DOT COD

Lunch À La Carte

午市單點菜單

Monday – Sunday · 12:00pm – 2:30pm
星期一至星期日 · 中午 12:00 – 下午 2:30

TAVERN BITES

酒館小食

3:00pm – 9:30pm 下午 *3:00* – 晚上 *9:30*

Grand Cru Oyster 特級生蠔 — 時價 Market Price
freshly shucked oysters of the day · shallot vinegar · lemon · tabasco
即開是日生蠔 · 乾蔥醋 · 檸檬 · 辣椒仔

Dot Cod Deli Board Dot Cod 凍肉拼盤 — $238
cold cuts · cheese · toasted sourdough · digestives · pickles · olives
凍肉 · 芝士 · 烤酸種麵包 · 消化餅 · 醃菜 · 橄欖

Plump Prawn 鮮嫩大蝦 — $168
poached prawns · marie rose sauce
白灼大蝦 · 瑪麗玫瑰醬

Garlic and Rosemary Calamari 蒜香迷迭香魷魚 — $158
grilled squid · garlic · rosemary · chilli flakes · lemon zest · peppery rocket
燒魷魚 · 蒜 · 迷迭香 · 辣椒碎 · 檸檬皮 · 芝麻菜

Lamb Samosas 香料羊肉角 — $138
spiced lamb · cumin · coriander · mint yogurt chutney
香料羊肉 · 孜然 · 芫荽 · 薄荷乳酪醬

House-made Scotch Eggs 自製蘇格蘭炸蛋 — $128
hen eggs · cumberland sausage · piccalilli · cress
雞蛋 · 坎伯蘭香腸 · 英式醃菜醬 · 水芹

Tangy Fire Wings 惹味香辣雞翼 — $118
chicken wings · lemon · chilli · garlic · paprika · lime wedges
雞翼 · 檸檬 · 辣椒 · 蒜 · 紅椒粉 · 青檸角

Boundary Cauli Fritters 香脆炸椰菜花 — $138
crisp beer battered cauliflower · crunchy celery sticks · stilton blue cheese dip
啤酒脆漿椰菜花 · 爽脆西芹條 · 斯蒂爾頓藍芝士醬

Proper Chips and Curry 經典咖喱薯條 — $88
french fries · indian curry sauce
薯條 · 印度咖喱汁

BURGERS
漢堡

Catch Burger 漁獲漢堡 — $178
miso marinated barramundi fillet · slaw · pickled cucumber · red onions · sriracha mayo · french fries
味噌醃金目鱸魚柳 · 涼拌菜絲 · 酸青瓜 · 紅洋蔥 · 是拉差蛋黃醬 · 薯條

Bouncer Burger 保鑣漢堡 — $228
wagyu beef patty · bacon · cheddar cheese · slaw · baconnaise · dill pickle · french fries
和牛肉餅 · 煙肉 · 車打芝士 · 涼拌菜絲 · 煙肉蛋黃醬 · 酸青瓜 · 薯條

OPENING PLATES
開胃前菜

Dot Cod Tartare Dot Cod 韃靼生牛肉 — $238
hereford beef · shallots · cornichons · capers · hen's egg yolk · parsley
赫里福德牛肉 · 乾蔥 · 酸青瓜仔 · 水瓜柳 · 蛋黃 · 番茜

Pressed Lobster and Avocado 龍蝦牛油果凍批 — $268
layered lobster · avocado · fresh chives · salmon roe · heritage tomato dressing
層疊龍蝦肉 · 牛油果 · 鮮蝦夷蔥 · 三文魚籽 · 傳統番茄汁

Fresh Catch Prawn Cocktail 鮮蝦沙律杯 — $238
plump prawns · butter lettuce · creamy avocado · marie rose sauce · smoked paprika
鮮嫩大蝦 · 牛油生菜 · 香滑牛油果 · 瑪麗玫瑰醬 · 煙燻紅椒粉

Crunchy Caesar 爽脆凱撒沙律 **+$58 add roast chicken or smoked salmon 加燒雞或煙燻三文魚** — $188
crisp romaine · caesar dressing · pancetta · hen's egg · anchovy
爽脆羅馬生菜 · 凱撒汁 · 意式煙肉 · 雞蛋 · 鯷魚

Dot Cod Super Green Salad Dot Cod 超級鮮綠沙律 — $188
tender stem broccolini · quinoa · garden peas · radish · hen's egg · lime dressing · toasted sesame
嫩莖西蘭花 · 藜麥 · 青豆 · 櫻桃蘿蔔 · 雞蛋 · 青檸汁 · 烤芝麻

Foie Gras Stack 香煎鵝肝塔 — $298
pan seared foie gras · black pudding · poached egg · aged balsamic glaze
香煎鵝肝 · 黑布丁 · 水波蛋 · 陳年黑醋汁

Grilled Garlic King Crab 蒜香燒帝王蟹 — $248
grilled king crab legs · garlic · herb butter · caramelized lemon
燒帝王蟹腳 · 蒜 · 香草牛油 · 焦糖檸檬

Bluewater Crab Cake 藍海蟹餅 — $268
hand-picked crab · sweetcorn purée · charred asparagus · micro herbs
手剝蟹肉 · 甜粟米蓉 · 炭燒蘆筍 · 迷你香草

Diver Scallops 香煎潛水帶子 — $208
scallops · butternut squash purée · nutty butter · apple salad
帶子 · 牛油南瓜蓉 · 榛香牛油 · 蘋果沙律

COMFORTING BOWLS
暖心湯品

Artisan Lobster Bisque 手工龍蝦濃湯 — $158
creamy bisque · handpicked lobster · aged brandy · clotted cream
香濃龍蝦湯 · 手剝龍蝦肉 · 陳年白蘭地 · 凝脂忌廉

Cullen Skink 蘇格蘭煙燻魚湯 — $138
smoked haddock · potatoes · leek · croutons
煙燻黑線鱈 · 薯仔 · 韭蔥 · 麵包粒

Today's Potage 是日餐湯 — $128
your server will share today's seasonal creation
請向侍應查詢是日時令湯品

THE MIDDLE ORDER
主菜

Clam and Sea Asparagus Linguine 蜆肉海蘆筍扁意粉 — $328
clams · white wine · garlic · onion · chilli · sea asparagus
蜆肉 · 白酒 · 蒜 · 洋蔥 · 辣椒 · 海蘆筍

Fish and Chips 英式炸魚薯條 — $328
haddock · curried batter · fat chips · mushy peas · sauce gribiche
黑線鱈 · 咖喱脆漿 · 粗薯條 · 青豆蓉 · 格里比切醬

North Sea Salmon 北海三文魚 — $328
salmon fillet · celeriac purée · wilted spinach · cherry tomato · red wine sauce
三文魚柳 · 根芹蓉 · 軟身菠菜 · 車厘茄 · 紅酒汁

Lobster Thermidor 芝士焗龍蝦 — $639
lobster · english mustard · brandy · gruyère cheese · asparagus
龍蝦 · 英式芥末 · 白蘭地 · 格魯耶爾芝士 · 蘆筍

Langoustine Risotto 海螯蝦意大利飯 — $368
creamy risotto rice · langoustine tartare · garden peas · parmesan cheese
香濃意大利飯 · 海螯蝦他他 · 青豆 · 巴馬臣芝士

Cottage Chicken 田園雞胸 — $328
chicken supreme · herb butter · minted broad beans · garden peas · buttery mash
雞胸 · 香草牛油 · 薄荷蠶豆 · 青豆 · 牛油薯蓉

Ricotta Ravioli 里科塔芝士意大利雲吞 — $328
ricotta ravioli · spinach · caramelized pecans · marinara sauce
里科塔芝士雲吞 · 菠菜 · 焦糖山核桃 · 意式番茄汁

ASIAN TOUR
亞洲風味

Ginger and Spring Onion Trout 薑蔥東星斑柳 $268
coral trout fillet · ginger · spring onions · sweet soy glaze · jasmine rice
東星斑柳 · 薑 · 蔥 · 甜豉油汁 · 茉莉香米飯

Catch Green Curry 海鮮青咖喱 $368
fish · scallops · clams · prawns · crabmeat · green curry · seasonal greens · coconut milk
魚 · 帶子 · 蜆 · 大蝦 · 蟹肉 · 青咖喱 · 時令青菜 · 椰奶

Authentic Chicken Roll 原味雞肉卷 $268
poached corn-fed chicken · pickled vegetables · turmeric lemongrass rice · mushroom soup
白灼粟米飼雞 · 醃漬蔬菜 · 薑黃香茅飯 · 蘑菇湯

PAVILION GRILL
亭閣燒烤

select two from the Bits & Bobs 可選兩款配菜小點

Grilled Boston Lobster 燒波士頓龍蝦 $588
garlic · herb butter · caramelized lemon
蒜 · 香草牛油 · 焦糖檸檬

Grilled Garlic King Crab Legs 蒜香燒帝王蟹腳 $498
garlic · herb butter · caramelized lemon
蒜 · 香草牛油 · 焦糖檸檬

The Stumped Seabass 原條燒鱸魚 $488
whole sea bass · caramelized lemon · fresh herbs
原條鱸魚 · 焦糖檸檬 · 鮮香草

Australian Beef Tenderloin (8oz) 澳洲牛柳（8 安士） $498
bone marrow melt
骨髓牛油

U.S. Dry Aged Black Angus Striploin 美國乾式熟成安格斯西冷 $68 每安士 / oz
bearnaise
班尼士汁

Iberico Pork Chop (10oz) 伊比利亞豬扒（10 安士） $388
somerset cider apple jus
森麻實蘋果酒汁

Australian Lamb Rack 澳洲羊架 $488
herb crusted · lamb jus
香草脆殼 · 羊肉汁

THE TEAM BOARDS
共享拼盤

select four from the Bits & Bobs · please allow 45 minutes 可選四款配菜小點 · 需時約 *45* 分鐘

Admiral's Seafood Platter 將軍海鮮拼盤 $1,888
lobster · langoustine · scallops · calamari · oysters · king prawns
龍蝦 · 海螯蝦 · 帶子 · 魷魚 · 生蠔 · 大虎蝦

U.S. Dry Aged Black Angus Tomahawk 美國乾式熟成安格斯戰斧牛扒 $64 每安士 / oz
bearnaise
班尼士汁

Bits & Bobs — $78 each: garden salad · garlic mushrooms · spinach gratin · farmhouse vegetables · healthy grains · bacon lardon beans · proper roasties · fat chips · french fries
配菜小點 — 每款 $78：田園沙律 · 蒜香蘑菇 · 芝士焗菠菜 · 農莊時蔬 · 健康穀物 · 煙肉粒燴豆 · 香烤薯仔 · 厚切薯條 · 炸薯條

SWEET SIXES
甜點之選

Lemon Meringue Pie 檸檬蛋白霜批 $128
biscuit base · lemon curd · meringue
餅乾批底 · 檸檬醬 · 蛋白霜

Traditional Eton Mess 傳統伊頓雜果奶凍 $128
strawberries · vanilla chantilly · meringue · honeycomb · fruit coulis
士多啤梨 · 雲呢拿香堤忌廉 · 蛋白霜 · 蜂巢糖 · 果醬

Strawberry Almond Puff 士多啤梨杏仁酥 $128
marinated strawberries · custard cream · white balsamic jelly · mint
醃漬士多啤梨 · 吉士忌廉 · 白香醋啫喱 · 薄荷

Bread and Butter Pudding 英式牛油麵包布丁 $128
white chocolate · cranberries · candied mandarin · vanilla ice cream
白朱古力 · 紅莓 · 糖漬柑橘 · 雲呢拿雪糕

Banoffee Pie 香蕉太妃批 $128
buttery biscuit · sticky toffee · banana · cream · cocoa
牛油餅底 · 太妃糖 · 香蕉 · 忌廉 · 可可

Epicurean Cheese Board 精選芝士拼盤 $198
quince · biscuits · grapes · walnuts
木瓜糕 · 餅乾 · 提子 · 核桃

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。