





派對生啤桶

Draft Beer Party Star



凡迪特白(3L)
Vedett Extra White (3L)
(小麥4.7%)

NT\$1600



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

NT\$1700



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

NT\$1700



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

NT\$1800

用餐小提醒

- 每人最低消費為 NT\$300
The Minimum Charge Is NT\$300/Per Person.
- 本店禁止攜帶外食 / 酒類 / 飲品
No Outside Food And Drinks Allowed.
- 本店需加收10%服務費
All Subject To 10% Service Charge.
- 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



— 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
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
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

— 比利時精釀瓶裝啤酒 —

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

精釀瓶裝啤酒

請至冰櫃前由侍酒師為您推薦

More Than 200 Sorts Of Belgian Craft Beers Provided Please Order From Fridge.

啤酒特調

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
草莓先生 (草莓啤酒奶蓋) Milk Foam & Fruli Strawberry	190
天堂鬍子 (金啤酒奶蓋) Milk Foam & Triporteur Heaven	190
莓果啤酒冰沙 Mixberry & Beer Smoothie	250
綜合水果啤酒冰沙 Mixfruit & Beer Smoothie	240
芒果啤酒冰沙 Mango & Beer Smoothie	230
蜂蜜啤酒冰沙 Honey & Beer Smoothie	230
草莓啤酒冰沙 Strawberry & Beer Smoothie	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】

純水煙 Shisha	500	特調水煙
果香啤酒水煙 Fruit Tobacco With Fruit Beer Shisha	600	
威士忌水煙 Fruit Tobacco With Whisky Shisha	800	
伏特加水煙 Fruit Tobacco With Vodka Shisha	850	



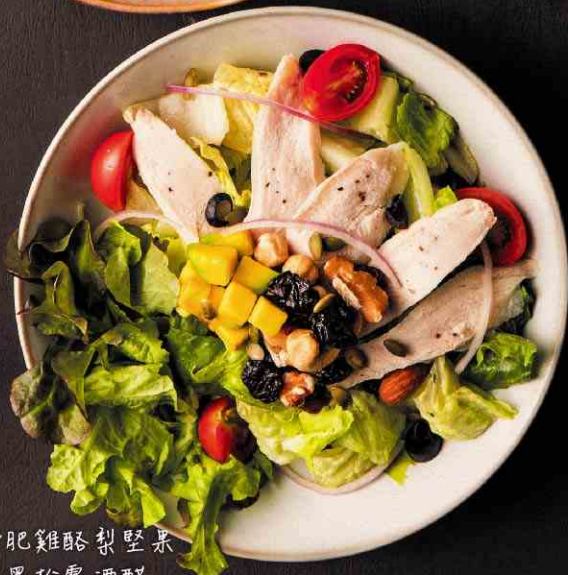
澎湃海鮮佐泰式莎莎



爐烤綜合野菇溫蔬菜
佐黑松露酒醋



舒肥雞酪梨堅果
佐黑松露酒醋



沙拉 Salad

- ▶ **香煎野菇起司 佐初見橄欖油** 290
 Mushroom, Cheese, Olive Oil
- ▶ **摩佐拉起司蕃茄 佐陳年葡萄酒醋** 220
 Fresh Mozzarella, Balsamic Vinegar
- ▶ **爐烤綜合野菇溫蔬菜 佐黑松露酒醋** 250
 Roasted Vegetables With Balsamic Vinegar
- 舒肥雞酪梨堅果 佐黑松露酒醋** 350
 Sous Vide Chicken Breast, Avocado, Nut, Balsamic Vinegar
- 窯烤一隻雞腿 佐凱薩風味沙拉** 420
 Roasted Chicken Thighs Caesar Salad
- ▶ **澎湃海鮮 佐泰式莎莎** 380
 Seafood Spicy, Tomato Salsa

『如果今天小農的陽光農場收成-
 綠火焰萵苣、羽衣紅芥、芝麻葉、紅脈酸模，
 我們將重新為沙拉妝點營養。』



綜合COMBO Bruschetta

湯 Soup

蛤蜊巧達湯 佐手工麵包 160
Clam Cream Chowder & Bread

真心不假蕃茄濃湯 佐手工麵包 160
Tomato Chowder & Bread

燉牛肉蕃茄濃湯 佐手工麵包 180
Beef With Tomato Chowder & Bread

蝦海味海鮮湯 佐手工麵包 290
Seafood With Shrimp Gravy Soup With Bread



蝦海味海鮮湯
佐手工麵包

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

傳統蕃茄羅勒 130
Tomatoes And Basil Salsa

黑松露奶油 150
Truffle Cream

香辣炸軟殼蟹 210
Spicy Fried Ecdysis Crab

煙燻鮭魚佐酸奶 170
Smoked Salmon And Sour Cream

辣肉醬爆漿起司 120
Cheese With Spicy Meat Sauce

明太子鳳尾蝦 280
Cod Roe With Shrimp

綜合COMBO Bruschetta (六種口味各一片) 300
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

圖片僅供參考請以實品為準



醬燒小戰斧

起司烤牛排

全天候供應 Served All Day

BRUNCH 一起早午餐

好精神系列 *Cheer You Up*

-  **肉集三拼** 520
香草炸雞排、骰子牛肉串、義式烤培根
Meat Combo (Chicken / Beef / Bacon)
-  **起司烤牛排 (5oz)** 650
Roast Steak With Cheese
- 醬燒小戰斧** 430
Tomahawk Pork Ribs
- 義式烤雞腿 佐紅酒牛肉汁**  420
Grilled Chicken Thigh With Beef Gravy
- 塔塔醬魚排** 350
Fish Steak With Tata Sauce
-  **烤野菇蔬食** 360
Baked Of Mushrooms
- 深海裡的酪梨 (不選麵包)** 420
Smoked Salmon With Avocado

選你喜歡的蛋 (三擇一) Choose Of The Eggs

炒蛋 / 太陽蛋 / 兩面煎
Scrambled / Sunny-Side-Up / Over-Egg

選你喜歡的麵包 (二擇一) Choose Of The Bread

自家手作佛卡夏 / 軟式法國麵包
Homemade Focaccia / Soft French Bread

好蛋捲系列

What A Nice Egg

- 🌿 **四種起司歐姆蛋** 330
 Cheese Combo Omelet
- 布娜飛歐姆蛋** 320
 Bravo Bacon Omelet
- 干貝櫛瓜松露歐姆蛋** 370
 Scallop And Zucchini Truffle Eggs
- 🇺🇸 **肉醬起司歐姆蛋** 300
 Bolognese Cheese Omelet
- 🌿 **野蕈鮮蔬歐姆蛋** 320
 Mushroom With Vegetable Omelet

選你喜歡的麵包(二擇一) Choose Of The Bread

自家手作佛卡夏 / 軟式法國麵包
 Homemade Focaccia / Soft French Bread

凡早午餐系列皆附上

- ① 沙拉(二擇一) Choose One
 水果沙拉醬 / 義式油醋醬
 Salad With Fruit Dressing / Vinaigrette

- ② 飲品(四擇一) 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)

🇺🇸 🇦🇺 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

圖片僅供參考請以實品為準



干貝櫛瓜松露歐姆蛋

披薩加料

More topping

+ **NT\$20** 10吋&12吋價格雙倍
10" & 12" Double Price

羅勒

Basil

大蒜

Garlic

蕃茄

Tomato

彩椒

Bell Pepper

美生菜

Lettuce

墨西哥辣椒

Jalapeno

香菇

Shiitake

黑橄欖

Olives

杏鮑菇

Abalone Mushroom

洋蔥

Onion

雞蛋

Egg



法式私廚四季

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

法式私廚四季 Chef's Pizza (四款風味)

什錦百菇/ 帕瑪火腿/ 芝麻葉 / 蝦仁/ 鳳梨/ 培根/

洋蔥/ 墨西哥辣椒

Mushrooms/ Parma Ham/ Arugula/ Shrimp/ Pineapple/

Bacon/ Onion/ Jalapeno

12" 490

墨西哥辣味鮮蝦 Jalapeno & Shrimp

墨西哥辣椒/ 洋蔥/ 黑胡椒粒/ 蝦仁

Jalapeno/ Onions/ Black Pepper/ Shrimp

7" 280

12" 480

布娜飛 Bravo Pizza

半熟蛋/ 羅勒/ 蕃茄/ 培根/ 酸豆/ 洋蔥

Poached/ Basil/ Tomato/ Bacon/ Capers/ Onion

10" 370

舒肥雞胸櫛瓜

Sous Vide Chicken Breast With Zucchini

洋蔥絲/ 舒肥雞胸/ 櫛瓜

Onions/ Sousvide Chicken Breast/ Zucchini

7" 250

12" 420

傳統瑪格麗特 Margherita

蕃茄/ 羅勒葉

Tomato/ Basil

10" 290

西班牙海鮮 Spanish Seafood

鮮蝦/ 魚肉/ 小章魚/ 魷魚/ 蒜碎/ 洋蔥

Shrimp/ Fish/ Small Octopus/ Squid/ Garlic/ Onions

7" 260

12" 440

蒜苗職人鹹豬肉 Salted Pork & Scallion

蒜苗絲/ 鹹豬肉/ 洋蔥

Scallion/ Salted Pork

7" 270

12" 460

干貝蘆筍鮮蝦 Scallop & Shrimp

干貝/ 蘆筍/ 洋蔥/ 鮮蝦/ 羅勒/ 黑胡椒

Scallop/ Asparagus/ Onions/ Shrimp/ Basil/

Black Pepper

7" 290

12" 490

紐澳良BBQ燻雞 BBQ Smoked Chicken

燻雞肉/ 洋蔥/ 彩椒/ BBQ醬

Smoked Chicken/ Onion/ Bell Pepper/ BBQ Sauce

7" 250

12" 420

和風明太子海料 Mentaiko seafood

魷魚/ 鮮蝦/ 魚肉/ 小章魚/ 明太子醬/

柴魚片/ 海苔絲

Squid/ Shrimp/ Fish/ Small Octopus/ Cod Roe Sauce/

Bonito Flakes/ Shredded Seaweed

7" 270

12" 460

披薩加料

More topping

+ **NT\$40** 10吋&12吋價格雙倍
10" & 12" Double Price

- | | |
|------------------------|----------------------|
| 雙倍芝士
Double Cheese | 海鮮料
Seafood |
| 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 | 牛絞肉
Ground Beef |




布翅飛

 **香辣牛肉 Spicy Beef** 7" 260
12" 440
牛絞肉/ 洋蔥絲/ 墨西哥辣椒/ 彩椒/
黑胡椒粒
Ground Beef/ Onions/ Jalapeno/ Bell
Pepper/ Black Pepper

芝麻葉帕瑪火腿 Arugula & Parma Ham 7" 250
12" 420
芝麻葉/ 帕瑪火腿
Arugula/ Parma Ham

 **蔬食樂 Vegetable** 7" 250
12" 420
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

 **起司家族 Mix Cheese** 7" 260
12" 440
帕瑪森起司/ 馬滋拉起司/ 切達起司
Parmesan / Mozzarella / Cheddar



鮮蝦蘆筍半月派



義式半月派 Calzone

鮮蝦蘆筍半月派 350
Shrimp With Asparagu Calzone

 **菇菇半月派** 320
Mushrooms Calzone

燻雞半月派 330
Smoked Chicken Calzone

 **牛肉半月派** 340
Beef Calzone

 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

圖片僅供參考請以實品為準

義大利麵

Pasta

北海道干貝海膽蕃茄奶味細扁麵 380
Linguine In Scallop With Sea Urchin Tomato Cream Sauce

明太子煎櫛瓜細扁麵 270
Linguine In Cod Roe With Zucchini, Cream Sauce

馬賽蕃茄鯷魚味黑淡菜橄欖油細扁麵 360
Linguine Anchovy & Mussel & Tomato With Olive Oil

炸雞腿排肉醬乳酪滑蛋鐵板細扁麵 350
Linguine In Fried Chicken Thigh With Scrambled Eggs

辣味白酒蛤蠣細扁麵 (可不加辣) 320
Linguine In Clam With Garlic&spicy And White Wine

辣味海鮮墨魚汁細扁麵 350
Linguine In Seafood With Spicy And Cuttlefish Ink Sauce

經典青醬海料匯細扁麵 340
Linguine In Seafood, Pesto Sauce

青蒜魷魚橄欖油細扁麵 380
Linguine In Green Onion, Squid, Olive Oil

青蒜魷魚橄欖油細扁麵

蕃茄乳酪牛肉丸細扁麵 380
Linguine In Cheese Beef Meatballs, Tomato Cream Sauce

馬賽蕃茄鯷魚味黑淡菜橄欖油細扁麵

加值 NT\$49

Handmade Tagliatelle +\$49



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\$59

Handmade Gnocchi +\$59



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。



蒜苗職人鹹五花細扁麵



蕃茄乳酪牛肉丸細扁麵

金沙鹹香海鮮細扁麵

Linguine In Salted Egg Yolk With Seafood, Cream Sauce

330

蒜苗職人鹹五花細扁麵

Linguine In, Salted Pork With Scallion, Olive Oil

290

油漬蕃茄奶油鮭魚細扁麵

Linguine In Tuna With Sun-dried Tomatoes

280

香蒜辣椒橄欖油細扁麵

Linguine In Garlic, Chilli, Olive Oil

260

松露野蕈橄欖油細扁麵

Linguine In Mushrooms And Truffle Sauce With Olive Oil

300

帕瑪起司蘆筍野蕈細扁麵

Linguine In Asparagus And Mushrooms With Cream Sauce

280

北海道干貝海膽蕃茄奶味細扁麵



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) / 紅茶(熱/冰)
鮮檸檬蘇打 / 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\$79 主廚沙拉(擇一) Choose One Of Salad

水果沙拉醬 / 義式油醋醬
Salad With Fruit Dressing / Vinaigrette

+ NT\$100 法式千層(擇一) Mille Crepe Cake

巧克力 / 卡士達
Chocolate / Custard

 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



檳城海龍王燉飯



6oz漢堡排蛋黃燉飯

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

- | | | |
|---|--|------------|
|  | 松露牛排水波蛋起司燉飯 | 480 |
| | Beef Steak And Truffles With Poached | |
|  | 法式歐姆牛肉燉飯 | 340 |
| | Beef Risotto With Omelette | |
|  | 6oz漢堡排蛋黃燉飯 | 480 |
| | Hamburg Steak With Raw Egg | |
| | 烤帆立貝奶油蛤蠣燉飯 | 320 |
| | Grilled Fan Scallops & Clam With Cream Sauce | |
| | 西班牙海鮮燉飯 (蕃紅花孕婦不宜) | 320 |
| | Spain Seafood Paella | |
| | 鮑魚蕃茄海膽燉飯 | 390 |
| | Abalone & Sea Urchin With Tomato Cream Sauce | |
| | 檳城海龍王燉飯 | 480 |
| | Seafood Combo With Cream Sauce | |
| | 香檸芥末子鮭魚燉飯 | 450 |
| | Salmon With Mustard | |
| | 松露麻油雞腿燉飯 | 320 |
| | Sesame Oil With Chicken Thigh | |
| | 舒肥雞堅果青醬燉飯 | 320 |
| | Sous Vide Chicken Breast With Nut, Pesto Sauce | |

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醣料理！



松露牛排水波蛋起司燉飯

松露牛肝菌菇起司燉飯

烤帆立貝奶油蛤蠣燉飯

- 🌿 **松露牛肝菌菇起司燉飯** 340
 Truffle And Porcini Mushroom Cheese Risotto
- 🌿 **奶油野蕈蘆筍燉飯** 290
 Mushroom & Asparagus With Cream Sauce Risotto

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\$79 主廚沙拉(擇一) Choose One Of Salad

水果沙拉醬 / 義式油醋醬
 Salad With Fruit Dressing / Vinaigrette

+ NT\$100 法式千層(擇一) Mille Crepe Cake

巧克力 / 卡士達
 Chocolate / Custard

+ 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) / 紅茶(熱/冰)
 鮮檸檬蘇打 / 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



煙燻豬肋排佐BBQ醬



義式蕈菇水煮魚

精緻排餐

Main Course

- | | | | | |
|----|--|-----|-------------------------|-----|
| / | 義式蕈菇水煮魚 (可不加辣)
Fish Fillet Stew With Mushroom | 630 | | |
| 🇺🇸 | 炙燒特選美國沙朗牛排 (8oz)
U.S.Sirloin Steak(8oz) | 720 | 嫩煎鴨胸 佐紅酒牛肉汁 🇺🇸 | 750 |
| 🇺🇸 | 比利時啤酒燉牛肉
Beef Stew With Belgian Beer | 680 | 煙燻豬肋排 佐BBQ醬
BBQ Ribs | 980 |



辣味蕃茄煨煮啤酒淡菜鍋

比利時啤酒淡菜鍋

Mussel with fries

香蒜白酒煨煮淡菜鍋

Mussel With Garlic And White Wine

520

青蒜羅勒煨煮啤酒淡菜鍋

Mussel With Garlic And Basil

550

辣味蕃茄煨煮啤酒淡菜鍋

Mussel With Tomato Chilli Sauce

550

XO 醬啤酒淡菜鍋

Mussel With Xo Sauce

530

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)

本區主餐均附 This Area Comes With

薯條 Fries

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\$79 主廚沙拉(擇一) Choose One Of Salad

水果沙拉醬 / 義式油醋醬
Salad With Fruit Dressing / Vinaigrette

+ NT\$100 法式千層(擇一) Mille Crepe Cake

巧克力 / 卡士達
Chocolate / Custard

+ 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) / 紅茶(熱/冰)
鮮檸檬蘇打 / 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

A區

- 🌿 松露野蕈爐烤烘蛋 250
 Frittata With Mushroom & Truffle Sauce
- 比利時啤酒奶油焗烤田螺(醬汁含牛) 250
 Baked Of Snail With Beer Cream Sauce
- 🔪 西班牙辣炒魷魚 260
 Sauted Squid With Chilli And Garlic
- 酒醋蒜味蘑菇蝦 260
 Mushroom & Shrimp With Vinaigrette
- 🔪 澎湖脆炸香辣小卷 250
 Deep-fried Fresh Neritic Squid

B區

- 🔪 美國水牛城辣雞翅 270
 Buffalo Wings
- 歐式臘肉起司 280
 Salami With Cheese Platter
- 🌿 焗烤佛倫斯蕃茄櫛瓜盅 270
 Gratin Zucchini & Tomato
- 🔪 比利時啤酒煨煮蛤蠣佐手工麵包 270
 Stewed Clams With Belgian Beer & Bread
- 🔪 酥炸軟殼蟹佐柚子油醋 280
 Fried Ecdysis Crab

麻辣小龍蝦



美國水牛城辣雞翅



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

圖片僅供參考請以實品為準

西班牙辣炒魷魚



比利時啤酒煨煮蛤蜊
佐手工麵包



C 區

 蕃茄乳酪牛肉丸 340
Cheese Beef Meatballs, Tomato Cream Sauce

 法式燉牛肩 350
Stewed Beef Chuck

烤職人五花鹹豬肉 340
Baked Of Pork Belly

 爐烤火焰翼板牛 350
Pan-Fry Top Blade Steak

明太子燻雞馬鈴薯夾克 360
Cod Roe, Smoked Chicken Jacket Potatoes

 麻辣小龍蝦 340
Spicy Crawfish

 厚切安格斯骰子牛 350
Beef Cubes

組合優惠價 Special Price

480 = A區 + B區

580 = A區 + C區

爐烤火焰翼板牛



焗烤佛倫斯蕃茄櫛瓜盅



一起吃大拼盤

Combo For Share

布娜飛小雞棒棒 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/260
 9pcs/370
 12pcs/480

布娜飛精選 Bravo COMBO

新月薯/ 蕃茄羅勒雞腿/ 雙拼香腸/
 義式帕瑪火腿沙拉/ 蕃茄摩佐拉
 Fries/ Chicken Thigh With Salsa/ Sausage/
 Parma Ham Salad/ Mozzarella Salad

750

派對三小福 3-Type Fried

酥炸洋葱圈/ 美式炸雞柳條/ 魷米花
 Fried Onion Rings/ Chicken Strips/ Squid Ball


550

美式酥炸 Fried COMBO

新月薯/ 海鮮捲/ 洋葱圈/ 法式炸魚塊/
 美式炸雞翅
 Fries/ Seafood Roll/ Fried Onion Rings/ Fried Codfish/
 Fried Chicken Wings

720

海陸通吃大烤串 BBQ COMBO

兩串牛肋  / 兩串雞腿肉/ 一串草蝦/
 一串北海道干貝
 2-Beef/ 2-Chicken / 1-Shrimp/ 1- Scallop

820

慕尼黑德國豬腳 Schweinshaxe

德國豬腳/ 手工酸菜/ 脆薯
 Schweinshaxe/ Sauerkraut/ Fries


720

BBQ雞翅打海鮮

BBQ Wings & Fried Seafood

BBQ雞翅/ 熔岩蝦球/ 魷米花/ 花枝圈
 Chicken Wings/ Fried Shrimp Ball/ Squid Ball/
 Cuttlefish Ball

880

  本餐廳使用美國、澳大利亞進口牛肉

圖片僅供參考請以實品為準



海陸通吃大烤串



BBQ雞翅打海鮮

綜合薯條佐雙醬

派對三小福

薯條 *Fries*

另加任一種醬料\$30/盅或\$50/盅

You Can Add More Than One Sauce, Just Need \$30 / \$50 For One

蜂蜜芥末醬

Honey Mustard Sauce

180

辣椒螃蟹醬

Chilli Crab Sauce

180

西班牙辣醬

Spanish Chilli Sauce

180

墨西哥辣醬

Jalapeno Chilli Sauce

180

本店特調白醬

Caesar Sauce

180

香蔥酸奶醬

Chives And Sour Cream Sauce

220

黑松露起司醬

Truffle Flavor Cheese Sauce

220

義大利肉醬薯條

Meat Sauce With Fries

250

鹹蛋黃薯條 佐香蔥酸奶

Salted Egg Yolk, Chives & Sour Cream Sauce

250

綜合薯條 佐雙醬 (蜂蜜芥末/特調白醬)

COMBO With Honey Mustard & Caesar Sauce

260

墨西哥起司玉米脆片

Mexican Nachos

160

Suitable For Vegetarians

蔬活系列

沙拉 / 前菜

Salad / Appetizer

香煎野菇起司 佐初見橄欖油沙拉 Mushroom, Cheese, Olive Oil	290
摩佐拉起司番茄 佐陳年葡萄酒醋 Fresh Mozzarella, Balsamic Vinegar	220
爐烤綜合野菇溫蔬菜 佐黑松露酒醋 Roasted Vegetables With Balsamic Vinegar	250
焗烤佛倫斯蕃茄櫛瓜盅 Gratin Zucchini & Tomato	270
松露野蕈爐烤烘蛋 Frittata With Mushroom & Truffle Sauce	250
傳統蕃茄羅勒 Bruschetta Tomatoes And Basil Salsa	130

湯 Chowder

真心不假蕃茄濃湯 佐手工麵包 Tomato Chowder & Bread	160
--	-----

早午餐 Brunch

烤野菇蔬食 Baked Of Mushrooms	360
-----------------------------	-----

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-Egg

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

四種起司歐姆蛋 Cheese Combo Omelet	330
--------------------------------	-----

蘆筍蘑菇歐姆蛋 Asparagus And Mushroom Omelet	350
--	-----

野蕈鮮蔬歐姆蛋 Mushroom With Vegetable Omelet	320
---	-----

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

墨西哥蔬食起司餅 Quesadilla	300
------------------------	-----

凡早午餐系列皆附上

① 沙拉(二擇一) Choose One

水果沙拉醬 / 義式油醋醬
Salad With Fruit Dressing Or Vinaigrette

② 飲品(四擇一) 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)



帕瑪起司蘆筍野蕈細扁麵

—— 義大利麵 & 燉飯 —— *Pasta & Risotto*

松露野蕈橄欖油細扁麵 300

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

蕃茄鮮蔬多細扁麵 270

Linguine In Vegetable, Tomato Sauce

松露牛肝菌菇起司燉飯 340

Truffle And Porcini Mushroom Cheese Risotto

奶油野蕈蘆筍燉飯 290

Mushroom & Asparagus With Cream Sauce Risotto

爐烤牛肝菌野蕈蘆筍野炊燉飯 340

Baked Boletus Mushrooms And Asparagus Risotto

可享套餐升值 Set meal

—— 手工窯烤披薩 —— *Handmade Pizza*

傳統瑪格麗特披薩 Margherita Pizza 7" 210

蕃茄/ 羅勒葉 12" 340

Tomato/ Basil

起司家族披薩 Mix Cheese Pizza 7" 260

帕瑪森起司/ 馬滋拉起司/ 切達起司 12" 440

Parmesan / Mozzarella / Cheddar

蔬食樂披薩 Vegetable Pizza 7" 250

新鮮蕃茄/ 香菇/ 彩椒/ 黑橄欖/ 美生菜 12" 420

Tomato/ Mushrooms/ Bell Pepper/ Olives/ Lettuce

野蕈蘆筍披薩 Mushroom & Asparagus 7" 270

綜合野菇/ 蘆筍 12" 460

Mushrooms/ Asparagus

菇菇半月派 Mushrooms Calzone 320

點心系列

Snack

法式千層 (卡士達 / 巧克力) Mille Crepe Cake (Custard / Chocolate)	160
蘋果肉桂起酥捲 Apple Cinnamon Rolls	160
烤熔岩巧克力布朗尼 Brownie	220
煉乳麻糬烤餅 Mochi Pizza	170
巧克力棉花糖堅果烤餅 Chocolate, Marshmallow, Nut Pizza	230
香草冰淇淋佛卡夏 Vanilla Ice Cream With Focaccia	210
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	220
水果帕妃聖代 Fruit Parfait Sundae	250

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
白鬍子咖啡 冰 Milk Foam Caffee	140

搖滾冰沙系列

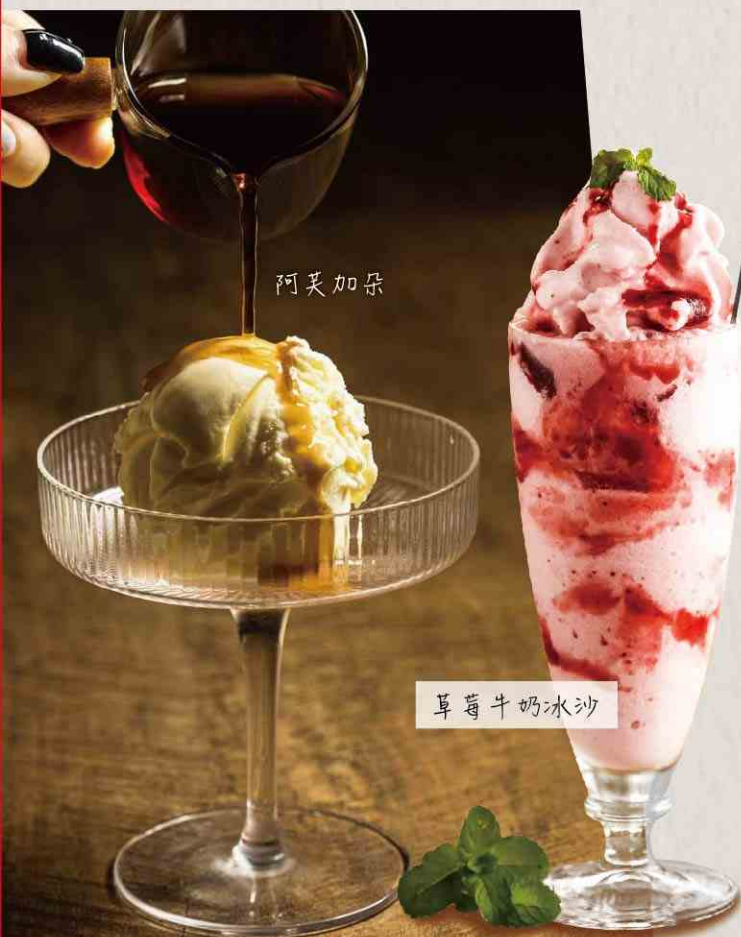
Smooth Drink

芒果冰沙 Mango Smoothie	140
新鮮蜂蜜檸檬冰沙 Lemon Smoothie With Honey	160
草莓牛奶冰沙 Strawberry & Milk Smoothie	160
百香野莓冰沙 Passion Fruit & Berry Smoothie	160
薄荷牛奶冰沙 Mint Milk Smoothie	170

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





粉紅葡萄柚黃瓜蘇打水

無酒精飲料系列

Beverage

蘋果汁 冰	120
Apple Juice (Iced)	
鮮榨蜂蜜檸檬汁 冰	150
Fresh Lemon Juice With Honey (Iced)	
鮮紅柚果冰茶	150
Red Grapefruit Iced Tea	
鮮鳳梨冰茶	150
Pineapple Iced Tea	
可可拿鐵 冰/熱	140
Chocolate Latte (Iced / Hot)	
白鬍子紅茶 冰	130
Milk Foam Tea (Iced)	
愛爾蘭伯爵奶茶 冰/熱	140
Earl Grey Tea With Fresh Milk (Iced / Hot)	

氣泡蘇打系列

Soda

可樂 / 雪碧	100
Coke / Sprite	
氣泡萊姆	150
Lemon Sprite	
莓果蘇打	150
Mixberry Soda	
芒果蘇打	150
Mango Soda	
粉紅葡萄柚黃瓜蘇打水	160
Red Grapefruit, Cucumber Soda	

鮮果鮮奶系列

fruit milk

仲夏野莓	180
Summer Berries	
火龍果實	170
Dragon Fruits	
酪梨布丁	180
Avacado Pudding	
香蕉巧克力	170
Banana Chocolate	

花果茶系列

Flower Tea

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



台北林森店紅酒餐酒館 *Bravo Wine*
 台北市中山區林森北路477號 (新舍商旅 B1)
 (02)2531-5656 (近中山國小站2號出口)



台北中山店 *Bravo Cafe* 布娜飛小酒館
 台北市中山區中山北路一段56巷2-1號
 (02)2568-1599 (台北車站中山地下街R1出口)



台北南港店 *Bravo Cafe* 布娜飛小酒館
 台北市南港區忠孝東路七段371號
 (02)2789-0019 (南港車站/南側廣場1樓)



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



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



LaLaport台中店 (南館戶外1樓)
 台中市東區進德路700號
 (04)2220-1368



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



基隆好食城店
 基隆市中正區中正路3號2樓(207櫃)
 (02)2426-3288



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



BVB 布娜飛官網



FB 布娜飛粉專



LINE 布娜飛會員