

APPETISERS

Steak Tartare	215
tenderloin truffle aioli ciabatta toast	
Burrata	220
chorizo mediterranean vegetables basil oil pepperoni crumbs	
Vine Ripened Tomato Salad (V)	155
cucumber pickled onions cream cheese croquettes basil oil balsamic pearls lemon vinaigrette	
Caesar Salad	155
parma ham chips romaine parmesan cheese quail eggs toasted baguette	
Pan Seared Hokkaido Scallops	220
wrapped in bacon chorizo xo sauce	
Wild Mushroom Soup (V)	148
parmesan truffle wild mushroom duxelles	

LAND & SEA

Bone In Iberico Pork	390
bacon crusted dijon mustard cornichon tarragon sauce	
Pan Seared King Salmon	375
bois boudran sauce herb salsa	
Crispy Pressed Chicken	298
duck mousse capers red chili flakes crispy onion strings	

• Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

• Please inform your server prior to ordering should you have any dietary restrictions.

• We will always endeavour to cater to your needs but cannot be held responsible for traces of allergens.

(V) Vegetarian Dish

Prices are in HK\$ and subject to 10% service charge.

BUTCHER'S BLOCK

Each steak is handpicked, expertly seared on our 1800 °F broiler and served with one of the following sauces below.

Béarnaise | Five Peppercorn | Red Wine & Thyme
Horseradish Cream | Mushroom Mustard
(Extra sauce available at \$35 each)

Wagyu Tomahawk around 2kg	2,420
350-day grain fed marble score 4-5 queensland	
Short Bone In Rib Eye around 1kg	1,528
100-day grain fed 4 weeks wet aged queensland	
USDA Prime Rib Eye 340g	720
300-day grain fed 2-3 weeks wet aged colorado, cedar river farms natural beef	
USDA Prime Sirloin 340g	680
300-day grain fed 2-3 weeks wet aged colorado, cedar river farms natural beef	
Rib Eye 340g	550
200-day grain fed 2-3 weeks wet aged queensland	
Sirloin 340g	510
200-day grain fed 2-3 weeks wet aged western australia	
Filet Mignon 280g	485
grass fed 3-4 weeks wet aged queensland	

SIDE DISHES

Char-grilled Asparagus	95
saffron garlic mayonnaise	
French Fries	95
truffle aioli	
Creamy Mashed Potato	95
sea salt butter nutmeg	
Creamed Spinach	95
bechamel parmigiano Reggiano nutmeg	

(V) Vegetarian Dish

Prices are in HK\$ and subject to 10% service charge.

頭盤

生牛肉他他 牛柳 松露蒜泥醬 籠香草麵包	215
流心水牛芝士 西班牙辣肉腸 地中海式蔬菜 羅勒油 香辣肉腸碎	220
藤蔓熟蕃茄沙律 (V) 青瓜 洋蔥 忌廉芝士可樂餅 羅勒油 香醋珍珠 檸檬油醋汁	155
凱撒沙律 脆意式火腿 羅馬生菜 巴馬臣芝士 法式麵包多士	155
香煎原隻北海道帶子 煙肉 西班牙香腸 XO 醬	220
忌廉野菌湯 (V) 巴馬臣芝士 黑松露 野菌蓉	148

肉類 及 海鮮

香烤西班牙伊比利亞豬扒 煙肉 第戎芥末 酸瓜龍蒿醬	390
香煎帝王三文魚 蕃茄醬汁 香草醬	375
酥脆香煎雞 鴨肝慕斯 酸豆 紅辣椒片 酥脆洋蔥絲	298

- 如果您有任何飲食限制，請在訂購前通知您的服務員。
- 食用生的或未煮熟的肉類、家禽、海鮮、貝類或雞蛋可能會增加你對食源性疾病的風險。
- 我們將努力滿足您的需求，但不對過敏原的敏感負責。

(V) 素食菜式

所有價格均以港幣計算，並需加收 10% 服務費

精選香烤牛扒

每塊牛排都是精心挑選和切割的，然後用 1800 F 溫度烤制。
所有牛排均搭配以下醬料之一

牛油蛋黃醬 | 胡椒汁 | 香草紅酒汁 | 辣根忌廉 | 蘑菇芥末汁
(每款 +\$35)

和牛斧頭扒 - 2 公斤 2,420
350 日穀飼 | 油花分布級別 4-5 級 | 昆士蘭

帶骨肉眼牛扒 - 1 公斤 1,528
100 日穀飼 | 四星期濕式熟成 | 昆士蘭

USDA Prime 美國極佳等級肉眼 340 克 720
300 日穀飼及經過兩至三星期濕式熟成
科羅拉多州

USDA Prime 美國極佳等級西冷 340 克 680
300 日穀飼及經過兩至三星期濕式熟成
科羅拉多州

肉眼 - 340 克 550
200 日穀飼及經過兩至三星期濕式熟成 | 昆士蘭

西冷 - 340 克 510
200 日穀飼及經過兩至三星期濕式熟成
澳洲西部

草飼牛柳 - 280 克 485
草飼及經過兩至三星期濕式熟成 | 昆士蘭

配菜

炭烤蘆筍 95
藏紅花蒜泥蛋黃醬

薯條 95
松露蒜香蛋黃醬

忌廉薯蓉 95
海鹽 | 牛油 | 肉豆蔻

忌廉菠菜 95
白汁，巴馬臣芝士，肉豆蔻