

# TRB Brunch Menu

## TRB 早午餐菜单

### Welcome Canapé 餐前小吃

Spring Pea Soup, Bacon, Parmesan Cheese  
青豆浓汤, 培根, 帕马森芝士

Foie Gras, Cherry  
鹅肝, 樱桃

### Appetizer 前菜

#### In Family Style 分享

Gravlax, Caper, Dill, Horseradish  
腌制三文鱼, 酸豆, 莳萝, 辣根

Celeriac, Lobster Cup, Apple  
根芹, 龙虾杯, 苹果

Asparagus, Ham, Egg, Hollandaise  
芦笋, 火腿, 蛋, 荷兰酱

French Toast, Raspberry  
法式吐司, 树莓

### Main Course 主菜

Salmon, Fig, Zucchini, Seaweed  
三文鱼, 无花果, 节瓜, 海苔

*Or 或*

Halibut, Leek, Basil, Sour Cream  
比目鱼, 大葱, 罗勒, 酸奶油

*Or 或*

Pigeon, Morel, Radish, Truffle Oil  
乳鸽, 羊肚菌, 萝卜, 松露油

*Or 或*

Wagyu Beef, Pesto, Asparagus, Truffle Sauce (80g : Sup 70RMB / 160g : Sup 140 RMB)  
和牛, 青酱, 芦笋, 松露汁 (80 克额外收: 70 元 / 160 克额外收: 140 元)

### Desserts 甜点

Chocolate, Milk Chocolate Mousse, Brownie, Rum Raisin Ice Cream  
巧克力, 牛奶巧克力慕斯, 布朗尼蛋糕, 朗姆葡萄冰淇淋

*Or 或*

Yoghurt, Passionfruit, Raspberry  
酸奶, 热情果, 树莓

*Or 或*

Basmati Rice, Coconut, Vanilla  
香米, 椰子, 香草

488 RMB Per Person / 每位

*A 15% Service Charge is Added 额外酌收百分之十五的服务费*

**Something for Sharing 分享**

**Suckling Pig 烤乳猪**

1/4 (Sup 298RMB)

1/4 (额外收: 298 元)

1/2 (Sup 596RMB)

1/2 (额外收: 596 元)

**Australian Wagyu Tomahawk 澳大利亚和牛战斧**

1 Kilogram (Sup 1688RMB)

一公斤 (额外收: 1688 元)

**Wine Package 酒套餐**

**Sparkling Wine Package 气泡酒套餐**

Laurens Le Moulin, France

Free Flow: 218 RMB

**French Wine Package 法国葡萄酒套餐**

White Wine: Domaine Salitis, France

Red Wine: Domaine Saint - Jacques, France

Free Flow: 198 RMB

*A 15% Service Charge is Added 额外酌收百分之十五的服务费*