

Club@28
Hong Kong Restaurant Week Spring 2023
3-Course Lunch Menu
三道菜午餐餐單

Appetizer 前菜

Shaved Prosciutto Ham, Romaine Lettuce, White Anchovy

意大利風乾火腿, 羅馬生菜, 白鯷魚

Or 或

Mini Mozzarella Cheese, Rainbow Tomato, Balsamic Reduction

迷你水牛芝士, 彩紅番茄, 意大利黑醋汁

Or 或

Heirloom Carrot, Basil Quinoa, Orange Vinaigrette

祖傳甘筍, 羅勒藜麥, 香橙油醋

* * *

Entrée 主菜

Pan-fried Barramundi Fillet with Fennel Tomato Broth

香煎盲鱸魚柳配茴香番茄汁

Or 或

Marinated Lemon Thyme Chicken with Romesco Sauce

檸檬百里香燒春雞配紅椒堅果醬

Or 或

Grilled U.S Sirloin Steak with Red Wine Jus

香烤美國西冷牛扒配紅酒汁

* * *

Dessert 甜品

Cream Cheese Bavarian with Mixed Berries

法式雜莓芝士奶凍

Or 或

70% Guanaja Chocolate Opera Cake

濃香朱古力歌劇院蛋糕

HK\$198