

星期一到星期五  
08:00 - 12:00

周六, 周日  
08:00 - 13:00

每天早上两个人分享一份快乐, 就是双倍的快乐.

酒杯  
使情绪高涨

125 毫升 490

### 活海鲜

牡蛎  
服务员会帮忙选择

扇贝

一个 450

远海梭子蟹

一公斤 4600

### 小吃

刨花鲟鱼片  
阿穆尔州少数民族的食谱

110 克 1100

麩肤

90 克 680

刨花穆森白鲑鱼片

105 克 670

腌白鲑鱼片

110 克 520

夹心面点

125 克 620

加鸭肝泥

### 沙拉

厨师长的沙拉  
加扇贝、螃蟹、小虾

190 克 1500

凉拌生菜  
加西兰花、菠菜、芝麻菜

170 克 790

生菜沙拉  
加格鲁吉亚的奶酪

230 克 650

### 汤

鸡汤配小馅饼

350 克 480

鱼汤 (加穆森白鲑和庸鲈)

500 克 680

### 主菜

汉堡 (西方狍肉)  
加蓝芝士汁及越橘

500 克 1100

五花牛肉饺子  
加洋葱片及鱼子

200 克 680

## 早餐

燕麦粥或者米粥

350 克 400

蟹肉西红柿炒蛋

180 克 1200

意大利芝士炒蛋  
和松露油

160 克 620

火腿蛋松饼

280 克 670

荷包蛋, 菠菜, 开心果香蒜  
酱, 鳕鱼, 面包, 荷兰酱

炒蛋吐司加蟹肉

230 克 820

减脂增肌超级碗 Super  
Bowl (波奇碗) 加米饭和小虾

350 克 790

菠菜鳕鱼煎饼

250 克 620

薄饼加鱼子

220 克 610

甜馅饺子

160 克 580

加草莓和意大利芝士

烤奶渣布丁

190 克 520

配椰子酸奶和酱料

奶渣饼

230 克 480

配酸奶油和蓝莓果酱

## 甜食

巴甫洛娃蛋糕

150 克 650

主厨特制

卡萨塔冰淇淋, 配芒果及百香果

120 克 580

奶蛋烘饼

150 克 570

- 配荞麦奶油和牛奶巧克力

- 配焦糖奶油和味噌

- 配黑巧克力、香柠檬和醋栗奶油

阿穆尔州饭店的法式千层酥

140 克 570

蜜糖蛋糕

170 克 550

配酸奶油的冰激凌

芝士蛋糕

210 克 550

## 鲜榨果汁

橙/葡萄柚/苹果/胡萝卜/芹菜/菠萝	200 毫升	<b>450</b>
	200 毫升	<b>590</b>

## 咖啡

速浓咖啡	30 毫升	<b>150</b>
双份浓缩咖啡	60 毫升	<b>210</b>
美式咖啡	150 毫升	<b>220</b>
卡布奇诺	200 毫升	<b>300</b>
卡布奇诺 (使用植物奶)	200 毫升	<b>350</b>
拿铁	250 毫升	<b>350</b>
拿铁 (使用植物奶)	250 毫升	<b>390</b>
拉夫咖啡	250 毫升	<b>360</b>
抹茶拿铁	250 毫升	<b>360</b>
爱尔兰咖啡	230 毫升	<b>400</b>
特殊煮咖啡的方法：虹吸瓶	300 毫升	<b>450</b>
特殊煮咖啡的方法：凯梅克斯	350 毫升	<b>500</b>

主厨特泡茶	750 毫升	<b>600</b>
-------	--------	------------

复盆子薄荷/森林礼物/泰加森林的药草 / 生姜醋栗/远东越橘/沙棘和橙子/梨子/云莓和椴树

## 茶

阿萨姆/伯爵灰/煎茶/茉莉花 / 牛奶乌龙/皇家普洱 / 特观音 / 阿尔泰草药	500 毫升	<b>300</b>
黑茶TWG 1837	500 毫升	<b>350</b>

## 调味剂

百里香 / 薄荷	<b>50</b>
野蔷薇	<b>80</b>
蜂蜜	<b>150</b>
果子酱	<b>100</b>

## 不带酒精的鸡尾酒

柑桔汽水	700 毫升	<b>500</b>
葡萄罗勒汽水	700 毫升	<b>500</b>
苹果迷迭香汽水	700 毫升	<b>500</b>
梨汁汽水	700 毫升	<b>500</b>
薄荷柠檬草汽水	700 毫升	<b>500</b>
“库孙”青草茶 (芙蓉和越橘味道)	200 毫升	<b>300</b>
牛奶果汁	350 毫升	<b>300</b>

r e s t a u r a n t

A · M · U · R