

BRUNCH

Summer Collection 2025



JADE 翡翠 36
RESTAURANT + BAR

WEEKEND BRUNCH

5-Course RMB 598 / Person

6-Course RMB 698 / Person

GRIGNOTAGES

All of our breads and butter selections are made in house

APPETIZERS

TIGER PRAWN (S)

Avocado Salad / Seared / Chrysanthemum Coulis
OR

FOIE GRAS TERRINE & MACKEREL (S)(A)

Red Cherry / Pink Pepper Spice / Blackberry / Blueberry Sorbet / Riesling Wine Jelly
OR

FROG LEG (S)(V)

Confit Garlic / Parsley & Shellfish Sauce
OR

BLUE MUSSEL & POTATO GNOCCHI (S)(A)(N)

Pecorino Romano / Semi-dry Tomato / Basil Pesto & Sauvignon Blanc Foam
OR

FRESHLY SHUCKED OYSTERS

“LA BOURRICHE, SPECIALES GRAND CRU”
N°2 MARENNES D’OLERON (S)(A)

Pearl / Apple “Granny-Smith” / Horseradish / “Le Petit Chevalier” Jelly
OR

SEA URCHIN & CAVIAR TARTELETTE +RMB 98 (S)(A)

Caviar Perseus N°1 Baerii / Sour Cream / Sea Urchin Sauce
OR

NEW ZEALAND KING LANGOUSTINE +RMB 118 (S)

Lemon Balm / Greek Yogurt / Thyme / Rice Popcorn

SOUP

LOBSTER BISQUE (S)(A)

Sweet Cron / Croutons / Tarragon
OR

GEODUCK & DUCK CONSOMME +RMB 88 (S)(P)

Confit Duck Leg / Sweet Peas / Seaweed

EGGS

SCRAMBLED EGG & SALMON GRAVLAX (S)

OR

EGG BENEDICTE (P)

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

OMELETTE (N)

Emmental Cheese / Roasted Pinenuts / Arugula Salad

WEEKEND BRUNCH

MAIN

SALMON CONFIT (S)(A)(N)

Calamari & Basil Pesto / White Bean Ragout / Green Mussel Sauce
OR

MARBLED GOBY (S)(P)(A)

Cray fish / Potato Rouille / Jicama / Bouillabaisse Sauce / Chorizo / Saffron
OR

SEARED YELLOW CRACKER & RIVER SHRIMP +RMB 58 (S)(A)

Romanesco Cauliflower / Citrus & Capers Grenobloise / Champagne Foam
OR

LOBSTER +RMB 188 (S)(P)(A)

Seared Lobster / Green peas & Asparagus / Iberic Ham / Sauvignon Blanc Sauce
OR

CHICKEN “SANDWICH” (P)(N)

Savoy Cabbage / Guanciale / Pistachio / Emmental Cheese / Garden Salad
OR

BBQ IBERIC PORK RIBS (P)

Potato Texture / Seaweed & Sesame Powder / Celery Cress/ BBQ Pork Jus
OR

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

WAGYU TENDERLOIN M4 80g +RMB 108 SIRLOIN 80g +RMB 128
Wood Grilled / Oyster & Seaweed Cream / BBQ Beef Tongue / Fresh Porcini / Beef Jus

PRE DESSERT

JADE ON 36 “SUNNY SIDE UP”

DESSERT

CREPES SUZETTE (A)

Flammed with Grand-Marnier +RMB 28
OR

FRENCH MILLEFEUILLE (A)

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

LEMON

Confit Lemon, Gel & Mousse
OR

NEW ZEALAND MANUKA HONEY (A)

Honey-Comb Crispy Dentelle / Greek Yogurt / Hydromel Wine Ice Cream
OR

FRENCH TOAST (A)

Armagnac & Pruneaux Ice Cream
OR

CHOCOLATE TART (N)

Valrhona « Guanaja » 70% Grand Cru Chocolate / Dacquoise Matbilda / Blueberry Sorbet
OR

ARTISANAL CHEESE FROM FRANCE +RMB 38 (N)

Seasonal “Artisan” Cheese Selection

DOUCEURS “PETITS-FOUR”

BRUNCH FAVORITES

CAVIAR PERSEUS BAERII N°1 (S)

Tradition (Blinis & Condiments)
30g RMB 518

IBERICO HAM (P)

30g RMB 188 50g RMB 258

“JADE” SEAFOOD TOWER (S)

3 Oysters, 3 Shrimps, 3 Seasnails, 9 Clams

Mayonnaise / Aioli / Thousand Islands Sauce / Lemon /Mignonette
RMB 578

“ROYAL” SEAFOOD TOWER (S)

3 Oysters, 3 Shrimps, 6 Seasnails, 9 Clams, 1 Whole Lobster

Mayonnaise / Aioli / Thousand Islands Sauce / Lemon /Mignonette
RMB 1,038

“IMPERIAL” SEAFOOD TOWER (S)

6 Oysters, 6 Shrimps, 6 Seasnails, 9 Clams, 1 Whole Lobster

Mayonnaise / Aioli / Thousand Islands Sauce / Lemon /Mignonette
RMB 1,618

“MASTER” SEAFOOD TOWER (S)

6 Oysters, 6 Shrimps, 6 Seasnails, 9 Clams, 1 Whole Lobster, 30g Caviar

Mayonnaise / Aioli / Thousand Islands Sauce / Lemon / Mignonette
RMB 2,218

* All prices are in RMB and inclusive of 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 (V) ROOTED IN NATURE

* All prices are in RMB and inclusive of 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 (V) ROOTED IN NATURE

* All prices are in RMB and inclusive of 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 (V) ROOTED IN NATURE

周末早午餐

夏季精选 2025



JADE on 36
RESTAURANT + BAR

周末早午餐

五道式 人民币 598元/位

六道式 人民币 698元/位

餐前小食

所有餐前面包及精选黄油均为店制

前菜

虎虾色拉

牛油果色拉, 嫩煎大虾, 茼蒿油醋汁

或

鸭肝冻与竹荚鱼

红樱桃, 粉红胡椒香料, 黑莓, 蓝莓冰霜, 雷司令白酒啫喱

或

嫩煎牛蛙腿

油封大蒜, 蛤蜊欧芹汁

或

新鲜贻贝与芝士土豆球

佩格里诺奶酪, 半干番茄, 罗勒芝士酱, 长相思白酒泡沫

或

法国“马奥伦”

2号生蚝

西米, 青苹果, 辣根奶油, 小骑士白葡萄酒啫喱

或

海胆和鱼籽酱塔 +人民币 98元

珀尔修斯1号鱼籽酱, 酸奶油, 海胆白葡萄酒汁

或

新西兰鳌虾 +人民币 118元

柠檬香蜂草, 希腊酸奶, 百里香, 脆香米

汤

龙虾汤

甜玉米, 脆面包, 龙蒿叶

或

象拔蚌与鸭肉清汤 +人民币 88元

油封鸭腿, 甜豆, 海藻

鸡蛋

炒蛋配盐渍三文鱼

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

周末早午餐

主菜

油封三文鱼

鲑鱼与罗勒青酱, 炖意式白豆, 青口贝汁

或

笋壳鱼

小龙虾, 香蒜土豆泥, 凉薯, 马赛鱼汁, 西班牙香肠, 藏红花

或

嫩煎大黄鱼与河虾 +人民币 58元

罗曼塞科花椰菜, 格勒诺布尔式水瓜柳酱, 香槟酒泡沫

或

龙虾 +人民币 188元

嫩煎龙虾, 青豆与芦笋, 伊比利亚火腿, 长相思葡萄酒汁

或

鸡肉“三明治”

皱叶甘蓝, 意式猪脸肉, 开心果, 大孔干酪, 田园色拉

或

碳烤伊比利亚猪肋排

土豆, 海苔芝麻粉, 芹菜苗, 猪肉烧烤汁

或

熟成牛肉

和牛牛柳M4 100克 +人民币 158元 西冷 100克 +人民币 168元

木炭火烤, 生蚝海藻汁, 碳烤牛舌, 新鲜牛肝菌, 牛肉汁

小食

翡翠“太阳蛋”

甜品

香橙可丽饼

可选火焰柑曼怡柑橘力娇酒 +人民币 28元

或

法式千层酥

焦糖酥皮, 奶冻, 香草冰激凌与英式蛋黄酱

或

柠檬

甜渍柠檬, 柠檬啫喱与慕斯

或

新西兰麦卢卡蜂蜜

蜂巢脆网, 酸奶, 蜂蜜葡萄酒冰淇淋

或

法式吐司

雅文邑与西梅冰激凌

或

巧克力塔

法芙娜圭那亚70%黑巧克力, 达可瓦兹杏仁蛋白饼, 蓝莓冰霜

或

法式芝士盘 +人民币 38元

精选当季芝士

餐后甜点

* 以上价格为人民币, 已含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

 素食  海鲜  牛肉  猪肉  酒精  坚果  寻味自然

早午餐零点

鱼子酱“帕尔修斯”1号

30克 人民币 518元

伊比利亚火腿

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 578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 1,038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 1,618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 2,218元

* 以上价格为人民币, 已含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

 素食  海鲜  牛肉  猪肉  酒精  坚果  寻味自然

 素食  海鲜  牛肉  猪肉  酒精  坚果  寻味自然