DOT COD

Oyster Night

生蠔之夜

Every Wednesday & Saturday · from 3:00pm
逢星期三及星期六 · 下午 3:00 起

Freshly flown-in oysters
新鮮空運生蠔

WEDNESDAY SELECTION

星期三精選

Royal No. 2 皇家 2 號 — $48 / 隻 piece
producer: David Herve · France
生產商：David Herve · 法國

BB Boudeuse No. 5 BB Boudeuse 5 號 — $28 / 隻 piece
producer: David Herve · France
生產商：David Herve · 法國

Fine de Claire No. 1 Fine de Claire 1 號 — $38 / 隻 piece
producer: David Herve · France
生產商：David Herve · 法國

Irish No. 1 愛爾蘭 1 號 — $38 / 隻 piece
producer: PSK · Ireland
生產商：PSK · 愛爾蘭

SATURDAY SELECTION

星期六精選

Special No. 2 特級 2 號 — $48 / 隻 piece
producer: David Herve · France
生產商：David Herve · 法國

BB Boudeuse No. 5 BB Boudeuse 5 號 — $28 / 隻 piece
producer: David Herve · France
生產商：David Herve · 法國

Roncel No. 1 Roncel 1 號 — $38 / 隻 piece
producer: David Herve · France
生產商：David Herve · 法國

Irish No. 1 愛爾蘭 1 號 — $38 / 隻 piece
producer: PSK · Ireland
生產商：PSK · 愛爾蘭

OYSTER TASTING PLATTER
生蠔品鑑拼盤

Oyster Tasting Platter 生蠔品鑑拼盤 — $288
two pieces of each variety available that evening · 8 pieces total
當晚各款生蠔各兩隻 · 合共 8 隻

Add Oscietra Caviar (10g) 加配奧斯特拉魚子醬（10 克） — +$388
blini · cream · chives · available with the tasting platter only
布林薄餅 · 忌廉 · 蝦夷蔥 · 只限配搭品鑑拼盤

OYSTER WINE PROGRAMME
生蠔佐酒精選

curated to complement the freshness and salinity of the oysters 專為襯托生蠔的鮮味與海洋鹹香而挑選

	glass / bottle 每杯 / 每瓶
Henri Dosnon Brut Champagne 法國 香檳 · 乾型香檳	$118 / $588
Domaine des Malandes Chablis 法國 夏布利 · 白酒	$98 / $488
Peyrassol Rosé 法國 普羅旺斯 · 玫瑰酒	$68 / $338
Charles Heidsieck Brut Réserve Rosé 法國 香檳 · 粉紅香檳	— / $898

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。