

Sabayon



精选推荐套餐

开胃菜 | 波特嘉璀璨金起泡酒

鹅肝
焦糖苹果 | 布里奥奇面包 | 茼苳
或
和牛肉片
生和牛肉片 | 茼苳 | 帕尔马干酪

龙虾
加价单品 / RM68
龙虾浓汤 | 龙虾肉饼 | 嫩酢浆叶

羊排
羊排 | 南瓜 | 迷迭香汁
或
虎斑
蒸虎斑鱼 | 松露土豆泥 | 橘香萨巴翁
或
炖和牛肉
和牛膝 | 荞麦饼 | 意式调和香料
或
嫩鸡肉
谷饲鸡 | 鸡汁酱 | 黄油焗土豆饼
或
和牛西冷肉扒 (150克)
主菜升级加价 / RM208
方丹马铃薯 | 波尔多酱汁 | 小胡萝卜

巧克力栗子
黑巧克力 | 栗子冰淇淋 | 酸橙
或
芒果胡萝卜
玉米挞 | 桑椹 | 芒果胡萝卜雪葩

RM 488
三款侍酒师精选配酒 | RM208

品尚尊享套餐

开胃菜

佩图纳鳟鱼
熏鳟鱼和苏格兰熟三文鱼酱 | 腌黄瓜 | 酸奶油

鹅肝
焦糖苹果 | 布里奥奇面包 | 茼苳

皮佐克
荞麦馅饼 | 32 个月熟成帕尔马干酪 | 松露酱

龙虾
龙虾浓汤 | 龙虾肉饼 | 嫩酢浆叶

树莓
树莓雪葩 | 压制梨 | 香槟泡沫

羊排
羊排 | 南瓜 | 迷迭香酱
或
虎斑
蒸虎斑鱼 | 松露带子慕斯 | 橘香萨巴翁
或
和牛西冷牛排(150克)
方丹马铃薯 | 波尔多酱汁 | 小胡萝卜

巧克力栗子
黑巧克力 | 栗子冰淇淋 | 酸橙
或
芒果胡萝卜
玉米挞 | 桑椹 | 芒果胡萝卜雪葩

RM 788
五款侍酒师精选配酒 | RM248

同席每位客人均需点单。如您有任何饮食禁忌或过敏，请及时告知我们的服务团队。
所有标价均为马来西亚令吉，且需加收现行税费。

素食优选套餐

开胃菜

芦笋

绿芦笋 | 金合欢鸡蛋沙拉 | 橘香沙巴翁

防风根浓汤

香草欧芹茸 | 欧芹脆片 | 法式面包丁

树莓

树莓雪葩 | 压制梨 | 香槟泡沫

皮佐克

荞麦馅饼 | 烤榛子黄油 | 松露酱

芒果胡萝卜

玉米挞 | 桑椹 | 芒果胡萝卜雪葩

RM 420

四款侍酒师精选配酒 | RM228

生蚝及鱼子酱

爱尔兰加拉格尔生蚝
3只 RM 98 | 6只 RM 198

伊朗里海白鲟鱼子酱 (25克)
RM 880

俄罗斯鱼子酱 (10克) | RM168
西伯利亚鲟鱼

味道浓郁，口感顺滑，俄罗斯鱼子酱以其融合了黄油、盐水及坚果的独特风味，带给味蕾奢华娇纵的顶级体验。

传统鱼子酱 (10克) | RM168
西伯利亚鲟鱼

这款鱼子酱采用现代创新生产方式制成，将传统制作方法和与新技术结合，创造出无与伦比的精细风味。

咸味奥西特拉鲟鱼子酱 (10克) | RM168
俄罗斯鲟鱼

最受欢迎的里海鲟鱼子口味清爽，口感奶油细腻丝滑，深受人们喜爱。

所有鱼子酱均搭配梅尔巴脆吐司、法式蛋黄花沙拉、
红葱、香葱、法式酸奶油

Blackmore和牛西冷肉扒 (300克)

奶油菠菜 | 松露薯泥 | 凯撒沙拉 | 贝纳酱 | 牛肉汁
RM450

Blackmore家族的“精心育种计划”结合了日本最著名的三大和牛纯血种系：来自兵库县的田岛、来自岛根县的伊藤仓和来自鸟取县的科达卡，组成了一个庞大的畜牧种群。

精选手工奶酪推车

在 Sabayon，我们的精选奶酪推车是对上百年手工技艺的礼赞，呈现法国、意大利和瑞士无与伦比的丰富奶酪制作传统。精挑细选的奶酪每一款都来自坚持传统制作工艺的小规模工坊，确保每一口奶酪都讲述着独特的产地风土、季候和手工匠人的心力。从奶香浓郁的布里干酪到风味浓郁丰富的陈年阿彭策尔干酪，我们还搭配了自制的各种调配小食来突出每款奶酪独特的风味。享受这一融合了精心策划的风物、传统和永恒风味的体验之旅，为您的用餐体验画上完美的句点。

三款混合 | RM 68 五款混合 | RM 98

同席每位客人均需点单。如您有任何饮食禁忌或过敏，请及时告知我们的服务团队。
所有标价均为马来西亚令吉，且需加收现行税费。

EQ

EQ
EQUATORIAL PLAZA
JALAN SULTAN ISMAIL
50250 KUALA LUMPUR, MALAYSIA
t 60 3 2789 7839 | e DINEATEQKL@KUL.EQUATORIAL.COM
EQUATORIAL.COM f @ EQKUALALUMPUR