

MIRAGE五道菜晚市套餐 MIRAGE 5-COURSE SET DINNER MENU

APPETIZER 頭盤 (CHOICE OF 自選以下一款)

SUMMER PRAWN TARTARE 大蝦他他

Pistachio, lemon, olive oil 開心果、檸檬、橄欖油

DAN DAN BURRATA [V] 擔擔布拉塔水牛芝士 [素]

Italian burrata cheese, plant-based mince, peanut, chili sauce 意大利布拉塔水牛芝士、植物肉、花生、辣椒醬

SOUP 餐湯

LOBSTER BISQUE 法式龍蝦湯

Brandy cream, chives 白蘭地忌廉、法式香蔥

MAINS 主菜 (CHOICE OF 自選以下一款)

GRILLED WAGYU SIRLOIN STEAK 香烤和牛西冷扒

Seasoned fries, mixed salad, mala aioli 香脆薯條、雜菜沙律、麻辣蛋黃醬

CHINESE EGG NOODLE CARBONARA 卡邦尼油麵

Parmesan, crispy pancetta, cage-free egg yolk 巴馬臣芝士、意大利脆煙肉、非籠養雞蛋黃

ROASTED SEA BASS 香烤海鱸魚

White asparagus, boiled potatoes, chili crab emulsion 白蘆筍、焗薯仔、辣椒蟹醬

DESSERT 甜點

CITRUS TART 檸檬撻

Tahiti vanilla meringue 大溪地雲呢拿蛋白霜

PER PERSON 每位 \$628

MIRAGE六道菜晚市套餐 MIRAGE 6-COURSE SET DINNER MENU

AMUSE-BOUCHE 開胃小點

KUEH PIE TEE 娘惹小金杯

Salmon rillettes, Kaluga caviar 法式三文魚肉醬、魚子醬

APPETIZER 頭盤

UNI WONTON TACOS 海膽雲吞捲

Tuna, nori 吞拿魚、海苔

SOUP 餐湯

LOBSTER BISQUE 法式龍蝦湯

Brandy cream, chives 白蘭地忌廉、法式香蔥

FIRST COURSE 第一道菜

UNI RISOTTO 海膽意大利飯

Roasted garlic puree, confit tomato, Kaluga caviar 烤蒜泥、油封番茄、魚子醬

SECOND COURSE 第二道菜 (CHOICE OF 自選以下一款)

GRILLED WAGYU SIRLOIN STEAK 香烤和牛西冷扒

Seasoned fries, mixed salad, mala aioli 香脆薯條、雜菜沙律、麻辣蛋黃醬

CHINESE EGG NOODLE CARBONARA 卡邦尼油麵

Parmesan, crispy pancetta, cage-free egg yolk 巴馬臣芝士、意大利脆煙肉、非籠養雞蛋黃

ROASTED SEA BASS 香烤海鱸魚

White asparagus, boiled potatoes, chili crab emulsion 白蘆筍、焗薯仔、辣椒蟹醬

DESSERT 甜點

CITRUS TART 檸檬撻

Tahiti vanilla meringue 大溪地雲呢拿蛋白霜

PER PERSON 每位 \$888