

BI-WEEKLY SPECIALS

Available from 11:00 早上十一時起供應

SALADS

- A) Fried Soft Shell Crab · Cucumber · Fish Roe Salad · Japanese Mayonnaise \$136
炸軟殼蟹 · 青瓜 · 飛魚籽 · 沙律 · 日式蛋黃醬
approximately 20 minutes 大約二十分鐘
- B) Wellness Salad \$138
Avocado · Beetroot · Figs · Semi Dried Tomato · Buffalo Mozzarella Cheese · Pine Nut · Pumpkin Seeds · Mesclun Salad · Vinaigrette
健康沙律
牛油果 · 紅菜頭 · 無花果 · 半乾番茄 · 水牛芝士 · 松子 · 南瓜籽 · 雜菜沙律 · 油醋汁律
- C) Nasi Goreng \$140
印尼炒飯
- D) Cottage Pie \$185
農舍批
- E) Tofu · Vegetable Curry · in Bread bowl *Vegan* \$118
豆腐雜菜咖喱 · 麵包盅 *純素*

SPECIAL NOODLES

- Braised Pork Ribs · Chinkiang Vinegar · Thick Rice Vermicelli in Soup \$127
鎮江排骨 · 湯米線

CHINESE SPECIALS

COLD DISH

- 1) Marinated Shin of Beef \$88
五香牛腩

SOUP

- 2) Minced Pork · Preserved Egg · Chinese Zucchini Soup s \$107 \$153
翠玉瓜 · 金銀蛋 · 肉碎湯

HOT DISHES

- 3) Braised Chicken · Chestnut · Black Mushroom · Clay Pot *half chicken* \$198
冬菇 · 栗子雞煲 *半隻*
- 4) Deep Fried Marble Goby · Spring Onion · Garlic · Soya Sauce \$280
油浸筍殼魚
(Caution fish bone 小心魚骨)
- 5) Shanghainese Stir-fried Egg White · Crab Meat · Shrimps · Pinenuts \$196
賽螃蟹