

DINING ROOM

BY BEYHOUSE

前菜

芝士挞

安德里亚布拉塔芝士挞

甜豆、苦艾酒

卡卢加鱼子酱

258

烤章魚

加利西亚烤章魚

意大利辣肉肠油

烟熏牛奶芝士

意大利热沾酱

338

油甘魚片伴番茄酱

油甘魚刺身

意大利番茄

塔贾斯卡橄榄、牛至草

328

皮埃蒙特牛肉他他

皮埃蒙特牛肉他他

烟熏洋蓍、水牛乳清芝士

刺山柑

308

釀魷魚

酿魷鱼

春季蔬菜、马铃薯泡沫、墨汁酱

258

意粉和意大利飯

白豆海鲜意粉

杂锦意粉

白豆、时令甲壳贝类海鲜

588

(两位用)

意大利马铃薯意粉配红虾

自制马铃薯意粉

意大利红虾、番茄、阿尔菲柠檬

508

香蒜青口意大利粉

自家制手工意粉

海藻、青口

大蒜和橄榄油泡沫

358

小牛舌芝士青醬意大利飯

意大利米

烤小牛舌、青醬、甜羊奶芝士

258

熱那亞云吞

自家制云吞

有机农场“热那亚”肉醬

波罗伏洛芝士、洋葱醬

280

主食

香煎野生珊瑚石斑魚

野生珊瑚石斑魚
意大利海鮮汁
意式烤麵包
508

香烤鮭魚

烤大西洋鮭魚
松本茸、炭燒墨魚
維蒙蒂諾白酒汁
488

香烤羊架

香烤羊架
地中海香草、羊肉汁、洋蔥
488

意式烤雞

烤有機黃雞
小韭蔥、甜玉米、雞汁
488

脆皮小牛肉

有機奶飼皮埃蒙特小牛柳 配酸種麵包脆皮
馬鈴薯、芫菁、吞拿魚醬
558

價格皆為港元，另收10%服務費

BluHouse 受「目的驅策」(purpose-driven) 的商業概念啟發，BluHouse 致力通過捐贈和創造就業機會，為尖沙咀社區和欠缺服務的群體，帶來改變。

餐廳將承諾將其收入的 1% 用於支持這使命。

