

# AZZURRO DINNER MENU

## 晚餐菜单

半餐、全餐、全含 (HB,FB,AI,AI-P)客人享受食品七五折优惠

### 开胃菜 Appetizer

意大利冷盘 60

#### Antipasti

意大利烟熏火腿、阿迪杰火腿、撒拉米香肠、意大利奶酪、烤红椒、烤茄子、橄榄、小番茄、野生芝麻菜、自制香蒜酱、意大利黑醋汁

北海道扇贝 36

#### Hokkaido Sea Scallops

北海道烤扇贝配培根、青豌豆、蔬菜泥、鱼子、藏红花

小章鱼 29

#### Baby Octopus

马尔代夫小章鱼配土豆、酸豆、黑橄榄及番茄

鹅肝沙拉 32

#### Foie Gras

鹅肝酱配奶油蛋卷、新鲜芝麻菜、苹果酥条、烤蘑菇及酱汁

青口 36

#### Black Mussels

黑青口配番茄碎、意大利罗勒 (可选择作为开胃菜或主菜)

鞑靼牛肉 36

#### Beef Tartare

和牛生牛肉饼配法式芥末酱、蛋黄、洋葱、辣椒碎、刺山柑及蔬菜

胡椒生牛肉片 26

#### Pepper Carpaccio

神户里脊生牛肉片配帕玛森奶酪、橄榄油

### 沙拉 Salads

盛夏沙拉 30

#### Summer Salad

新鲜小菠菜、洋葱、橙子、新鲜草莓、鳄梨、西柚、配烤虾、草莓酱

羊柳沙拉 34

#### Lamb Loin Salad

烤羊肉配生菜、帕玛森奶酪及薄荷酱汁

碳烤沙拉 24

#### Char Grilled Salad

碳烤沙拉配韭菜、辣椒、番茄、奶酪、榛果酱汁

恺撒沙拉 27

#### Caesar Salad

生菜、香脆培根、蒜香面包丁、凤尾鱼、帕玛森奶酪、荷包蛋、自制沙拉酱及自选烟熏三文鱼、鸡肉或虾

佐久吞拿鱼 27

#### Saku Tuna

小土豆、小番茄、橄榄、青豆、洋葱、芦笋、芝麻菜、鹌鹑蛋以及蜂蜜芥末酱

胡椒牛肉片 30

#### Pepper Carpaccio

神户里脊牛肉配芝麻菜及帕玛森奶酪

### 汤 Soups

龙虾浓汤 24

#### Lobster Bisque

龙虾浓汤配虎虾及香料

牛肉清汤 24

#### Consommé

牛肉汤配迷迭香及蘑菇

菠菜奶油汤 22

#### Spinach Cream Soup

菠菜奶油汤配面包丁

番茄汤 22

#### Tomato Soup

番茄配意大利清乳干酪、罗勒

西班牙冷菜汤 20

#### Gazpacho

蔬菜汤配传统调味品

\*Price included tax and service charge



Signature dish



Spicy dish



Vegetarian dish

# 主菜

蒜香老虎虾 60

## Jumbo Tiger Prawns

地中海式蒜香烤老虎虾配柠檬、西柚、洋葱及荷兰芹

鳕鱼 65

## Cod Fish

水煮鳕鱼配帕玛森奶酪调味饭、烤番茄、青椒及藏红花

塔司马尼亚三文鱼 55

## Tasmanian Salmon

烤塔司马尼亚三文鱼排配蒜香土豆泥、三文鱼子、奶油调味汁

海鲈鱼 35

## Sea Bass

海鲈鱼配小番茄、刺山柑、蒜、橄榄、罗勒、小土豆及柠檬

羊肋排 90

## Rack of Lamb

羊肋排配蔬菜什锦，烤蒜，薄荷

意大利调味饭 40

## Risotto

传统意式调味饭配牛肝菌，羊肚菌，马斯卡彭芝士及松露油

鸡胸肉 35

## Chicken Breast

地中海式鸡胸肉配自制番茄酱汁

法式油封鸭 46

## Duck Confit

鸭腿肉配油炸橙子、茴香及蒜味芦笋

## Azzurro 特别菜单

### 澳大利亚杰克克莱克谷物饲养和牛肉-- Azzurro 特供

杰克克莱克神户牛已纯谷物饲养450天。其谷物饲养方式及成分以日本神户牛饲养方式为基础并根据自身特点给予改良。成熟的饲养方式和超长的饲养周期保证了牛肉的鲜嫩及口感。只有百分之五的牛肉会被评定为这一级别的牛肉。此类牛肉的肌肉、脂肪、油脂组成的纹理如同大理石花纹一般，且在烹饪过程中可防止湿润度流失，进而保证食用时的口感。

- 每份牛排配烤小番茄
- 单点蔬菜配菜每份8美金

### 理石6 谷物饲养和牛牛肉

#### Mable 6

里脊牛排 250 克 130

肉眼牛排 250 克 110

西冷牛排 250 克 110

### 理石9 谷物饲养和牛牛肉

#### Mable 9

里脊牛排 250 克 140

肉眼牛排 250 克 120

西冷牛排 250 克 130

#### 酱汁 Sauce:

红酒酱汁 Red Wine Sauce

迷迭香酱汁 Rosemary Sauce

蛋黄酱汁 Béarnaise Sauce

#### 配菜 Vegetables: 8

酱汁炒鲜菇 Sautéed Mushroom

烤迷迭香蒜味土豆 Roasted Garlic- Rosemary Potatoes

清炒芦笋 Sautéed Asparagus

奶油土豆泥配帕玛森芝士 Creamy Mashed Potato with Cheese

炸薯条 French Fries

奶油焗西兰花 Broccoli Gratin

蒸蔬菜 Steamed Vegetables

## 甜点 Dessert

巧克力蛋糕 18

#### The Chocolate

巧克力蛋糕配覆盆子、黑加仑及鹅莓

经典波旁香草焦糖布丁 18

#### Classic Bourbon Vanilla Crème Brûlée

经典波旁香草焦糖布丁配蓝梅、鹅梅及丁香红

草莓芝士蛋糕 18

#### Strawberry Cheese Cake

芝士蛋糕配新鲜草莓及橙子酱

蜜桃冰激凌 18

#### Peach Melba

自制草莓冰激凌、桃子蜜饯、木莓果酱及奶油

苹果奶酥 18

#### Warm Apple Crumble

热苹果碎加自制香草冰激凌

橙味雪芭 18

#### Orange Sorbet

自制橙子雪芭配冻橙皮装饰

椰子味雪芭 18

#### Young Coconut Sorbet

自制椰子味雪芭

