



SEAFOOD MENU



餐前小菜

虎虾塔塔

柠檬皮, 蛋黄酱

泰亭哲珍藏干型香槟酒

金黄色, 带有挥之不去的泡沫。瞬间打开你的鼻腔, 非常富有表现力。

头菜

生的扇贝薄片

冷芦笋西班牙凉菜汤配芒果, 微型菜沙拉和松露油

妥伦特斯白葡萄酒

一种非常芳香的葡萄酒, 带有强烈的花香味, 佐以柠檬和橙味, 带有一丝白桃气息。

副菜

小龙虾卷

奶油韭菜、龙虾浓汤

御兰堡V系列未橡木陈酿霞多丽干白

桃子, 腰果的香气。口感上带有番石榴和异国香料, 干净清爽。

主菜

烤龙虾

嫩蔬菜和百香果黄油

肯福特佩蒂特皮诺塔吉

肯福特佩蒂特皮诺塔吉干红葡萄酒巨大的成熟的桑椹和樱桃水果气味在鼻间, 墨色红色和黑色鲜明。多汁, 易触及, 柔软且口感丰富。

餐后甜点

黑巧克力球

树莓冰沙, 巧克力冰淇淋, 热巧克力酱

奥尔比约谷朗格多克甜酒

奥尔比约谷朗格多克甜酒深金色, 杏味, 伴有蜂蜜和木瓜香气

每人90++美元

Aqva 餐厅 - 从19:30开始