



TANGRAM

BISTRO & BAR

頭盤

醃西班牙章魚   	228
蒜頭, 檸檬, 香茜	
鵝肝醬	208
無花果酸辣醬, 奶油麵包	
法國田螺	168
蒜蓉牛油, 香草	
法式傳統牛肉他他	168
凱撒沙律	158
生菜, 煙肉, 巴馬臣芝士	
法國生蠔 2 號 (2 隻)  	158
檸檬, 香蔥醋	
挪威三文魚 	148
茴香, 海藻	


主菜

法國鴨胸	568
香橙汁, 蜜餞甘筍	
澳洲金牌黑安格斯牛柳 (7 安士)	468
薯條, 胡椒汁	
波士頓龍蝦半隻 	308
龍蝦汁義大利捲麵	
法國黃油雞 	288
羊肚菌, 蘆筍, 炒飯	
可持續西班牙海鱸魚  	158
烤蔬菜, 法式橄欖蕃茄檸檬蒜蓉汁	



湯

法式洋蔥湯	148
時令湯  	128

甜品

傳統檸檬撻	108
72% 黑朱古力慕絲 	98

分享之選

澳洲金牌黑安格斯戰斧牛排 (35 安士)	988
薯條, 胡椒汁	
法國紅牌羊肩  	648
普羅旺斯燉菜, 迷迭香汁	
西班牙豬鞍架	588
醃洋蔥, 法邊豆, 薯蓉慕絲	

小食

每日下午五時後供應

至尊奧賽嘉魚子醬 (30 克)	788	松露法式三明治, 巴馬火腿, 巴馬臣芝士	108
西班牙雜錦凍肉拼盤  	388	金黃魷魚圈, 蕃茄汁	108
雜錦法國芝士拼盤	348	炸水牛芝士棒, 牛油果醬	98
和牛牛肉漢堡	168	薯條, 松露蛋黃醬	78
煙三文魚薄餅, 蒔蘿忌廉	128		



不含乳制品



素食



無麩質



廚師推介

以上價目另收加一服務費
如有任何食物敏感或膳食偏好, 請知會餐廳職員