



New Year's Eve Dinner

31st December 2023

Carpaccio di branzino con arancia, olio al mandarino, nocciole e caviale Kristal
Sea bass carpaccio with orange, mandarin olive oil, hazelnuts and Kristal caviar

Tartare di tonno con salsa di avocado, uova di salmone, porro e scorza di limone
Tuna tartare with avocado salsa, salmon roe, leek and lemon zest

Risotto allo zafferano e capesante e tartufo nero
Scallops and saffron risotto with black truffle

Main

Wagyu Australiano M5 con funghi, scalogno, riduzione di vino rosso e tartufo nero
M5 Australian wagyu beef with wild mushrooms, shallots, red wine jus and black truffle

or

Filetto di rombo alla piastra con cavolfiore, asparagi e salsa ai capperi e limone
Pan-fried turbot fillet with roasted cauliflower, asparagus and capers lemon sauce

Dessert

Torta al cioccolato con marmellata ai frutti di bosco
Double chocolate cake with mixed berry compote

\$1,588 per person

*available as a choice for the whole table
prices are in hong kong dollars and subject to a 10% service charge
for any information on allergen and dietary requirements please ask your server*