



主菜

慢煮鳕鱼	498
鸡油菌、蘑菇及鱼肉原汁、塔加斯卡橄榄	
布列塔尼蓝龙虾	598
西兰花仔、花椰菜、龙虾配意大利陈年香醋	
“米兰式” 牛仔肉排 一至二人份	588
香酥牛仔肉排、西西里番茄沙律、红叶菊苣配意大利陈年传统黑醋	
招牌“Mayura”牛里脊及牛肋骨	588
时令蔬菜、红酒梅子酱汁	
“Aveyron” 羊肉	588
婆罗门参、菊芋酱泥配脆片、百里香汁	
“Mayura” 连骨肉眼扒 — 1300 克	1580
(需时约 45 分钟) 二人以上份量 塔斯卡尼式风格配橄榄油、香草、时令蔬菜	

所有澳门币價目需附加 10% 服务费