



TANGRAM

BISTRO & BAR

Seasonal Lunch Set 時令午餐

Starter & Main Course 頭盤 & 主菜 HK\$238

Starter

頭盤

Caesar Salad 凱撒沙律

Gem Lettuce, Bacon, Parmesan 生菜, 煙肉, 巴馬臣芝士

OR 或

Tomato Gazpacho 西班牙蕃茄凍湯

Basil Oil 羅勒油

French Caviar 法國魚子醬 (+HK\$68)

Asparagus, Hollandaise 蘆筍, 荷蘭蛋黃醬

Main Course

主菜

Grilled Beef Tenderloin 烤牛柳 (+HK\$58)

French Fries, Béarnaise Sauce 薯條, 賓利士汁

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

OR 或

Grilled Cod Fish 烤鱈魚

Peas, Radish, Lemon Pearl 青豆, 蘿蔔, 檸檬珍珠

Michel Lynch, Bordeaux Classic, Bordeaux, Sauvignon Blanc 2021

OR 或

Spanish Pork Sausage 西班牙豬肉腸

Mashed Potatoes, Shallot Sauce 薯蓉, 紅蔥頭汁

Chateau Bel Air, Bordeaux, 2021

OR 或

Mushroom Cannelloni 意大利蘑菇卷麵

Parmesan, Truffle Sauce 巴馬臣芝士, 松露汁

Orange Cake 香橙蛋糕 (+HK\$48)

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