



开胃菜

沙拉和开胃菜

日式生拌牛肉 30
薄切牛里脊肉，配以香脆韭菜、萝卜泥、油封洋葱、蒜片，佐以庞祖酱、芝麻和芥末蛋黄酱

天妇罗寿司卷 36
寿司卷搭配酥脆天妇罗虾、鳄梨和奶油芝士，配芥末和酱油

亚洲三文鱼沙拉 32
味噌腌三文鱼，搭配什锦绿叶蔬菜，上面覆盖着胡萝卜丝、黄瓜、红萝卜、毛豆、玉米、鳄梨、樱桃番茄、鹰嘴豆、葵花籽和脆海苔，淋有柠檬汁

地中海牛排沙拉 36
香草腌制牛排，搭配什锦蔬菜，上面覆盖着菠菜、芝麻菜、樱桃番茄、橄榄、洋葱、烤胡椒、藜麦、南瓜籽和烤西葫芦，配羊奶酪和蜂蜜芥末酱

SESSIONS招牌沙拉 23
什锦绿色沙拉，搭配欧芹、鹰嘴豆、鳄梨、甜芒果和黄瓜，淋有香醋汁并撒有蓝纹奶酪

加鸡肉 25
加大虾 32
加三文鱼 34

韩国炸鸡 30
小巧酥脆的炸鸡块，一口一个，裹有酱油姜汁，撒有葱花和芝麻

您品尝过神秘海道葡萄酒吗？

体验与众不同的精致葡萄酒。每一瓶神秘海道不仅能够愉悦我们的感官，还能帮助保护我们的海洋。每售出一瓶葡萄酒，神秘海道酒庄就会从海洋中回收10个塑料瓶，这是对保护自然美景的承诺，而每一口美酒都源于自然。

在品尝美酒的同时，肩负起“拯救海洋”的使命

神秘海道霞多丽干白葡萄酒 (2021年份)
神秘海道活力款桃红葡萄酒 (2021年份)
神秘海道霞多丽干白葡萄酒 (2021年份)

13 65

葡萄酒按杯

香槟
马爹利陈酿维多利亚极干型香槟 (无特定年份) 法国 32 155

起泡葡萄酒
NV SACCHETTO PROSECCO DOC EXTRA DRY 意大利 19 85
帕瑞斯巴尔塔极干型卡瓦起泡酒 (无特定年份) 西班牙 18 80

白葡萄酒
贝列罗酒庄长相思白葡萄酒 (2020年份) 法国 13 65
黑莓酒庄灰皮诺白葡萄酒 (2020年份) 阿根廷 13 65
神秘海道霞多丽干白葡萄酒 (2021年份) 澳大利亚 13 65

纯素食

越南卷 20
米饭卷搭配甜芒果、黄瓜、胡萝卜、薄荷、香菜、生菜，配罗望子花生酱

纯素碗 22
健康什锦绿色蔬菜沙拉，搭配樱桃番茄、黄瓜、红葡萄、橙子片、蜜饯核桃、浆果蜜饯和橙汁，淋有纯素奶酪

纯素墨西哥夹饼 26
墨西哥夹饼，内含黑豆、红甜椒、洋葱、纯素肉、小菠菜和纯素腰果奶酪

小扁豆咖喱 24
黄扁豆，以洋葱、大蒜、番茄、小茴香和香菜慢火入味烹制，配蒸米饭、印度抛饼和印度薄脆饼

素食

健康意式烤面包 22
烤无麸质面包，抹有蒜味黄油，淋有番茄鳄梨酱、香蒜酱和布尔辛奶酪

奶油蘑菇汤 28
奶油蘑菇汤搭配松露精华，配蒜香面包丁

炒面 24
炒黄面搭配脆豆腐、蔬菜丝和自制酱汁，配煎蛋

蘑菇烩饭 24
奶油牛肝菌蘑菇烩饭，搭配松露精华和帕尔马干酪

茄汁青豆芝士 26
用腰果、番茄和洋葱制成的奶油浓汤，搭配青豆和农家干酪 (芝士)

玛格丽特披萨 24
番茄酱、马苏里拉奶酪和新鲜罗勒

四重奶酪披萨 26
番茄酱、马苏里拉奶酪、戈贡佐拉奶酪、布里奶酪和帕玛森奶酪

汤

龙虾浓汤 30
奶油龙虾浓汤，搭配龙虾块，配蒜蓉面包

泰式帕南咖喱面汤 28
浓稠的椰奶汤，加入帕南咖喱酱、鸡肉丝和白面，撒有泰国辣椒和香菜叶

红葡萄酒

黑莓黑标马尔贝克红葡萄酒 (2019年份) 阿根廷 18 80
瑞卡索酒庄基安帝红葡萄酒 (2020年份) 意大利 15 70
神秘海道霞多丽干白葡萄酒 (2021年份) 南非 13 65

桃红葡萄酒

卡瓦基纳酒庄巴多利诺桃红葡萄酒 (2020年份) 意大利 18 80
神秘海道活力款桃红葡萄酒 (2022年份) 澳大利亚 13 65



主菜

按需提供无麸质披萨、意面和汉堡



披萨

意大利辣香肠披萨
番茄酱、马苏里拉奶酪和牛肉意大利辣香肠

香辣马尔代夫披萨
番茄酱、马苏里拉奶酪、马尔代夫金枪鱼、马尔代夫辣椒和咖喱叶

烧烤鸡肉披萨
番茄酱、马苏里拉奶酪、烤鸡肉、蘑菇、烤甜椒和山羊奶酪

三明治和汉堡

所有三明治和汉堡均配薯条或田园沙拉

沙威玛鸡肉卷
阿拉伯风味鸡肉搭配番茄、洋葱和黄瓜，用玉米饼包裹，伴以蒜味蛋黄酱和芝麻蘸酱

俱乐部三明治
白面包上搭配水煮鸡肉、牛肉培根、番茄、煎蛋、鳄梨和蛋黄酱

牛排三明治
嫩牛排条搭配烤酸面包、蒜味黄油、芝麻菜、番茄和融化的普罗沃龙奶酪

塞申斯和牛汉堡
芝麻小圆面包，内含澳大利亚和牛饼、切达奶酪、小黄瓜片、土耳其培根、番茄和焦糖洋葱

咖喱

马尔代夫金枪鱼咖喱“东瑞哈”
马尔代夫黄咖喱，配以新鲜金枪鱼块，椰奶打底，加入马尔代夫香料、椰蓉和咖喱叶调味，配蒸米饭和印度未发酵面包

黄油鸡
去骨唐杜里鸡，用奶油玛卡尼肉汁烹制，加入少许奶油和干豌豆叶，配蒸米饭、印度烤饼和印度薄脆饼

面食和米饭

印度鸡肉香米饭
慢火煮藏红花米饭、腌制辣鸡丁与焦糖洋葱拌合，佐以各种香料，配印度酸奶酱和印度薄脆饼

塔普西洛菲式牛肉干
这道经典的菲律宾菜肴由甜咸味嫩牛肉片制成，配蒜香米饭和煎蛋，佐以辣椒醋

石锅拌饭
韩式拌饭，配有调味炒胡萝卜、西葫芦、菠菜、香菇和腌牛肉，上置煎蛋，撒有烤芝麻和甜辣拌饭酱

蕉叶鸡
巴厘岛传统香料腌制鸡，慢火烹制，配蒸米饭、菠菜、炒花生、煮鸡蛋和巴厘岛辣椒酱

配菜

炸薯条 8 烤蔬菜 8
土豆泥 8 烤土豆 8
蒸米饭 8 什锦绿叶蔬菜沙拉 8

烩饭和意面

26 **卡博拉纳意面**
意面拌奶油酱，搭配培根、佩科里诺奶酪和黑胡椒

26 **番茄肉酱螺旋意面**
螺旋意面配慢火烹制的肉糜和番茄酱，淋有帕尔马干酪

30 **阿尔弗雷多鸡肉蝴蝶面**
奶油意面配烤鸡肉，淋有由大蒜、洋葱、黄油、浓奶油、帕玛森奶酪和少量欧芹碎制成的美味酱汁

大虾扁意面
奶油扁意面配大虾、切丝西葫芦、松露酱和欧芹碎，撒有佩科里诺奶酪

蕃茄海鲜通心粉
将虾、鱿鱼、礁鱼和贻贝拌合，放入以番茄为主的浓汤中，再加入橄榄、酸豆和通心粉，最后撒有罗勒碎

24

26

海陆盛宴

34

炸鱼薯条
无酒精啤酒炸鲷鱼片，配豌豆泥、炸薯条、凉拌卷心菜和鞑靼蘸酱

36

金枪鱼片
烤刺身级马尔代夫金枪鱼片，配土豆泥、库拉菲拉叶和青豆泥，淋有番茄橄榄酱

三文鱼片
煎三文鱼片，伴以炒芦笋、奶油菠菜和蘑菇，撒有胡椒粉

西冷牛排
巴西安格斯西冷牛排，配豆煮玉米、布鲁塞尔芽菜和蘑菇酱

甜点

经典奶油布丁
包裹着焦糖的蛋奶布丁，上面覆盖着饼干

奶油糖果意式奶冻
奶油红糖风味的意式奶冻，上面覆盖着浆果果酱和焦糖爆米花

椰子百香果奶油棒
椰味蛋白酥皮、面包屑和芒果慕斯层层叠加，淋有芒果凝胶和百香果酱

菠萝薄片
香料糖浆煮菠萝薄片，配青柠冰糕

枣泥布丁
枣泥布丁搭配奶油硬糖浆

果盘
精选时令水果

冰淇淋
香草、草莓、绿茶、椰子、芒果、无糖巧克力、无糖纯素开心果、无糖榛子

冰糕
柠檬、木瓜、粉红番石榴、西瓜和混合浆果冰糕