

PROHIBITION DELI 小食

👑 Pastrami Meat Sandwich <i>sourdough rye, french fries, pickles & house mustard</i> 雜錦煙燻牛肉三明治 配薯條, 醃酸瓜及自家製芥末	218
👑 Prohibition Meat Platter <i>pastrami, corn tongue, pork rilletes & pickles</i> 雜錦煙燻牛肉拼盤 煙燻牛肉, 牛舌, 熟肉抹醬及醃酸瓜	218
Chicken Bacon Club Sandwich <i>egg & sbalot jam on brioche & french fries</i> 雞胸煙肉蛋法式軟包三明治配小蔥醬及薯條	188
Prohibition Wagyu Burger <i>cheddar or blue cheese on toasted butter bun & french fries</i> 招牌和牛漢堡 車打芝士 或 藍芝士 配 烤牛油軟包及薯條 caramelized onions 焦糖燴洋蔥 +38 bacon 煙肉 +58	228
Mini Burger <i>with french fries</i> 迷你漢堡配薯條	
USDA Prime Beef with Duck Foie Gras Terrine 美國頂級牛肉及鴨肝凍	138
Southern Fried Chicken 美式炸雞	108
BBQ Pork Cheek 燒烤豬面頰	108
🌿 Vegetarian 素菜	108

SALAD & SOUP 沙律及湯

🌿 Burrata & Heirloom Tomatoes, <i>dehydrated olives</i> 意大利水牛芝士配番茄橄欖	158
🐟 Tuna Nicoise Salad <i>Philippinas - wild caught</i> 吞拿魚沙律 菲律賓 - 野外捕撈	198
Kale Caesar Salad, <i>pappadum crisp & smoked caper dressing</i> 羽衣甘藍凱撒沙拉配印度薄脆及煙燻酸瓜柳醬	148
grilled chicken breast 燒雞胸肉 +58	
🐟 poached shrimp, <i>Canada - wild caught</i> 大蝦, 加拿大 - 野外捕撈 +68	
🐟 smoked atlantic salmon, <i>Norway - farmed</i> 煙三文魚, 挪威 - 養殖 +68	
🐟👑 Seafood Chowder 周打海鮮湯	168
black cod, <i>American - farmed</i> 黑鱈魚, 美國 - 養殖 little neck clam, <i>Canadian - farmed</i> 蜆, 加拿大 - 養殖 tiger prawn, <i>Thailand - farmed</i> 虎蝦, 泰國 - 養殖	
Soup of the Day 是日精選餐湯	88

STARTERS & SEAFOOD 前菜及海鮮

🐟 Scallop Ceviche, <i>mango lime sauce</i> <i>Japan - wild caught</i> 生帶子薄片配芒果青檸汁 日本 - 野外捕撈	198
🐟 Tuna Tartare, <i>boney pear, yuzu sesame vinaigrette</i> <i>Philippinas - wild caught</i> 吞拿魚他他配蜜梨柚子芝麻醋 菲律賓 - 野外捕撈	198
🐟 Whisky Cured Atlantic Salmon Tartare, <i>beetroot aioli</i> <i>Norway - farmed</i> 醃威士忌三文魚他他配紅菜頭香蒜蛋黃醬 挪威 - 養殖	178
👑 Beef Tartare, <i>slow-cooked egg yolk & potato chips</i> 生牛肉他他配慢煮蛋黃及炸薯片	208
🌿 Artichoke & Zucchini Fritters, <i>tzatziki</i> 朝鮮薊意大利青瓜煎餅配青瓜酸乳酪醬	168
🐟👑 Grilled Prawns, <i>garlic butter</i> <i>Thailand - farmed</i> 燒大蝦配蒜蓉牛油 泰國 - 養殖	208
🐟👑 Lump Crab Cake, <i>yuzu & cod roe tartar sauce</i> <i>US Dungeness - farmed</i> 特色蟹餅配柚子鱈魚子他他汁 美國西岸 - 養殖	248
Thick Cut Maple Glazed Bacon, <i>cornbread</i> 楓糖漿厚切煙肉	148

GRILLED STEAK 烤牛排

20-45 minutes preparation time 製作需時20-45分鐘

👑 USDA PRIME 美國農業部認可頂級牛

BREED: Black Angus 黑安格斯

FEED: Corn / more than 365 days 玉米餵飼多於365日

Dry-aged Bone-in Ribeye 44oz <i>28 days bourbon & oolong tea</i> 美國頂級帶骨肉眼排28天美國威士忌及烏龍茶乾式熟成44安士	1,988
Bone-in Ribeye 44oz 美國頂級帶骨肉眼排44安士	1,688
Ribeye 14oz 肉眼排14安士	568
New York Strip 12oz 紐約西冷排12安士	548
Filet 8oz 牛柳8安士	478
Ribeye Cap Meat 8oz 肉眼邊排8安士	478

AUSTRALIAN WAGYU 澳洲和牛

BREED: Wagyu Cross Breed 混血和牛

FEED: Corn / more than 360 days slow feeding 慢速餵飼多於360日

Porterhouse 46oz 腰肉牛排46安士	1,968
Bone-in Striploin 22oz 帶骨西冷排22安士	738
Bone-in Ribeye 22oz 帶骨肉眼排22安士	688
Hanging Tender 8oz 牛腹肉排8安士	308

ARGENTINIAN GRASS-FED 阿根廷草飼牛

FEED: 100% Grass Feed 100%草飼

Striploin 14oz 西冷排14安士	368
------------------------	-----

ENHANCEMENTS 升級選項

🌿 Smokey Blue Cheese 煙燻藍芝士	58
🐟 Grilled Prawn(per pc) <i>Thailand - farmed</i> 烤大蝦(每隻) 泰國 - 養殖	78
Pan-seared Duck Foie Gras 香煎鴨肝	78
Thick Cut Maple Glazed Bacon 楓糖漿厚切煙肉	78

SAUCES 醬汁

Béarnaise | *Horseradish Cream* | *Red Wine Demi Glace* | *Brandy Peppercorn*
蛋黃醬 | 忌廉辣根 | 紅酒牛肉醬 | 白蘭地黑椒汁

PROHIBITION

Grill house & Cocktail bar

扒房 · 酒吧



APART FROM BEEF 其他精選

🐟 Pan Seared Patagonian Toothfish, <i>citrus beurre blanc</i> 香煎南極鱈魚配柑橘牛油汁	398
🐟 Whole Boston Lobster, <i>garlic butter</i> <i>Boston - wild caught</i> 原隻波士頓龍蝦配蒜蓉牛油 波士頓 - 野外捕撈	438
U.S. Colorado Lamb Chop 10oz 美國科羅拉多州羊扒10安士	428

SPIT ROAST 慢燒精選

👑 USDA Prime Rib Beef 14oz 美國農業部認可頂級牛肋肉14安士	438
Roast of the Day 是日慢燒精選	Market Price

PASTA & RISOTTO 意粉及燴意大利飯

🌿🍷 Artisanal Penne Arrabbiata, <i>garden vegetables</i> 香辣茄醬長通粉配田園蔬菜	138
🐟 Homemade Fettuccine Tiger Prawns <i>zucchini seafood sauce</i> <i>Thailand - farmed</i> 虎蝦闊條麵, 意大利青瓜及海鮮汁 泰國 - 養殖	188
🐟 Spiny Lobster Risotto <i>Bahamian - wild caught</i> 龍蝦燴意大利飯 巴哈馬 - 野外捕撈	338

SIDES 伴菜

🌿 Mac & Cheese 芝士通粉	78
🌿 Sautéed Mushrooms 炒蘑菇	78
🌿 Grilled Vegetables 烤田園蔬菜	78
🌿 Creamy Spinach, <i>slow-cooked egg yolk</i> 忌廉菠菜配慢煮蛋黃	98

POTATOES 馬鈴薯

🌿 Classic Mashed 經典薯蓉	68
🌿 Steak Cut Fries 自家製炸薯條	68
🌿 Baked 焗馬鈴薯	88
Loaded Mashed, <i>cheddar, bacon & scallions</i> 美式薯蓉配車打芝士, 煙肉及香蔥	88

👑 *Chef's Recommendation* 大廚推介

🌿 *Vegetarian* 素食 🍷 *Gluten Free* 無麩質

🐟 *Seafood with this icon has been chosen according to the recommendation from WWF-HK's Seafood Guide*
本標誌的菜式根據世界自然基金會香港分會的《海鮮選擇指引》選用環保海鮮

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge 以上價錢以港幣計算 另收加一服務費