

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



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

NT\$1600



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

NT\$1600



不可言喻(3L)
Triporteur Nipple (3L)
(大麥8.5%)

NT\$1700

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
豪格登 (小麥5%) Hoegaarden	165/250cc 290/500cc

No.1草莓 (4.1%) Fruiti 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
不可言喻 (大麥8.5%) Triporteur Nipple	220/330cc 310/500cc
凡迪特白 (小麥4.7%) Vedett extra white	190/330cc 290/500cc



生啤派對組

比利時精釀啤酒 Belgian craft Beer

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



啤兒特調

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

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



莓果啤酒冰沙

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
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

爐烤綜合野菇蔬菜
佐松露陳年葡萄酒醋



沙拉 Salad

- 凱薩沙拉 180
Caesar salad
- 田園沙拉 佐 義大利陳年葡萄酒醋 180
Salad with balsamic vinegar
- 摩佐拉起司蕃茄沙拉 180
Fresh mozzarella with tomatoes salad
- 爐烤綜合野菇蔬菜 佐 松露陳年葡萄酒醋 220
Roasted vegetables with balsamic vinegar
- 舒肥雞胸肉鄉村沙拉 280
Sous vide chicken breast salad
- 窯烤雞腿凱薩沙拉 360
Roasted chicken thigh & caesar salad
- 酥炸軟殼蟹柚香芝麻葉沙拉 460
Fried ecdysis crab & arugula salad

地中海式龍蝦海鮮濃湯
佐手工麵包

湯品 Soup

- 蛤蠣巧達湯佐手工麵包 150
Clam cream chowder & bread
- 蕃茄濃湯佐手工麵包 150
Tomato chowder & bread
- 牛肉蕃茄濃湯佐手工麵包 180
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

舒肥雞胸肉鄉村沙拉



酥炸軟殼蟹柚香芝麻葉沙拉



綜合COMBO Bruschetta

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

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 120
Homemade garlicspread & parmesan cheese
- 煙燻鮭魚佐酸奶奶 170
Smoked salmon and sour cream
- 傳統蕃茄羅勒 120
Tomatoes and basil salsa
- 帕瑪火腿搭摩佐拉起司 150
Parma ham with mozzarella
- 黑松露奶油 150
Truffle Cream
- 綜合COMBO Bruschetta(六種口味各一片) 230
COMBO bruschetta
- 熱拿亞青醬切達起士 150
Cheddar Cheese & Pesto sauce

比利時啤酒奶油焗烤田螺(醬汁含牛) 220
Baked of snail with beer cream sauce



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.

圖片僅供參考請以實品為準

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)
-  **起士烤牛排 (3oz)** 420
Roast Steak with Cheese
- 西西里炸豬排** 350
Fried pork chop
-  **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** 350
Fish steak with tata sauce
-  **烤野菇蔬食** 320
Baked of mushrooms



西西里炸豬排



英式蕃茄燉半熟蛋

義式香料烤雞腿
佐紅酒牛肉汁

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
- 布娜飛歐姆蛋** 300
Bravo bacon omelet
- 蘆筍鮮蝦蘑菇歐姆蛋** 330
Asparagus / shrimp / mushrooms omelet
- 英式蕃茄燉半熟蛋** 330
Poached eggs with tomato sauce
-  **野蕈鮮蔬歐姆蛋** 300
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



塔塔醬魚排



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)



起士烤牛排

Bring a wonder life to you with Bravo Beer

圖片僅供參考請以實品為準



法式私廚四季



布娜飛

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 10吋&12吋價格雙倍
10"&12" double price

- | | |
|-------------------|-------------------------|
| 羅勒
basil | 香菇
shitake |
| 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 10吋&12吋價格雙倍
10"&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 |
| 芝麻葉
arugula | |

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/ 羅勒/ 黑胡椒
scallop/ asparagus/ onions/ shrimp/ basil/ black pepper 12" 430

夏威夷鮮蝦 Hawaiian Shrimp 7" 260

洋蔥/ 鳳梨/ 蝦仁
onions / pineapple / shrimp 12" 430

南歐肉集 Meat Collection 7" 260

臘肉/ 培根/ 香腸/ 帕瑪火腿
salami / bacon / sausage / parma ham 12" 430

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 320
Shrimp with asparagus calzoni

菇菇半月派 280
Mushrooms calzoni

燻雞半月派 300
Smoked chicken calzoni

義大利麵 Pasta



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



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



辣味白酒蛤蜊細扁麵



青蒜魷魚橄欖油細扁麵



蕃茄奶油干貝海膽細扁麵



馬賽蕃茄鱈魚風味黑淡菜橄欖油細扁麵



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

秘製X.O醬炒干貝細扁麵
XO sauce with scallop

380

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

320

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

280

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

260

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

380

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

320

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

280

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

360

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

320

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

320

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

330

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

320

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

280

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！

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

480

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

360

明太子軟殼蟹奶油起司燉飯
Cod roe & ecdysis crab with creamy sauce

460

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

320

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

300

法式歐姆牛肉燉飯
Beef risotto with omelette

320

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

320

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

320

烤帆立貝奶油蛤蠣燉飯



西班牙海鮮燉飯



松露牛肝菌菇起司燉飯

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

松露牛肝菌菇起司燉飯
Truffle flavor and boletus with cheese sauce

330

奶油野蕈蘆筍燉飯
Mushroom & asparagus with cream sauce

280

爐烤牛肝菌野蕈蘆筍野炊燉飯
Baked boletus mushrooms and asparagus

320



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



美國帶骨牛小排



西西里蕃茄海鮮盅



辣味蕃茄煨煮啤酒淡菜鍋

精緻排餐 Main Course

伊比利亞頂級肋眼蓋豬排 880
Iberian prime ribeye pork chops

炙燒特選美國沙朗牛排 (8oz) 720
Steak with gravy (8oz)

比利時啤酒燉牛肉 680
Beef stew with Belgian beer

美國帶骨牛小排 680
American beef short ribs

西西里蕃茄海鮮盅 680
Sicilian tomato seafood bowl

比利時啤酒淡菜鍋 Mussel with fries

香蒜白酒煨煮啤酒淡菜 520
Mussel with garlic and white wine

辣味蕃茄煨煮啤酒淡菜 550
Mussel with tomato chilli sauce

青蒜羅勒煨煮啤酒淡菜 550
Mussel with garlic and basil

蒜味奶油煨煮啤酒淡菜 520
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\$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

+ 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)



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\$750 份量不變
NT\$750 for 3 of chooses





美國水牛城辣雞翅



西班牙辣炒魷魚




比利時啤酒煨煮蛤蠣佐手工麵包

 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


 法式燉牛肩 300
Beef tendon burgundy

香榭海鮮起士烘蛋 280
Champs seafood & cheese in eggs

 麻辣鐵板小龍蝦 260
Spicy crawfish

 澎湖脆炸香辣小卷 270
Deep-fried fresh Neritic Squid


酒醋蒜味蘑菇蝦 260
Mushroom & shrimp with vinaigrette


 西班牙辣炒魷魚 260
Sauted squid with chilli and garlic

酥炸軟殼蟹佐柚子油醋 280
Fried ecdysis crab

金沙醬起司焗海鮮 260
Gratin seafood with Salted Egg Yolk Sauce

羅勒青醬法式海螺 270
French conch with pesto sauce

 比利時啤酒煨煮蛤蠣佐手工麵包 255
Stewed clams with belgian beer & bread


 爐烤翼板牛 280
Pan-fry top blade steak

烤五花鹹豬肉 270
Baked of pork belly

 美國水牛城辣雞翅 260
Buffalo wings

烤伊比利松阪豬佐松露陳年葡萄醋 270
Baked Iberico pork with balsamic vinegar

 焗烤佛倫斯蕃茄櫛瓜盅 255
Gratin zucchini & tomato

 松露野覃爐烤烘蛋 270
Frittata with mushroom & truffle sauce

 厚切安格斯骰子牛 270
Beef cubes



派對拼盤小三拼 (酥炸洋蔥圈、美式炸雞柳、馬滋拉條) 450
Combo fried (deep fried onion rings、fried chicken nuggets、fried mozzarella)

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

布娜飛精選



布娜飛小雞棒棒分享桶 Bravo drumstick

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)

6pcs/250
9pcs/340
12pcs/450

美國16盎司大丁骨牛排 T-bone steak(16oz)

丁骨牛排 / 烤時蔬 / 脆薯
t-bone steak / baked vegetables / fries

980

歐式綜合起士臘肉拼盤 Salami & cheese combo

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

750

布娜飛精選 Bravo combo

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

720

美式酥炸 Fried combo

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

720

慕尼黑德國豬腳 Schweinshaxe

德國豬腳 / 手工酸菜 / 脆薯
schweinshaxe / sauerkraut / fries

720



慕尼黑德國豬腳

布娜飛小雞棒棒分享桶

經典海鹽胡椒

美式煙燻烤肉醬



辣味水牛城醬

歐式綜合起士臘肉拼盤



綜合雙醬薯條

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 160
Honey mustard sauce

香蔥酸奶醬 170
Chives and sour cream sauce

辣椒螃蟹醬 160
Chilli crab sauce

黑松露起司醬 180
Truffle flavor cheese sauce

西班牙辣醬 160
Spanish chilli sauce

義大利肉醬薯條 180
Meat sauce with fries

墨西哥辣醬 160
Jalapeno chilli sauce

鹹蛋黃薯條 佐 香蔥酸奶 220
Fries with salted egg yolk chives & sour cream sauce

本店特調白醬 160
Caesar sauce

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

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 180
Salad with balsamic vinegar
- 摩佐拉起司蕃茄沙拉 180
Fresh mozzarella with tomatoes salad
- 爐烤綜合野菇蔬菜 佐 松露陳年葡萄酒醋 220
Roasted vegetables with balsamic vinegar
- 蘆筍佐白松露油 170
Asparagus with olive oil
- 焗烤佛倫斯蕃茄柳瓜盅 255
Gratin zucchini & tomato
- 松露野蕈爐烤烘蛋 270
Frittata with mushroom & truffle sauce
- 傳統蕃茄羅勒Bruschetta 120
Tomatoes and basil salsa

湯品 Soup

- 蕃茄濃湯佐手工麵包 150
Tomato chowder & bread



焗烤佛倫斯蕃茄柳瓜盅

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 320 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 300 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 280
Linguine in mushrooms and truffle sauce with olive oil
- 帕瑪起司蘆筍野蕈細扁麵 280
Linguine in asparagus and mushrooms with cream sauce
- 蕃茄鮮蔬細扁麵 270
Linguine in vegetable, tomato sauce
- 奶油野蕈蘆筍燉飯 280
Mushroom & asparagus with cream sauce risotto
- 松露牛肝菌菇起司燉飯 330
Truffle flavor and boletus with cheese sauce risotto
- 爐烤牛肝菌野蕈蘆筍野炊燉飯 320
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
- 三種起士披薩 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 280



帕瑪起司蘆筍野蕈細扁麵

甜點&特調飲品

Dessert & Drink

點心 Snack

蘋果肉桂起酥捲 Apple Cinnamon Rolls	160
烤熔岩巧克力布朗尼 Brownie	170
墨西哥起司玉米脆片 Mexican nachos	160
煉乳麻糬派 Mochi pie	210
香草冰淇淋佛卡夏 Vanilla ice cream with focaccia	160
阿芙加朵(香草冰淇淋 & 濃縮咖啡) Afogato(vanilla ice cream & espresso)	150
冰淇淋香蕉船 Ice cream banana split	180
水果帕妃聖代 fruit parfait sundae	250
漂浮阿薩姆(香草冰淇淋&紅茶) Vanilla ice cream & Assam tea	150

限定分店供應

汐止店/新莊店/台中秀泰店/台中三井店限定供應

無酒精飲料 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

搖滾冰沙 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

奶昔 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

限定分店供應

氣泡蘇打 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
新鮮水果氣泡飲(無糖) Fresh fruit soda(suger-free)	150

鮮果鮮奶 fruit milk

仲夏野莓 Berries & Milk	170
火龍果實 Pitaya & Milk	170
酪梨蜂蜜 Avocado & Honey & Milk	180



草莓牛奶冰沙

芒果蘇打

莓果蘇打

咖啡 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 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

圖片僅供參考請以實品為準

烤熔岩巧克力布朗尼



阿芙加朵





台北林森店紅酒餐酒館 *Bravo Wine*

(近中山國小站2號出口)

台北市中山區林森北路477號B1
(02)2531-5656



台北中山店 *Bravo Cafe* 布娜飛小酒館

(台北車站中山地下街R1出口)

台北市中山區中山北路一段56巷2-1號
(02)2568-1599



台北南港店 *Bravo Cafe* 布娜飛小酒館

(南港車站/南側廣場1樓)

台北市南港區忠孝東路七段371號
(02)2789-0019



板橋新埔店(中山國中旁/新光傑仕堡商旅)

新北市板橋區縣民大道二段273號1樓
(02)8969-1766



新莊宏匯廣場店(近新莊副都心站2號出口)

新北市新莊區新北大道四段3號4樓
(02)8522-9277



汐止遠雄店(iFG遠雄廣場)

新北市汐止區忠孝里新台五路一段99號1樓A區
(02)2697-2727



LaLaport台中店(南館1樓)

台中市東區進德路700號
(04)2220-1368



台中文心秀泰店(文心秀泰廣場)

台中市南屯區文心南路289號6樓
(04)2471-2667