

Sabayon



前菜

传家宝胡萝卜
烤小胡萝卜 | 胡萝卜粉 | 胡萝卜油醋汁

生蚝浓汤
水煮生蚝 | 菠菜泥 | 鱼子酱

鳗鱼
烤鳗鱼 | 鹅肝 | 山椒粉

松露汤
洋葱浓汤 | 脆土豆片 | 现刨松露

鹅肝
鹅肝酱 | 牛肉清汤冻 | 酸面包

扇贝
扇贝塔塔 | 海藻吐司 | 橙醋冻

主菜

意式烩饭
欧芹烩饭 | 大王菇 | 牛蒡 | 帕斯提斯酒

多宝鱼
香煎多宝鱼 | 欧芹乳化汁 | 鱼子酱 | 白黄油酱

鸭胸
低温慢煮鸭胸 | 焗安地夫生菜 | 橙汁浓缩液
榛果黄油

牛颊肉
焗牛颊肉 | 胡萝卜泥 | 焗干葱 | 牛肉原汁

和牛 (需额外加付 RM98)
和牛西冷 | 根芹泥 | 骨髓 | 干葱 | 牛肉原汁

龙虾 (需额外加付 RM78)
法式烩龙虾 | 蘑菇 | 龙虾

加点配菜 (每款 RM30)
可选: 烤小土豆 | 烤芦笋配萨芭雍酱 | 凯撒沙拉 | 现刨松露

甜点

菠萝
焦糖菠萝 | 迷迭香 | 青柠

白巧克力
白巧克力甘纳许 | 柚子 | 杏子

奶酪
法式奶酪三重奏 | 鲜无花果 | 杏子 | 野生蜂蜜

三道式套餐: RM358+ | 五道式套餐: RM558+ | 七道式套餐: RM758+

生蚝与鱼子酱

新鲜 Gallagher 生蚝
3 颗 | RM98 或 6 颗 | RM188

里海伊朗里海里海 Beluga 鱼子酱

里海俄罗斯 Oscietra 鱼子酱

注: 所有鱼子酱均配以梅尔巴吐司

和牛西冷

300克 RM450
奶油菠菜 | 松露土豆泥 | 凯撒沙拉 | 贝安尼斯酱
牛肉原汁

Blackmore 全血和牛产自澳大利亚维多利亚州高地,
以其卓越的风味和品质闻名。

主厨品鉴菜单

这份品鉴菜单由行政主厨 Steve Ariffin 精心呈献，致敬法国以及塑造经典高级餐饮的瑞士与意大利阿尔卑斯山地区；主厨以当代手法演绎高级料理 (Haute Cuisine) 的精髓，巧妙融合其经典元素与马来西亚甄选在地食材，开启一场关于风味、质地与探索的味觉旅程；建议搭配萨巴翁欧陆餐厅精选葡萄酒佐餐，尽享卓越的欧陆美食体验。

餐前小嘴

主厨特选

鹅肝

鹅肝酱 | 牛肉清汤冻 | 酸面包吐司

主厨精选

多宝鱼

香煎多宝鱼 | 欧芹乳化汁 | 鱼子酱 | 柠檬白黄油酱

冰沙

和牛

和牛西冷 | 根芹泥 | 骨髓 | 干葱 | 牛肉原汁

白巧克力

白巧克力甘纳许 | 柚子 | 杏子 | 藏红花

精美小点

RM788+

菜品内容随季节及市场供应情况而有所调整。
所有价格均以马来西亚令吉计算，并需加收相关税费。

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