

11:00 am

Takeaway Menu

8:00 pm

MON-FRI
星期一至五

enjoy 30% off

HOMEMADE BREAD + SOUP + SNACK OF THE DAY + MAIN COURSE

自家製麵包 + 是日湯品 + 開胃小菜 + 主菜

自外
取賣

MAIN COURSE 主菜

choose one | 選一項

- | | |
|--|-----|
| Romaine Lettuce Salad <i>anchovy parmesan dressing</i>
鯷魚羅馬生菜沙律 | 138 |
| Wild Mushrooms Rice-Shaped Pasta Puntine
野菌意大利米麵 | 228 |
| Grilled Salmon Steak <i>eggplant, lentil</i>
香烤三文魚 配茄子、小扁豆 | 258 |
| Grilled Chicken Breast <i>mix mushrooms, pancetta</i>
香烤雞胸 配新鮮雜菌、意式煙肉 | 258 |
| Nduja Ox Cheek Casarecce Pasta
意大利辣抹醬牛臉頰肉麻花捲麵 | 298 |
| Grilled Wagyu Flank Steak <i>truffle celeriac pappardelle</i>
和牛牛側腹 配黑松露芹菜意大利寬面 | 318 |
| Hokkaido Uni Bomba Rice
北海道海膽圓米燉飯 | 368 |
| Lobster Handmade Pasta <i>spicy bisque sauce</i>
香辣原條龍蝦意大利麵 | 388 |
| Ibérico Pork Pluma <i>peach chimichurri</i>
西班牙橡果黑毛豬 配蜜桃、阿爾及尼亞青醬 | 408 |

豬羽毛堪稱豬中和牛，乃黑毛豬左右肩膀上兩塊柔嫩小豬柳，油脂特別豐饒

TOP UP 加配美食

+\$88

Farmer's Bread and Butter
農夫麵包 配牛油

+\$88

Cauliflower Soup *truffle, Onsen egg*
忌廉松露椰菜花湯 配溫泉蛋

+\$108

Tomato Salad
蕃茄沙律 配棕櫚芯、芝麻、秘魯檸檬辣椒

+\$78

Basque Burnt Cheesecake
巴斯克焦香芝士蛋糕

+\$20

Enjoy Coffee / Tea
可享用咖啡或茶

Amelia *by Paulo Arruda*

This offer cannot be used in conjunction with other promotional offer. 此優惠不可與其他優惠同時使用。

f @ Amelichongkong

A-22-20220106