

THE TAI PAN

GRILL & TERRACE

冷盤

時令生蠔 (半打/ 一打) 紅酒醋、鮮檸檬、辣椒仔	360/680
★油甘魚 [G] [D] 西瓜、柚子、墨西哥辣椒、魚子醬	240
★和牛他他 [G] 牛骨髓、羽衣甘藍、鵝鵝蛋、蒜蓉酸種麵包	290
原種蕃茄沙律 [V] 布拉塔芝士、羅勒、橄欖、埃斯佩萊特胡椒	220
羅馬生菜沙律 [V] [N] 蠶豆、溫泉蛋、牛油果、南瓜籽、葵花籽、檸檬油醋	180

熱盤

★大班蟹餅 [SS] [C] [N] 阿拉斯加蟹肉、西班牙紅椒醬、杏仁雜菜苗沙律、烤青檸	280
香煎北海道帶子 [C] [G] 花椰菜、風乾豬面頰肉、雞油菌菇、黑松露	290
烤哈魯米芝士 [N] [G] 風乾牛肉、烤無花果及核桃	240

湯

是日精選時令蔬菜湯	190
龍蝦濃湯 龍蝦肉、龍蒿、XO 白蘭地	220

分享菜式

★戰斧牛排 1.2 KG 烤昆士蘭山谷農場安格斯戰斧牛排、蔬菜、薯仔、松露肉汁	1580
烤羊架 [G] 蘑菇、迷迭香薯仔、紅酒汁	820
雜錦燒烤海鮮拼盤 [G] [C] [SS] 原隻龍蝦、鱸魚、帶子、墨魚、青口、大蝦、時令蔬菜	1280

★招牌 [V]素食 [G]不含麩質 [D]無乳製品 [SS]可持續食材 [N]含有堅果 [C]甲殼類

海鮮


★慢煎比目魚 [G] 法國豆、杏仁及奶油	520
烤原條海鱸魚 [G] [SS] 地中海風味保樂茴香甘草酒	340
火焰大蝦 [G] [C] 迷你羅馬生菜沙律、烤紅椒堅果醬、橄欖及蕃茄莎莎	480
★白酒燴青口 招牌白酒煮青口配薯條	390

肉類

澳洲安格斯西冷或牛柳 [G] 烤大蒜、烤薯仔及迷迭香醬	480
燒春雞 帕德隆辣椒、蒜香薯仔	380
烤羊排 [G] 煙燻茄子、烤青蔥及蠶豆	420
烤焗薯仔丸子 [V] 蘑菇松露汁、意大利乳清芝士	260

配菜

帕德隆辣椒 烤紅椒堅果醬及杏仁	78	烤羅馬生菜 帕爾馬芝士片及西西里香草油醋醬	78
薯蓉 牛油及豆蔻	78	烤珍寶菇 阿根廷青醬、瑞可塔芝士	78
薯條 香蒜及巴馬臣芝士	78		
★香炒椰菜 薑粒、大蒜及煙肉	78		

 需整桌一同享用


甜品


朱古力布朗尼 [V] [N] 70% 黑朱古力忌廉醬、雲呢拿軟雪糕	160	椰子芒果慕絲蛋糕 [N] 雲呢拿金寶、百香果雪葩	150	雪糕或雪葩 (一球) 請向服務員查詢是日精選口味	38
★紐約芝士蛋糕 [V] 莓果蜜餞、覆盆子雪葩	150	焦糖樂園 [N] 朱古力焦糖蛋糕、焦糖雪糕	150		


每晚精選

星期一
魔鬼斧頭扒
烤安格斯斧頭扒(1.4公斤)配雜錦烤蔬菜
998

星期二
海鮮盛宴
海鮮塔、煙三文魚薄餅、霹靂辣蝦
每位 688 (兩位起)

星期三
 牛扒薯條
無限供應是日安格斯牛扒配薯條及招牌醬汁
每位 488

星期四
 烤肉盛宴
無限供應烤牛肉、羊架及豬排配薯條和沙律
每位 498

星期五
 燒烤之夜
無限供應烤雜錦海鮮及扒肉類配沙律及冷肉拼盤
每位 688

星期六及日
海陸雙拼
澳洲西冷牛扒配烤波士頓龍蝦(半隻)
每位 498

兩小時無限暢飲
香檳 每位498 意大利氣泡酒 每位298
包括精選紅白酒、啤酒、果汁、汽水

如您對任何食物有過敏反應或需要其他膳食的安排，請向我們的服務員聯絡。

所有價目以港幣計算及另加一服務費。