

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN

BY THEO RANDALL

自助意式頭盤及自助海鮮吧

蟹腳、波士頓龍蝦、蜆、薄切吞拿魚、小龍蝦、蝦、海螺、青口及醃製三文魚

巴馬火腿、豬背肉、
煙燻火腿、莎樂美腸、意式肉腸

沙律、芝士拼盤、意大利橄欖、
龍蝦忌廉湯、麵包、薄餅

廚師推介

(三選一)

CAPPELLETTI D'OCA, - 慢煮自家製鵝肉雲吞配煙燻火腿及巴馬芝士
或

RAVIOLI ALLE ERBETTE E LIMONE - 素菜雲吞配菠菜、瑞士甜菜、芝士、雞蛋、香草及松子仁
或

RISOTTO DI MARE E BOTTARGA - 海鮮意大利飯配蜆肉，青口，鱸魚，蛤肉，乾魚及意大利蕃茄
(另加\$60 作為第二道菜*)
(另加\$120 作為主菜*)

主菜

(五選一)

BARRAMUNDI ALL'ACQUA PAZZA - 煎焗鱸魚柳配意大利蔬菜湯
或

TROTA SALMONATA - 煎焗鱒魚配橄欖及水瓜榴脆皮及意大利蕃茄
或

ARROSTO DI VITELLO - 慢煮意大利牛仔柳配黑松露忌廉汁
或

CARRE DI AGNELLO AL FORNO - 煎焗澳洲羊架配香料汁
或

SFORMATO DI FONTINA E CARCIOFI - 焗意大利芝士雅枝竹梳乎厘配菠菜、忌廉、巴馬芝士

甜品

精選意式甜品
Häagen-Dazs 雪糕及新鮮水果

無限暢飲

Ferrari Brut Sparkling, Lambrusco Cedi Sparkling,
Cabernet Sauvignon, Chardonnay - HK\$198+*

Theo's 意大利檸檬特飲 - HK\$68+*

成人每位 HK\$598

小童每位(4-11 歲) HK\$338

另加 10% 服務附加費

*折扣及現金卷不適用於附加項目