 (V) (N)

大孔芝士, 烤松仁, 芝麻菜色拉

或

### 煮蛋与时令菌菇 (V)

炒菌菇和奶泡, 巴马臣芝士, 煮溏心蛋, 黑芝麻酱

或

### 虎虾三吃 (S) (A)

生拌虾肉塔塔, 烧烤虎虾, 虎虾清汤, 草莓

或

### 洋葱汤与油封鸭腿 (A)

青岛啤酒, 洋葱汤焗古老耶奶酪, 面包丁

或

### 蓝龙虾肘浓汤 (S) (A) (P)

栗子炖火腿, 伊比利亚火腿

或

### 皱叶甘蓝, 煎鸭肝, 猪五花 (P)

黑松露, 自制泡菜清汤

## 主食 - 人民币 150

### 嫩煎左口鱼 (S) (A)

煮栗子与奶泡, 黑松露, 龙虾汁

或

### 焗多宝鱼与马赛鱼汤 (S) (A)

鱼汤, 藏红花土豆泥, 古老耶奶酪, 面包丁

或

### 油封慢煮三文鱼 (S) (A)

西芹根泥与芹菜, 芹根色拉, 甜红酒与鸭肝汁

或

### 冬季田园时蔬 (V)

杜松子与根类时蔬

或

### 传统意式饺子 (B) (A)

烤红甜椒, 牛尾肉, 普罗旺斯式牛肉汁

或

### 慢煮小牛腱与黑松露 (A)

焦糖洋葱, 酥炸牛肉球与金枪鱼汁, 松露小牛汁

## 甜品 - 人民币 90

### 新西兰麦卢卡蜂蜜 (A)

蜂巢脆网, 希腊式酸奶, 佛手柑, 蜂蜜葡萄酒冰淇淋

或

### 巧克力“雪茄” (A)

法芙娜70%黑巧克力, 蓝莓与红茶冰激凌

或

### 栗子的惊喜 (A)

栗子冰霜, 慕斯

或

### 慢煮柑橘 (A)

力娇酒戚风, 焦糖饼干, 柑橘冰霜

或

### 法式芝士盘 (N)

私人精选当季手工芝士

\*以上价格为人民币, 需加收10%服务费及政府现行税率

\*如果您对一些食物过敏或有特殊要求, 请点菜前告知服务员

(V) 素食 (S) 海鲜 (B) 牛肉 (P) 猪肉 (A) 酒精 (N) 坚果

\*以上价格为人民币, 需加收10%服务费及政府现行税率

\*如果您对一些食物过敏或有特殊要求, 请点菜前告知服务员

(V) 素食 (S) 海鲜 (B) 牛肉 (P) 猪肉 (A) 酒精 (N) 坚果



# SALMON CONFIT

油封慢煮三文鱼

# AUTHENTIC AGNOLOTTI



传统意式饺子

# 周末时光 II

人民币 588  
每位

## 餐前小食

所有餐前面包及精选黄油均为店制

## 前菜

- 法国露斯生蚝3号** + 人民币 98 (S)(A)  
自然风味, 芝士蛋黄酱, 苹果奶油与西伯利亚优选鲟鱼子酱 (6只)  
或  
**伊比利亚火腿** (P)  
48个月 (50克)  
或  
**金耳菌菇挞** (N)  
慢炖金耳菌与榛子, 烟熏茄子, 巴马臣与牛至咸味挞壳

## 主食

- 法式蜗牛** (S)  
蒙特利尔式煮蜗牛, 烤八爪鱼, 醉浆草生蚝汁  
或  
**熟成黑牛牛肉** (S)(B)  
优选级牛柳A6 + 人民币 108  
优选级肉眼A6 + 人民币 148  
优选级西冷A6 + 人民币 188  
果木烟熏, 生蚝海藻汁, 洋葱波特酒汁, 牛骨髓, 土豆泥, 黑松露  
或  
**嫩煎牛蛙腿** (S)  
油封大蒜, 蛤蜊欧芹汁  
或  
**南极鳕鱼汤** (S)(A)  
鲍鱼, 生蚝, 红虾, 竹蛏, 文蛤, 马赛鱼汤

## 甜品

- 新西兰麦卢卡蜂蜜** (A)  
蜂巢脆网, 希腊式酸奶, 佛手柑, 蜂蜜葡萄酒冰淇淋  
或  
**巧克力“雪茄”** (A)  
法芙娜70%黑巧克力, 蓝莓与红茶冰激凌  
或  
**栗子的惊喜** (A)  
栗子冰霜, 慕斯  
或  
**慢煮柑橘** (A)  
力娇酒戚风, 焦糖饼干, 柑橘冰霜



\*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

法国露斯生蚝3号

(V) 素食 (S) 海鲜 (B) 牛肉 (P) 猪肉 (A) 酒精 (N) 坚果

# CHESTNUT



栗子的惊喜



# TIGER PRAWN IN 3 WAYS

虎虾三吃



# 隽永之诗

人民币 1,088  
四道式

## 餐前小食

所有餐前面包及精选黄油均为店制

## 第一道

蓝龙虾肘浓汤 (S)(A)(P)

栗子炖火腿，伊比利亚火腿

## 第二道

香煎蓝龙虾钳 (S)

秘制酸奶，甜菜头，格里莫拉塔帕玛森芝士与香橙粉

## 第三道

嫩煎龙虾尾 (S)(A)(N)

块根芹菜与油封柠檬，核桃，夏龙堡汁

## 甜品

慢煮柑橘 (A)

力娇酒戚风，焦糖饼干，柑橘冰霜



# BLUE LOBSTER

\*以上价格为人民币，需加收10%服务费及政府现行税率

\*如果您对一些食物过敏或有特殊要求，请点菜前告知服务员

(V) 素食 (S) 海鲜 (B) 牛肉 (P) 猪肉 (A) 酒精 (N) 坚果

蓝龙虾套餐

## 周末早午餐特别零点

### 前菜

#### 法国露斯生蚝3号 (S) (A)

自然风味，芝士蛋黄酱，苹果奶油与西伯利亚优选鲟鱼子酱（6只或12只）

428 | 788

#### 伊比利亚火腿 (P)

48个月（30克/50克）

138 | 260

#### 法式蜗牛 (S)

蒙特利尔式煮蜗牛，烤八爪鱼，醉浆草生蚝汁

228

#### 新西兰海鳌虾 (S)

西伯利亚鲟鱼4号优选鱼子酱，香槟汁

428

#### 新鲜扇贝 (S) (A)

伏特加奶油汁，西伯利亚优选鲟鱼子酱

568

#### 嫩煎牛蛙腿 (S)

油封大蒜，蛤蜊欧芹汁

268

### 主食

#### 熟成黑牛牛肉 (S) (B)

优选级牛柳A6

优选级肉眼A6

优选级西冷A6

果木烟熏，生蚝海藻汁，洋葱波特酒汁，牛骨髓，土豆泥，黑松露

518 | 588 | 668

#### 南极鳕鱼汤 (S) (A)

鲍鱼，生蚝，红虾，竹蛏，文蛤，马赛鱼汤

498

#### 俄罗斯堪察加帝王蟹 (S) (A) (B)

蟹柳，脆炸软壳蟹，蒲菜，普罗旺斯式牛肉汁

488

#### “闽东”大黄鱼 (S) (A)

莼菜，西芹，西芹根泥与色拉，甜红酒与鸭肝汁

688

# KOJI AGED BLACK BEEF



熟成黑牛牛肉

\*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

(V) 素食 (S) 海鲜 (B) 牛肉 (P) 猪肉 (A) 酒精 (N) 坚果

# NEW ZEALAND MANUKA HONEY





## 饮品精选

<b>畅饮套餐</b>	位
<b>激情之篇</b> 凯哥黄牌无年份干型香槟, 法国 达皮埃, 天然香槟, 法国	368
<b>愉悦之梦</b> 鲁杰里起泡酒, 威尼托, 意大利 灰石长相思, 怀帕拉谷, 新西兰 龙船将军, 赤霞珠梅洛混酿, 波尔多, 法国	198
<b>欲望之境</b> 多吉帕特长相思白葡萄, 马尔堡, 新西兰 自由马克, 霞多丽, 纳帕谷, 美国 耶利亚酒庄村庄黑皮诺干红葡萄酒, 澳大利亚 波斯卡热血马尔贝克干红葡萄酒, 阿根廷	298
<b>隽永之诗</b> 库妙河乡村霞多丽白葡萄酒, 新西兰 杜鲁安夏布利白葡萄酒, 法国 瑞格尔侯爵酒园里奥哈珍藏红葡萄酒, 西班牙 金玫瑰萨驰红葡萄酒, 法国	398
<b>杯卖葡萄酒</b>	杯
布鲁诺百漾, 桃红	180
凯哥黄牌无年份干型香槟, 法国	120
鲁杰里起泡酒, 威尼托, 意大利	80
丽斐, 灰皮诺白, 弗留利, 意大利	80
多吉帕特长相思白葡萄, 马尔堡, 新西兰	98
自由马克, 霞多丽, 纳帕谷, 美国	110
盲富山乐莱仙黑皮诺干红葡萄酒, 新西兰	90
法拉利卡诺酒庄梅乐红葡萄酒, 美国	138
波斯卡热血马尔贝克干红葡萄酒, 阿根廷	100
百家富, 无机庄红, 法国波尔多, 法国	140

# BEVERAGE

\*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

## 饮品精选

### 无酒精鸡尾酒

水果宾治	98	杯
无酒精莫吉多	98	
无酒精血腥玛丽	98	

### 经典鸡尾酒

马天尼	118	杯
大都会	118	
玛格丽特	118	
曼哈顿	118	
血腥玛丽	118	
莫吉多	118	

### 啤酒

青岛   朝日	50	瓶
喜力   申爱	50	

## 饮品精选

### 果汁

鲜榨橙汁	60	杯	150	扎
鲜榨西柚汁	60		150	

### 水

依云   翡莱利	70	瓶
----------	----	---

### 软饮

可乐   健怡可乐   雪碧   清刻	28	瓶
干姜水   苏打水   汤力水	28	

### 咖啡与茶

芮斯崔朵   意式浓缩	30	杯
意式特浓   玛奇朵	35	
美式   低咖啡因   冰咖啡	40	
拿铁   卡布基诺   冰拿铁	45	
法式咖啡	50	
茉莉茶   薄荷茶   英式红茶	45	
冰红茶	50	

\*以上价格为人民币，需加收10%服务费及政府现行税率

\*如果您对一些食物过敏或有特殊要求，请点菜前告知服务员

\*以上价格为人民币，需加收10%服务费及政府现行税率

\*如果您对一些食物过敏或有特殊要求，请点菜前告知服务员