

CENTURION RESTAURANT

SEASON OPENING SET MENU

APPETIZERS 前菜

Balik Salmon

yuzu • seaweed crème fraîche • dill syrup
頂級煙燻三文魚 • 柚子 • 海藻法式忌廉 • 刁草汁

Baba Ganoush (V)

crumbled feta cheese • pomegranate • quinoa crunch
烤茄子蓉 • 羊奶芝士 • 石榴 • 香脆藜麥 (V)

Sautéed Foie Gras

celery • walnuts • apple salad
香煎鴨肝 • 芹菜 • 合桃 • 蘋果沙律

SOUP 濃湯

White Onion Velouté

garlic snails • parsley • croutons
白洋葱忌廉湯 • 蒜蓉田螺 • 香芹 • 脆麵包

MAIN COURSES 主菜

Chilean Sea Bass

sweet pea • lemon risotto • green asparagus • pink pepper beurre blanc
小鱗犬牙南極魚 • 甜豌豆 • 檸檬意大利飯 • 青蘆筍 • 粉紅胡椒法式白酒牛油汁

Grilled Lamb Cutlets

grilled Mediterranean vegetables • tomatoes • rosemary jus
扒羊架 • 烤地中海蔬菜 • 番茄 • 迷迭香汁

Traditional Roasted Beef

Yorkshire pudding • garden vegetables • gravy
傳統烤牛肉 • 約克郡布甸 • 時令蔬菜 • 燒汁

Kataifi Crispy Egg (V)

fricassée of green vegetable • morels • Béarnaise sauce
酥脆千層絲雞蛋 • 燴蔬菜 • 羊肚菌 • 賓利士汁 (V)

DESSERTS 甜品

Soufflé

raspberry / ginger / chocolate
梳乎厘 - 紅莓 / 薑 / 朱古力

French Apple Tart

pine nut honey • vanilla ice cream
法式蘋果撻 • 蜂蜜松子仁 • 雲呢拿雪糕

Seasonal Fresh Fruit Platter

時令鮮果盤

4-course 715 per person / 四道菜每位 715
(V) Vegetarian Dish 素菜

If you have any food allergies, please inform our staff.
如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。