



ZEALONG®

TEA ESTATE



International Award-Winning Tea



特色下午茶

特色下午茶融合茶元素烹调的各式美味餐点与精致甜品，还有与之相搭配的ZEALONG有机茶。

伴随着茶叶传播至世界，下午茶也成为了重要的文化印记。十八世纪后半页的英国，享用下午茶每日必不可少，也是一天中最美好的时光。即使你有天大的事也得恭候英国人喝完了下午茶再说，这是雷打不动的规矩。茶之所在，等于但愿之所在。

英式三层塔点心是高端下午茶的标配，清新开胃的微咸三明治；温热浓郁的点心搭配果酱与奶油，各类的小甜点... 茶点的食用顺序应该遵从味道由淡而重，由咸而甜的法则。

现在来尽情的享用ZEALONG特色下午茶吧！品尝为您烹制的特色餐点甜品，品鉴屡获国际殊荣的有机茶叶，品味新西兰怀卡托的美妙景色。



特色下午茶

\$49/每位包含任意口味的ZEALONG茶一杯
亦可选

\$57/每位另附法国气泡酒(VEUVE DU
VERNAY)一瓶

FINGER SANDWICH/ 经典三明治

经典多谷面包三明治；搭配橘子酱，烤甜椒，清爽黄瓜片，鲜嫩色拉叶与干番茄奶油

SMOKED SALMON BLINIS/ 烟熏鲑鱼薄饼

烟熏鲑鱼搭配蓬松薄饼；ZEALONG绿茶奶油芝士酱与芥末牛油果泥调味

GAZPACHO & PRAWN/

西班牙冷菜汤与绿茶煮虾

西班牙草莓冷菜汤注入清爽巴萨香醋，搭配上ZEALONG绿茶煮虾

CHICKEN TARTLET/ 蘑菇鸡肉挞

酥皮挞搭配鸡肉，蘑菇烤制；以意大利帕玛森芝士与菠萝碎点缀

BEEF/ 西冷牛排薄片

炙烧西冷牛排薄片；点缀酱汁，洋葱酥与芝麻叶；搭配黑麦面包片

COBB SALAD WRAP/ 美式沙拉卷

玉米薄饼包裹碳烤鸡肉，新鲜沙拉叶与番茄，配以鳄梨酱与蒜泥 蛋黄酱

MOZZARELLA/ 马苏里拉芝士

马苏里拉芝士碾碎制成块；搭配美味蛋黄酱与墨西哥番茄莎莎酱

PANNA COTTA/ 绿茶茶香奶冻

ZEALONG绿茶制成的意式茶香奶冻，搭配覆盆子果酱

CHOCOLATE DELIGHT/ 覆盆子巧克力杯

黑巧克力杯填充焦糖与黑巧克力甜心，点缀覆盆子果干与巧克力纽纹

BLUEBERRY TEA CAKE/ 蓝莓红茶海绵蛋糕

ZEALONG红茶海绵蛋糕，点缀美味蓝莓奶油与酥脆蓝莓蛋白糖酥

MACARON/ 马卡龙

酥脆绵密马卡龙搭配甜香开心果夹馅，点缀ZEALONG琥珀甜心茶叶



前餐

CAIPACCIO BEEF/ 意式薄片牛肉 GF|DF
香煎牛肉薄片, 搭配黄鳍金枪鱼莎莎酱, 野生芝麻叶, 黑蒜泥, 甜菜根与煎小酸豆 \$18

**BEETROOT CANNELLONI/
意式甜菜根卷 GF|DF|V|VG**
烤甜菜根搭配琥珀桃仁; 腌制小甜菜根, 籽粒脆与金黄甜菜泥 \$15

CAPRESE SALAD/意大利番茄沙拉 GF|V
原种蕃茄, 西瓜, 橄榄与新鲜罗勒叶搭配意大利马苏里拉奶酪; 以初榨橄榄油与巴萨香醋调味 \$16

**GAZPACHO & PRAWN/
西班牙冷汤与绿茶煮虾 GF|DF**
草莓西班牙冷汤注入清爽巴萨香醋, 搭配 ZEALONG 绿茶煮虾 \$14

OCTOPUS SALAD/ 章鱼薄脆沙拉 GF|DF
绿茶渍章鱼, 搭配墨鱼汁薄脆; 西芹, 圣女果, 大黄, 茴香叶与芝麻叶制作沙拉; 佐以辣蛋黄酱调味 \$18



主餐

上午11点到下午3点之间供应

EYE FILLET/肋眼牛排 GF
肋眼牛排搭配洋葱泥与薯泥;
佐以芦笋, 烤洋葱及酱汁 \$39



推荐搭配 - ZEALONG 红茶

MARKET FISH/香煎鱼鲜 GF|DF*
香煎鱼柳佐以黑蒜泥酱汁; 搭配沙拉菜, 甜茴香, 石榴籽, 烤玉米, 小柠檬与牛油果泥 \$37

推荐搭配 - ZEALONG 绿茶

DUCK/ 橙炖鸭腿 GF|DF
橙炖鸭腿, 佐以红茶与熏制块根芹酱汁, 搭配蛋黄酱, 禽肉酱饼与鸭汁 \$38

推荐搭配 - ZEALONG 精焙乌龙茶

FETTUCCHINE/ 意大利宽面 V
法式丝滑番茄酱汁调味芦笋意大利宽面, 点缀上帕玛森芝士与沙拉 \$28

加烤鸡肉 \$6 加香煎虾仁 \$8
推荐搭配 - ZEALONG 清香乌龙茶

CHICKEN/ 迷迭香鸡 GF
迷迭香腌制的鸡胸肉, 搭配法式焗洋芋, 焖烧韭葱与乌龙茶调配鼠尾草奶油 \$32

推荐搭配 - ZEALONG 薄荷茶



配餐

CHIPS/香脆炸薯条 GF|DF|V|VG*

精选当季阿格利亚土豆，带皮炸至酥脆，搭配迷迭香，海盐及蒜泥蛋黄酱。\$9

BREAD/面包 DF|V|VG*

新鲜出炉烤面包，佐以巴萨香醋与特等初榨橄榄油蘸酱 \$9

MIXED LEAF SALAD/生菜色拉

GF|DF|V*

法式精选生菜沙拉；搭配香梨，甜核桃与菲达羊乳奶酪；柠檬汁调味 \$9

RICE/茉莉香米饭 GF|DF|V|VG

茉莉香米饭 \$4

EDAMAME/海盐毛豆 GF|DF|V|VG

蒸毛豆搭配海盐及酱油 \$8

SEASONAL VEGETABLE/

精选时蔬 GF|DF|V|VG

厨师特别烹制时令蔬菜（如需更多信息请向服务生咨询）\$9



甜品

PANNA COTTA/绿茶茶香奶冻

ZEALONG绿茶制成的意式茶香奶冻，搭配覆盆子果酱\$15

BLUEBERRY TEA CAKE/

蓝莓红茶海绵蛋糕

ZEALONG红茶海绵蛋糕，搭配美味蓝莓奶油与酥脆蓝莓蛋白糖酥 \$13

MACARON/马卡龙

酥脆绵密马卡龙搭配甜香开心果夹馅，点缀ZEALONG琥珀甜心茶叶 \$14

CHOCOLATE DELIGHT/覆盆子巧克力杯

黑巧克力杯填充焦糖与黑巧克力甜心，点缀覆盆子果干与巧克力扭纹 \$14

ORANGE & COCONUT CHEESECAKE/

香橙椰蓉芝士蛋糕 GF|DF|V|VG

香橙椰蓉芝士蛋糕搭配ZEALONG红茶茶香，点缀椰丝干与果粒 \$15

FRUIT PLATE/鲜果拼盘

精选时令新鲜水果，以ZEALONG绿茶酱点缀 \$14

ZEALONG SWEETS PLATE/

ZEALONG甜点拼盘

甜点师精选特色下午茶中的美味甜点，搭配时令鲜果

两款甜品\$13 / 五款甜品\$24

GF - 不含麸质 DF - 不含乳制品 V - 素食 VG - 全素 N - 含坚果

*可以根据客人需要定制各种饮食需要。

请在订餐时与服务生确认。

GF - 不含麸质 DF - 不含乳制品 V - 素食 VG - 全素 N - 含坚果

*可以根据客人需要定制各种饮食需要。

请在订餐时与服务生确认。