

MENU

派對生啤桶

2500cc | 3000cc
Draft Beer Party Star



豪格登(2.5L)
Hoegaarden (2.5L)
(小麥5%)

NT\$1350



凡迪特白(3L)
Vedett extra white (3L)
(小麥4.7%)

NT\$1600



布魯日金(3L)
Brugse Zot Blond (3L)
(大麥6%)

NT\$1700



No.1草莓(3L)
Früli Strawberry (3L)
(4.1%)

NT\$1600



天堂金(3L)
Triporteur Heaven (3L)
(大麥6.2%)

NT\$1600

用餐小提醒

圖片僅供參考請以實品為準

- 每人最低消費為 NT\$130
The minimum charge is NT\$130/per person.
- 特定用餐時段、週末、假日每人最低消費為 NT\$300
The minimum charge is NT\$300/per person, in Weekend or Holiday and during the dinning time.
- 本店需加收10%服務費
All subject to 10% service charge.
- 本店禁止攜帶外食 / 酒類 / 飲品
No outside food and drinks allowed.
- 啤酒杯破裂須酌收NT\$250，禁止杯具碰撞以免悲劇
Be careful ! NT\$250 is charged for a broken beer glass.

比利時生啤酒 Draft Beer

比利時生啤酒各分店以不同品項限量供應
維持你每一口感動

生啤派對組 Bravo Beer Combo	260/160cc *3
凡迪特白 (小麥4.7%) Vedett extra white	190/330cc 290/500cc

No.1 草莓 (4.1%) Fruli Strawberry (啤酒大賽WBA 2009 評為世界最好喝的水果酒)	190/330cc 290/500cc
天堂金 (大麥6.2%) Triporteur Heaven	165/250cc 290/500cc
布魯日金 (大麥6%) Brugse Zot Blond	220/330cc 310/500cc
豪格登 (小麥5%) Hoegaarden	165/250cc 290/500cc



啤兒特調 Beer Cocktail



我的藍莓夜 (藍莓&覆盆子&草莓啤酒) My Blueberry Night (blueberry/ raspberry/ strawberry wit)	180
蕾夢天堂 (檸檬&金啤酒) Paradise (lemon/ tea/ gold ale)	180
北方威尼斯 (藍柑橘&金啤酒) Venice (tea/ blue curacao syrup/ gold ale)	180
小菊喊柚 (洋甘菊&甜柚&金啤酒) Hi!Chamomile (chamomile/ grapefruit/ gold ale)	180

比利時精釀啤酒 Belgian craft Beer

330cc | 750cc | 1500cc

多達200種，各自擁有不同的香氣及獨特口感
可符合每個人的味覺與嗅覺
若有需要啤酒請至冰櫃由服務人員為您推薦介紹
More than 200 sorts of Belgian craft beers provided
please order from fridge.

3-5% 香甜水果系 多種水果選擇 深受女性客人喜愛	7-9% 原味經典風 修士親手釀造 喝下的是樸實與用心
10-12% 後勁兇猛型 挑戰海量者 濃度高達10%以上	5-7% 清爽順口類 口感清爽順口 派對狂歡暢飲良伴



特調啤酒 House Style Beer

莓果啤酒冰沙 Mixberry & beer ice blend	250	蜂蜜啤酒冰沙 Honey & beer ice blend	230
綜合水果啤酒冰沙 Mixfruit & beer ice blend	240	草莓啤酒冰沙 Strawberry & beer ice blend	230
芒果啤酒冰沙 Mango & beer ice blend	230	蘇打啤酒 Soda with beer	200
百香果啤酒冰沙 Passion fruit & beer ice blend	230	熱櫻桃啤酒 Hot cherry beer	200



特調水煙 Shisha

【水煙僅供應戶外區店面】
板橋新埔店 / 南港店 / 中山店

純水煙 Shisha	400
Special 果香啤酒水煙 Fruit tobacco with fruit beer shisha	550
威士忌水煙 Fruit tobacco with whisky shisha	750
伏特加水煙 Fruit tobacco with vodka shisha	750

窯烤雞腿凱薩沙拉



爐烤牛肉沙拉



煙燻鮭魚佐酸奶油Bruschetta



比利時啤酒奶油焗烤田螺



沙拉 Salad

地中海式龍蝦海鮮濃湯
佐手工麵包



湯品 Soup

- 凱薩沙拉 160
Caesar salad
- 田園沙拉 佐 義大利陳年葡萄醋 160
Salad with balsamic vinegar
- 摩佐拉起司蕃茄沙拉 170
Fresh mozzarella with tomatoes salad
- 爐烤綜合野菇蔬菜 佐 松露陳年葡萄酒醋 180
Roasted vegetables with balsamic vinegar
- 炙烤黑鮪魚芝麻葉沙拉 240
Roasted tuna with arugla salad
- 爐烤牛肉沙拉 280
Grilled beef salad
- 窯烤雞腿凱薩沙拉 (for 2~3 share) 340
Roasted chicken thigh & caesar salad

- 蛤蠣巧達湯佐手工麵包 150
Clam cream chowder & bread
- 蕃茄濃湯佐手工麵包 120
Tomato chowder & bread
- 牛肉蕃茄濃湯佐手工麵包 160
Beef with tomato chowder & bread
- 地中海式龍蝦海鮮濃湯佐手工麵包 320
Lobster with tomato chowder & bread



爐烤綜合野菇蔬菜
佐松露陳年葡萄酒醋



炙烤黑鮪魚芝麻葉沙拉

Bruschetta

一份四片香烤法國麵包，上覆下列豐盛的餡料
four slices of oven-toasted baguette generously topped with

- 帕瑪森香蒜 100
Homemade garlicspread & parmesan cheese
- 傳統蕃茄羅勒 120
Tomatoes and basil salsa
- 松露百菇 150
Truffle flavor mushrooms
- 蘋果燻鴨胸 170
Apple cubes and smoked duck breast
- 煙燻鮭魚佐酸奶油 170
Smoked salmon and sour cream
- 帕瑪火腿搭摩佐拉起司 150
Parma ham with mozzarella
- 窯烤總匯手作佛卡夏 160
Baked homemade focaccia
- 比利時啤酒奶油焗烤田螺 (醬汁含牛) 220
Baked of snail with beer cream sauce

窯烤總匯手作佛卡夏



用餐小提醒

- 每人最低消費為 NT\$130
The minimum charge is NT\$130/per person.
- 特定用餐時段、週末、假日每人最低消費為 NT\$300
The minimum charge is NT\$300/per person, in Weekend or Holiday and during the dinning time.
- 本店需加收10%服務費
All subject to 10% service charge.
- 本店禁止攜帶外食 / 酒類 / 飲品
No outside food and drinks allowed.
- 啤酒杯破裂須酌收NT\$250，禁止杯具碰撞以免悲劇
Be careful ! NT\$250 is charged for a broken beer glass.

一起早午餐 Brunch

全天候供應
Served All Day

好精神系列 *Cheer You Up*

-  **肉集三拼** 480
(香草炸雞排、骰子牛肉串、義式烤培根)
Meat combo (chicken / beef / bacon)
-  **厚切牛排 (5oz)** 450
Beef steak
- 香料豬里肌排** 350
Pork tenderloin
- 義式香料烤雞腿佐紅酒牛肉汁**  350
Grilled chicken thigh with beef gravy
- 塔塔醬魚排** 320
Fish steak with tata sauce
-  **烤野菇蔬食** 300
Baked of mushrooms



選你喜歡的蛋(擇一) Choose of the eggs

炒蛋 / 太陽蛋 / 兩面煎
scrambled / sunny-side-up / over easy




選你喜歡的麵包(擇一) Choose of the bread

自家手作佛卡夏 / 軟式法國麵包
homemade focaccia / soft French bread



好蛋捲捲 *What A Nice Egg*

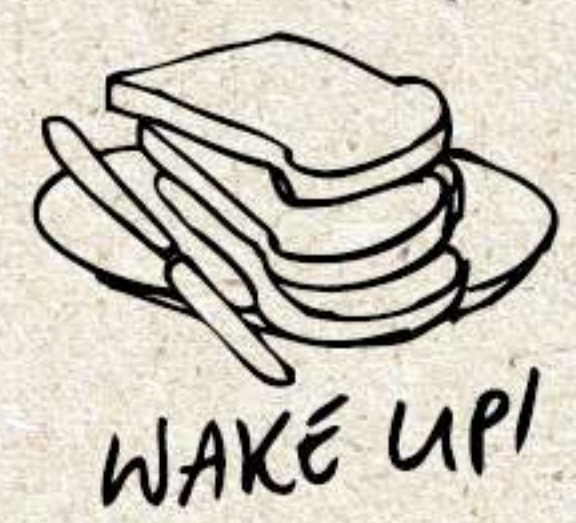
-  **四種起司歐姆蛋** 320
Cheese combo omelet
- 布娜飛培根歐姆蛋** 290
Bravo bacon omelet
- 蘆筍鮮蝦蘑菇歐姆蛋** 310
Asparagus / shrimp / mushrooms omelet
- 英式蕃茄燉半熟蛋** 350
Poached eggs with tomato sauce
-  **野蕈鮮蔬歐姆蛋** 280
Mushroom with vegetable omelet

  本餐廳使用美國、澳大利亞進口牛肉
 可蛋奶素食烹調,請先告知服務人員依個人需求作準備
vegetarian, please inform

選你喜歡的麵包(擇一) Choose of the bread

自家手作佛卡夏 / 軟式法國麵包
homemade focaccia / soft French bread

所有早午餐系列皆附上 BREAKFAST



① 沙拉(擇一) Choose one

水果沙拉醬 / 義式油醋醬
Salad with fruit dressing or vinaigrette

② 飲品(擇一) Choose one

美式咖啡(熱/冰) / 伯爵茶(熱) / 紅茶(熱/冰) / 洋甘菊茶(熱)
Coffee(hot/ice) / Earl grey tea(hot) / Black tea(hot/ice) / Chamomile tea(hot)

Bring a wonder life to you with Bravo Beer

圖片僅供參考請以實品為準



手工窯烤披薩 Handmade Pizza

現揉麵皮進爐窯烤
一嚐薄脆餅皮與起司交融口感

原來還可以加料 More Toppings

+ NT\$20 (12吋價格雙倍/12" double price)

羅勒 basil	香菇 shiitake
大蒜 garlic	黑橄欖 olives
蕃茄 tomato	杏鮑菇 abalone mushroom
彩椒 bell pepper	洋蔥 onion
美生菜 lettuce	雞蛋 egg
墨西哥辣椒 jalapeno	

+ NT\$40 (12吋價格雙倍/12" double price)

雙倍起士 double cheese	魷魚 squid
燻雞肉 smoked chicken	酸豆 capers
培根 bacon	帕瑪火腿 parma ham
德式香腸 german sausage	燻鮭魚 smoked salmon
義式臘肉 salami	鮮蝦 shrimp

法式私廚四季 Chef's Pizza (四款風味) 12" 490

什錦百菇/ 帕瑪火腿/ 芝麻葉/ 墨西哥臘肉/ 鳳梨/ 培根/ 洋蔥/ 墨西哥辣椒
mushrooms/ parma ham/ arugula/ salami/ pineapple/ bacon/ onion/ jalapeno

布娜飛 Bravo Pizza 10" 370

半熟蛋/ 羅勒/ 蕃茄/ 培根/ 酸豆/ 洋蔥
poached/ basil/ tomato/ bacon/ capers/ onion

傳統瑪格麗特 Margherita 10" 280

蕃茄/ 羅勒葉
tomato/ basil

蒜苗鹹豬肉 Salted pork & scallion 7" 250

蒜苗絲/ 鹹豬肉
scallion/ salted pork 12" 410

紐澳良BBQ燻雞 BBQ smoked chicken 7" 240

燻雞肉/ 洋蔥/ 彩椒/ BBQ醬
smoked chicken/ onion/ bell pepper/ BBQ sauce 12" 390

墨西哥辣味鮮蝦 Jalapeno & shrimp 7" 250

墨西哥辣椒/ 洋蔥/ 黑胡椒粒/ 蝦仁
jalapeno/ onions/ black pepper/ shrimp 12" 410

和風章魚燒 Teriyaki Octopus 7" 250

特製和風照燒醬/ 特調美奶滋/ 小章魚/ 柴魚片
teriyaki sauce/ mayonnaise/ octopus/ bonito 12" 410

西班牙海鮮 Spanish Seafood 7" 260

鮮蝦/ 魚肉/ 小章魚/ 魷魚/ 蒜碎/ 洋蔥
shrimp/ fish/ small octopus/ squid/ garlic/ onions 12" 430

干貝蘆筍鮮蝦 Scallop & Shrimp 7" 260

干貝/ 蘆筍/ 洋蔥/ 鮮蝦/ 黑胡椒
scallop/ asparagus/ onions/ shrimp/ black pepper 12" 430

燻雞剝皮辣椒 Smoked Chicken & Peeled Chilli Pepper 7" 240

燻雞/ 剝皮辣椒/ 洋蔥
smoked chicken/ peeled chilli pepper/ onions 12" 390

北京烤鴨 Beijing Roasted Duck 7" 250

特製甜麵醬/ 蒜苗/ 燻鴨片
homemade special sauce/ scallion/ duck 12" 410

芝麻葉帕瑪火腿 Arugula & Parma Ham 7" 240

芝麻葉/ 帕瑪火腿
arugula/ Parma ham 12" 390

農村什錦蔬食 Vegetable 7" 230

蕃茄醬/ 新鮮蕃茄/ 香菇/ 彩椒/ 黑橄欖/ 美生菜
tomato sauce/ tomato/ mushrooms/ bell pepper/ olives/ lettuce 12" 380

松露牛肝菌菇 Truffle Flavor Boletus 7" 260

白醬/ 白松露油/ 松露醬/ 牛肝菌野菇/ 蘑菇/ 香菇/ 杏鮑菇
cream sauce/ truffle flavor oil/ truffle sauce/ boletus/ mushrooms 12" 430

三種起士 Mix Cheese 7" 240

帕瑪森起司/ 馬滋拉起司/ 切達起司
parmesan / mozzarella / cheddar 12" 390



鮮蝦蘆筍半月派



義式半月派 Calzoni

鮮蝦蘆筍半月派 280

Shrimp with asparagus calzoni

菇菇半月派 260

Mushrooms calzoni

燻雞半月派 270

Smoked chicken calzoni

義大利麵 Pasta



加值 NT\$39
Handmade tagliatelle +\$39

升級手工寬扁麵

小麥粉與農場直送的新鮮鴨蛋
不加任何一滴水揉製手工麵糰，
利用壓麵機反覆地來回輾壓，
創造出彈牙的口感



加值 NT\$49
Handmade gnocchi +\$49

升級手工洋芋麵疙瘩

進口洋芋加上帕達諾起司
與小麥粉的完美比例，
還必須堅持手工揉製，
每個麵疙瘩才能均勻的吸附
濃稠的湯汁成就豐富的口感



西西里蕃茄龍蝦海鮮橄欖油細扁麵



馬賽蕃茄鯷魚風味黑淡菜橄欖油細扁麵



蕃茄奶油干貝海膽細扁麵



辣味白酒蛤蠣細扁麵



本餐廳使用美國、澳大利亞進口牛肉
可蛋奶素食烹調，請先告知服務人員依個人需求作準備
vegetarian, please inform

西西里蕃茄龍蝦海鮮橄欖油細扁麵 520
Linguine in lobster & clam & mussel & tomato with olive oil

墨西哥辣味鮮蝦細扁麵 280
Linguine in jalapeno with shrimp

蕃茄奶油海鮮細扁麵 330
Linguine in seafood with tomato cream sauce

蛋黃培根奶油細扁麵 260
Linguine in bacon, carbonara sauce

松露野蕈橄欖油細扁麵 260
Linguine in mushrooms and truffle sauce with olive oil

馬賽蕃茄鯷魚風味黑淡菜橄欖油細扁麵 360
Anchovy & mussel & tomato with olive oil

羅勒青醬海鮮總匯細扁麵 280
Linguine in seafood, pesto sauce

香蒜辣椒橄欖油細扁麵 230
Linguine in garlic, chilli, olive oil

帕瑪起司蘆筍野蕈細扁麵 250
Linguine in asparagus and mushrooms with cream sauce

秘製X.O醬炒干貝細扁麵 360
XO sauce with scallop

炸雞腿排肉醬乳酪滑蛋鐵板細扁麵 320
Fried chicken thigh with scrambled eggs

辣味白酒蛤蠣細扁麵 (可不加辣) 270
Linguine in clam with garlic & spicy and white wine

辣味海鮮墨魚汁細扁麵 280
Linguine in seafood with spicy and cuttlefish ink sauce

蕃茄奶油干貝海膽細扁麵 360
Linguine in scallop with sea urchin tomato creamy sauce

青蒜魷魚橄欖油細扁麵 280
Linguine in green onion, squid, olive oil

商業午餐 Business lunch (非假日AM11:30-PM2:30)

飲品(擇一) Choose one of drink

美式咖啡(熱/冰) / 伯爵茶(熱) / 紅茶(熱/冰) / 洋甘菊茶(熱) coffee(hot/ice) / earl grey tea(hot) / black tea(hot/ice) / chamomile tea(hot)

套餐升值 Set meal

+ NT\$69 主廚濃湯(擇一) Choose one of soup

牛菌菇巧達濃湯 / 義式蕃茄濃湯
boletus cream chowder / tomato chowder

+ NT\$49 飲品(擇一) Choose one of drink

美式咖啡(熱/冰) / 洋甘菊茶(熱) / 伯爵茶(熱) / 鮮檸檬蘇打 / 紅茶(熱/冰) / 可樂 / 雪碧 / 白桃烏龍(熱/冰) / 熱帶天堂綠茶(熱/冰)
coffee(hot/ice) / chamomile tea(hot) / earl grey tea(hot) / lemon soda / black tea(hot/ice) / coke / sprite / oolong tea(peach flavor)(hot/ice) / green tea(fruit flavor)(hot/ice)

+ NT\$59 主廚沙拉(擇一) Choose one of salad

水果沙拉醬 / 義式油醋醬
Salad with fruit dressing or vinaigrette

義式燉飯 Risotto

義大利米口感偏硬帶有米心
當換「越光米」上場時展現出吸滿湯汁後
仍粒粒飽滿又濃稠的燉飯
很適合用來取代義大利米
來煮燉飯又符合大眾期待的口感

加值-NT\$39
Riced Cauliflower +39
升級
花椰菜米

採用整朵
白花椰菜生產
精確3釐米切工
創造極致
米粒口感

花椰菜切碎後看起來像米飯一樣，熱量和含糖量只有白飯的1/6，
維生素C含量很高，檸檬的2倍、蘋果的20倍，取代白米是很合適的減糖料理！

斯里蘭卡花蟹奶油起司燉飯
Sri Lank crab with cheese creamy risotto

420

烤帆立貝奶油蛤蠣燉飯
Grilled Fan Scallops & clam with creamy sauce

300

松露牛排水波蛋起司燉飯
Beef steak and truffles with poached

460

西班牙海鮮燉飯 (蕃紅花孕婦不宜)
Spain seafood paella

280

松露麻油雞腿燉飯
Sesame oil with chicken thigh

320

威尼斯墨魚汁海鮮燉飯
Seafood with cuttlefish ink sauce

280

法式歐姆牛肉燉飯
Beef risotto with omelette

280

鮑魚蕃茄海膽燉飯
Abalone & sea urchin with tomato sauce

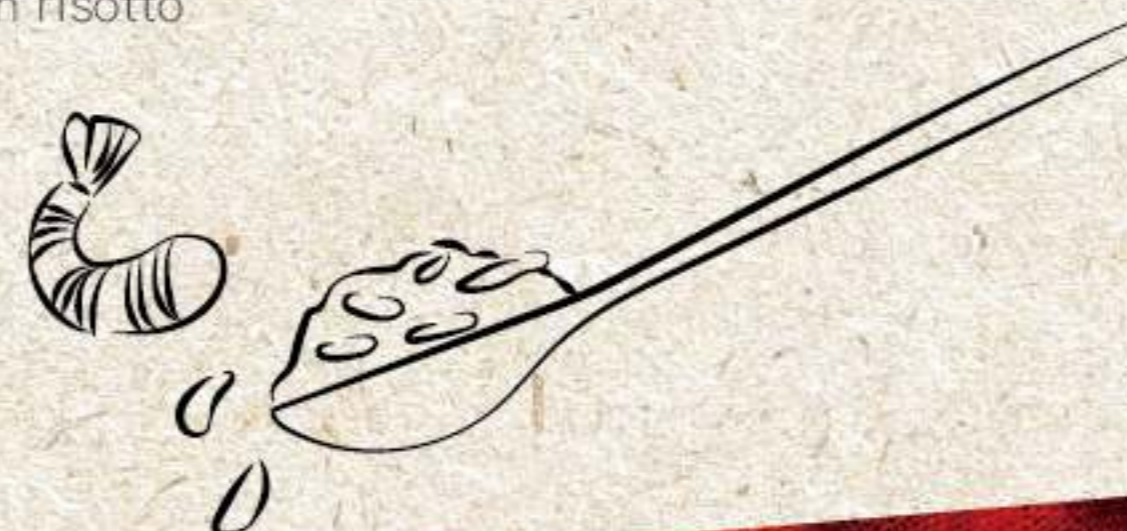
360

魷魚捲米燉飯
Squid roll with risotto

300



烤帆立貝奶油蛤蠣燉飯



西班牙海鮮燉飯



松露牛排水波蛋起司燉飯

義式脆皮燉飯



斯里蘭卡花蟹奶油起司燉飯

本餐廳使用美國、澳大利亞進口牛肉
可蛋奶素食烹調,請先告知服務人員依個人需求作準備
vegetarian, please inform

義式脆皮燉飯 Deep fried risotto 320

佐醬: 可選 義式蕃茄紅醬 / 奶油乳酪白醬

餡料: 可選 海鮮 or 培根

(Sauce: tomato sauce or cream sauce)

(Filling: seafood or bacon)

奶油野蕈蘆筍燉飯 270

Mushroom & asparagus with cream sauce

松露牛肝菌菇起司燉飯 290

Truffle flavor and boletus with cheese sauce

爐烤牛肝菌野蕈蘆筍野炊燉飯 300

Baked mushroom & asparagus with boletus sauce



商業午餐 Business lunch (非假日AM11:30-PM2:30)

飲品(擇一) Choose one of drink

美式咖啡(熱/冰) / 伯爵茶(熱) / 紅茶(熱/冰) / 洋甘菊茶(熱) coffee(hot/ice) / earl grey tea(hot) / black tea(hot/ice) / chamomile tea(hot)

套餐升值 Set meal

+ NT\$69 主廚濃湯(擇一) Choose one of soup

牛菌菇巧達濃湯 / 義式蕃茄濃湯
boletus cream chowder / tomato chowder

+ NT\$49 飲品(擇一) Choose one of drink

美式咖啡(熱/冰) / 洋甘菊茶(熱) / 伯爵茶(熱) / 鮮檸檬蘇打 / 紅茶(熱/冰) / 可樂 / 雪碧 / 白桃烏龍(熱/冰) / 熱帶天堂綠茶(熱/冰)
coffee(hot/ice) / chamomile tea(hot) / earl grey tea(hot) / lemon soda / black tea(hot/ice) / coke / sprite / oolong tea(peach flavor)(hot/ice) / green tea(fruit flavor)(hot/ice)

+ NT\$59 主廚沙拉(擇一) Choose one of salad

水果沙拉醬 / 義式油醋醬
Salad with fruit dressing or vinaigrette



義式豬排塔佐黑松露乳酪醬



馬德里鮭魚菲力佐雪莉酒醬汁



比利時啤酒燉牛肉



辣味蕃茄煨煮啤酒淡菜鍋

精緻排餐 Main Course

精緻排餐可選擇 Main course choose of

① 副食(擇一) Choose one of dish

薯條 / 燉飯 Fries or risotto

-  比利時啤酒燉牛肉 480
Beef stew with Belgian beer
-  炙燒特選美國沙朗牛排 (8oz) 580
Steak with gravy (8oz)
-  美國厚切牛排 (6oz) 520
Prime steak(6oz)
- 馬德里鮭魚菲力佐雪莉酒醬汁 480
Fillet of salmon with sherry sauce
- 義式豬排塔佐黑松露乳酪醬 420
Pork steak with truffle flavor cheese sauce

比利時啤酒淡菜鍋 Mussel with fries

搭配薯條
with fries

- 香蒜白酒煨煮啤酒淡菜 490
Mussel with garlic and white wine
-  辣味蕃茄煨煮啤酒淡菜 490
Mussel with tomato chilli sauce
- 青蒜羅勒煨煮啤酒淡菜 460
Mussel with garlic and basil
- 蒜味奶油煨煮啤酒淡菜 460
Mussel with garlic cream sauce



商業午餐 Business lunch (非假日AM11:30-PM2:30)

飲品(擇一) Choose one of drink

美式咖啡(熱/冰) / 伯爵茶(熱) / 紅茶(熱/冰) / 洋甘菊茶(熱) coffee(hot/ice) / earl grey tea(hot) / black tea(hot/ice) / chamomile tea(hot)

套餐升值 Set meal

+ NT\$69 主廚濃湯(擇一) Choose one of soup

牛菌菇巧達濃湯 / 義式蕃茄濃湯
boletus cream chowder / tomato chowder



+ NT\$49 飲品(擇一) Choose one of drink

美式咖啡(熱/冰) / 洋甘菊茶(熱) / 伯爵茶(熱) / 鮮檸檬蘇打 / 紅茶(熱/冰) / 可樂 / 雪碧 / 白桃烏龍(熱/冰) / 熱帶天堂綠茶(熱/冰)
coffee(hot/ice) / chamomile tea(hot) / earl grey tea(hot) / lemon soda / black tea(hot/ice) / coke / sprite / oolong tea(peach flavor)(hot/ice) / green tea(fruit flavor)(hot/ice)

+ NT\$59 主廚沙拉(擇一) Choose one of salad

水果沙拉醬 / 義式油醋醬
Salad with fruit dressing or vinaigrette



  本餐廳使用美國、澳大利亞進口牛肉
可蛋奶素食烹調,請先告知服務人員依個人需求作準備
vegetarian, please inform

拼盤 Side Dish

以下拼盤系列任選三種 NT\$700 份量不變
NT\$700 for 3 of chooses

- 🍷 麻辣鐵板小龍蝦 260
Spicy crawfish
- 🍷 澎湖脆炸香辣小卷 250
Deep-fried fresh Neritic Squid
- 酒醋蒜味蘑菇蝦 260
Mushroom & shrimp with vinaigrette
- 🍷 西班牙辣炒魷魚 240
Sauted squid with chilli and garlic
- 煙燻鮭魚佐比利時啤酒水果醬 250
Smoked salmon with fruit beer sauce
- 金沙醬起司焗海鮮 260
Gratin seafood with Salted Egg Yolk Sauce



美國水牛城辣雞翅

- 羅勒青醬法式海螺 270
French conch with pesto sauce
- 比利時啤酒煨煮奶油草蝦 260
Creamy shrimp stew with Belgian beer
- 雙拼淡菜 260
Mussels- 2 style
- 酥炸軟殼蟹佐柚子油醋 260
Fried ecdysis crab
- 🍷 比利時啤酒煨煮蛤蠣佐手工麵包 240
Stewed clams with belgian beer & bread



西班牙辣炒魷魚



比利時啤酒煨煮蛤蠣佐手工麵包

- 🇺🇸 爐烤翼板牛 260
Pan-fry top blade steak
- 烤五花鹹豬肉 250
Baked of pork belly
- 🍷 美國水牛城辣雞翅 240
Buffalo wings
- 烤伊比利松阪豬佐松露陳年葡萄醋 280
Baked Iberico pork with balsamic vinegar
- 派對拼盤小三拼 (酥炸洋蔥圈、酥炸魷魚圈、馬滋拉條) 450
Combo fried (deep fried onion rings, fried squid, fried mozzarella)

🇺🇸 🇦🇺 本餐廳使用美國、澳大利亞進口牛肉
🌱 可蛋奶素食烹調,請先告知服務人員依個人需求作準備
vegetarian, please inform

- 🌱 焗烤佛倫斯蕃茄櫛瓜盅 240
Gratin zucchini & tomato
- 🌱 松露野蕈爐烤烘蛋 240
Frittata with mushroom & truffle sauce
- 嫩煎鴨胸佐紅酒牛肉汁 🇺🇸 260
Sauted duck breast with gravy
- 🇺🇸 厚切安格斯骰子牛 250
Beef cubes



羅勒青醬法式海螺



麻辣鐵板小龍蝦



焗烤佛倫斯蕃茄櫛瓜盅



爐烤翼板牛



共享大拼盤 Combo For Share

布娜飛小雞棒棒分享桶 Bravo drumstick 6pcs/250
 佐醬口味(擇一): 可選 辣味水牛城醬 / 美式煙燻烤肉醬 / 經典海鹽胡椒
 (Choose one flavor: buffalo hot sauce / BBQ sauce / pepper salt powder) 9pcs/340
 12pcs/450

美國16盎司大丁骨牛排 T-bone steak(16oz) 980
 丁骨牛排 / 烤時蔬 / 脆薯
 t-bone steak / baked vegetables / fries

歐式綜合起士臘肉拼盤 Salami & cheese combo 750
 佛卡夏/綜合腰果/摩佐拉起司/康門貝爾起司/煙燻起司/邱拉爾臘肉/帕瑪火腿/索蘭諾火腿
 focaccia/ cashew/ mozzarella/ camembert/ smoked cheese/ chorizo salami/ parma ham/ serrano ham

布娜飛精選 Bravo combo 680
 新月薯 / 蕃茄羅勒雞腿 / 三拼香腸 / 義式帕瑪火腿沙拉 / 蕃茄摩佐拉
 fries / chicken thigh with salsa / sausage / parma ham salad / mozzarella salad

美式酥炸 Fried combo 680
 新月薯 / 海鮮捲 / 洋蔥圈 / 法式炸魚塊 / 美式炸雞翅
 fries / seafood roll / fried onion rings / fried codfish / fried chicken wings

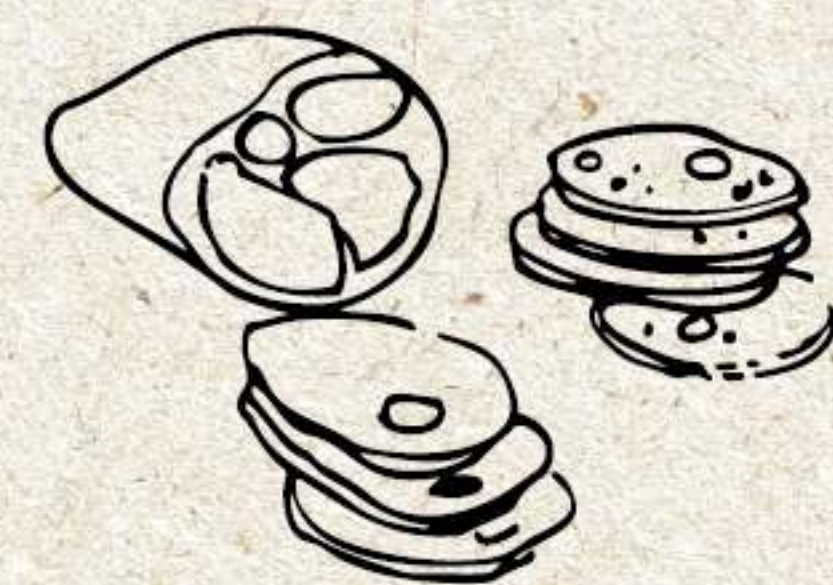
慕尼黑德國豬腳 Schweinshaxe 680
 德國豬腳 / 手工酸菜 / 脆薯
 schweinshaxe / sauerkraut / fries

蒙大那黑胡椒爐烤牛排(14oz) Roasted steak 820
 爐烤牛排 / 烤時蔬 / 手工酸菜 / 脆薯
 roasted steak / baked vegetable / sauerkraut / fries



蒙大那黑胡椒爐烤牛排

布娜飛精選



薯條 Fries

另加任一種醬料\$30/盅

You can add more than one sauce, just need \$30 for one

本餐廳使用美國、澳大利亞進口牛肉

蜂蜜芥末醬 140
 Honey mustard sauce

香蔥酸奶醬 150
 Chives and sour cream sauce

辣椒螃蟹醬 140
 Chilli crab sauce

黑松露起司醬 160
 Truffle flavor cheese sauce

西班牙辣醬 140
 Spanish chilli sauce

義大利肉醬薯條 180
 Meat sauce with fries

墨西哥辣醬 140
 Jalapeno chilli sauce

綜合薯條 佐 雙醬(蜂蜜芥末/特調白醬) 250
 Fries combo with honey mustard & caesar sauce

本店特調白醬 140
 Caesar sauce



慕尼黑德國豬腳

布娜飛小雞棒棒分享桶

經典海鹽胡椒



辣味水牛城醬

美式煙燻烤肉醬

歐式綜合起士臘肉拼盤



蔬活系列 Suitable For Vegetarians

沙拉 / 前菜 Salad / Appetizer

- 田園沙拉 佐 義大利陳年葡萄醋 160
Salad with balsamic vinegar
- 摩佐拉起司蕃茄沙拉 170
Fresh mozzarella with tomatoes salad
- 爐烤綜合野菇蔬菜 佐 松露陳年葡萄酒醋 180
Roasted vegetables with balsamic vinegar
- 蘆筍佐白松露油 160
Asparagus with olive oil
- 焗烤佛倫斯蕃茄柳瓜盅 240
Gratin zucchini & tomato
- 松露野蕈烘蛋 240
Frittata with mushroom & truffle sauce
- 傳統蕃茄羅勒Bruschetta 120
Tomatoes and basil salsa
- 松露百菇Bruschetta 150
Truffle flavor mushrooms
- 窯烤蔬食手作佛卡夏麵包 160
Baked homemade focaccia



焗烤佛倫斯蕃茄柳瓜盅

湯品 Soup

- 蕃茄濃湯佐手工麵包 120
Tomato chowder & bread

蔬活早午餐 Brunch



- ① 沙拉(擇一) Choose one ② 飲品(擇一) Choose one

水果沙拉醬 / 義式油醋醬
Salad with fruit dressing
or vinaigrette

美式咖啡(熱/冰) Coffee(hot/ice)
伯爵茶(熱) Earl grey tea(hot)
紅茶(熱/冰) Black tea(hot/ice)
洋甘菊茶(熱) Chamomile tea(hot)

- 烤野菇蔬食 300
Baked of mushrooms

選你喜歡的蛋(擇一) Choose of the eggs

炒蛋 / 太陽蛋 / 兩面煎
scrambled / sunny-side-up / over easy

選你喜歡的麵包(擇一) Choose of the eggs

自家手作佛卡夏 / 軟式法國麵包
homemade focaccia / soft French bread

- 四種起司歐姆蛋 320
Mushroom with vegetable omelet

- 蘆筍蘑菇歐姆蛋 310
Asparagus and mushroom omelet

- 野蕈鮮蔬歐姆蛋 280
Mushroom with vegetable omelet

選你喜歡的麵包(擇一) Choose of the eggs

自家手作佛卡夏 / 軟式法國麵包
homemade focaccia / soft French bread

- 墨西哥蔬食起司餅 270
Quesadilla



墨西哥蔬食起司餅

蕃茄瑪格麗特

義大利麵 & 燉飯 Pasta & Risotto

可享套餐升值 Set meal

- 松露野蕈橄欖油細扁麵 260
Linguine in mushrooms and truffle sauce with olive oil
- 帕瑪起司蘆筍野蕈細扁麵 250
linguine in asparagus and mushrooms with cream sauce
- 蕃茄鮮蔬細扁麵 250
Linguine in vegetable, tomato sauce
- 奶油野蕈蘆筍燉飯 270
Mushroom & asparagus with cream sauce risotto
- 松露牛肝菌菇起司燉飯 290
Truffle flavor and boletus with cheese sauce risotto
- 爐烤牛肝菌野蕈蘆筍野炊燉飯 300
Baked boletus mushrooms and asparagus risotto

手工窯烤披薩 Handmade Pizza

- 蕃茄瑪格麗特披薩 Margherita pizza 7" 200
12" 330
蕃茄 / 羅勒葉
tomato / basil
- 三種芝士披薩 Mix Cheese pizza 7" 240
12" 390
帕瑪森起司 / 馬滋拉起司 / 切達起司
parmesan / mozzarella / cheddar
- 農村什錦蔬食披薩 Vegetable pizza 7" 230
12" 380
新鮮蕃茄 / 香菇 / 彩椒 / 黑橄欖 / 美生菜
tomato / mushrooms / bell pepper / olives / lettuce
- 野蕈蘆筍披薩 Mushroom & asparagus 7" 240
12" 390
綜合野菇 / 蘆筍
mushrooms / asparagus
- 菇菇半月派 Mushrooms colzoni 260



帕瑪起司蘆筍野蕈細扁麵

甜點&特調飲品系列 Dessert & Drink

點心系列 Snack

香草冰淇淋佛卡夏 Vanilla ice cream with focaccia	160
蘋果肉桂起酥捲 Apple Cinnamon Rolls	150
比利時鬆餅 Waffle	160
烤熔岩巧克力布朗尼 Brownie	150
墨西哥起司玉米脆片 Mexican nachos	160
煉乳麻糬派 Mochi pie	210
鳳梨雪花派 Pineapple & marshmallow Pie	160
阿芙加朵(香草冰淇淋 & 濃縮咖啡) Afofato(vanilla ice cream & espresso)	150

搖滾冰沙系列 Smooth Drink

芒果冰沙 Mango smooth	140
百香果冰沙 Passion fruit smooth	140
新鮮蜂蜜檸檬冰沙 Lemon smooth with honey	160
草莓牛奶冰沙 Strawberry & milk smooth	160
百香野莓冰沙 Passion fruit & berry smooth	160
薄荷牛奶冰沙 Mint milk smoothie	170

無酒精飲料系列 Beverage

蘋果汁 冰 Apple juice (Iced)	110
鮮檸檬紅茶 冰 Fresh Lemon black tea (Iced)	130
鮮榨蜂蜜檸檬汁 冰 Fresh lemon juice with honey (Iced)	150
鮮紅柚果茶 冰 Red grapefruit tea (Iced)	150
鮮鳳梨冰茶 冰 pineapple tea (Iced)	150
可可拿鐵 冰/熱 Chocolate latte (Iced / Hot)	140
紅茶拿鐵 冰/熱 Blacktea latte (Iced / Hot)	130
愛爾蘭伯爵奶茶 冰/熱 Earl Grey tea with fresh milk (Iced / Hot)	140

氣泡蘇打系列 Soda

可樂 / 雪碧 Coke / Sprite	100
氣泡萊姆 Lemon sprite	130
莓果蘇打 Mixberry soda	130
芒果蘇打 Mango soda	130

奶昔系列 Milkshake

草莓奶昔 Strawberry milkshake	150
香草巧克力奶昔 Vanilla Chocolate Milkshake	160
芒果奶昔 Mango milkshake	150

咖啡系列 Coffee

美式咖啡 冰/熱 Coffee Americano (Iced / Hot)	100
拿鐵 冰/熱 Latte (Iced / Hot)	120
卡布奇諾 冰/熱 Cappuccino (Iced / Hot)	120
焦糖瑪奇朵 冰/熱 Caramel latte (Iced / Hot)	140

花果茶系列 Flower Tea

藍莓果粒茶 熱 Blueberry tea (Hot)	150
蜂蜜柚子茶 冰/熱 Honey grapefruit tea (Iced / Hot)	140
熱帶風情水果茶 冰/熱 Tropical fruit tea (Iced / Hot)	140
夏威夷冰果茶 冰 Hawaii fruit tea (Iced)	160
蜂蜜桂花茶 冰/熱 Honey osmanthus tea (Iced / Hot)	140
柚香洋甘菊茶 冰/熱 Grapefruit chamomile tea (Iced / Hot)	140



草莓牛奶冰沙

芒果蘇打

莓果蘇打

圖片僅供參考請以實品為準

烤熔岩巧克力布朗尼

