

## 早午餐 (下午3点之前)

<b>高雅早餐</b> 🍷	24	<b>B.E.L.T 汉堡</b> 🍷	16
鸡蛋*, 猪肉培根, 猪肉香肠, 小番茄, 自制香肠番茄焗豆, 油煎蘑菇, 欧式面包		法式芝麻面包, 双煎嫩蛋, 猪肉培根, 芝士酱, 生菜, 番茄, 配菜沙拉	
<b>意式焗蛋</b>	14	<b>烟熏三文鱼吐司</b>	18
焗鸡蛋, 番茄鸡肉酱, 培根, 欧式面包		欧式面包, 鳄梨, 烟熏三文鱼, 墨西哥续随子, 黄瓜片, 甜醋酱	
<b>培根鸡蛋华夫饼</b>	16	<b>田园蟹肉班尼迪</b>	19
华夫饼, 美式炒蛋, 香酥培根		蟹肉, 菠菜, 水泊蛋, 绿咖喱荷兰奶油酱, 甜椒粉, 欧式面包	
<b>牛肉班尼迪</b>	21		
水泊蛋, 慢炖牛脸颊肉, 荷兰奶油酱, 欧式面包			
<b>三文鱼班尼迪</b>	16		
水泊蛋, 烟熏三文鱼, 荷兰奶油酱, 欧式面包			
<b>蘑菇吐司</b> 🌿 🍷	17		
欧式面包, 鳄梨, 油煎蘑菇, 鹰嘴豆泥, 菲达乳酪, 杏仁片, 蔬菜沙拉			
加水波蛋 +4 加烟熏三文鱼 +5			

## 早午餐配料任选

欧式面包 / 培根条 / 煎蘑菇 / 鳄梨 / 猪肉香肠 / 2个鸡蛋 (可选择煮法*) / 自制香肠番茄焗豆 / 1个皮塔饼 / 鹰嘴豆泥	4
<b>烟熏三文鱼</b>	5

🍷 推荐    🌿 素食

\*可选择美式炒蛋, 水泊蛋, 太阳蛋, 双面煎鸡蛋, 双面全熟蛋



牛肉班尼迪



B.E.L.T 汉堡 🍷



烟熏三文鱼吐司



培根鸡蛋华夫饼



田园蟹肉班尼迪



高雅早餐 🍷

## 沙拉 / 五谷杂粮

- 鸡排凯撒沙拉** 16  
新鲜罗马生菜，香煎鸡排，帕玛森芝士，面包丁，樱桃萝卜，石榴籽，水波蛋，凯撒酱
- 蟹肉柚子沙拉** 🍷 18  
蟹肉，柚子，菊苣，混合蔬菜，芒果薄荷酱
- 自制藜麦碗** 18  
特制藜麦，烟熏三文鱼，鳄梨，盐肤木果，胡桃南瓜，黄瓜片，油煎羽衣甘蓝，焙煎芝麻酱
- 干果营养麦脆** 14  
手工自制果麦脆，南瓜籽，葵花籽，蜂蜜酸奶，新鲜莓果

## 小吃

- 玉米片** 8  
搭配芝士和自制番茄莎莎沾酱
- 鹰嘴豆泥** 10  
搭配2个皮塔饼
- 自制蘑菇浓汤** 🌿 12  
搭配一片欧式面包

🍷 推荐    🌿 素食



鸡排凯撒沙拉



蟹肉柚子沙拉 🍷



自制藜麦碗



干果营养麦脆



自制蘑菇浓汤 🌿



鹰嘴豆泥

## 主菜 (早上11点半过后)

- 鸡排藜麦** 🍴 20  
香煎鸡排, 藜麦, 小西兰花,  
自制新加坡式辣椒酱
- 亚叁咖喱鱼 (新加坡风味)** 24  
香煎澳洲肺鱼, 四季豆, 芦笋, 樱桃萝卜,  
亚三咖喱, 五谷饭
- 炖牛脸颊肉** 🍴 26  
慢炖牛脸颊肉, 松露马铃薯泥, 小西兰花
- 安格斯汉堡** 🍴 21  
芝麻面包, 安格斯牛肉饼, 五花培根,  
番茄, 生菜, 焦糖洋葱, 美国芝士, 墨西哥辣椒,  
鳄梨, 蛋黄芥末酱, 配薯片
- 西班牙三明治** 🍴 18  
夏巴塔面包, 手撕猪肉, 蜂蜜火腿, 瑞士芝士,  
腌黄瓜, 墨西哥辣椒, 配薯片

🍴 推荐    🌿 素食



炖牛脸颊肉 🍴



鸡排藜麦 🍴



安格斯汉堡 🍴






西班牙三明治 🍴



亚叁咖喱鱼 (新加坡风味)



## 意大利面条

- 松露意大利细面 (冷)**  18  
松露油, 日本高汤, 虾籽, 香煎扇贝, 意大利细面
- 皇帝虾意大利扁面**  22  
皇帝虾, 培根, 虾籽, 蒜香黄油, 奶油酱汁, 意大利扁面
- 番茄杂菇意大利面**  17  
野杂菇, 番茄酱, 意大利扁面
- 意式炖牛肉通心粉** 20  
炖安格斯牛肉, 斜切通心粉, 红酒, 番茄酱
- 黑胡椒蟹肉意大利面** 18  
自制黑胡椒酱, 蟹肉, 意大利扁面

 推荐  素食



黑胡椒蟹肉意大利面



皇帝虾意大利扁面 



番茄杂菇意大利面 



意式炖牛肉通心粉



松露意大利细面 (冷) 

## 儿童餐

- 意式番茄鸡肉酱面** 9  
鸡肉末, 番茄酱, 意大利面

## 甜点

法式吐司 17

法式面包吐司，凉烩梨，焦糖香蕉，新鲜莓果，法式香草奶油酱

加一勺特浓香草冰淇淋 +3

缤纷莓果华夫饼  16

饼华夫饼，新鲜莓果，海盐焦糖酱，一勺特浓香草冰淇淋

苹果金宝 12

配上法式香草奶油酱和综合莓果

加一勺特浓香草冰淇淋 +3

特浓香草冰淇淋（一勺） 3

## 烘制茶点

可颂 3.2

麦芬 3.5

香蕉核桃 / 蓝莓 / 巧克力蔓越莓

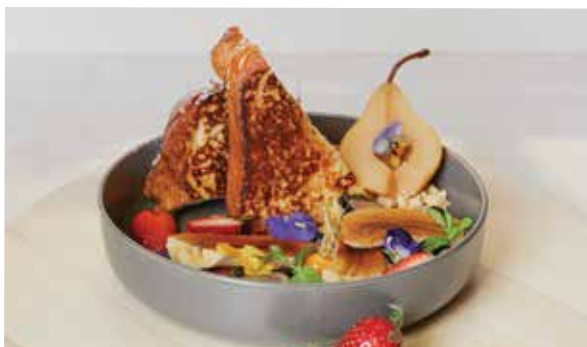
葡萄干丹麦卷 3.5

葡萄干松饼 3.5

## 蛋糕 / 挞


请前往甜点展示柜查看

 推荐  素食



法式吐司



缤纷莓果华夫饼 



苹果弄碎



烘制茶点



蛋糕 / 挞

## 咖啡

---

浓缩咖啡	4	-
玛奇朵	5	-
美式咖啡	4.5	5.5
拿铁	5.5	6.5
馥芮白咖啡	5.5	-
卡布奇诺	5.5	6.5
摩卡	6	7
皮科洛拿铁	4.5	-
阿馥奇朵	-	7

豆奶 +1

浓缩咖啡 +1

PAZZION咖啡馆精心选用同等比例的巴西和哥伦比亚咖啡豆，在极佳温度的烘培下，泡制出带有橘子和巧克力香气的浓郁黑咖啡。

选择加入鲜奶饮用，还能品尝到咖啡中淡淡的坚果和巧克力香。

## 冷翠咖啡

---

黑咖啡	-	6.5
白咖啡	-	6.5

## 茶饮

---

英式早茶	8	-
法式伯爵茶	8	8.5
薄荷茶	8	-
蜜桃果茶	8	8.5

## 中国茶

---

绿茶	7.5	-
普洱	7.5	-

## 抹茶

---

抹茶拿铁	6.5	7.5
热抹茶	4.5	-
抹茶巧克力	6.5	7.5
抹茶阿馥奇朵	-	8.5

PAZZION咖啡馆精心选用来自京都宇治的高级纯正抹茶，以石磨小心慢速磨成细腻的抹茶粉，泡制出香滑浓郁的抹茶饮料。

## 水果奶昔

---

椰糖鳄梨奶昔	7.5
薄荷香蕉奶昔	7.5
桃子百香果	7.5
新鲜莓果奶昔	8.5

## 发酵茶

---

**红茶酵母茶饮** 8  
- 如需了解当前供应的口味, 请联系工作人员

## 鲜榨果汁

---

**苹果汁** 6

**橙汁** 6

## 苏打饮料

---

**招牌苏打水** 6.5  
桂花葡萄柚 / 覆盆子接骨木花 / 柚子石榴

**Belvoir Juices** 7  
- 如需了解当前供应的口味, 请联系工作人员

## 其他饮料

---

**巧克力饮料** 6 7

## 精酿啤酒

---

**Coedo 精酿啤酒** 12  
- 如需了解当前供应的口味, 请联系工作人员

## 招牌酒

---

红酒

**Bulletin Place Cabernet Sauvignon** 12 55  
澳大利亚

白酒

**Bulletin Place Pinot Grigio** 12 55  
澳大利亚

## 红酒

---

**McGuigan Single Batch Shiraz** - 60  
澳大利亚

**Paul Jaboulet Aine Cotes Du Rhone Parallele 45 Rouge** - 70  
(有机) 法国 / 罗纳

**Redtree Cabernet Sauvignon** - 65  
加州

## 白酒

---

**McGuigan Single Batch Chardonnay** - 60  
澳大利亚

**Paul Jaboulet Aine Cotes Du Rhone Parallele 45 Blanc** - 70  
(有机) 法国 / 罗纳

**Dr. L Riesling Qualitätswein** - 70  
德国

**Redtree Chardonnay** - 65  
加州