derby
RESTAURANT & BAR

Lunch Menu

by Francky Semblat

Appetisers 前菜

Mont St Michel Blue Mussel
Vol-au-vent · mouclade sauce · salicornia
藍青口酥皮餡餅配莫克拉德醬及海蘆筍

Modern Egg Mimosa
shredded crab meat · light mayonnaise · preserved caviar
蛋沙律配蟹肉、蛋黃醬及魚子醬

Tomato Medley
buffalo burrata · tomato jelly · Parmesan tuile
番茄拼盤配水牛芝士、番茄啫喱及巴馬臣脆片

Sollies Figs & Culatello
buckwheat tartelette · ricotta mousse · walnut dressing
索利耶紫無花果配蕎麥撻、芝士慕絲及核桃醬汁

Soups 湯

Coco Paimpol Velouté
piquillo foam · chorizo fragrance
白豆濃湯配紅椒泡沫及西班牙辣肉腸

Wild Mushroom Cappuccino
mushroom XO · tofu espuma
泡沫蘑菇湯配菇菌及豆腐慕絲

Main Courses 主菜

Breaded Suzuki Fillet
Grenobloise garnish · meunière sauce · pomelo
吉列鱸魚柳配檸檬牛油汁及柚子

Threadfin Bream
confit tomato · fondant potato · anchoïade sauce
烤馬友魚配油封番茄、忌廉薯仔及鯷魚汁

Derby's Signature Spaghetti +108
Maine lobster
打吡招牌 - 緬因龍蝦意粉

Costal Lamb Loin
eggplant caviar · Jalapeño salsa
紐西蘭羊柳配茄子醬及青辣椒莎莎

Crispy Label Rouge Pork Belly
Caesar baby gem · tangy sauce
香脆法國豬腩肉配迷你羅馬生菜及甜酸汁

Beef Tenderloin (180 GRAMS) +168
polenta fries · vierge condiment
牛柳配玉米脆條及法式初榨橄欖油

Zucchini Flower
Mediterranean style · ricotta cheese
地中海式釀意大利青瓜花配瑞可塔芝士

Desserts 甜品

Les Freres Marchand · cheese platter · grilled Poilâne bread +88
精選芝士拼盤

Caramel Banana Pie · vanilla cream brulée · peanut butter gelato
焦糖香蕉批配雲呢拿焦糖燉蛋及花生醬雪糕

Japanese Kyoho Grapes · sake jelly · fluffy cheese cake · yuzu sorbet
日本巨峰葡萄配清酒啫喱、芝士蛋糕及柚子雪葩

Ice Cream & Sorbet · 2 scoops
雪糕或雪葩 (兩球)

Souffle of the Moment · condiments · ice cream
是日梳乎厘配雪糕 (需時20分鐘)

Chocolate Paris Brest · cocoa nib tuile · pistachio gelato · Caraïbe sauce
朱古力泡芙圈配可可脆片、開心果雪糕及朱古力醬

Three Courses 三道菜
528 per person 每位 **528**
appetiser or soup, main course, dessert
前菜或湯, 主菜及甜品

Four Courses 四道菜
588 per person 每位 **588**
appetiser & soup, main course, dessert
前菜, 湯, 主菜及甜品

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