

THE BARTENDER BRUNCH

逢星期日 | 中午12時至下午3時

誠邀您親臨每週只限一次的Bartender Brunch，與我們熟練專業的調酒師一同展開一場長達兩小時的愉「月」美酒佳餚體驗！暢飲多款月上獨有的原創雞尾酒，或以琳瑯滿目的本地氈酒所精心調配的氈湯力，完美配搭一系列滋味東南亞美食。於週末盡情沉醉於一場令人心身歡暢、回復活力的饗宴！



+

無限暢飲

+

HK\$398

香檳、經典美酒及雞尾酒*

G. H. Mumm Grand Cordon NV,
Maison Mumm RSRV Cuvee 4.5,
Monkey 猴王47氈酒

HK\$198

經典美酒及雞尾酒

Maison Sainte Marguerite粉紅香檳Symphonie Rose,
氣泡酒 Prosecco, 精選烈酒, 瓶裝啤酒,
精選紅白酒, 精選氈湯力Gin and Tonics
(Malfy Gins, 必富達Beefeater 24及普利茅斯Plymouth),
Aperol Spritz, Espresso Martini, 瑪格麗特Margarita,
血腥瑪麗Bloody Mary等經典調酒

每位 HK\$368



滋味小吃

(請選擇兩款)

風味酸汁醃鮭魚

黃鱈鮭魚、四季橘、炸魚脆片、
意大利香醋、芫茜、辣椒

惹味椒鹽炸魷魚

炸蒜、是拉差辣椒醬、辣椒

香烤沙嗲串

烤雞串、沙爹醬、酸蘿蔔

亞洲海藻沙律

海藻、青瓜、番茄、毛豆、牛油果、
蘿蔔仔、豆芽、和風沙律醬

蟹肉春卷

香脆蟹肉春卷、甜辣醬



豐盛主菜

(請選擇一款)

日式雞排三文治

香脆炸雞胸、醃漬椰菜、香料甜酸汁

烤澳洲羊架

惹味香料羊架兩隻、薄荷醬、
北非古斯小米

烤酸種麵包配牛油

水煮蛋、是拉差蛋黃醬

黑毛豬排肉 (+HK\$68)

烤黑毛豬肉、味噌牛油、泡菜

安格斯牛面頰 (+HK\$68)

瑪莎曼牛頰肉咖哩配茉莉香米、
泰式羅勒、花生、青檸



甜點

(請選擇一款)

巧克力慕斯

濃郁巧克力慕斯、肉桂奶油、
鬆化餅碎

香料班蘭窩夫餅

牛奶焦糖醬、香草冰淇淋

“Moonana”香蕉船

(供兩位享用)

焦糖香蕉、雪糕、雜莓醬