

## 我们的传统美味 - 180€

青柠仙人掌，龙舌兰配绿叶

咸肉脆片配巴黎黄油咖啡

焦糖面包大马卡龙配罗勒五香番茄辣酱

海苔脆片，金枪鱼鱼腹肉，大豆黄油，腌蛋黄鱼子和辣豆芽

地中海香草鳀鱼薄饼配腌肉汤

咸肉脆片配巴黎黄油咖啡

岩顶血腥玛莉

糖渍西红柿

榛子油配薄面包皮和鱼子酱

山毛榉木烤招牌中式馒头，炸意式厚饼，烤鳗鱼配日式芥末

黑安康鱼海参汤配榛子罗梅斯科肉酱和茴香叶

金枪鱼米饭，地中海番茄烩菜，鱼腹肉和意大利绵羊干酪碎

松露蜡烛和地中海香草

野兔耳和鹅肝配甜菜

法式酱糜、野兔背肉和法式甜菜千层酥配覆盆子猎人酱

白巧克力、椰子和酸奶配柑橘及香橙香料

枕玫瑰 巧克力

“新鲜花瓣与花瓣干覆盖的酸奶脆片，饼干脆和紫罗兰冰淇淋”

南瓜甜点

可选ABaC菜单葡萄酒搭配85€

每道菜的食材使用可以按客人的饮食禁忌来调整。

ABaC 餐厅团队非常乐意为我们的客人制作客制美食。ABaC 全体员工祝您用餐愉快

## ABaC尊爵赏味套餐- 我们的前卫佳肴- 210€

青柠仙人掌，龙舌兰配绿叶

咸肉脆片配巴黎黄油咖啡

焦糖面包大马卡龙配罗勒五香番茄辣酱

海苔脆片，金枪鱼鱼腹肉，大豆黄油，腌蛋黄鱼子和辣豆芽

地中海香草鳀鱼薄饼配腌肉汤

咸肉脆片配巴黎黄油咖啡

洋葱汤配帕玛森奶酪球，核桃和金桔

炸鱿鱼圈配香茅油沫

孔泰奶酪面包配白松露

意大利炖饭风味配煮洋葱与帕玛森奶酪配白松露

海苔脆片，金枪鱼鱼腹肉，大豆黄油和腌蛋黄鱼子

地中海鳕鱼，烤西洋菜和橘类风味

伊比利亚猪肉蜡烛配口条和肉酱

加泰罗尼亚式伊比利亚猪头肉肉丸汤

烤乳猪颊肉配南瓜干、香茅油和香料

野味系列：禽肝酱炸面团，鹅肝卷饼和酸味清汤

烤野味、香菜薰衣草汁配罗梅斯科酱和腌胡萝卜汁

6/12奶酪蔬菜汤

白巧克力、椰子和酸奶配柑橘及香橙香料

发酵的髮髻配发酵香草冰淇淋和烧焦的蛋黄奶油

作为“胡萝卜蛋糕”，胡萝卜和榛子

南瓜甜点

可选ABaC尊爵赏味套餐菜单葡萄酒搭配105€

含10% 消费增值税

我们的赏味套餐只在每桌满座状况下提供