

# DINNER

RESERVATIONS  
+852 6553 0938  
info@carvinghk.com

## STARTERS 前菜

**36 Months Iberico Belotta** // seasonal melon 160  
36個月伊比利亞火腿 // 哈密瓜

**Truffle Bikini** // seranno ham, tetilla cheese, truffle sauce 120  
黑松露比堅尼 // 白毛豬火腿, 加利西亞硬芝士, 松露醬

**Gambas Al Ajilio** // spanish paprika, toasted bread 120  
西班牙油蒜大蝦 // 紅椒粉, 烤麵包

**Spanish Heirloom Tomato Salad** // 130  
spanish anchovies, garlic crema  
祖傳番茄沙律 // 西班牙鯷魚, 大蒜忌廉醬

**Australian Beef Tenderloin Tartare** // 160  
chorizo, pine nuts, toasted focaccia  
牛肉他他 // 辣肉腸, 松子, 佛卡夏吐司

**Fried Sustainable Calamari** // lemon aioli 120  
炸魷魚 // 檸檬蛋黃醬

**Gem Lettuce House Salad** // avocado & dijon vinaigrette 95  
寶石生菜沙律 // 牛油果 & 芥末油醋汁  
Add spanish white tuna 加煙燻白吞拿魚 +65

## MAINS 主菜

**USDA Prime Rib Eye** // buttery mashed potatoes, 350  
creamed spinach, yorkshire pudding and beef jus 400  
Available in three sizes 550  
燒美國頂級穀飼肉眼 // 牛油薯蓉, 忌廉菠菜, 約克郡布丁和秘制牛肉汁

**Spicy Moreton Bay Bug Rigatoni** // marscapone, vodka 380  
辣摩頓灣龍蝦殼狀通心粉 // 馬斯卡邦尼芝士, 伏特加

**Seafood Paella** // mussels, squid, prawns, aioli 295  
西班牙海鮮飯 // 青口, 魷魚, 大蝦, 蛋黃醬

**Seasonal Spring Vegetables** // salsa verde, grilled focaccia 120  
時令炒雜菜 // 莎莎青醬, 佛卡夏吐司

**Sauteed Kale** // bacon, toasted almonds 95  
炒羽衣甘藍 // 煙肉, 烤杏仁

## DESSERT 甜品

**Mini Bourbon Caramelised Peach Baked Alaska** 65  
迷你威士忌焦糖桃味火焰雪山

**Tiramisu Churros with Warm Coffee Custard** 65  
提拉米蘇炸油條配暖咖啡奶醬

# CARVING