DOT COD

Dinner Menu

晚膳菜單

Sunday – Thursday · 6:00pm – 11:00pm | Friday & Saturday · 6:00pm – 12:00am
星期日至星期四 · 晚上 6:00 – 11:00 | 星期五及星期六 · 晚上 6:00 – 凌晨 12:00

SIGNATURE HIGHLIGHTS
招牌推介

Grand Cru Oyster 特級生蠔 — 時價 Market Price
freshly shucked oysters · shallot vinegar · lemon · tabasco
即開生蠔 · 乾蔥醋 · 檸檬 · 辣椒仔

Seafood Angel Hair 海鮮天使麵 — $368
king crab · prawns · scallops · clams · tomatoes · olives · parmesan cheese · basil
帝王蟹 · 大蝦 · 帶子 · 蜆 · 番茄 · 橄欖 · 巴馬臣芝士 · 羅勒

Sailor's Pie 水手海鮮批 — $378
haddock · salmon · crab · scallops · prawns · mashed potatoes · cheddar cheese · farmhouse vegetables
黑線鱈 · 三文魚 · 蟹肉 · 帶子 · 大蝦 · 薯蓉 · 車打芝士 · 農莊時蔬

White Wine Mussels 白酒煮青口 — $288
mussels · garlic · shallots · celery · carrot · herbs · white wine · french fries
青口 · 蒜 · 乾蔥 · 西芹 · 甘筍 · 香草 · 白酒 · 薯條

Catch of the Day 是日精選漁獲 — 時價 Market Price
cooked your way
烹調方式隨您選擇

CAPTAIN'S TABLE
船長之席

please pre-order at least 5 days in advance 請於五天前預訂

Dry-Aged French Duck Crown (serves 4) 乾式熟成法國鴨（4 位用） — $1,668
farmhouse vegetables · gratin potatoes · orange duck jus
農莊時蔬 · 芝士焗薯 · 香橙鴨汁

Beef Wellington (serves 6) 威靈頓牛柳（6 位用） — $2,688
australian beef tenderloin · mushrooms · pâté · parma ham · puff pastry · madeira sauce · chef's selection of sides
澳洲牛柳 · 蘑菇 · 肉醬 · 巴馬火腿 · 酥皮 · 馬德拉酒汁 · 廚師精選配菜

Salmon Coulibiac (serves 6) 俄式酥皮三文魚（6 位用） — $2,388
atlantic salmon · baby spinach · mushrooms · dill basmati rice · puff pastry · beurre blanc sauce · chef's selection of sides
大西洋三文魚 · 嫩菠菜 · 蘑菇 · 蒔蘿印度香米 · 酥皮 · 白牛油汁 · 廚師精選配菜

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。