



Weekend Brunch Tasting Menu

6 - Course \$690 / per person

Heritage Tomato Salad · Organic Cherry Tomatoes
Tomatoes Consommé

Grilled Squid · Spicy Shatian Pomelo
Smoked Flounder Barley · Squid Ink Chips

Catch of The Day · Veggie Julienne · Beans
Mei Cai Bleurre Blanc · Black Garlic

Braised Pork Belly · Homemade XO Vinaigrette
Barley · Pistachio

or

Roasted Pigeon · Aromatic Sugarcane Glaze
Sweet Potato Greens · Beetroot · Pat Chun Sauce

Pre - Dessert

Coffee & Tea · Local Tea Panna Cotta · Coffee Crumble
Evaporated Milk Gelato · Milk Foam

2 hours free flow

\$198 / per person

Prosecco, House Red & White Wine

Premium 2 hours free flow

\$598 / per person

Bau Bloody Mary, Espresso Martini, Aperol Spirits, House Red Wine,
House White Wine & Perrier Jouet Blanc De Blanc

Cafe BAU

週末特選餐單

6 道菜 \$690 / 每位

原種蕃茄沙律 · 有機小番茄 · 蕃茄清湯

照燒魷魚 · 沙田柚 · 大地魚魚乾煮薏米 · 魷魚汁脆片

是日海鮮 · 蔬菜絲 · 腰豆 · 梅菜白酒奶油醬汁 · 黑蒜

慢炖五花肉 · 自家製 XO 醋汁 · 薏米 · 開心果

或

乳鴿 · 甘蔗糖漿 · 紅薯葉 · 紅菜頭 · 八珍甜醋醬汁

精選甜品

咖啡及茶 · 本地紅茶意式奶凍 · 咖啡奶酥 · 淡奶雪糕 · 牛奶泡沫

2 小時無限暢飲

\$198 / 每位

氣酒，紅酒及白酒

精選 2 小時無限暢飲

\$598 / 每位

精選紅酒，精選白酒，Bau Bloody Mary，Espresso Martini
Aperol Spirits 及 Perrier Jouet Blanc De Blanc