

PHÉNIX

DINNER SET MENU

晚式套餐

APPETIZERS

开胃菜

Beef Tartar 必

牛肉塔塔

Toasted Baguette

法棍脆片

Raw Scallop 壳 叶

带子刺身

Truffle Celeriac "Rémoulade" / Green Apple

黑松露芹菜根 "雷莫拉酱" 沙拉 / 青苹果

Seared Foie Gras

鸭肝

Apple Chutney / Gastrique

苹果酱 / 糖醋酱

+88

Caviar Osciète Perseus No.2 壳

奥赛特拉鲟鱼子酱 No.2

Tiger Prawns / Cauliflower

虎虾 / 花椰菜

+108

HOT APPETIZERS

热前菜

Lobster Bisque 壳 必

龙虾汤

Tarragon Oil

龙蒿油

+68

Organic Soft Egg 盒 壳

有机温泉蛋

Bacon / Mushroom Duxelle / Garlic Foam

培根/蘑菇酱/大蒜泡沫

Onion Soup 必 盒

法式洋葱汤

Sourdough / Gruyère

酸面包 / 格鲁耶尔干酪

Grilled Octopus 壳 叶

炭烤章鱼腿

Cauliflower / Nduja Vinaigrette

花菜 / 意大利香辣肉肠醋汁

MAINS

主菜

Select one Main Course

选择一道主菜

Grilled Ribeye / Signature Sauce

碳烤牛眼肉 / 招牌酱汁

Fries / Garden Salad

薯条 / 田园色拉

+188

Chicken Breast «Demi-Deuil»

鸡胸

Root Vegetables / Albufera Sauce / Black Truffle

根茎蔬菜 / 阿尔布费拉酱 / 黑松露

Grilled Halibut 壳

比目鱼

All The Flavour of a "Bouillabaisse"

马赛鱼汁

Iberico Pork Loin 壳 叶

伊比利亚猪里脊

Artichoke / Lentils / Chorizo Jus

洋蓟 / 连努豆 / 西班牙干香肠汁

CHEESE / DESSERTS

奶酪 / 甜点

Aged Comté / Baguette / Honey 盒 必

孔泰芝士 / 法棍 / 蜂蜜

Pavlova / Tropical Fruit Coulis / Tropical Fruit Sorbet /

Mascarpone Chantilly 盒

帕夫洛娃 / 热带水果库利 /

热带水果雪芭 / 马斯卡彭香缇

Lemon Tart / Lemon Cream /

Hazelnut Praliné Feuillantine / Meringue Drops 盒

柠檬挞 / 柠檬奶酱 / 榛果酱薄脆 / 蛋白霜

Chocolate Fondant / Vanilla Ice Cream 盒

Preparation Time: 15 min

巧克力熔岩 / 香草冰激淋

需要等待15分钟

+78

4 COURSES 698 PP

4道式 698元

6 COURSES 898 PP

6道式 898元



Pork



Shellfish



Vegan



Spicy



Nuts



Peanut



Bean



Dairy



Gluten



Locally sourced



Sustainable

Prices are in RMB and subject to 10% service charge and applicable prevailing Value Added Tax (VAT)

所有价格以人民币计价, 需另加10%服务费, 总额需征收中国政府的法定增值税

PHÉNIX

A LA CARTE

零点菜单

APPETIZER

前菜

Beef Tartar 268
牛肉塔塔
Toasted Baguette
法棍脆片
Add-on Caviar Osciètre Perseus No.2
另加奥赛特拉鲟鱼子酱No.2
+188

Caviar Osciètre Perseus No.2 398
奥赛特拉鲟鱼子酱No.2
Tiger Prawns / Cauliflower
虎虾 / 花椰菜

Raw Scallop 188
带子刺身
Truffle Celeriac "Rémoulade" / Green Apple
黑松露芹菜根 "雷莫拉酱" 沙拉 / 青苹果

Organic Soft Egg 168
有机温泉蛋
Bacon / Duxelle / Garlic Foam
培根 / 蘑菇酱 / 大蒜泡沫

Tuna with Spices 288
香料金枪鱼
Avocado Purée / Shallot Dressing
牛油果泥 / 干葱油醋汁

Grilled Octopus 218
炭烤章鱼腿
Cauliflower / Nduja Vinaigrette
花菜 / 意大利辣肉香肠醋

The PuLi garden salad 168
璞麗花园沙拉
Pumpkin / Broccoli / Black garlic
南瓜 / 西兰花 / 黑蒜

SOUP

汤

Lobster Bisque 288
龙虾汤
Tarragon Oil
龙蒿油

French Onion Soup 198
法式洋葱汤
Sourdough / Gruyère
酸面包 / 格鲁耶尔干酪

MAINS

主菜

Grilled White Cod 538
碳烤犬牙鱼
Lemon / Steamed Potatoes / White Butter Sauce
柠檬 / 蒸土豆 / 白黄油汁

Iberico Pork Loin 358
伊比利亚猪里脊
Potato Mousseline / Chorizo Jus
土豆泥 / 西班牙辣味香肠汁

Boston Lobster Pasta 428
波士顿龙虾面
Lobster Bisque / Fried Garlic
龙虾汤 / 炸蒜

TO SHARE

分享

Roasted Yellow Chicken 388
烤三黄鸡
Basque Pipérade / Spiced Caramel Jus / Pilaf Rice
巴斯克彩椒酱 / 香料焦糖酱 / 香料米饭

FROM THE GRILL

炙烤

Rib Eye 150g / 300g 498 / 838
眼肉150克 / 300克

Tenderloin 100g / 150g 398 / 538
牛里脊100克 / 150克

Lamb Chop 3 pcs 588
羊排 3根

Sirloin 200g 698
西冷200克

FROM THE GRILL COMES WITH :

SELECT ONE SIDE

炙烤风味： 任选一款配菜

French Fries 薯条 68

Sauteed Mushrooms 蘑菇 68

Creamy Spinach 奶油菠菜 68

Potato Mousseline 土豆泥 68

Seasonal Vegetables 时令蔬菜 68

Garden Salad 田园色拉 68

SELECT ONE SAUCE

任选一款酱汁

Signature Sauce 招牌酱汁 68

Black Peppercorn 黑胡椒汁 68

Truffle 松露汁 68

Red Wine 红酒汁 68

CHEESE / DESSERTS

奶酪 / 甜点

Selection of French Cheese 188
精选法国芝士

Chocolate Fondant / Vanilla Ice Cream 148
巧克力熔岩 / 香草冰激淋

Pavlova / Tropical Fruit Coulis / Tropical Fruit Sorbet / Mascarpone Chantilly 128
帕夫洛娃 / 热带水果库利 / 热带水果雪芭 / 马斯卡彭香缇

Lemon Tart / Lemon Cream / Hazelnut Praliné Feuillantine / Meringue Drops 128
柠檬挞 / 柠檬奶酱 / 榛果酱薄脆 / 蛋白霜

Vanilla Mille-Feuilles 128
香草千层酥