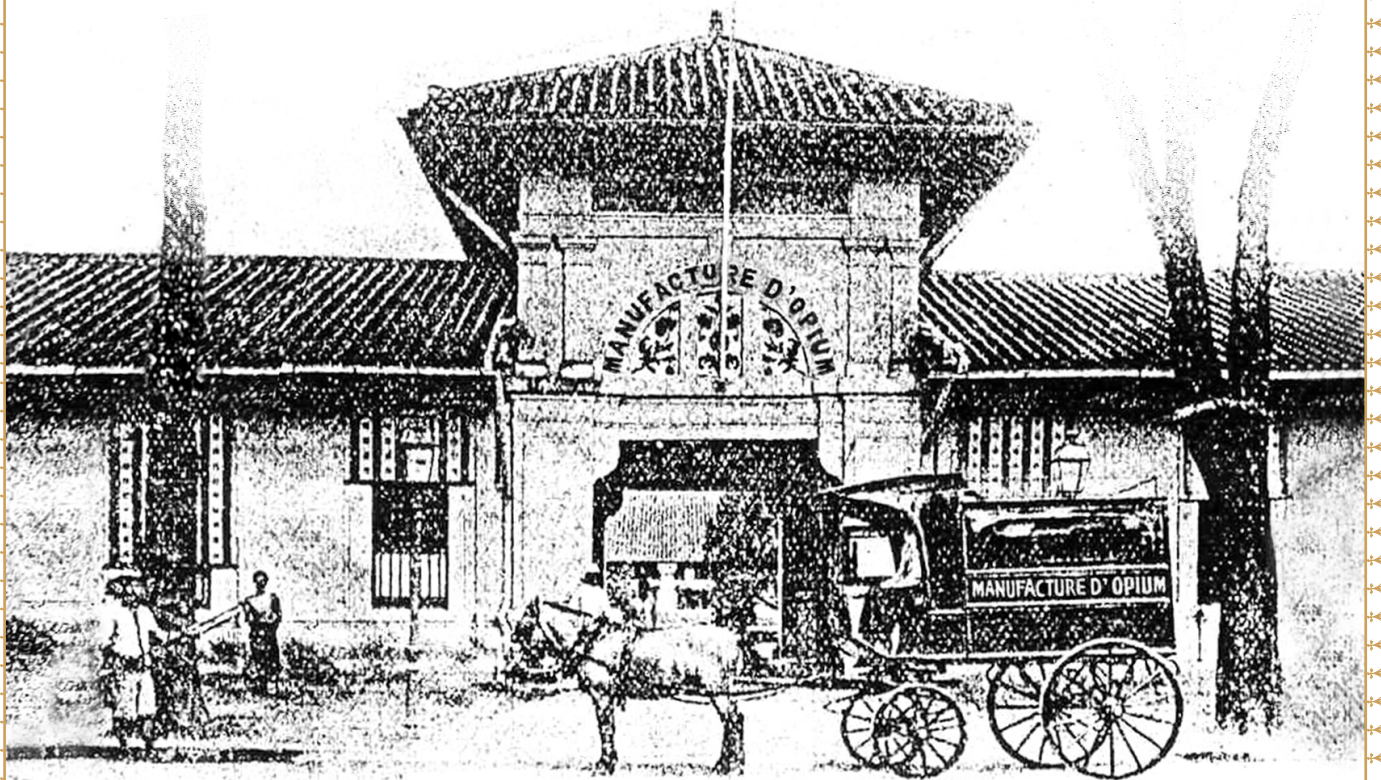




The Refinery



鴉片提炼厂 - 西贡

建立于1881年

开胃酒

The Refinery 冰茶 The Refinery Iced Tea	190d
杰克丹尼、青柠叶和伯爵茶糖浆	
本餐厅著名的百香果马丁尼 Passion Martini	180d
阿佩罗雪碧 Aperol Spritz	180d
力加茴香酒 Ricard	65d
皇家基尔 - 黑醋栗气泡酒 Kir Royal	200d

前菜

香浓椰菜花核桃汤 Cauliflower Soup	110d
法式洋葱汤 Onion Soup	135d
烟熏茄子泥和普罗旺斯杂烩 Aubergine	150d
配酸种吐司	
白葡萄酒蒸蛤蜊 Clams Steamed	255d
配番茄汤和酸种吐司 (分享品尝亦可)	
烧烤鱿鱼配莎莎酱 BBQ Baby Squid	150d
茴香酒火焰虎蝦配酸种吐司 Flambéed Prawns	320d
酥炸小鱿鱼配蒜泥蛋黄酱 Battered Baby Squid	235d
法式乡村冷肉酱配腌制小黄瓜 Paté de Campagne	120d
鲜牛肉薄片配帕尔马干酪和芝麻菜 Beef Carpaccio	230d
香煎鹅肝配自制吐司和时令果酱 Foie Gras	395d

拼盘

配上大量自制面包和黄油

冷肉拼盘 厨师每日精选 Cold Cut Platter	370d
奶酪拼盘 精选进口奶酪 Cheese Platter	380d
混合冷盘及奶酪拼盘 以上两道菜中的精选 Mixed	475d
烤卡芒贝尔奶酪 配核桃与蜂蜜 Whole Baked	475d
(30分钟即可品尝)	



30克帝王鱼子酱和 30克烟熏三文鱼子
Imperial Caviar & Smoked Salmon
配自制吐司、刺山柑、水煮蛋、红洋葱碎和酸奶油
2.300d

沙拉

本餐厅沙拉量较大 足以被视为清淡的主菜

尼斯沙拉 Niçoise	235d
配烤剑鱼和鹌鹑蛋	Ⓜ SL + 50d
法式培根沙拉 Frisée	220d
配芥末籽培根和荷包蛋	Ⓜ SL + 50d
慢烤鸡肉和鳄梨沙拉 Chicken Salad	290d
配腰果、黑蒜和烤番茄	
扁豆山羊奶酪沙拉 Lentil Salad	235d
配核桃和卡拉马塔黑橄榄	
三文鱼土豆沙拉 Salmon Salad	290d
配奶油莳萝酱和青豆	
The Refinery Salad	290d
沙拉 - 培根、鸡肉、配帕尔马干酪凤尾鱼酱	
菠菜、荷包蛋和芦笋沙拉 Spinach Salad	
配帕尔马干酪 with Parmesan	190d
配帕尔马干酪和培根 with Bacon	245d

三明治

法式“香脆先生 酸种三明治 Croque Monsieur
烤火腿和奶酪 195d | 配搭一个煎蛋 205d

大型烤鸡和鳄梨 Chicken Sandwich 195d
配自制蒜泥蛋黄酱

黑安格斯牛肉汉堡 Burger 350d
配奶酪、烤红葱和培根

配上炸薯条和沙拉 所有面包都是自制的

配菜

炒什锦蔬菜 Sautéed Vegetables	80d
普罗旺斯杂烩 Ratatouille	120d
土豆泥 Mashed Potatoes	60d
迷迭香炒小土豆 Sautéed Potatoes	60d
蔬菜杂拌 配芝麻和柠檬酱 Mixed Greens	60d
自制炸薯条 Fat Fries	60d
自制炸土豆丝 Potato Straw	60d
法式伯那西酱汁 4 Sauce	50d
胡椒酱 / 芥末酱 / 蓝纹奶酪酱	

所有价格 *000 并包含增值税和服务费

本餐厅开业于2006年

意大利 面和烩饭

- 西葫芦柠檬意大利面 Zucchini e Limone 220d
脆皮西葫芦、辣椒、罗勒、柠檬、面包屑
配帕尔马干酪 250d
- 芦笋薄荷柠檬烩饭 Asparagus Risotto 290d
利奥米和新鲜薄荷
- 自制山羊奶酪宽面 Goat's Cheese Fettuccine 235d
配烤辣椒和核桃 **SL + 50d**
- 烟花女意大利面 Alla Puttanesca 235d
辣凤尾鱼、橄榄、刺山柑和番茄酱
配烤虾 350d
- 蛤蜊意大利面 Alle Vongole 270d
蛤蜊、白葡萄酒和爆裂樱桃番茄
- 海鲜烩饭 Seafood Risotto 435d
配虾、鱿鱼、蛤蜊和扇贝
- 自制奶油鸡肉宽面 Chicken Fettuccine 295d
配培根、牛肝菌和烤番茄
- 牛肉番茄千层面 Lasagna 350d
蔬菜杂拌配芝麻和柠檬酱

木 炭烧烤

- 藩切剑鱼 Swordfish 360d
配莎莎酱、炸薯条、沙拉和山羊奶酪酿橄榄 **SL + 100d**
- 烤三文鱼 Salmon 450d
配法式伯那西酱汁，西兰花和迷迭香小土豆
- 美味鸭胸 Duck Magret 420d
配香橙汁酱，烤胡萝卜和红薯泥
- 传统牛排薯条 - 300克顶级牛排 650d
配上自选酱汁 Steak Frites
法式伯那西酱汁 | 胡椒酱 | 芥末酱 | 蓝纹奶酪酱
- 巴黎黄油香煎牛排 - 300克顶级牛排 680d
配秘制黄油青葱酱和土豆丝 Café de Paris
- 菲力牛排 Filet Mignon 750d
配红酒酱汁和松露土豆泥
- 罗西尼菲力牛排 Mignon Rossini 850d
配香煎鹅肝、芦笋和红酒酱汁

The Refinery 勃艮第红酒炖牛肉 Beef Bourguignon 390d

慢烤无骨鸡腿 配炒小土豆 Chicken Leg 295d - **SL + 100d**

法式香煎龙俐鱼排 配柠檬黄油酱和芦笋 Sole Meunière 390d

法式蓝带鸡排 - 炸鸡胸肉、火腿和奶酪配沙拉 Chicken Cordon Bleu 345d

进口油封鸭 配迷迭香苹果和土豆泥 Imported Duck Confit 450d

烤海鲈 配扁豆和炒菠菜 Sea Bass 295d - **SL + 100d**

茄子、菠菜和扁豆卷焗 烤番茄酱 Aubergine Roulade 220d - **SL + 50d**

主

菜

“生活中最美好的事情之一就是我们必须定期停止正在做的事情，将注意力集中在饮食上。”
鲁契亚诺·帕瓦罗蒂

甜点

本餐厅所有的甜点和冰淇淋都是自制的

- 芝士拼盘** 精选进口芝士和自制面包 *Cheese Platter* 380d
- 冰淇淋泡芙** 配热**MAROU**巧克力酱 *Profiteroles* 165d
- The Refinery** 冷冻芝士蛋糕 *Frozen Cheesecake* 110d
- 百香果杯仔布丁** 配巧克力玉米片 *Passion Fruit Crème* 110d
- 自制希腊酸奶** 配新鲜、干果和桑葚果酱 *Greek Yogurt* 110d
- 自制黑巧克力慕斯** *Chocolate Mousse* 90d
- 法式反烤苹果塔** 配香草豆冰淇淋 *Tarte Tatin* 170d
- 自制冰淇淋和冰糕** *Ice-Cream* 1球 50d 2球 90d
- MAROU**黑巧克力 - 香草豆 - 椰子(不含乳制品) - 罗布斯塔咖啡
Chocolate - Vanilla - Coconut - Coffee
- 浓缩咖啡马提尼** - 伏特加、甘露咖啡、浓缩咖啡和红糖
可以用脱咖啡因咖啡制成 *Espresso Martini* 180d

法式薄饼

- 2片法式薄饼** 配柠檬和砂糖 *2 Crêpes Lemon* 95d
- 1片法式薄饼** 配新鲜香蕉、椰子冰淇淋和热巧克力酱 *1 Crêpe Banana* 110d
- 2片桌边火焰苏泽特薄饼** 配新鲜橙汁、金万利和香草冰淇淋 *Suzette* 220d
..... 额外1片110d

午餐套餐

请看黑板或向服务员询问我们每日的精选

- ←—————→
- 前菜和主菜 235d | 包括一杯葡萄酒 300d**
- 主菜和甜点 235d | 包括一杯葡萄酒 300d**
- 前菜、主菜和甜点 275d | 包括一杯葡萄酒 340d**
- ←—————→
- 额外一杯桑娇维塞赤霞珠或灰皮诺 100d**
(仅限午餐套餐!)

午餐套餐中还提供其他主菜，但需额外付费！

(请参阅我们的常规菜单上后面带有“ SL +”的项目)