



## URBAN PARK

# 2017 Sept set lunch (1+2+3)

serves from 12:00 -15:00 hrs

### 1.starter

the chef's daily soup  
black truffle wild mushroom soup  
mixed green salad  
smoked duck breast caesar salad

served w/ fresh baby cress, croutons  
black truffle oil, croutons **(+\$19)**  
organic leaves with low fat yoghurt dressing  
smoked duck breast, bacon, caesar dressing **(+\$19)**

### 2.main

red quinoa battered fish n' chip  
63°C poached egg carbonara pasta  
all day "hangover" BIG breakfast  
crab meat linguini  
butcher's cut cheddar burger  
slow cooked pork loin bacon wrap  
pesto prawn linguine  
"fresh catch of the day" seafood pasta

double sole fillet, tartar sauce, mushy pea, skinny fries  
soft poached egg, bacon, parmesan cream sauce  
2 eggs any style, pork sausage, bacon,  
grilled tomato, hash brown, baked bean, toast  
bell pepper, parsley, melted cheese sauce **(+\$19)**  
sauteed onion, bacon & skinny fries **(+\$19)**  
crispy bacon, mixed slaw salad **(+\$19)**  
basil, pine nut, pesto sauce **(+\$29)**  
mussel, cutterfish, prawn, tomato reduction **(+\$49)**

### 3.sweets

the chef's daily dessert  
vanilla panna cotta  
espresso tiramisu

sweet of the day  
fresh strawberry sauce, mixed berries **(+\$19)**  
dash of bailey, mascarpone cream **(+\$29)**

complimentary freshly brewed coffee / cappuccino / latte  
OR crafted hot / iced tea / milk tea

**\$ 99** for 2 courses (select from any 1 / 2 / 3)

**\$ 119** for 3 courses (select from any 1 / 2 / 3)

all prices in hong kong dollars / plus 10% service charge

wine corkage \$200 btl / champagne corkage \$300 btl / cake cutting \$200



URBAN PARK

## 2017 Sept set lunch (1+2+3)

serves from 12:00 -15:00 hrs

### 1. 前菜

廚師精選餐湯	配 麵包粒
黑松露蘑菇湯	配 黑松露油，麵包粒 (+\$19)
田園雜菜沙拉	配 低脂乳酪汁
煙鴨胸凱撒沙拉	配 脆煙肉，麵包粒，凱撒醬 (+\$19)

### 2. 主菜

炸魚配薯條	配 他他醬，青豆蓉，茄汁
溫泉蛋卡邦尼扁意粉	配 煙肉，巴馬臣芝士
英式全日早餐	配 煎蛋或炒蛋，豬肉腸，煙肉，烤蕃茄，薯餅，茄汁豆，多士
蟹肉白汁扁意粉	配 燈籠椒，蕃茜，芝士汁 (+\$19)
車打芝士牛肉漢堡包	配 炒洋蔥，煙肉，辣味美乃滋醬 (+\$19)
慢煮煙肉豬柳卷	配 雜菜沙拉 (+\$19)
香煎大蝦扁意粉	配 羅勒，松子仁，意大利香草汁 (+\$29)
雜錦海鮮扁意粉	配 龍蝦海鮮汁 (+\$49)

### 3. 甜品

廚師精選甜品	是日精選
意式香草奶凍	配 草莓醬，雜錦野莓 (+\$19)
意式提拉米蘇	配 貝里斯，巧克力粉 (+\$29)

### 配咖啡或茶

- \$ 99** 任選兩項 (前菜或甜品，主菜)  
**\$ 119** 任選三項 (前菜，主菜及甜品)

所有價錢以港幣計算，另收加一服務費。



URBAN PARK

## 2017 Sept set lunch (1+2+3)

serves from 12:00 -15:00 hrs

### 1. 前菜

厨师精选餐汤	配 面包粒
黑松露蘑菇汤	配 黑松露油 · 面包粒 (+\$19)
田园杂菜色拉	配 低脂奶酪汁
烟鸭胸西泽色拉	配 脆烟肉 · 面包粒 · 西泽酱 (+\$19)

### 2. 主菜

炸鱼配薯条	配 他他酱 · 青豆蓉 · 茄汁
温泉蛋卡邦尼扁意粉	配 烟肉 · 巴马臣芝士
英式全日早餐	配 煎蛋或炒蛋 · 猪肉肠 · 烟肉 · 烤蕃茄 · 薯饼 · 茄汁豆 · 多士
蟹肉白汁扁意粉	配 灯笼椒 · 蕃茜 · 芝士汁 (+\$19)
车打芝士牛肉汉堡包	配 炒洋葱 · 烟肉 · 辣味美乃滋酱 (+\$19)
慢煮烟肉猪柳卷	配 杂菜色拉 (+\$19)
香煎大虾扁意粉	配 罗勒 · 松子仁 · 意大利香草汁 (+\$29)
杂锦海鲜扁意粉	配 龙虾海鲜汁 (+\$49)

### 3. 甜品

厨师精选甜品	是日精选
意式香草奶冻	配 草莓酱 · 杂锦野莓 (+\$19)
意式提拉米苏	配 伯利兹 · 巧克力粉 (+\$29)

配咖啡或茶

**\$ 99 任选两项 (前菜或甜品 · 主菜)**  
**\$ 119 任选三项 (前菜 · 主菜及甜品)**

所有价钱以港币计算，另收加一服务费。