

前菜与沙拉

经典凯撒沙拉 ① ② ⑧ ② \$20 嫩叶罗马生菜、香葱、凤尾鱼、 香脆帕尔马火腿、烤香蒜法棍和帕尔玛奶酪碎 香脆蟹肉饼 🔾 😭 😭 🔾 \$32 牛油果、芒果、彩椒、莎莎酱、藏红花和蒜 泥蛋黄酱 Wahoo 秘制虾和椰子柠檬腌生鱼 😂 😊 \$28 番茄丁、牛油果、彩椒和香菜叶 马尔代夫风味咖喱金枪鱼 😊 \$24 海草、法式绿色什锦蔬菜和百香果糖浆 薄切甜菜根❤ \$24 加入百里香、橄榄油、炸鹰嘴豆 黑安格斯鞑靼牛排 \$28 酸黄瓜、刺山柑、红葱头、欧芹汁和夏巴塔面包













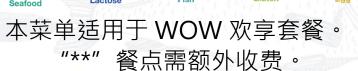












如对任何食物不耐受或过敏,请告知服务人员。 所有价格均包含服务费和税费。



汤类

经典法式洋葱汤 🔑 🕠 格鲁耶尔奶酪	\$20
Wahoo 秘制马赛鱼汤 😜 😭 🚉 黑贻贝、虾、刺鲅、三文鱼、藏红花和苦艾酒	\$35
马尔代夫风味 Mugu Surwaa ↓ 黄扁豆、椰汁、咖喱碎、辣椒油	\$20
烤物	
黑安格斯菲力牛排(180克)	\$52
烤牛里脊肉配上釉蔬菜土豆、红酒	\$55
"每日推荐"	\$36
马尔代夫风味刺鲅鱼排(200克)	\$32
辣椒青柠巨无霸黑虎虾	\$55
尔代夫风味芝麻香煎黄鳍金枪鱼(180克)	\$32
松露谷饲鸡胸肉	\$36
迷迭香新西兰羊排(160克)	\$55
MB 7 和牛菲力牛排(200 克)**	\$75
烤三文鱼柳 (180gr)	\$45
环礁龙虾(100克)**	\$25

点任意烤物即可任选一种配菜和一种酱料



素食

煎西兰花炒土豆

\$25

\$35

焗烤酿蘑菇、普罗旺斯炖菜、Yucca 薯片、番茄酱、炒罗勒

点任意烤物即可任选一种配菜和一种酱料。 烤物需要至少 20 分钟的烹饪时间。

配菜

帕尔玛奶酪碎法式薯条	\$8
松露土豆泥 ①	\$8
四重芝士通心粉(Divergentalian)	\$10
英式烤土豆配培根碎、香葱和酸奶油 🕛	\$8
精致春季蔬菜 🕠	\$8

配菜

法式蛋黄酱

森林蘑菇酱

青花椒酱

蒜香香菜黄油辣酱 ①

柠檬莳萝白黄油酱 ()

























餐后甜点















柠檬冰糕 ♥











\$06