

summer menu 2017

2017年夏季菜单



**Follow us on wechat to get our latest news.
Once a month, get lucky and win a bottle of wine
by BUND Bank of Fine Wines.**

持续关注我们微信发布最新信息，
好运来，每月都有机会赢得有BUND精品葡萄酒银行
送出的一瓶好酒！

introduction menu

by Chef Francisco Araya

主厨精选

amuse bouche

餐前小点

scallop ceviche *cilantro | ginger*

青柠汁腌扇贝 - 香菜 / 鲜姜

chilled green pea soup *ricotta | pickled shallot*

青豆冷汤 - 里科塔芝士 / 腌红葱头

rougie foie gras *balsamico-chicken jus vinaigrette | goji | caraway crumble | pear (extra course with RMB 100 supplement)*

露杰法式鹅肝 - 意大利香醋-鸡汁酱 / 枸杞 / 藏茴香酥 / 香梨 (这道菜需加100元)

arroz verde *carabinero shrimp | arborio rice | spinach*

西班牙米烩饭 - 西班牙红虾 / 阿尔博里奥大米 / 菠菜

dover sole *pan seared | matsutake | salicornia*

比目鱼 - 干煎 / 松茸 / 盐角草

or

coastal new zealand lamb loin *green pea | shimeji (RMB 80 supplement)*

新西兰海岸生长羊里脊 - 青豆 / 鸡枞菌 (需另加80元)

or

tajima m5 wagyu *kombu seaweed cured ribeye | piquillo | beef jus (RMB 150 supplement)*

M5 和牛 - 日本海带腌制肉眼 / 西班牙甜椒 / 牛肉汁 (需另加150元)

pre dessert

甜点序曲

violet *financier | violet ice cream | late harvest*

紫罗兰 - 费南雪蛋糕 / 紫罗兰冰淇淋 / 甜品酒

selection of mignardises

厨师精制甜点

RMB 398 | GUEST - 398元 | 人

WINE PAIRING AVAILABLE UPON REQUEST

可选择葡萄酒搭配

Note: ingredients may vary depending seasonal availability

请注意: 部分食材可能因季节更替而变化, 烦请见谅。

gourmet experience

by Chef Francisco Araya

季节精选

amuse bouche

餐前小点

scallop ceviche *cilantro | ginger*

青柠汁腌扇贝 - 香菜 / 鲜姜

chilled green pea soup *ricotta | pickled shallot*

青豆冷汤 - 里科塔芝士 / 腌红葱头

rougie foie gras *balsamico-chicken jus vinaigrette | goji | caraway crumble | pear*

露杰法式鹅肝 - 意大利香醋-鸡汁酱 / 枸杞 / 藏茴香酥 / 香梨

carabinero *yuba | caramelized onion | dill sauce (extra course with RMB 198 supplement)*

西班牙红虾 - 新鲜腐皮 / 焦糖洋葱 / 莳萝酱 (这道菜需加198元)

arroz verde *carabinero shrimp | arborio rice | spinach*

西班牙米烩饭 - 西班牙红虾 / 阿尔博里奥大米 / 菠菜

japanese orange sea bream *pan seared | zucchini blossom | calamari*

日本干煎鲷鱼 - 干煎 / 节瓜花 / 鱿鱼

tajima m5 wagyu *kombu seaweed cured ribeye | piquillo | beef jus*

M5 和牛 - 日本海带腌制肉眼 / 西班牙甜椒 / 牛肉汁

pre dessert

甜点序曲

violet

financier | violet ice cream |

late harvest

紫罗兰 - 费南雪蛋糕 / 紫罗兰
冰淇淋 / 甜品酒

“crystal ball”3.0

cassis sorbet |

vanilla custard foam | almond

水晶球 3.0版本 - 黑醋栗冰霜 /
香草蛋奶泡沫 / 杏仁

selection of mignardises

厨师精制甜点

RMB 798 | GUEST - 798元 | 人

WINE PAIRING AVAILABLE UPON REQUEST 可选择葡萄酒搭配 MENU SERVED FOR ENTIRE TABLE ONLY 限整桌统一侍服

Note: ingredients may vary depending seasonal availability

请注意: 部分食材可能因季节更替而变化, 烦请见谅。

to start 前菜

scallop ceviche 128

cilantro | ginger

青柠汁腌扇贝 - 香菜 / 鲜姜

caviar 268

oscietra caviar | capellini | 12 years old balsamico | chives

鱼子酱 & 天使面 - 12 年黑醋 / 细香葱

rougie foie gras 168

balsamico-chicken jus vinaigrette | goji | caraway crumble | pear

露杰法式鹅肝 - 意大利香醋-鸡汁酱 / 枸杞 / 藏茴香酥 / 香梨

lettuce heart 198

fresh fennel | celery root | australian winter truffle

罗马生菜心 - 新鲜球茎茴香 / 根芹 / 澳大利亚冬季松露

Note: ingredients may vary depending seasonal availability

请注意: 部分食材可能因季节更替而变化, 烦请见谅。

main 主菜

spaghetti 288

63C egg | iberico ham | australian winter truffle

意大利面 - 温泉蛋 / 伊比利亚火腿 / 澳大利亚冬季松露

japanese orange sea bream 298

pan seared | zucchini blossom | calamari

日本干煎鲷鱼 - 干煎 / 节瓜花 / 鱿鱼

carabinero 498

yuba | carmelized onion | dill sauce

西班牙红虾 - 新鲜腐皮 / 焦糖洋葱 / 莳萝酱

coastal new zealand lamb loin 298

green pea | shimeji

新西兰海岸生长羊里脊 - 青豆 / 鸡枞菌

tajima m8 wagyu 588

rib eye | summer vegetables | beef sauce

M8 和牛 - 肉眼 / 夏季时蔬 / 牛肉酱

Note: ingredients may vary depending seasonal availability

请注意: 部分食材可能因季节更替而变化, 烦请见谅。

on the casual side

休闲食刻

cold

冷菜

fine de claire – la royale oyster 48 each | 248 half dozen
natural

芬迪克莱生蚝 或 皇家生蚝 – 柠檬味或者原味

48元 – 每只, 248元 – 每半打

5J iberico ham 318

porcini mayonnaise | tomato aioli | virgin olive oil

5J伊比利亚精选火腿 – 牛肝菌蛋黄酱 / 番茄蒜泥酱 / 橄榄油

hot

热菜

robbins island wagyu sirloin M8 (600 grs) 1480

summer vegetables | beef jus | chimichurri | barbecue sauce

罗宾斯岛M8神户牛里脊 – 夏季时蔬 / 牛肉汁 / 阿根廷香辣酱 / 烤肉酱

Note: ingredients may vary depending seasonal availability

请注意: 部分食材可能因季节更替而变化, 烦请见谅。

cheese 芝士

a line of 5 cheeses *s: 198 | m: 298 | l: 398*

5 种芝士拼盘

tete de moine *switzerland > hard*
瑞士 泰德莫妮奶酪硬芝士

brie de nangis *france > white mould*
法式 布里白芝士

comte *france > semi hard 12 month aged*
法式 孔泰12个月熟成半硬芝士

manchego *spain > hard 12 month aged*
西班牙 曼彻格12个月熟成硬芝士

taleggio *italy > lombardia, soft*
意式 塔雷吉欧软芝士

sweets 甜点

violet 98

financier | violet ice cream | late harvest

紫罗兰 - 费南雪蛋糕 / 紫罗兰冰淇淋 / 甜酒啫喱

“crystal ball”3.0 128

cassis sorbet | vanilla custard foam | almond

水晶球3.0版本 - 黑醋栗冰霜 / 香草蛋奶泡沫 / 杏仁

summer garden 98

cocoa soil | matcha | raspberry | jasmine tea | 70% guanaja grand cru

夏日花园 - 可可粉大地 / 抹茶 / 树莓 / 茉莉花茶 / 70%瓜纳哈岛产区黑巧克力

ice 98

lychee | kumquat | coconut

冰淇淋碎 - 荔枝 / 金橘 / 椰奶

Note: ingredients may vary depending seasonal availability

请注意: 部分食材可能因季节更替而变化, 烦请见谅。

collaboration 合作方

EITHER LOCAL OR IMPORTED, THE CORNER STONE OF GOOD COOKING
IS TO CAPTURE SEASONAL INGREDIENTS AT THEIR PEAKS.

WE ARE ABLE TO SOURCE THESE INGREDIENTS, IS A RESULT OF COLLABORATIONS WITH VARIOUS PASSIONATE PEOPLE.
WE RESPECTFULLY THANK YOU FOR THEIR SUPPORT AND SHARING OF KNOWLEDGE.

“无论是本地的还是进口食材，烹饪的基石是抓住这些食物的在其本季节的最高峰来呈现给食客；
我们能够找到这么多的美妙的食材是所有对美食有着激情的团队合作的结果；
我们特别的感谢您的支持和分享…”

ELDERS – robbins island wagyu beef

RELISH – locally grown mirco herbs, baby & heirloom vegetables, flowers, grains, spices

JIA RUI – 5J iberico ham, imported oysters , rougie Chinese duck and foie gras

FOOD IN – imported oysters, yun nan caviar, french butter and cream

DIAN QI – yun nan fresh black truffle, mushrooms, yun nan vegetables

HAI ZHI XING - chilled japanese fish

WO KING BLACK BEEF – chilled dong bei wagyu beef

CLASSIC FINE FOOD – fruit purees

SINODIS – valhrona grand cru chocolate, imported bread and pasta flour, pastry ingredients

design & decor 设计师、艺术家和品牌

LEMONADE *Design Studio* – The only important thing about design is how it relates to people.

NO BODY *Visual communication designers* – Branding in fine detail.

USM – Swiss design | Swiss made... Designed over 40 years old and not a wrinkle. Perfectly classic!