

A smiling chef with a beard, wearing a white chef's coat, holding a wooden box containing several truffles. The background is a warm, bokeh-lit interior.

마르코 파체타 Marco Pacetta

총괄 셰프
行政總廚

마르코 셰프는 나폴리에서 할머니와 함께 보낸 어린 시절을 통해 진심이 담긴 이탈리아 요리에 대한 열정을 물려받았습니다. 이후 그는 파리의 주방과 발리의 향신료 시장을 누비며 다비데 팔루다 (Davide Palluda) 와 기 사보이 (Guy Savoy) 같은 미슐랭 스타 셰프 밑에서 실력을 갈고닦으며 요리 경력을 쌓아왔습니다.

세계 각지를 여행하며 남부 이탈리아의 전통과 여행에서 얻은 영감을 조화롭게 풀어내는 자신만의 시그니처 스타일을 완성했습니다. < 솔레 에 마레 > 에서 마르코 셰프는 '시장에서 막 들어온 신선한 재료, 정통 풍미, 이탈리아 가정식의 따뜻하고 화기애애한 분위기'라는 그의 철학을 각 요리에 담아, 마카오에서 진정한 이탈리아식 호스피탈리티를 경험할 수 있도록 여러분을 초대합니다.

生於那不勒斯的 Marco，自幼隨祖母習得家傳料理精髓，
後師從米芝蓮名廚 Davide Palluda 與 Guy Savoy。

從巴黎到峇厘島的環球烹飪旅程，成就了他融合南意傳統與國際視野的獨特風格。

在蔚藍夏日，他以「新鮮食材、本味彰顯、分享之悅，讓您如歸家中」為理念，
打造充滿靈魂的意式佳餚。

ITALICIOUS

Thursday

意猶味盡星期四



意式奇思妙味, 每週四等你來解鎖
Exclusive Weekly Italian Indulgences, Only at Wynn



意式鮑魚燴飯
전복 리소토

MOP 288

如有任何食物過敏，請在點餐前告知您的服務員。
Before placing your order, please inform your server if a person in your party has a food allergy.

所有價目須另加10%服務費。
All prices are subject to a 10% service charge.



통째로 훈제 건조 햄
原隻煙燻風乾火腿

MOP 98

엄선한 콜드 컷 모음
風乾火腿拼盤

MOP 168

건조 햄과 숙성 햄에 스트라차텔라 치즈 튀김 만두 곁들임
風乾火腿及熟火腿配斯特拉基諾芝士炸雲吞

✿ 수작업으로 슬라이스한 뼈째 숙성한 햄
手切風乾火腿

MOP 168





🌸 24 개월 숙성 파르미지아노 레지아노 또는 그라나, 전통 발사믹 식초와 함께 제공
24 個月精選巴馬臣芝士配意大利黑醋

MOP 188

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費



❖ 와규 비프 카르파초
生和牛薄切

버섯 비네그레트 소스와 마데이라 와인에 절인 푸아그라를 곁들인
소고기 카르파초
生和牛牛肉薄切配蘑菇醋汁及醃製鵝肝

MOP 238

이탈리아 파소나 비프 타르타르,
파르미지아노 크림, 포르치니 버섯,
블랙 트러플
意式生牛肉他他配巴馬臣芝士忌廉、牛肝菌及黑松露

MOP 248

와규 우설, 살사 토나타, 절인 채소
和牛牛舌配金槍魚醬及腌漬蔬菜

MOP 228

* 이달의 엄선한 신선한 굴과 전통 소스
新鮮生蠔配經典醬汁

MOP 248 (3개 / 隻) 468 (6개 / 隻) 688 (9개 / 隻)



10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費



크루도 디 리치올라

手切油甘魚刺身配柑橘辣汁

시트러스 드레싱과 셀러리, 고수, 칠리를 곁들인 손으로 썬 방어슬라이스
手切油甘魚刺身配柑橘汁、西芹、芫茜及辣椒

MOP 218



문어 구이

燒八爪魚

훈제 가지, 로메스코 소스, 마르코나 아몬드를 곁들인 문어 구이
燒八爪魚配煙燻茄子、羅梅斯科醬及馬可納杏仁

MOP 268

아보카도와 알래스카 킹크랩, 신선한 허브

阿拉斯加帝王蟹牛油果配新鮮香草

MOP 288

🌸 두 가지 스타일의 신선한 부라타
치즈와 에어룸 토마토
雙重風味傳家寶番茄配新鮮布拉塔芝士

MOP 168



10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

카치오 에 페레



羅馬式香梨芝士沙律

어린잎 시금치, 배, 캐러멜라이즈드 호두
골곤졸라 블루 치즈 또는 자체 제작 비건 리코타
아몬드 치즈 선택 가능
嫩菠菜、香梨粒及焦糖核桃
可選戈貢佐拉藍芝士或自家製素式瑞可塔杏仁芝士

MOP 168



인살라타 베르데

雜錦時蔬沙律

전통 채소와 상큼한 레몬 타임 비네그레트를 곁들인 그린 믹스 샐러드
雜錦時令蔬菜配檸檬百里香醋汁


MOP 98

가볍게 훈제한 참치 샐러드

輕煙燻吞拿魚沙律

페스토, 신선한 허브 비네그레트
配青醬及新鮮香草油醋汁

MOP 218

 비건 & 채식주의자 素食系列

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

🍷 이탈리아식의 폭 끓인 맑은 닭고기
국물에 담긴 파사텔리
意式清雞湯

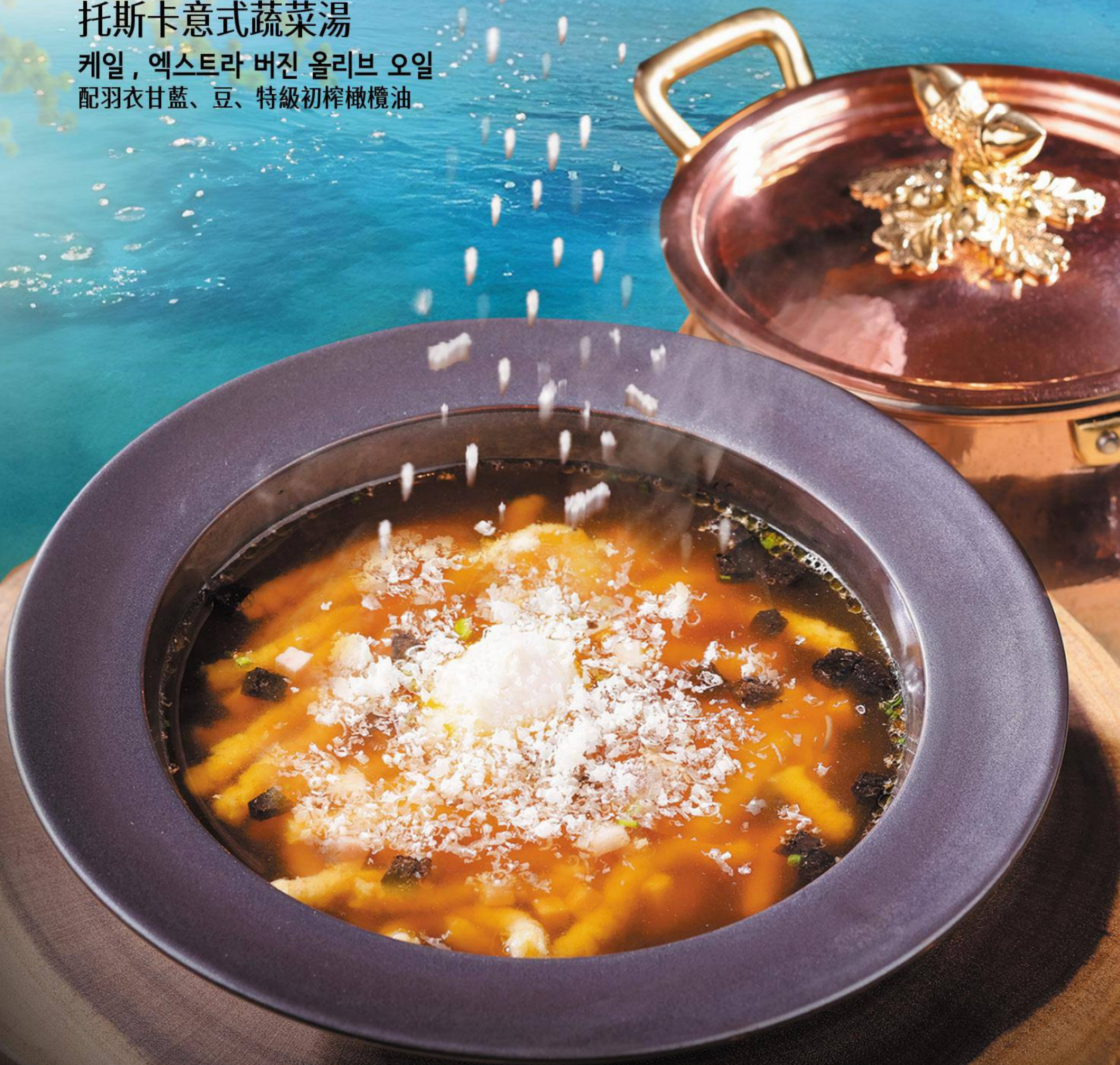
MOP 168

수란 메추리알, 블랙 트러플, 육두구
配水煮鵪鶉蛋、黑松露及肉豆蔻

🌿 토스카나 스타일의 리볼리타 수프
托斯卡意式蔬菜湯

MOP 128

케일, 엑스트라 버진 올리브 오일
配羽衣甘藍、豆、特級初榨橄欖油



🌿 비건 & 채식주의자 素食系列

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

포르치니 버섯 진한 스프

MOP 158

牛肝菌濃湯

포르치니 버섯 크림 수프에 스트라차텔라 치즈, 볶은 버섯,
블랙 트러플을 곁들인

牛肝菌蘑菇湯配絲翠奇亞芝士、炒蘑菇及黑松露

시그니처 피자 도우에 담아 구운 카치

MOP 248

우코 알라 리보르네제 해산물 수프

意式招牌烤薄餅麵糰海鮮湯



🌸 매콤한 갑각류 소스를 곁들인 링귀니와
알래스카 킹크랩 다리
扁麵配阿拉斯加帝王蟹腳和香辣海鮮汁

MOP 298

로비올라 디 로카베라노 치즈 풍뎡우와 헤이즐넛
송아지 육수를 곁들인 카스텔마뇨 치즈 휠에
버무린 홈메이드 페투치네
自家製寬麵羅比奧拉芝士火鍋配榛子牛仔汁

MOP 218



❁ **홈메이드 소고기 파고티니,**
카치오 에 페페 소스, 윈터 블랙 트러플
自家製意式牛肉雲吞配芝士胡椒醬及黑松露

MOP 208

리코타, 소고기 라구, 토마토, 프로볼로네
치즈를 곁들인 전통 소렌티나식 칸넬로니
經典意式羊奶芝士牛肉卷配番茄芝士牛肉醬

MOP 208



🌸 봉골레와 바질 해산물 페스토를 곁들인
홈메이드 키타라 스파게티, 지중해 보타르가
自家製意大利麵配蜆肉海鮮青醬及地中海烏魚子

MOP 248

대형 라비올리 구운 체리 토마토 소스,
스트라차텔라 치즈
意大利大雲吞配烤車厘茄醬、絲翠奇亞芝士

MOP 208





※ 리조토 알 풍기
頂級野菌燴飯

MOP 208

카르나놀리 숙성 쌀과 야생 버섯, 송아지 고기 그레이비, 소고기 '스트라코토'로 속을 채운 곰보버섯을 곁들인 리조토
忌廉、野菌、頂級陳年意大利米、牛仔肉燒汁及摩利菌釀牛肉粒

해산물 라비올리와 만테카토 투스피쉬,
시칠리아 피스타치오 소스, 일본산 참치 타르타르
海鮮雲吞配鱈魚忌廉汁、
西西里開心果醬及日式吞拿魚他他

MOP 298

❁ 그레몰라타를 곁들인 슷립과 구운 골수
사프란 리소토 (2인분)
藏紅花意大利飯配牛肋排及烤牛骨髓 (兩位用)

MOP 428

시칠리아 붉은 새우와 비스크 소스를 곁들인
매제 마니케 파스타 (익힌 새우와 생새우)
意式濃湯短管麵配西西里紅蝦

MOP 288



리가토니 알라 아마트리치아나

MOP 208

辣味豬肉醬長通粉

펜네 아마트리치아나 스타일 매콤한 소스, 스트라차텔라 치즈,
바삭한 돼지고기, 페코리노 로마노 치즈

長通粉拌辣味阿馬特里西亞娜醬、絲翠奇亞芝士、脆豬肉及羅馬羊奶芝士



파스타 카운터 手工意粉

MOP 188

매일 파스타 셰프가 정성스럽게 만든 신선한 생면과 건면
전통 이탈리아 소스와 함께 버무려 드리는 주간 셀렉션

每週精選新鮮意大利麵條, 意大利麵廚師每天手工製作, 配傳統意大利醬汁

볼로네제 라구
波隆那意式肉醬


파르미지아노 레지아노 치즈와 발사믹 식초를 곁들인 알프레도 소스
芝士忌廉黑醋汁

이탈리아 훈연 숙성 햄, 토마토, 버섯, 크림을 곁들인 보스카이올라 소스
鮮茄忌廉配蘑菇通粉



신선한 바질을 곁들인 체리 토마토 소스
車厘茄羅勒醬

구안찰레와 검은 후추를 곁들인 카르보나라
卡邦尼黑椒豬面肉

 비건 & 채식주의자 素食系列

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

❁ 카르토치오 디 스피골라 시칠리아나

西西里紙包焗海鱸

오렌지와 회향
配茴香及香橙

MOP 258

와규 볼살 조림

焗和牛面頰

치즈 감자 푸레와 소고기 육즙 농축 소스
配芝士薯蓉及牛肉汁

MOP 238

일본산 참돔

日式紅鯛魚

흰 칸넬리니 빈, 이탈리아 화이트 와인 소스
配白豆及意式白酒汁

MOP 218



마이알리노 인 포르케타

意式乳豬卷

어린 돼지 포르케타, 로즈마리 향의 구운 감자, 그릴에 구운 베이비 호박, 홀그레인 머스터드를 곁들인 로스티드 그레이비 소스

(조리 시간 약 60 분 소요)

意式乳豬卷伴燒汁及芥末籽醬

(需時 60 分鐘)

MOP

218 (스몰 小份)

388 (레귤러 例)



사이드 디시 (모든 나눠먹는 요리는 사이드 2 가지 선택 가능)

配菜 (以上分享拼盤可選 2 份配菜)

구운 야채 모듬
烤時令蔬菜

콜리플라워 그라탱
焗烤花椰菜

시칠리아식 카포나타
經典西西里燉菜

프렌치 프라이
炸薯條

치즈 감자 튀레
芝士薯蓉

마늘과 로즈마리를 곁들인 베이비 감자 구이
迷迭香蒜蓉烤薯仔

머스터드 샐러드를 곁들인 프렌치 빈
芥末紅蔥法邊豆

잣과 건포도를 곁들인 이탈리아식 시금치 볶음
意式炒菠菜配松子葡萄乾

* 추가 사이드 디시 (1 인분 당) 額外配菜 (每份) MOP 68

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

폴로 알 지라로스토

意式烤春雞

회전식 치킨 구이 (조리 시간 약 25 분 소요)

旋式烤雞 (需時 25 分鐘)

MOP 288



사이드 디시 (모든 나눠먹는 요리는 사이드 2 가지 선택 가능)

配菜 (以上分享拼盤可選 2 份配菜)

구운 야채 모듬
烤時令蔬菜

콜리플라워 그라탱
焗烤花椰菜

시칠리아식 카포나타
經典西西里燉菜

프렌치 프라이
炸薯條

치즈 감자 튀레
芝士薯蓉

마늘과 로즈마리를 곁들인 베이비 감자 구이
迷迭香蒜蓉烤薯仔

머스터드 샐러를 곁들인 프렌치 빈
芥末紅蔥法邊豆

잣과 건포도를 곁들인 이탈리아식 시금치 볶음
意式炒菠菜配松子葡萄乾

* 추가 사이드 디시 (1 인분 당) 額外配菜 (每份) MOP 68

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

🌸 코틀레타 알라 볼로네제
波隆那芝士火腿炸牛仔扒

MOP 378

이탈리아식 송아지 커틀릿, 폰티나와 탈레지오 치즈, 햄을 넣어
意大利小牛肉扒釀火腿芝士

통 가자미 구이
烤原條龍利魚

MOP 488

케이퍼와 레몬 소스
配水瓜榴檸檬汁



사이드 디시 (모든 나눠먹는 요리는 사이드 2 가지 선택 가능)

配菜 (以上分享拼盤可選 2 份配菜)

구운 야채 모듬
烤時令蔬菜

콜리플라워 그라탱
焗烤花椰菜

시칠리아식 카포나타
經典西西里燉菜

프렌치 프라이
炸薯條

치즈 감자 튀레
芝士薯蓉

마늘과 로즈마리를 곁들인 베이비 감자 구이
迷迭香蒜蓉烤薯仔

머스터드 샐러드를 곁들인 프렌치 빈
芥末紅蔥法邊豆

잣과 건포도를 곁들인 이탈리아식 시금치 볶음
意式炒菠菜配松子葡萄乾

* 추가 사이드 디시 (1 인분 당) 額外配菜 (每份) MOP 68

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費



🌸 호주산 립아이 스테이크

澳洲肉眼扒

호주산 립아이 스테이크, 3 가지 소스와 함께 제공
澳洲肉眼扒配三款特製醬汁

MOP 588

아라고스타 에 카페산테

輕炙龍蝦帆立貝

레몬 버터 소스를 곁들인
플랑차 (철판) 스타일로 구운 캐나다산 랍스터와 가리비
輕炙加拿大龍蝦及帆立貝配檸檬牛油汁

MOP 488

사이드 디시 (모든 나눠먹는 요리는 사이드 2 가지 선택 가능)
配菜 (以上分享拼盤可選 2 份配菜)

- | | | | |
|--------------------------------|--------------------|---|----------------|
| 구운 야채 모듬
烤時令蔬菜 | 콜리플라워 그라탱
焗烤花椰菜 | 시칠리아식 카포나타
經典西西里燉菜 | 프렌치 프라이
炸薯條 |
| 치즈 감자 튀레
芝士薯蓉 | | 마늘과 로즈마리를 곁들인 베이비 감자 구이
迷迭香蒜蓉烤薯仔 | |
| 머스터드 샐러드를 곁들인 프렌치 빈
芥末紅蔥法邊豆 | | 잣과 건포도를 곁들인 이탈리아식 시금치 볶음
意式炒菠菜配松子葡萄乾 | |

* 추가 사이드 디시 (1 인분 당) 額外配菜 (每份) MOP 68

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費



❁ 피렌체
佛羅倫斯

모차렐라, 파르미지아노, 그릴에 구운 와규 립아이, 페코리노,
토스카나 스타일의 살사 베르데
水牛芝士、巴馬臣芝士、烤和牛肉眼、羅馬羊奶芝士、托斯卡納青醬

MOP 248

볼로냐
博洛尼亞

모차렐라, 모르타델라 볼로냐 IGP, 시칠리아 피스타치오 페스토,
파르미지아노 풍뎉
水牛芝士、豬肉腸、西西里開心果青醬、巴馬臣芝士

MOP 178

프루티 디 마레

意式海鮮

산 마르차노 토마토 소스, 모짜렐라 치즈, 바지락, 홍합, 새우, 가리비, 레몬 올리브 오일, 파슬리

聖馬札諾番茄醬、水牛芝士、蜆、青口、大蝦、帶子、檸檬橄欖油、歐芹

MOP 238

베라체

意式鯷魚披薩

산 마르자노 토마토 소스, 모차렐라, 파르미지아노, 칸타브리아 안초비, 케이퍼, 체리 토마토, 바질

聖馬札諾番茄醬、巴馬臣芝士、水牛芝士、鯷魚、水瓜榴、車厘茄醬、羅勒葉

MOP 168

콰트로 포르마지

意式芝士四重奏

모차렐라, 고르곤졸라, 훈제 스카모르차, 파르미지아노 풍뎉

水牛芝士、戈貢佐拉藍芝士、帕爾瑪芝士、巴馬臣芝士

MOP 158



❁ 마르게리타
瑪格麗特

산 마르자노 토마토, 바질, 피오르 디 라테 치즈, 파르미지아노, 올리브 오일
聖馬札諾番茄醬、羅勒、水牛芝士、巴馬臣芝士、橄欖油

MOP 148

디아볼라
辣味肉腸披薩

산 마르자노 토마토 소스, 모차렐라, 파르미지아노,
훈제 스킨모르차, 매운 살라미
聖馬札諾番茄醬、水牛芝士、巴馬臣芝士、帕爾瑪芝士、辣肉腸

MOP 188



❁ 카프레제 레몬 케이크

卡普里檸檬蛋糕

전통 글루텐 프리 소렌토 레몬 케이크, 레몬 소르베와 함께 제공
意大利無麩質檸檬杏仁蛋糕配檸檬雪葩

MOP 108

겨울 배 수플레

冬季啤梨梳乎厘

바닐라 아이스크림을 곁들인 갓 구워낸 배 수플레
烤啤梨梳乎厘配雲呢拿雪糕

MOP 98



❁ 초콜릿 보넷
朱古力布丁

캐러멜과 아마레티 비스킷, 신선한 휘핑크림 바닐라 샹티 크림을
곁들인 피에몬테 초콜릿 푸딩
皮蒙特朱古力布丁配焦糖及阿瑪雷蒂餅乾及雲呢拿香緹忌廉

MOP 108

바닐라 판나 코타
雲呢拿奶凍

신선한 딸기와 딸기 쿨리로 완성한 진하고 부드러운 바닐라 판나 코타
香濃雲呢拿意式奶凍配草莓醬

MOP 88





티라미수 클래식

經典提拉米蘇

마스카포네 크림, 이탈리아 에스프레소, 사보이아르디 비스킷으로 만든
전통 티라미수

馬斯卡彭芝士忌廉配意大利特濃咖啡及手指餅

MOP 98

자이언트 초콜릿 무스

朱古力慕斯

바다 소금과 엑스트라 버진 올리브 오일을 곁들인 과나하
70% 다크 초콜릿 무스

70% 黑朱古力慕斯配海鹽及橄欖油

MOP 108

소렌토 오렌지

蘇蓮多香橙

큼직한 오렌지 속에 담은 홈메이드 아말피 오렌지 소르베
自家製阿瑪菲香橙雪葩

MOP 68

❁ 아포가토 알 카페

特濃濃縮咖啡伴雪糕

뜨거운 에스프레소 커피를 부은 바닐라 아이스크림과 고양이 혀
모양의 얇은 비스킷

雲呢拿雪糕伴熱特濃濃縮咖啡配貓舌餅

MOP 78



이번 주의 이탈리아 젤라토, 만테카토

알라 미누토 (2인분)

每週精選意式雪糕 (兩位用)

MOP 190

아이스크림 셀렉션

精選雪糕

밀크 초콜릿 피넛버터, 70% 다크 초콜릿, 타히티 바닐라, 아말피 레몬 셔벗,
시칠리아 피스타치오, 딸기 셔벗, 망고 셔벗, 피에몬테 헤이즐넛

牛奶朱古力花生醬, 70% 黑朱古力, 塔希提雲呢拿, 阿瑪菲檸檬雪葩,
西西里開心果, 士多啤梨雪葩, 芒果雪葩, 皮蒙特榛子

MOP 58

과도한 음주는 건강에 해롭습니다 .
18 세 미만에게 주류를 판매하거나 제공하는 것은 금지되어 있습니다 .
모든 주류의 알코올 도수는 1.2% 이상입니다 .

過量飲酒危害健康
禁止向未滿十八歲人士銷售或提供酒精飲料
所有酒精飲品的酒精含量均高於 1.2%

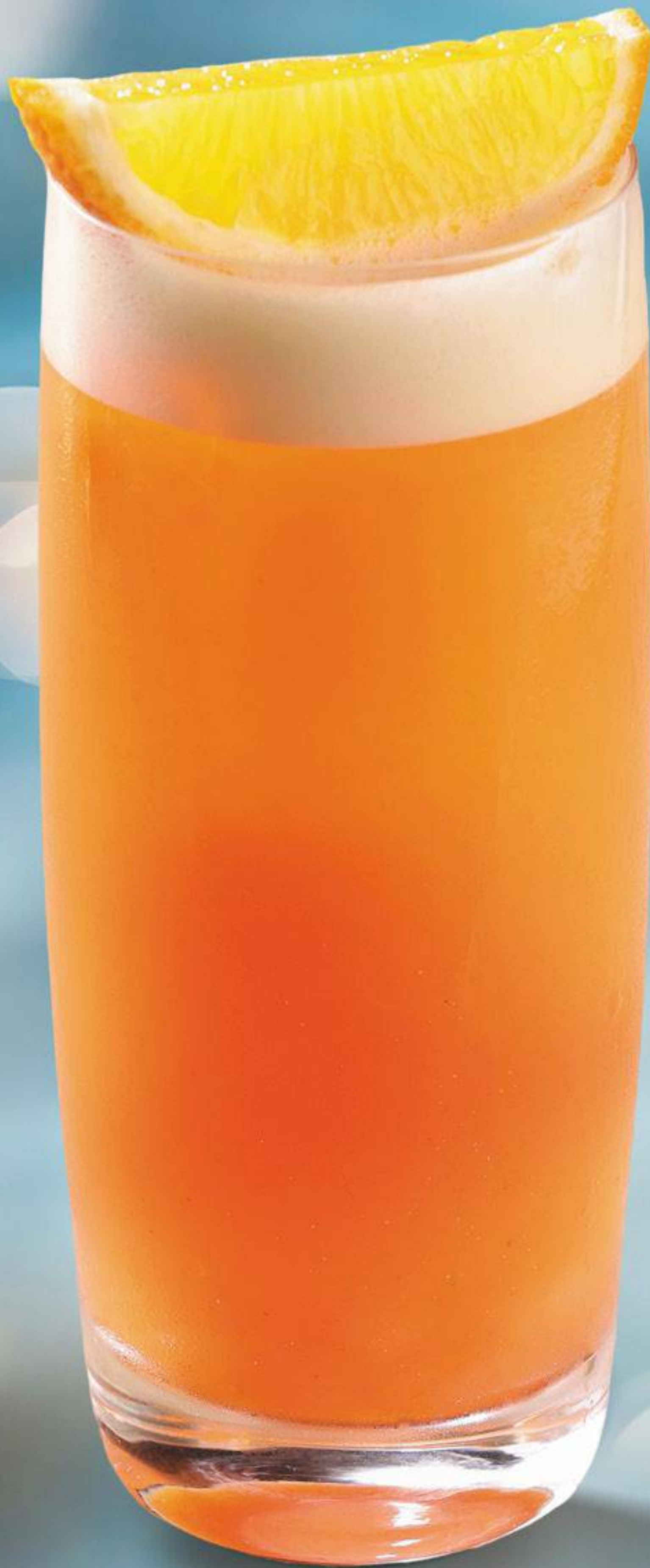
CONSUMIR BEBIDAS ALCOÓLICAS EM EXCESSO PREJUDICA A SAÚDE
A VENDA OU DISPONIBILIZAÇÃO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS
A MENORES DE 18 ANOS É PROIBIDA
TÍTULO ALCOOMETRICO SUPERIOR A 1.2% VOL

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

❁ 아말피 가리발디
阿瑪菲加里波第

캄파리, 오렌지 올레오, 거품을 낸 오렌지 주스
金巴利酒、香橙糖漿、橙汁

MOP 120



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | 모든 주류의 알코올 도수는 1.2% 이상입니다.
10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

BELLINI

🌸 貝里尼

White peach puree, pepper, simple syrup, prosecco
白桃果泥、黑胡椒、糖漿、意大利氣泡酒

MOP 120



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | 모든 주류의 알코올 도수는 1.2% 이상입니다.

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

AMALFI SPRITZ

MOP 120

🌸 阿瑪菲費士

Malfy gin com limone, homemade Amalfi limoncello, prosecco, soda water
檸檬風味金酒、自製阿瑪菲檸檬酒、意大利氣泡酒、梳打水



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | 모든 주류의 알코올 도수는 1.2% 이상입니다.
10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

SALTED LEMON HIGHBALL

MOP 120

鹹檸檬高球

Malfy gin rosa, homemade salted lemon syrup, lemon juice, soda water
粉紅西柚金酒、自製鹹檸檬糖漿、檸檬汁、梳打水



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | 모든 주류의 알코올 도수는 1.2% 이상입니다.
10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL
無酒精雞尾酒

STRAWBERRY + TOMATO

MOP 80

🍓 草莓番茄

Strawberry, tomato, basil, green tea, vanilla, milk, sugar, salt
草莓、番茄、羅勒、綠茶、香草、牛奶、糖、鹽



NON-ALCOHOLIC COCKTAIL
無酒精雞尾酒

AZZURRO PUNCH

MOP 80

天藍賓治

Crossip hibiscus, orange juice, coconut water, lemon juice, vanilla, milk, blue spirulina

克羅斯草本風味無酒精基酒、橙汁、椰子水、檸檬汁、香草、牛奶、藍螺旋藻



NON-ALCOHOLIC COCKTAIL
無酒精雞尾酒

TOASTED FENNEL SOUR

MOP 80

🌸 烘烤茴香酸

Crossip citrus, toasted fennel syrup, fennel juice, lemon juice, vegan foamer
克羅斯柑橘風味無酒精基酒、烤茴香糖漿、茴香汁、檸檬汁、純素泡沫



COFFEE DRINKS
咖啡特飲

MONTHLY COLD BREW 每月精選冷萃咖啡

ROME MINT COLD BREW
羅馬薄荷冷萃咖啡

MOP 40

VENETIAN MOCHA

✿ 威尼斯摩卡

Amaretto liqueur, dark chocolate, fresh milk, star anise, cloves, nutmeg, sugar, salt

杏仁利口酒、黑朱古力、鮮牛奶、八角、丁香、肉豆蔻、糖、鹽

MOP 100



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | All alcoholic beverages exceed 1.2% alcohol by volume

所有價格須另加10%服務費 | All prices are subject to a 10% service charge

COFFEE DRINKS

咖啡特飲

TIRAMISU LATTE

MOP 100

☀ 提拉米蘇拿鐵

Ron Zacapa 23 years, Mr. Black coffee liqueur, espresso, mascarpone, fresh milk, condensed milk, cream

朗姆酒、咖啡利口酒、濃縮咖啡、馬斯卡彭奶酪、鮮牛奶、煉奶、奶油



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | 모든 주류의 알코올 도수는 1.2% 이상입니다.

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費