DOT COD

Brunch Menu

早午餐菜單

Set C · 11:30am – 6:00pm
C 套餐 · 上午 11:30 – 下午 6:00

OPENING PLATES

開胃前菜

for sharing 適合分享

David Herve Oyster David Herve 生蠔
shallot vinegar · lemon
乾蔥醋 · 檸檬

Burrata and Sardines Salad 布拉塔芝士沙甸魚沙律
cherry tomato · olives · basil · pickled red onion · avocado oil · microgreens
車厘茄 · 橄欖 · 羅勒 · 醃紅洋蔥 · 牛油果油 · 微型菜苗

Four Bean Salad 四豆沙律
edamame · black beans · chickpeas · white beans · pickled red onion · haricots verts · tangy dressing
枝豆 · 黑豆 · 雞心豆 · 白豆 · 醃紅洋蔥 · 法國四季豆 · 香酸醬汁

THE INTERVAL

中場之選

a choice of 三選一

Cornish Lobster Bisque 康沃爾龍蝦湯
handpicked lobster · aged brandy · fresh cream
手剝龍蝦肉 · 陳年白蘭地 · 鮮忌廉

Spa Egg 溫泉蛋
truffle · crispy pancetta · comte sabayon
松露 · 香脆意式煙肉 · 孔泰芝士沙巴翁

Foie Gras 香煎鵝肝 **+$38**
black pudding · poached egg · aged balsamic glaze
黑布丁 · 水波蛋 · 陳年黑醋汁

MIDDLE ORDER
主菜之選

a choice of 三選一

Sesame Crusted Seabass Fillet with Pink Shrimp 芝麻脆皮鱸魚柳配粉紅蝦
quinoa · seasonal vegetables · soy mousseline sauce
藜麥 · 時令蔬菜 · 豉油慕斯林醬

Lamb Rack Korma Curry 印式科瑪咖喱羊架 **+$38**
saffron rice · papadum · mango chutney
藏紅花飯 · 印度脆餅 · 芒果酸甜醬

Lobster and Beef Burger 龍蝦牛肉漢堡 **+$78**
fat chips · sriracha mayonnaise · guacamole
粗薯條 · 是拉差蛋黃醬 · 牛油果醬

SWEET SIXES
甜點之選

Avocado Pistachio Mousse 牛油果開心果慕絲

Artisanal Cheeses 手工芝士拼盤

Fresh Seasonal Fruits 時令鮮果

Dot Cod Petit Four Dot Cod 精緻小點

$588 per person
每位 $588

2-HOURS FREE-FLOW BEVERAGES
兩小時無限暢飲

Champagne 香檳	$488 每位
Red & White Wine 紅酒及白酒	$198 每位
Dot Cod Spritz Dot Cod 氣泡特飲	$248 每位

This menu is available for a minimum of two guests
此菜單最少兩位起訂

Prices are in Hong Kong dollars (HKD) and subject to a 10% service charge.
價格以港幣（HKD）計算，另收取一成服務費。

Prices and dishes may vary by season. Please check with your server.
菜品和價格可能隨季節變動，詳情請向服務員查詢。