DOT COD

Caviar Indulgence

魚子醬饗宴

Oscietra · Amursky
奧斯特拉 · 阿穆爾

CAVIAR
魚子醬

served with blinis, sour cream, chives and egg white 配布林薄餅、酸忌廉、蝦夷蔥及蛋白

Oscietra (20g) 奧斯特拉魚子醬（20 克） $650
deeply savoury, rich and buttery, with distinctive nutty notes and a clean, subtle ocean finish
鮮香濃郁，帶牛油般豐潤口感與獨特果仁香氣，餘韻清新細膩，散發海洋氣息

Amursky (20g) 阿穆爾魚子醬（20 克） $580
mild, sweet and smooth, with rich layers of walnut, fresh fruit, butter and cream
溫和清甜，順滑細膩，層次豐富，帶核桃、鮮果、牛油與忌廉香氣

HIGHLIGHT YOUR CAVIAR
魚子醬配搭

The Sea 海之味 $360
langoustine tartare · oscietra caviar (5g)
海螯蝦他他 · 奧斯特拉魚子醬（5 克）

The Farm 田園之味 $288
soft boiled egg · ibérico ham · oscietra caviar (5g)
溏心蛋 · 伊比利亞火腿 · 奧斯特拉魚子醬（5 克）

Prices are net, not eligible for any discount privileges.
價格為淨價，不適用於任何折扣優惠。

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。