

PROHIBITION DELI 小食

Pastrami Meat Sandwich

sourdough rye, french fries, pickles & house mustard
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

pastrami, corn tongue & pickles
雜錦煙燻牛肉拼盤 煙燻牛肉, 牛舌及醃酸瓜

218

Chicken Bacon Club Sandwich

egg, sbalot jam & french fries
雞胸煙肉蛋三明治 配小蔥醬及薯條

188

Prohibition Wagyu Burger

cheddar or blue cheese on toasted butter bun & french fries
招牌和牛漢堡 配烤牛油軟包及薯條 可選車打芝士 或 藍芝士

228

SALAD & SOUP 沙律及湯

👑 Burrata & Heirloom Tomatoes, *dehydrated olives*
意大利水牛芝士 配番茄橄欖

178

🐟 Tuna Nicoise Salad | **Philippine - wild caught**
吞拿魚沙律 | 菲律賓 - 野外捕撈

198

Kale Caesar Salad, *pappadum crisp & smoked caper dressing*

羽衣甘藍凱撒沙拉 配印度薄脆及煙燻酸瓜柳醬

158

-- grilled chicken breast 燒雞胸 +58

🐟 -- poached shrimp, **Canada - wild caught** 大蝦, 加拿大 - 野外捕撈 +68

🐟 -- smoked atlantic salmon, **Norway - farmed** 煙三文魚, 挪威 - 養殖 +68

🐟👑 Seafood Chowder 周打海鮮湯

138

black cod, US - farmed 黑鱈魚, 美國 - 養殖

little neck clam, Canada - farmed 蜆, 加拿大 - 養殖

tiger prawn, Thailand - farmed 虎蝦, 泰國 - 養殖

Soup of the Day 是日精選餐湯

98

STARTERS 前菜

🐟 Scallop Ceviche, *mango lime sauce* | **Japan - wild caught**
生帶子薄片 配芒果青檸汁 | 日本 - 野外捕撈

198

🐟 Scampi Carpaccio, *ponzu & pomegranate* | **New Zealand - farmed**
深海小龍蝦意式薄片 配柚子及石榴 | 新西蘭 - 養殖

228

👑 Classic Beef Tartare, *grilled sourdough*
生牛肉他他 配烤酸麵包

208

🐟👑 Grilled Prawns, *garlic butter* | **Thailand - farmed**
燒大蝦 配蒜蓉牛油 | 泰國 - 養殖

208

Lump Crab Cake, *yuzu & cod roe tartar sauce* | **US Dungeness - farmed**
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, *cornbread*
楓糖漿厚切煙肉

178

Pan-Seared Duck Foie Gras, *mixed berries & port wine sauce*
香煎鴨肝 配雜莓味酒汁

198

OUR GREAT BEEF 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 28 days bourbon & oolong tea

美國頂級帶骨肉眼排 28天美國威士忌及烏龍茶乾式熟成

Market Price

Tomahawk 35oz

美國頂級帶骨斧頭排35安士

1,488

Ribeye 14oz

肉眼排14安士

588

New York Strip 12oz

紐約西冷排12安士

578

Filet 8oz

牛柳8安士

498

👑 Roasted Prime Rib 14oz

慢燒頂級牛肉14安士

498

US WAGYU “GOLD MEDAL” 美國金牌極黑和牛

BREED: Wagyu Cross Breed 混血和牛
FEED: Multi Grain 穀飼

👑 Striploin 10oz

西冷排10安士

788

KOREAN 1++ 韓國1++級牛

BREED: Short Horn 褐毛短角
FEED: Mutli Grain 穀飼

👑 Striploin 10oz

西冷排10安士

1,088

AUSTRALIAN WAGYU 澳洲和牛

BREED: Wagyu Cross Breed 混血和牛
FEED: Corn / more than 360 days slow feeding 玉米慢速餵飼多於365日

Porterhouse 46oz

腰肉牛排46安士

1,968

Bone-in Ribeye 22oz

帶骨肉眼排22安士

738

Hanging Tender 8oz

牛腹肉排8安士

338

ARGENTINIAN GRASS-FED 阿根廷草飼牛

BREED: Angus 安格斯
FEED: 100% Grass 100%草飼

Striploin 14oz 西冷排14安士

368

SAUCES 醬汁

Béarnaise | *Red Wine Demi Glace* | *Brandy Peppercorn*

蛋黃醬 | 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 Jeju Halibut
香煎濟州島比目魚

388

US Colorado Lamb Chop 10oz
美國科羅拉多州羊排10安士

428

🐟 Catch of the Day
是日海鮮精選

Market Price

Roast of the Day
是日慢燒精選

Market Price

PASTA 意大利麵

🐟 Strozzapreti Arrabiata
香辣茄醬短捲麵

188

🐟👑 Homemade Fettuccine Boston Lobster | **US Maine - wild caught**
波士頓龍蝦闊條麵 | 美國東岸 - 野外捕獲

358

POTATOES & SIDES 馬鈴薯及伴菜

🐟 Smokey Blue Cheese 煙燻藍芝士

58

🐟 Mac & Cheese 芝士通粉

78

🐟 Sautéed Mushrooms 炒蘑菇

78

🐟 Sautéed Asparagus 炒蘆筍

78

🐟 Creamy Spinach, *slow-cooked egg yolk* 忌廉菠菜 配慢煮蛋黃

98

🐟 Classic Mashed Potato 經典薯蓉

78

🐟 Steak Cut Fries 炸薯條

78

🐟 Sweet Potato Fries 炸甜薯條

78

Loaded Mashed Potato, *cheddar, bacon & scallions*
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

Please check with our staff for vegetarian options 素食選擇請向員工查詢

Price 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