

# PHÉNIX

Rooted in the philosophy of modern French cuisine,  
Chef Ugo Rinaldo's masterful and innovative culinary creations,  
layered with the finest and freshest array of premium ingredients  
and cooking techniques, presents the richness of  
flavors reimagined with an elegant twist.

*Only at Phénix.*

Phénix presents a specially curated wine selection  
for an immersive culinary experience.



# PHÉNIX

## DÉCOUVERTE

### **Tuna “Akami”**

Vegetal, rucola pesto (RMB 68 supplement)

### **Organic Egg Yolk**

Confit, mushroom, sweet peas, black truffle

### **Dalian Scallop**

Balinese vanilla, endives, tree tomato

### **Vegetal Consommé**

Cabbage ravioli, buckwheat, juniper berries essential oil

\* \* \*

### **Norwegian Salmon**

Slightly smoked & steamed, herbs sauce, young potatoes

### **Boston Lobster & Squid**

Fricassée, peas, heirloom carrots (RMB 128 supplement)

### **Wagyu Beef Bavette M5**

Grilled over lychee wood fire, broccolini, three peppers sabayon

\* \* \*

### **Mango and Passion Fruit Sorbet**

Coconut parfait, nitro-freeze pomelo

### **Chocolate Treat**

Namelaka, sabayon, ganache, salted caramel sauce

### **Apple Tart**

Balinese vanilla, sour cream

*“Elegant wine pairing in 3 acts with 60ml tasting portion  
curated by our Sommelier”*

RMB 288 per person for wine pairing

RMB 388 per person

(Choose 1 Starter -1 Main course -1 Dessert)

RMB 458 per person

(Choose 2 Starters -1 Main course -1 Dessert)

# PHÉNIX

## DÉCOUVERTE

### **LES BOUCHÉES SURPRISES**

Surprise bites

### **LE CAVIAR**

Perseus No.2 osciètre supérieur, sériole du Fujian, lait de tigre  
Perseus No.2 superior oscietra caviar, hamachi from Fujian, tiger's milk

### **LE CONSOMMÉ**

De légumes de saison, raviole de chou, graines de sarrasin,  
huile essentielle de genièvre  
Vegetal consommé, cabbage ravioli, buckwheat, juniper berries essential oil

### **LA CREVETTE SAUVAGE CARABINERO**

Grillée au feu de bois et confite, condiment cru, main de Buddha  
Carabinero red prawn, woodfire grilled and confit, raw condiment, Buddha's hand

### **LE PIGEON**

De la région du Guangdong, désossé, puis farci au foie gras,  
cuisses confites, jus à la pulpe de pruneaux  
Pigeon from Guangdong, foie gras, confit legs, plum

### **LES FROMAGES SERVIS AU PLATEAU**

Cheeses selection by the trolley

### **GOURMANDISES SUCRÉES**

En trois actes

Our sweet ending in three acts

RMB 1688 per person

This menu should be ordered for the entire table

# PHÉNIX

## **PRÉLUDE...** TO START WITH...

### LES ENTRÉES FROIDES Cold Appetizers

**LE CAVIAR** 888  
Perseus No.2 osciètre supérieur, sériole du Fujian, lait de tigre  
Perseus No.2 superior oscietra caviar, hamachi from Fujian, tiger's milk

**LE FOIE GRAS** 318  
Confit à la flamme, figue, pistache Sicilienne au poivre de Sarawak  
Confit duck foie gras, figs, Sicilian pistachio, Sarawak peppercorn

### LES ENTRÉES CHAUDES Hot Appetizers

**L'ŒUF DE POULE CONFIT** 788  
Caviar Perseus No.5, vert de feuilles de patate douce, royale légèrement fumée  
Confit egg yolk, Perseus No.5 caviar, sweet potato leaves, smoked royale custard

**LE CONSOMMÉ** 188  
De légumes de saison, raviole de chou, graines de sarrasin, huile essentielle de genièvre  
Vegetal consommé, cabbage ravioli, buckwheat, juniper berries essential oil

# PHÉNIX

## INTERLUDE...

## INTERLUDE...

### AUTOUR DE LA MER

#### Seafood

#### **LA CREVETTE SAUVAGE CARABINERO**

888

Grillée au feu de bois et confite, condiment cru, main de Buddha

Carabinero red prawn, woodfire grilled and confit, raw condiment, Buddha's hand

#### **LA LÉGINE DE PATAGONIE**

598

Cuite en vapeur d'algues, encornets du Shandong a cru, jus d'oignon sirupeux, citron caviar

Patagonian toothfish seaweed steamed, Shandong calamari, reduced onion jus, lemon caviar

### LES PIÈCES DU BOUCHER

#### Meat

#### **LE PIGEON**

568

De la région du Guangdong, désossé, puis farci au foie gras, cuisses confites, jus à la pulpe de pruneaux

Pigeon from Guangdong, foie gras, confit legs, plum

#### **LE BŒUF WAGYU M9 "MAYURA"**

1288

Grillé au feu de bois, éléments d'un "Katsu"

"Mayura" Wagyu beef M9, grilled over woodfire, elements of a "Katsu"

#### **LA PIÈCE DE BŒUF WAGYU M9 A PARTAGER (2 à 3 personnes)**

2088

Maturé par nos soins, grillée au feu de bois, pomme purée à la truffe noire, jus de bœuf

House-aged Wagyu M9 Ribeye to share, grilled over woodfire, truffle potato purée, beef jus (for 2 to 3 persons)

### LES FROMAGES DE NOTRE CELLIER

#### Cheese Cellar

#### **LES FROMAGES SERVIS AU PLATEAU**

288

Affinés par nos soins, condiments

Cheeses selection by the trolley, condiments

# PHÉNIX

## POUR CLOTURER...

## SWEET ENDING...

### LES GOURMANDISES

#### Sweet Delicacies

#### **LA NOIX DE COCO CHOCOLATÉE**

188

En textures, “Namelaka” Jivara, gavotte, mousse glacée à la pulpe de noix de coco  
Chocolate & coconut textures, Jivara “Namelaka”, coconut parfait,  
crunchy chocolate “gavotte”

#### **LA FIGUE**

128

En caviar, mousse au thé de jasmin, glace au lait infusé à la feuille de figuiers  
Figs “caviar”, jasmine tea crémeux, fig leaves infused milk ice cream

#### **PARIS-BREST ET RETOUR**

128

Tradition, crème de praliné aux noisettes du Piedmont  
Puff choux, praline cream, caramelized Piedmont hazelnuts

#### **LA POIRE**

128

Pochée à la fève de Tonka, riz au lait à la Vanille de Bali, jus à la poire William  
Poached pear, Tonka bean, Balinese vanilla rice pudding, “Poire William”

# PHÉNIX

Please inform your waiter or waitress of information on food allergies,  
vegetarian or any other special dietary requirement.



You may scan the QR code to explore the refined pictures of PHÉNIX