derby
RESTAURANT & BAR

Lunch Menu

by Francky Semblat

Appetisers 前菜

Black Tiger Prawn
avocado crudo · cocktail sauce
黑虎蝦配牛油果薄片及雞尾酒汁

Hanger Beef Tartar
tangy dressing · crispy potatoes
封門牛柳他他配脆薯仔

Abalone Mushroom
à la Grecque style · vitello tonnato emulsion
醃杏鮑菇薄片配吞拿魚泡沫

Solliès Figs
buckwheat tartelette · ricotta mousse · walnut dressing
無花果蕎麥撻配芝士慕絲及核桃汁

Soups 湯

Crustacean Bisque
crab meat chawanmushi
海鮮濃湯配蟹肉茶碗蒸

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

Main Courses 主菜

Pan Seared Hokkaido Scallops
Paimpol white bean · mussel mouclade
香煎北海道帶子配法國白豆及青口忌廉汁

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

Duck Breast
caramelised daikon · green pepper sauce
烤鴨胸配焦糖大根及青椒汁

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

Saffron Risotto
pimiento emulsion · vegetable couscous essence
番紅花意大利燴飯配甜椒泡沫及雜菜古斯米

Desserts 甜品

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

Coffee Crème Brûlée · coco tuile · tiramisu gelato
咖啡焦糖燉蛋配可可脆片及意式芝士蛋糕雪糕

Chestnut Mousse · crunchy meringue · yuzu cream · hojicha ice cream
栗子慕絲配蛋白脆餅、柚子忌廉及焙茶雪糕

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

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

Molten Chocolate · caramelised nuts · Cognac caramel · vanilla ice cream
朱古力心太軟配焦糖果仁、干邑焦糖醬及雲呢拿雪糕

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