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*。

— 冷盤 —

凍肉拼盤(DF) 🌶 — $265
醃製肉類、酸黃瓜配酸種多士

煙燻沙丁魚片 🌶 — $160
蕃茄、香草油、檸檬皮屑配酸種多士

生牛肉他他(DF, GF) 🌶 — $175
美國USDA 1855 安格斯 生牛肉他他配法式多士

三文魚他他(DF) — $175
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

凍蟹肉千層(DF) — $175
西芹頭、毛豆、牛油果、蕃茄、荳芽苗及檸檬油醋汁

— 前菜 —

法蘭德斯洋蔥湯 — $95
洋蔥大蒜濃湯配芝士烤麵包塊

法式蝸牛 🌶 — $125
配蒜蓉香草牛油及酸種多士

意式焗茄子(GF, V) — $165
巴馬臣及水牛芝士焗茄子配蕃茄醬

酸豆檸檬蝦(GF) 🌶 — $195
酸豆牛油檸檬汁及蒜蓉包

香煎帶子 — $225
脆皮西班牙辣香腸及椰菜花蓉

— 沙律 —

傳統凱撒沙律 — $135
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

吞拿魚沙律(DF, GF) — $165
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

燒雞沙律(GF) — $145
半熟蛋、煙肉、紅洋蔥、風乾蕃茄配藍芝士醬

豐富蛋白沙律(VG) — $165
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

— 配菜 —

薯條(DF, GF)	$65
香烤馬鈴薯(GF)	$70
馬鈴薯蓉(GF)	$70
蒜蓉包 🌶	$70
西蘭花及椰菜花配芝士汁	$85
炸蕃薯條(DF,GF)	$70
煙肉法豆(DF,GF)	$95
蘋果沙律(DF,GF)	$95

— FRITES 青口 —

比利時的國菜也是人們最喜歡的家常菜。
全港唯一海洋直送，來自澳洲南部可持續天然水域的
— *Kinkawooka* 青口 —
每週兩次新鮮空運直達，確保高品質的海洋美味。

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

配酸種蒜蓉多士、薯條及蛋黃醬 🌶
半公斤 — $275 | 一公斤 — $450

— 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(DF,GF) $525
油脂及肉汁豐富

300克西冷牛扒(DF,GF) $395
肉味最為香濃

200克菲力牛排(DF,GF) $550
肉質鮮嫩、油脂較少

以上皆配薯條及沙律

自選醬汁：
- 胡椒醬
- 黑松露牛油
- 阿根廷青醬

— 甜品 —

比利時窩夫 — $150
自家製窩夫、雲呢拿和朱古力雪糕、朱古力醬

焦糖蘋果批 — $145
配 雲呢拿雪糕和白蘭地忌廉醬

阿芙佳朵 — $95
雲呢拿雪糕, 濃縮咖啡
加 1/2 杯:
Amaretto / Baileys / Frangelico ..... +$40
Armagnac / Calvados / Poire Williams ..... +$50

法式燉蛋 — $115
焦糖脆面配以醇厚燉蛋

蜜棗布丁蛋糕 — $120
雲呢拿雪糕、紅糖牛油醬、甜忌廉、 杏仁碎

黑森林心太軟 — $145
朱古力心太軟、雜莓醬、甜忌廉

山峰雪糕 — $125
經典比利時雲呢拿雪糕、甜忌廉、 朱古力醬、餅乾碎

意大利雪糕 — 每勺 $45
雲呢拿/朱古力
優質手工冰淇淋，由香港 **Gelato Lab** 遵循義大利原創傳統手工製作

LEGEND

DF = 無乳製品 | GF = 無麩質 | V = 蛋奶素 | VG = 純素

+10% 服務費
如有任何過敏或飲食要求 請告知侍應生

— FRITES 最愛 —

FRITES 魚柳包 🌶 — $175
鱈魚柳、捲心菜沙律、泡菜蛋黃醬配薯條

法蘭德斯燉牛仔骨 — $385
黑麥芽啤酒慢煮美國USDA牛仔骨、馬鈴薯蓉、燒汁

維納香煎豬扒 — $225
香煎巴馬臣芝士奧地利豬肉眼、配薯條、蘋果沙律
酸豆牛油+$20

巴馬臣芝士烤雞胸 — $235
USDA美國雞胸、烤水牛芝士、蕃茄醬、沙律配薯條

豪華漢堡包 🌶 — $195
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 +$68

750克燒鹹豬手 — $285
奧地利鹹豬手配焦糖烤雜菜

GOOD WIFE 香腸 — $255
半米長奧地利肉腸、 烤藤茄及洋蔥橄欖油配馬鈴薯蓉

— 主菜 —

炸魚薯條 — $275
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

香蒜橄欖油意大利麵(V) — $145
橄欖油、蒜蓉、辣椒碎、意大利香草

火辣三文魚 — $295
香辣醃製蒸焗三文魚、馬鈴薯、青瓜、檸檬刁草乳酪

燒春雞 (非籠養殖)(GF) — $355
慢煮黃春雞（全隻），蘑菇，馬鈴薯粉

龍蝦意大利飯(GF) — $375
西北大西洋龍蝦、虎蝦肉、油漬蕃茄、白酒、新鮮香草

海鮮扁意大利麵 — $265
虎蝦、帶子、藍青口、蕃茄
配 白酒忌廉汁、辣椒及新鮮香草

雜菌意大利飯(GF, V) — $185
野生牛肝菌、巴馬臣芝士、 香草及黑松露油

12寸瑪格麗特披薩(V) — $160
手造意大利麵團、蕃茄醬、水牛芝士、羅勒

FRITES 素肉漢堡(V) 🌶 — $195
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

美國燒烤豬肋骨(DF, GF, V) — $295
半條美國USDA豬肋骨、 炸蕃薯條、蘋果沙律

— 小食 —

FRITES 炸雞	$95
高達芝士球	$90
炸牛肉球	$95
蝦肉蟹肉球	$95
迷你漢堡 🌶	$130