



FERDINAND'S

La Tavola Tomahawk

Flame-grilled. Soul-filled.

RM898.00 for two persons

Tomahawk steak approximately 1.2 – 1.4kg

TO START

Truffled Penne Mac and Cheese

with home-smoked Balik salmon

or

Roma Tomato and Burrata Cheese

Mixed field leaves, Spanish onions with a slight sweetness, balsamic dressing and chimichurri sauce

PLEASE SELECT YOUR PREFERRED TOMAHAWK DONENESS

Cocoa-Crusted Tomahawk

Marinated with chocolate, Poblano chillies, and mole sauce, topped with roasted red onions.

The Classic Tomahawk

Lightly smoked and grilled to perfection

The Italian Job

Basted with a Cognac jus de boeuf, marinated with Italian herbs and spices and served with sweet roasted garlic.

PLEASE SELECT A SAUCE TO ACCOMPANY YOUR TOMAHAWK

Hollandaise • Melted Café de Paris butter • Béarnaise • Au Poivre • Barolo Red Wine Jus

*All mains are served with a side salad and potatoes of the day

On the Sweet Side

Ferdinand's one and only Flambé Trolley

All prices are in nett and inclusive of prevailing service tax.

FERDINAND'S

라 타볼라 토마호크 스테이크 战斧牛排

La Tavola Tomahawk

Flame-grilled. Soul-filled.

RM898.00 2인 기준

토마호크 스테이크 (1,200g ~ 1,400g) 战斧牛排重约1.2 - 1.4公斤。

에피타이저 前菜

트리플 펜네 맥 앤 치즈 松露斜管通心粉芝士

샐러드 은은한 단맛의 스페인 양파, 발사믹 드레싱
松露笔管芝士通心粉配自家烟熏巴利克三文鱼
또는 或

로마 토마토와 부라타 치즈 샐러드 罗马番茄布拉塔芝士沙拉

약간 달콤한 스페인 양파, 이탈리아 발사믹 식초, 아르헨티나 페스토를 곁들인 믹스 샐러드
田园混合生菜配微甜西班牙洋葱、意大利黑醋酱与阿根廷青酱

원하시는 토마호크 굽기 정도와 메뉴를 선택해 주세요 请选择您喜爱的战斧牛排熟度

코코아 크러스트 토마호크 可可脆皮战斧牛排

초콜릿, 포블라노 칠리, 몰레 소스로 마리네이드 하고, 구운 적양파를 올린 토마호크
以巧克力、波布拉诺辣椒及墨西哥摩尔酱腌制，搭配烤红洋葱

클래식 토마호크 经典战斧牛排

가볍게 훈연한 후 완벽하게 그릴에 구워낸 토마호크 轻度烟熏，炭烤至完美火候

이탈리안 잡 意式风味战斧牛排

이탈리안 허브와 향신료로 마리네이드하고, 꼬냑 비프 주스로 풍미를 더해 달콤하게 구운 마늘을 곁들인 토마호크
淋上干邑牛肉酱汁，以意大利香草与香料腌制，配香甜烤蒜

토마호크와 함께 곁들일 소스를 선택해 주세요 请选择搭配战斧牛排的酱汁

홀랜다이즈 소스 · 카페 드 파리 버터 · 베아르네즈 소스 · 오 푸아브르 소스 · 바롤로 레드와인 소스
荷兰酱 · 巴黎咖啡馆香草牛油酱 · 贝阿恩酱 (法式蛋黄黄油酱) · 黑胡椒酱 · 巴罗洛红酒肉汁酱

*모든 메인 메뉴에는 사이드 샐러드와 오늘의 감자요리가 제공됩니다.

所有主菜均配每日精选沙拉及马铃薯配菜

디저트 甜点时光

페르디난드 시그니처 플랑베 트롤리 디저트 Ferdinand's招牌火焰甜点餐车

모든 가격은 서비스세가 포함되어 있는 정가입니다. 所有价格均为净价，包含现行服务税