

VISAGE 菜单

开胃菜- LAN NA THAI制作

Poa Pia Jay 35 RMB
蔬菜春卷

Poa Pia Tod 40 RMB
鸡肉春卷

Tod Man Pla 40 RMB
泰式鱼饼

Tod Man Goong 45 RMB
泰式虾饼

Som Tam 45 RMB
新鲜青木瓜配以虾仁, 花生, 青柠汁

Yam Nua 55 RMB
炭火烧烤牛肉, 切成薄片, 拌黄瓜制成凉色拉

Yam Woon Sen 60 RMB
炒线面拌海鲜, 蘑菇, 小玉米和胡萝卜色拉

泰式汤- LAN NA THAI制作

Tom Kha Gai - 椰奶鸡肉汤 55 RMB

Tom Yam Goong - 酸辣明虾汤 60 RMB

泰式咖喱- LAN NA THAI制作

青咖喱鸡肉 55 RMB

黄咖喱虾肉 60 RMB

鸭肉咖喱 60 RMB

所有咖喱配以米饭供应

印式咖喱- HAZARA制作

Murgh Makhni 60 RMB
无骨鸡肉经泥炉炭火烧烤后,
加奶油番茄肉汁 煮成, 俗称为奶油烧鸡

Rogan Josh 65 RMB
大块鲜嫩的羊肉放入用洋葱熬制的汁内
烧煮而成, 是一道传统特色菜肴

Choti Jaipuri 65 RMB
去壳明虾加藏红花浇腰果肉汁

所有咖喱配以米饭供应
* 另添米饭 25 RMB

泰式经典

泰国炒面 65 RMB
酸甜的罗望子沙司炒面条及小虾,
配以青柠, 香葱, 豆芽和碎花生

酸辣明虾汤 65 RMB
泰式宽面配以酸辣明虾汤

猪肉面 50 RMB
泰式宽面配以猪肉片和蒜泥

鱼丸面 50 RMB
泰式宽面配以时蔬, 鱼丸和豆腐

牛肉面 60 RMB
牛肉汤面配以牛肉片, 豆芽, 芥兰和蒜泥

猪腿饭 60 RMB
清真蹄膀配以甜面酱和白煮蛋, 并附赠米饭

EUROPEAN SPECIALTIES - BY ERIC PEREZ

法棍面包配以迷迭香鸡肉	55 RMB
全麦金枪鱼三明治	55 RMB
Quiche Lorraine 法式大葱腌熏肉塔糕	60 RMB
Croque Monsieur 法式火腿芝士三明治	60 RMB
Croque Madame 法式火腿芝士三明治加蛋	65 RMB
Lasagna Bolognese 意大利肉酱千层面	65 RMB
Penne 意大利空心面配橄榄	65 RMB

午餐供应时间：上午 11 点至下午 2: 30

晚餐供应时间：下午 5: 30 至晚上 9: 30

DESSERT

WHITE CHOCOLATE HEART 红果汁白巧克力慕丝配茉莉花茶冰淇淋	68 RMB
NOISETTINE 香脆榛子饼配香草冰淇淋	68 RMB
CHOCOLATE CHERRY CAKE 香橙富贵桑椹黑巧克力慕丝配桑椹汁及香草冰淇淋	68 RMB
PISTACHIO RASPBERRY CAKE 桑椹冻杏仁开心果巴伐利蛋糕配桑子冰霜	65 RMB
TIRAMISU 提拉米苏配浓缩咖啡冰淇淋及夏威夷巧克力饼	65 RMB
MANGO CHEESECAKE 腰果芒果芝士蛋糕配芒果冰淇淋及巧克力汁，鲜水果	65 RMB
VANILLA BEAN CRÈME BRULÉE 焦糖香草炖蛋配鲜水果及香橙脆饼	65 RMB
THE CHOCOLATE TASTER (for 2) 三种花色巧克力	95 RMB
CHOCOLATE FONDUE 巧克力火锅 热巧克力酱，棉花糖，菠萝，草莓，香蕉，猕猴桃，芒果，杏仁蛋糕	130 RMB
PROFITEROLLES 法国点心 三个泡芙配上香菜冰淇淋，巧克力酱和杏仁	60 RMB

SELECTIONS OF ICE CREAM

BROWNIE COUPE

巧克力、咖啡、焦糖、冰淇淋配浓郁巧克力蛋糕及焦糖、干果、巧克力汁

75 RMB

TROPICAL COUPE

朗姆葡萄冰淇淋、椰子、芒果冰霜配菠萝片及鲜水果

75 RMB

RUBY COUPE

桑椹、草莓冰霜、香草冰淇淋配果汁及香橙片

75 RMB

TEA COUPE

茉莉花茶、伯爵茶、绿茶冰淇淋配香橙姜果玛琪琳蛋糕

75 RMB

MACAROON PLATE

6片蛋白杏仁饼配果汁冰霜及冰淇淋

75 RMB