

Let's Do a Luxe Lunch

588 per person for four-course
698 per person for five-course
298 per person for unlimited Billecart-Salmon Brut Champagne
588 por pessoa para quatro pratos
698 por pessoa para cinco pratos
298 por pessoa por Champagne Billecart-Salmon Brut à descrição

BOSTON LOBSTER

mushroom consommé, foie gras, parmesan chips
consomê de cogumelos com foie gras, lascas de parmesão e lavagante

~

ORGANIC MOUNTAIN EGG

soft cooked, green asparagus, soft polenta, maple roasted Japanese potato, black truffle
ovo orgânico cozido, espargos, polenta, batata ao xarope de açúcar e trufas

~

RAVIOLI

Reblochon de Savoie and porcini mushroom, kabocha pumpkin
ravioli com queijo Reblochon de Savoie, cogumelos e abóbora

~

TURBOT

baked celeriac, red mullet bottarga, fennel and cilantro
rodovalho com aipo rábano, bottarga de salmonete, funcho e coentros

or

ou

VENISON FILLET WELLINGTON

wild berry, beetroot, sour cherry sauce
bife Wellington de veado com frutos vermelhos, beterraba e molho de cerejas

~

RICE PUDDING

caramel mousse, port wine pear, pistachio, rice pudding ice cream
mousse de caramelo, pera em vinho do porto, pistácio e gelado de pudim de arroz


“Let's do a Luxe Lunch” set menu has to be served to every guest at the same table
O menu “Let's do a Luxe Lunch” só é servido para toda a mesa

THE
Manor

 Spicy food |  Contains pork |  Vegetarian

If you have any dietary restrictions or food allergies, please let your server know.

Prices are in MOP and subject to 10% service charge.

 @stregismacao | #TheManorMacao

丰盛豪华午餐

588 每位四道菜午膳套餐

698 每位五道菜午膳套餐

另加 298 可任意畅饮 Billecart-Salmon Brut 香槟

波士顿龙虾

蘑菇清汤、鹅肝、巴马臣芝士脆片

~

有机山养野鸡蛋

慢煮、绿芦笋、意式粟米粥、枫糖烤日本薯仔、黑松露

~

意大利云吞

法国 Reblochon de Savoie 芝士及牛肝菌、日本南瓜

~

多宝鱼

欧洲芹菜头、红鲷鱼乌鱼子、茴香及茼蒿

或

威灵顿鹿肉柳

野莓、红菜头、酸樱桃酱

~

米香布丁

焦糖慕斯、波特酒渍香梨、开心果、米香布丁雪糕

同桌每位客人需同时享用「丰盛豪华午餐」

THE

Manor

雅舍

🌶️ 辛辣食物 | 🐷 含有猪肉 | 🌿 素菜

如阁下对任何食物有敏感或要求，请于点单时告知您的服务员。所有价格均为澳门币，另加收 10% 服务费。

📍 @stregismacao | #TheManorMacao