

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
鴨肉雞肝醬 大蒜酸種麵包、洋葱醬、馬爾登鹽、檸檬	240
和牛他他 [G] 巴馬臣芝士薯條	290
原種蕃茄番茄沙律 [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] 羽衣甘藍、意大利乳清乾酪、慢煮雞蛋、黑松露醬	180

熱盤

大班蟹餅 阿拉斯加蟹肉、西班牙紅椒醬、杏仁沙律、烤青檸	280
香煎北海道扇貝 花椰菜、風乾豬面頰肉、雞油菌菇、黑松露	290
普羅旺斯烤茄子 [V] 番茄、煙燻斯卡莫扎芝士、羅勒和火箭 (另配炒大蝦 +80)	240

湯

是日精選湯	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 橄欖薯蓉、羅馬生菜、香草牛肉汁	820
雜錦燒烤拼盤 每日雜錦精選牛排、雞扒、羊肉、香腸、大蝦及時令蔬菜	1180

肉類


慢煎比目魚 法國豆、杏仁及奶油	520
烤原條鯛魚 保樂茴香甘草酒、地中海風味	390
波士頓龍蝦 烤或法式焗、烤蘆筍	580
白酒燴青口 招牌白酒煮青口鍋配薯條	390

海鮮

澳洲安格斯西冷或牛柳 烤大蒜、薯蓉、迷迭香醬	380
燒春雞 大啡菇、甜椒、大蔥	380
烤羊排 青豌豆泥、原種紅蘿蔔、紅蔥頭、檸檬及薄荷	460
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 帕爾馬芝士碎、西西里醬	78
薯蓉 牛油及豆蔻	78	烤珍寶菇 番茄醬、水牛芝士、鼠尾草	78
煎焗馬鈴薯 鴨油、紅甜椒粉及青蔥	78	巴馬臣芝士及蒜香薯條	78
香炒椰菜 薑粒、大蒜及煙肉	78		


 需整桌一同享用


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

甜品

朱古力布朗尼 [N][V] 70% 黑朱古力忌廉醬、雲呢拿意大利軟雪糕	160	法式千層酥 草莓果醬、奶油、杏仁、焦糖酥皮、覆盆子雪葩	150	雪糕或雪葩 (一球) 請向服務員查詢是日精選口味	38
蘋果餡餅 肉桂、雲呢拿雪糕、焦糖醬	150	紐約芝士蛋糕 (V) 莓果蜜餞、覆盆子雪葩	150		