

# PROHIBITION

Grill house & Cocktail bar

扒房·酒吧

## 廚師推介

供兩位用: 烤海鮮拼盤 波士頓龍蝦, 大蝦, 北海道帶子, “新奧爾良” 蟹餅	\$880
吞拿魚他他 柚子汁, 烤蒜蓉麵包	\$198
牛肉他他 烤酸種麵包	\$298
“新奧爾良” 珍寶蟹餅 珍寶蟹肉, 他他汁	\$238
香煎鴨肝 燴啤梨	\$198
阿拉斯加蟹腳 喀嚙汁, 蒜蓉蛋黃醬	\$588

## 沙律及餐湯

廚師沙律 有機蔬菜, 蓮霧, 蕃茄, 自家製油醋汁	\$178
牛側腹沙律 阿根廷辣香草醬	\$188
傳統凱撒沙律 厚切煙肉	\$158
龍蝦湯 干邑忌廉	\$158
是日精選餐湯	\$98

## 速食

煙燻牛肉 自家製芥辣醬, 酸瓜	\$198
脆炸雞塊 啤酒薯塊, 蜜糖芥辣醬	\$158
炒西班牙豬肉腸 焦糖洋蔥	\$168
厚切煙肉 楓糖漿	\$218
紐約煙燻牛肉三文治 烤酸種麵包, 蜜糖芥辣醬, 炸薯條	\$218
芝士牛肉三文治 美式芝士醬, 啤酒薯塊	\$238
和牛漢堡 車打芝士, 炸薯條	\$238

## 牛扒

### 美國農業部認可頂級

黑安格斯 | 粟米餵飼

斧頭扒 35安士	\$1,488
肉眼 12安士	\$598
紐約西冷 12安士	\$598
牛柳 8安士	\$538
慢燒牛肉 14安士 需一天前預訂	\$648

### 美國金牌極黑和牛

混血和牛 | 穀飼

西冷 10安士	\$788
---------	-------

### 韓國頂級1++

褐毛短角 | 穀飼

西冷 10安士	\$1,088
---------	---------

### 澳洲和牛

混血和牛 | 粟米餵飼

9級+ 肉眼 9安士	\$958
7級+ 帶骨肉眼 22安士	\$738
7級+ 帶骨腰肉牛扒 30安士	\$1,288

## 醬汁

蛋黃醬	乾蔥紅酒醬	阿根廷辣香草醬
美式燒烤醬	香草蒜蓉牛油	干邑黑胡椒醬

## 升級精選

烤珍寶大蝦 每隻	\$128
北海道帶子	\$128
香煎鴨肝 每件	\$108
厚切煙肉	\$128
藍芝士	\$98

## 其他精選

牙魚 8安士	\$398
原條深海龍脷 16安士 檸檬牛油	\$748
是日海魚精選	時價
珍寶大蝦 12安士 蒜蓉牛油	\$368
西班牙伊比利亞黑毛豬架 16安士 焦糖燴蘋果	\$558
澳洲羊架 12安士	\$428
法國黃雞 14安士	\$368

## 配菜

炸洋蔥圈	\$88
忌廉粟米	\$88
蒜蓉法邊豆	\$88
炒磨菇	\$88
忌廉菠菜	\$88
炒西蘭花 蒜蓉, 蛋黃	\$88
芝士忌廉焗薯	\$88
炸薯條	\$88
炸蕃薯條	\$88
薯蓉	\$88
焗薯	\$88
龍蝦芝士通粉	\$118

- 我們的海鮮根據世界自然基金會香港分會的《海鮮選擇指引》

- 素食選擇請向員工查詢

- 以上價錢以港幣計算 另收加一服務費

