

## — 冷盤 —

<b>凍肉拼盤</b> <small>(不含乳製品)</small> 醃製肉類、酸黃瓜配酸種多士	\$265
<b>煙燻沙丁魚片</b> 紅椒堅果醬、香草油、檸檬皮屑配酸種多士	\$160
<b>生牛肉他他</b> <small>(不含乳製品, 不含麩質)</small> 美國USDA 1855 安格斯 生牛肉他他配法式多士	\$175
<b>三文魚他他</b> <small>(不含乳製品)</small> 黃瓜、小蔥、小黃瓜、酸豆、塔巴斯科辣醬、 檸檬、原粒芥末醬、紅蔥頭油醋汁	\$175
<b>凍蟹肉千層</b> <small>(不含乳製品)</small> 西芹頭、毛豆、牛油果、蕃茄、荳芽苗及檸檬油醋汁	\$175

## — 前菜 —

<b>法蘭德斯洋蔥湯</b> 洋蔥大蒜濃湯配芝士烤麵包塊	\$95
<b>法式蝸牛</b> 配蒜蓉香草牛油及酸種多士	\$125
<b>意式焗茄子</b> <small>(不含麩質)</small> 巴馬臣及水牛芝士焗茄子配蕃茄醬	\$165
<b>酸豆檸檬蝦</b> <small>(不含麩質)</small> 酸豆牛油檸檬汁及蒜蓉包	\$195
<b>香煎帶子</b> 脆皮西班牙辣香腸及烤紅椒醬	\$225

## — 沙律 —

<b>傳統凱撒沙律</b> 蕃茄、羅馬生菜、鯷魚、煙肉、巴馬臣芝士、麵包糠 配凱撒沙律醬   加雞肉 +\$85	\$135
<b>吞拿魚沙律</b> <small>(不含乳製品, 不含麩質)</small> 油浸意大利吞拿魚、馬鈴薯、法國邊豆、白鯷魚、 水欖、紅洋蔥、蕃茄、水瓜柳、水煮蛋及生菜	\$165
<b>燒雞沙律</b> <small>(不含麩質)</small> 半熟蛋、煙肉、紅洋蔥、風乾蕃茄配藍芝士醬	\$145
<b>豐富蛋白沙律</b> <small>(純素)</small> 藜麥、野米、瑞士甜菜、玉米、車厘茄、紅菜頭、 西蘭花、法邊豆、甘荀、葡萄乾、牛油果、莞茜配油醋汁 加配 +\$85 檸檬酸豆香煎雞胸 +\$115 火辣三文魚 +\$125 美國USDA 黑安格斯牛扒	\$165

## — 配菜 —

<b>薯條</b> <small>(不含乳製品, 不含麩質)</small>	\$65
<b>香烤馬鈴薯</b> <small>(不含麩質)</small>	\$70
<b>馬鈴薯蓉</b> <small>(不含麩質)</small>	\$70
<b>蒜蓉包</b>	\$70
<b>西蘭花及椰菜花配芝士汁</b>	\$85
<b>炸蕃薯條</b> <small>(不含乳製品, 不含麩質)</small>	\$70
<b>煙肉法豆</b> <small>(不含乳製品, 不含麩質)</small>	\$95
<b>蘋果沙律</b> <small>(不含乳製品, 不含麩質)</small>	\$95

## — FRITES 青口 —

比利時的國菜也是人們最喜歡的家常菜。  
我們採用來自澳洲南部可持續天然水域的  
— *Kinkawooka* 青口 —  
以確保每位客人都享受到比利時的傳統美味。

**招牌忌廉**  
蕃茄、蒜蓉、洋蔥、小蔥及忌廉  
**HOEGAARDEN**  
莞茜、茴香、檸檬皮及 Hoegaarden啤酒

**蕃茄味**  
蕃茄、蒜蓉、洋蔥及香草

**白酒口味**  
白酒、西芹、蒜蓉及香草

**喇沙味**  
椰奶、白酒、香茅、青檸葉喇沙汁

**地中海風味**  
西班牙辣肉腸、辣椒、洋蔥、 莞茜及黃燈籠椒醬

**配薯條及蛋黃醬**

半公斤 — \$275 | 一公斤 — \$450

**FRITES**  
**BELGIUM ON TAP**  
**EST. 2007**

比利時以其豐盛美食及上等啤酒聞名。我們的餐廳把比利時最好的烹飪和釀酒傳統以及慷慨、樸實的款待風格帶來香港。我們希望您能在這裡與朋友和家人一同分享由佳餚、美酒以及愉快交流燉煮而成的難忘時光。歡迎光臨**FRITES**。

## — 甜品 —

<b>比利時窩夫</b> 自家製窩夫、雲呢拿和朱古力雪糕、軟糖霜蛋白、朱古力醬	\$150	<b>蜜棗布丁蛋糕</b> 雲呢拿雪糕、紅糖牛油醬、甜忌廉、杏仁碎	\$120
<b>焦糖蘋果批</b> 配 雲呢拿雪糕和白蘭地忌廉醬	\$145	<b>法式燉蛋</b> 焦糖脆面配以醇厚燉蛋	\$115
<b>阿芙佳朵</b> 雲呢拿雪糕, 濃縮咖啡 加 1/2 杯: Amaretto / Baileys / Frangelico ..... +\$40 Armagnac / Calvados / Poire Williams ..... +\$50	\$95	<b>山峰雪糕</b> 經典比利時雲呢拿雪糕、甜忌廉、朱古力醬、餅乾碎	\$125
<b>黑森林心太軟</b> 朱古力心太軟、雜莓醬、甜忌廉	\$145	<b>意大利雪糕</b> 雲呢拿/朱古力 正宗義大利雪糕，採用 100% 新鮮天然原料自 2003 年一直於香港手工製作。	每勺 \$45

我們的宗旨

比利時啤酒 · 豐盛美食 · 難忘時光

+10% 服務費

如有任何過敏或飲食要求 請告知侍應生

## — FRITES 牛扒 —

我們僅使用獲認證的USDA 1855 黑安格斯牛肉，其肉質口感柔嫩多汁。 作為牛扒專家，我們的主廚專注將每塊牛扒的美味完美盡顯。

400克肉眼牛扒 (不含乳製品, 不含麩質) ..... \$525  
油脂及肉汁豐富

300克西冷牛扒 (不含乳製品, 不含麩質) ..... \$395  
肉味最為香濃

200克菲力牛排 (不含乳製品, 不含麩質) ..... \$550  
肉質鮮嫩、油脂較少

以上皆配薯條及沙律

自選醬汁：  
- 經典牛油  
- 胡椒醬  
- 黑松露牛油  
- 阿根廷青醬



## — FRITES 最愛 —

<b>FRITES 魚柳包</b> 鱈魚柳、捲心菜沙律、泡菜蛋黃醬配薯條	\$175
<b>法蘭德斯燉牛仔骨</b> 黑麥芽啤酒慢煮美國USDA牛仔骨配寬帶麵	\$295
<b>維納香煎豬扒</b> 香煎巴馬臣芝士奧地利豬肉眼、酸豆牛油、 配薯條、蘋果沙律	\$225
<b>巴馬臣芝士烤雞胸</b> USDA美國雞胸、烤水牛芝士、蕃茄醬、沙律配薯條	\$235
<b>豪華漢堡包</b> 澳洲和牛漢堡肉配煙肉、焦糖洋蔥、煎蛋、生菜、 酸黃瓜、蕃茄、蘋果木煙車打芝士 配薯條及蛋黃醬 升級至雙層芝士及雙層漢堡 +\$95	\$195
<b>750克燒鹹豬手</b> 奧地利鹹豬手配焦糖烤雜菜	\$285
<b>GOOD WIFE 香腸</b> 半米長奧地利肉腸、烤藤茄及洋蔥橄欖油配馬鈴薯蓉	\$255

## — 主菜 —

<b>炸魚薯條</b> 炸魚薯條 啤酒醬脆炸紐西蘭鱈魚柳 配 他他醬、青豆泥及薯條	\$275
<b>香蒜橄欖油意大利麵</b> <small>(素食 / 蛋奶素)</small> 橄欖油、蒜蓉、辣椒碎、意大利香草	\$145
<b>火辣三文魚</b> 香辣醃製蒸焗三文魚、馬鈴薯、小黃瓜、檸檬刁草乳酪	\$295
<b>燒春雞</b> <small>(不含麩質)</small> 法式春雞 (全隻)、紅椒堅果醬、馬鈴薯、阿根廷青醬	\$275
<b>龍蝦意大利飯</b> <small>(不含麩質)</small> 西北大西洋龍蝦、虎蝦肉、油漬蕃茄、白酒、新鮮香草	\$375
<b>海鮮扁意大利麵</b> 虎蝦、蝦肉、藍青口、蕃茄 配 白酒忌廉汁、辣椒及新鮮香草	\$265
<b>雜菌意大利飯</b> <small>(素食 / 蛋奶素, 不含麩質)</small> 野生牛肝菌、巴馬臣芝士、 香草及黑松露醬	\$185
<b>12寸瑪格麗特披薩</b> <small>(素食 / 蛋奶素)</small> 手造意大利麵團、蕃茄醬、水牛芝士、羅勒	\$160
<b>FRITES 素肉漢堡</b> <small>(素食 / 蛋奶素)</small> 植物製漢堡、牛油果、蕃茄、生菜、車打芝士、 墨西哥辣醬配炸蕃薯條	\$195
<b>美國燒烤豬肋骨</b> <small>(不含乳製品, 不含麩質)</small>	\$295

## — 小食 —

<b>FRITES 炸雞</b>	\$95
<b>高達芝士球</b>	\$90
<b>炸牛肉球</b>	\$95
<b>蝦肉蟹肉球</b>	\$95
<b>迷你漢堡</b>	\$130