



TANGRAM

BISTRO & BAR

Seasonal Lunch Set 時令午餐

Starter & Main Course 頭盤 & 主菜 HK\$228

Starter

頭盤

Potato Salad, Smoked Sardine 薯仔沙律, 煙燻沙甸魚

Seaweed, Gherkin 海藻, 醃黃瓜

OR 或

Mushroom Soup 蘑菇湯

Truffle Oil 松露油

Cage Free Egg - Soft Poached Egg 非籠養雞蛋 - 水煮蛋 (+HK\$40) 🌱👨🍳

Cauliflower, French Caviar 椰菜花, 法國魚子醬

Main Course

主菜

Grass-fed Beef Ribeye 草飼肉眼牛排 (+HK\$58) 👨🍳

Black Pepper Sauce, French Fries 黑胡椒汁, 薯條

Michel Lynch, Bordeaux Classic, Bordeaux, Merlot/Cabernet 2020

OR 或

Brittany Hake 布列塔尼鱈魚 👨🍳

Mussels, Spinach, Marinere Sauce 青口, 菠菜, 牛油白酒汁

Michel Lynch, Bordeaux Classic, Bordeaux, Sauvignon Blanc 2021

OR 或

Penne, Lamb Ragu 意大利長通粉, 羊肉醬

Confit Lamb Shoulder, Parmesan Cheese 油封羊肩, 巴馬臣芝士

Chateau Bel Air, Bordeaux, 2021

OR 或

Asparagus Quiche 蘆筍蛋餅 🍷

Garden Salad, Micro Cress, French Dressing 蔬菜沙律, 水芹, 法式沙律醬

Brittany Crepe Cake 布列塔尼千層蛋糕(+HK\$40)

Salted Caramel, Yogurt Mousse 焦糖, 乳酪慕斯

Coffee or Tea 咖啡或茶

Additional HK\$68 with a glass of wine pairing 另加 HK\$68 可以配餐酒一杯

Mon – Fri 星期一至五 12:00nn to 2:30pm

Sat – Sun, Public Holidays 星期六至日, 公眾假期 12:00nn to 3:00pm



Dairy free
不含乳製品



Vegetarian
素食



Gluten free
無麩質



Chef's
Recommendations
廚師推介

• All price are subject to 10% service charges 以上價目另收加一服務費

• Please advise our server if you have any food allergies or particular dietary preferences 如有任何食物敏感或膳食偏好, 請知會餐廳職員