

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、鵝鴨蛋、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、醬油	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、蔬菜和薯仔、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、大蝦及時令蔬菜	1280

海鮮

慢煎比目魚 法國豆、杏仁及奶油	520
烤原條海鱸魚 [G] 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 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		

薄餅

美利 魚子醬 10克、莫札瑞拉芝士、蟹肉、椰菜花慕斯、檸檬、菠菜苗	320
瑪格麗特 聖馬扎諾番茄、莫札瑞拉芝士、香辣莎樂美腸、意大利辣腸、水欖、羅勒	190
紅魔鬼 聖馬扎諾番茄、莫札瑞拉芝士、香辣莎樂美腸、意大利辣腸、水欖、羅勒	230
北京烤鴨薄餅 海鮮醬、法式酸奶油、韭菜、洋蔥、辣椒	260
帕爾馬 聖馬扎諾番茄、莫札瑞拉芝士、布拉塔芝士、帕爾馬火腿、帕馬森芝士、羅勒、黑松露	270
卡布里喬莎 聖馬扎諾番茄、莫札瑞拉芝士、火腿、洋蔥、蘑菇、水欖	230
諾爾恰 莫札瑞拉芝士、馬斯卡彭芝士、意大利香腸、蘑菇、黑松露	230
拿波里 莫札瑞拉芝士、芥藍菜、意大利香腸、乾番茄、帕馬森芝士	240
五重芝士 聖馬扎諾番茄、戈爾貢佐拉、帕馬森芝士普羅沃拉、布里芝士	240

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		

★ 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

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。