

# PHÉNIX

## LUNCH SET MENU

### 午式套餐

#### APPETIZERS

##### 开胃菜

Tuna with Spices ❷ ❸

香料金枪鱼

Avocado Purée / Shallot Dressing

牛油果泥 / 干葱油醋汁

+ 48

Beef Tartar ❸

牛肉塔塔

Toasted Baguette

法棍脆片

#### 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

Roasted Yellow Chicken

烤三黄鸡

Basque Pipérade / Spiced Caramel Jus

巴斯克彩椒酱 / 香料焦糖汁

Grilled Halibut ❷ ❸

碳烤比目鱼

Lemon / Steamed Potatoes / White Butter Sauce

柠檬 / 蒸土豆 / 白黄油汁

#### HOT APPETIZERS

##### 热前菜

50 Carrot Soup ❷ ❸ ❹

胡萝卜浓汤

Osso Bucco Carrot / Brown Butter

胡萝卜 / 焦化黄油

Organic Soft Egg ❷ ❸

有机温泉蛋

Bacon / Mushroom Duxelle / Garlic Foam

培根 / 蘑菇酱 / 大蒜泡沫

#### CHEESE / DESSERTS

##### 奶酪 / 甜点

Aged Comté / Baguette / Honey ❷ ❸

孔泰芝士 / 法棍 / 蜂蜜

Lemon Tart / Lemon Cream /

Hazelnut Praliné Feuillantine / Meringue Drops ❷

柠檬挞 / 柠檬奶酱 / 榛果酱薄脆 / 蛋白霜

Crème Caramel / Sour Cream ❷

奶油布丁 / 焦糖酱 / 酸奶油

Chocolate Fondant / Vanilla Ice Cream ❷

Preparation Time: 15 min

巧克力熔岩 / 香草冰激淋

需要等待15分钟

+ 78

The Perfect Pairing for Your Lunch Set | Curated by Our Sommelier RMB 78 / Glass

午间套餐专享 | 侍酒师精选葡萄酒 78元 / 杯

2 COURSES 298 PP

2道式 298元

3 COURSES 398 PP

3道式 398元

4 COURSES 498 PP

4道式 498元

❷ Pork 猪肉 ❸ Shellfish 贝类 ❹ Vegan 纯素 ❺ Spicy 辛辣 ❶ Nuts 坚果 ❷ Peanut 花生 ❸ Bean 豆类 ❹ Dairy 乳制品 ❺ Gluten 麸质 ❶ Locally sourced 本地采购 ❷ Sustainable 可持续

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  
另加奥赛特拉鲑鱼子酱No.2  
+188

**Caviar Osciètre Perseus No.2** 398  
奥赛特拉鲑鱼子酱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