

鍋底



GY 鴛鴦 11.00



GS 三味 12.00



GJ 羊蝎子 18.00
鴛鴦羊蝎子 20.00



GD 包間單味小鍋 4.00



經典湯頭

- | | | | | | |
|----|------------------------------|----|----|--------------------|-----|
| G1 | 香辣 9.00
草藥香料炒製, 蒙式經典 |)) | G4 | 番茄 7.00
番茄炒製 | ✓ |
| G2 | 神湯 7.00 (11)
牛骨老鷄熬製, 蒙式傳統 | | G5 | 椒香 8.00
綠泡椒炒製 | ✓)) |
| G3 | 北京清湯 7.00 (2)
經典涮羊肉鍋底 | | G6 | 菌菇 7.00
干山菌熬煮好湯 | ✓ |

創新湯頭

- | | | | | | |
|----|------------------------|----|-----|--------------------------------|---|
| G7 | 辣番茄 8.00
甜辣酸香, 創新口味 | ✓) | G9 | 冬陰功 8.00 (2,4,7)
泰式特色, 酸辣甜香 |) |
| G8 | 酸菜 7.00
兩種酸菜與秘制配方炒製 | | G10 | 咖哩 8.00 (6)
咖哩濃香, 百搭之選 |) |

羊



Y1 雪花 8.00

二年以下成年羊剔骨肉捲 250g

Y2 厚片 8.00

二年以下成年羊剔骨平片 250g

Y3 腿肉 10.00

一年小羊後腿剔骨肉捲 250g

Y4 精品 9.50

一年小羊剔骨肉捲 280g

Y5 嫩羔羊 12.50

六個月以內嫩羊剔骨肉捲 300g

Y6 手切 14.00

六個月以內嫩羊剔骨手切厚片 300g

Y7 羊上腦 18.00

羊脖頸後方上腦部分肉捲 250g

Y8 羔羊三大岔 20.00

六個月嫩羊後腿上方三大岔平片 250g

Y9 羔羊磨褡 20.00

嫩羊腿內側磨褡部位平片 250g

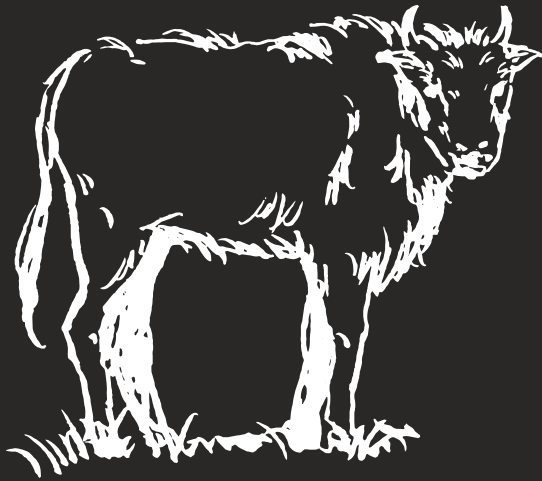
Y10 羊肉嫩肉串 14.00

六月內小羊精華部分串成涮羊肉串 280g

NY 牛羊組合 16.00

肥牛與精品羔羊拼盤 500g

牛



N1 肥牛 8.00

荷蘭小牛排肉卷 250g

N2 厚片 8.00

荷蘭小牛排平片 250g

N3 精品 9.50

牛臀前部平片 250g

N4 手切 12.00

小牛排肉手切厚片 300g

N5 冰山雪花 15.00

帶油花部位優質牛肉平片 300g

N6 特選牛排肉 17.00

優質莎朗牛排剔骨, 肥瘦均勻 250g

N7 霜降 20.00

歐洲所產等級最高的雪花牛肉 250g

N8 菲力 22.00

經典菲力牛排肉, 口感極嫩 250g

N9 A5和牛 66.00

日本產空運進口, 肉質滑順 120g

NY 牛羊組合 16.00

肥牛與精品羔羊拼盤 500g

其他肉類



R1 鷄胸 7.00

R2 鷄胗 7.00

R3 五花肉 7.00

R4 豬梅肉 9.00

R5 鮮黃喉 8.00

R6 鵝腸 8.00

R7 牛百葉 6.00

R8 牛肚 5.50

R9 牛肚百頁拼 6.00

R10 牛舌 7.00

R11 豬血 5.00

R12 午餐肉 5.00

R13 生鷄蛋 1.00 (3)

R14 炸豬皮 4.00

R15 鵝鶉蛋 6.00 (3)

R16 腰片 7.00

豆製品



T1 鮮豆腐 4.00

T2 凍豆腐 4.00

T3 腐竹 4.00

T4 豆油皮 4.00

T5 豆腐泡 4.00

T6 千張 4.00

TM 豆品拼盤 8.00

菇類



J1 木耳 4.00

J2 金針菇 4.50

J3 杏鮑菇 5.00

J4 香菇 4.00

J5 平菇 4.00

J6 白玉菇 4.00

J7 白口蘑 4.00

JM 菌菇拼盤 9.00

C3 茼蒿 5.00

C4 香菜 4.00

C5 小油菜 4.00

C6 馬鈴薯 3.50

C7 山藥 5.00

C8 紅薯 4.00

C9 白蘿蔔 4.00

C10 玉米 3.50

C11 蓮藕 4.00

C12 海帶 4.00

C13 綠酸菜 3.50

C14 白酸菜 3.50

C15 冬瓜 4.50

C16 西蘭花 4.50

C17 西紅柿 4.00

蔬菜



C1 大白菜 4.00

C2 生菜 4.00

米麵製品



M1	油條	3.50 (1)	M14	素麵	3.00 (1)
M2	年糕	3.50	M15	蝦餃	8.00 (1)
M3	粉絲	3.00 (6)	M16	羊肉餃	3.00 (1)
M4	蕃薯寬粉	3.00	M17	油麵筋	3.50 (1)

M5 米粉 3.00

M6 紫薯粉 3.00

M7 紫薯寬粉 3.00

M8 蕨根粉 3.00

M9 魔芋絲 4.00

M10 方便麵 2.00 (1)

M11 米飯 2.00

M12 蕎麥麵 3.00 (1)

M13 烏冬麵 3.00 (1)

海鮮



H1 小墨魚 8.00 (14)

H2 章魚仔 8.00 (14)

H3 魷魚 8.00 (14)

H4 蝦尾 8.00 (2)

H5 北極貝 15.00 (14)

H6 生蠔一個 2.50 (14)

H7 魚片 8.00 (4)

HM 海鮮拼盤 20.00

小墨魚、章魚仔、魷魚、蝦尾、北極貝

丸滑



W1 蝦滑 8.00 (2,3,11)

W2 魚滑 8.00 (3,4,11)

W3 墨魚滑 8.00

WM 滑類雙拼 8.00

W4 墨魚捲 4.50 (1,3,4,6)

W5 魚豆腐 5.00 (1,3,4)

W6 魚丸 4.50 (1,3,4)

W8 包心貢丸 5.00 (1,3,4,6)

W9 福州魚丸 5.00 (1,3,4,6)

W10 蟹肉棒 4.50 (1,2)

W11 炸羊肉丸 5.00 (1)



自助小料

XI 每人 2.00

涼菜



L1 拍黃瓜 5.00 (11)

L2 香辣牛百葉 8.00

L3 拌白菜絲 5.00 (2)

L4 白糖西紅柿 5.00

燒烤



K1 羊肉串 2.00 (6)

K8 麻辣牛肉串 2.50

K2 牛肉串 2.00

K9 烤魚豆腐 2.00

K3 鷄胸肉串 2.00 (6)

K10 烤鷄胗 2.00 (6)

K4 蒙古羊肉大串 5.00 (6)

K11 烤饅頭 2.00 (1,6)

K5 蒙古牛肉大串 5.00

K12 烤香腸 2.00 (1)

K6 麻辣羊肉串 2.50

K13 鷄腿肉串 3.00

K7 烤鷄翅 3.00 (6)

K14 烤花菜 2.00

燒烤



		K22	烤羊肉丸	2.00	(1)		
		K23	烤臘腸	2.00			
K15	烤香干	2.00	(6)	K24	烤生蠔	3.00	(14)
K16	小墨魚串	4.00		K25	烤扇貝	3.00	(14)
K17	烤五花	2.00	(6)	K26	杏鮑菇	3.50	
K18	烤年糕	2.00		K27	烤腰片	3.50	
K19	烤紅蝦	4.00	(2)	K28	烤鵝鶉	10.00	
K20	烤土豆片	2.00		B1	烤羊排	20.00	
K21	烤全魷魚	5.00	(14)	B2	烤羊腿	20.00	



1

Scegli i gusti del brodo
(massimo 3 gusti)

*Choose the taste of the
broth (maximum 3 flavors)*



2

Scegli cosa vuoi mangiare:
carne, pesci, verdure,
funghi, tofu, spaghetti,
ravioli, polpetta, ecc.

*Choose what you want to eat:
meat, fish, vegetables,
mushrooms, tofu, spaghetti,
ravioli, meatball, etc.*

3

Cuoci nel brodo gli alimenti scelti (tranne gli spiedini che vengono serviti già cotti)

Cook the selected foods in the broth (except the skewers that are served already cooked)



4

Prima di mangiare, si intinge nelle varie ciottoli individuali riempite con le salse

Before eating, dip it with sauce according to personal preference.



Fonduta
Type of Pot



GY
Due Gusti
Two Flavors
11.00



GS
Tre Gusti
Three Flavors
12.00

Fonduta
Type of Pot



GJ
Osso di Agnello
Lamb Bones
18.00



GD
Pentola Piccola X Sala Privata
Single Small Pot
(Private Booth only)
4.00



GJ
Osso di Agnello Due Gusti
Lamb Bones With Two Flavors
20.00

Tipo di Zuppa
Soup Bases



G1
Peperocino Rosso
Red Pepper
9.00



G4
Pomodoro
Tomato
7.00



G2 (11)
Little Lamb Classico
Little Lamb Classic
7.00



G5
Peperocino Verde
Green Pepper
8.00



G3 (2)
Brodo Di Pechino
Beijing Broth Soup
7.00



G6
Funghi
Mushroom
7.00



G8
Crauti
Chinese sauerkraut
7.00



G9 (2,4,7)
Tom Yum Kung
Tom Yum Kung
8.00



G7
Pomodoro Piccante
Spicy Tomato
8.00



G10 (6)
Curry
Curry
8.00

Ovino
Lamb



Y1 Pecora Affettato
Mutton Slices
8.00 250g

Y2 Fette Spesse
Mutton Thick Slices
8.00 250g

Y3 Coscia di Agnello
Affettato
Lamb Leg Slices
10.00 250g

Y4 Piatto Little Lamb
Lamb Slices
9.50 280g

Y5 Agnello Affettato
Baby Lamb Slices
12.50 300g

Y6 Agnello Tagliato
Lamb Thick Slices
14.00 300g

Y7 Coppa di Agnello
Lamb Neck Slices
18.00 250g

Y8 Da San Cha Affettato
di Agnello
Lamb Hind Shank
20.00 250g

Y9 Mo Dang Affettato
di Pecora
Lamb Crotch
20.00 250g

Y10 Shashlik di Agnello
lamb shashlik
14.00 280g

NY Pecora & Vitello
Calf & Lamb Platter
16.00 500g

Vitello & Manzo

Beef



N1 **Biancostato Affettato**
Dutch calf slices
8.00 250g

N2 **Fette Spesse**
Dutch Calf Thick Slices
8.00 250g

N3 **Codone Affettato**
Beef Rump
10.00 250g

N4 **Vitello Tagliato**
Fresh Calf Thick Slices
12.00 300g

N5 **Entrecote Affettato**
Snowflake Beef Slices
15.00 300g

N6 **Fiorentina Affettato**
Florentine Steak Slices
17.00 250g

N7 **Manzo**
Marmorizzato
Marbled Beef Slices
20.00 250g

N8 **Filetto Affettato**
Tenderloin Steak
22.00 250g

N9 **A5 Wagyu Affettato**
A5 Wagyu Slices
66.00 120g

NY **Pecora & Vitello**
Calf & Lamb Platter
16.00 500g

Alter Carni
Other Meat



R1	Petto di Pollo <i>Chicken Breast</i> 7.00	R10	Lingua Di Vitello <i>Beef Tongue</i> 7.00
R2	Ventriglio di Pollo <i>Chicken Gizzards</i> 7.00	R11	Sangue di Maiale <i>Pork Blood</i> 5.00
R3	Pancetta <i>Pork Belly</i> 7.00	R12	Carne Spam <i>Meat Spam</i> 5.00
R4	Coppa di Maiale <i>Pork Shoulder</i> 9.00	R13	Uova Crude <i>Raw Egg</i> 1.00 / pz (3)
R7	Foiole di vitello <i>Beef Louver</i> 6.00	R14	Pelle Maiale Fritte <i>Fried Pork Skin</i> 4.00
R8	Trippa di Vitello <i>Beef Tripe</i> 5.50	R15	Uova di Quaglia <i>Quail Eggs</i> 6.00 (3)
R9	Trippa Mista di Vitello <i>Cow Tripe Platter</i> 6.00		

Verdure
Vegetables



C1	Cavolo Cinese <i>Chinese Cabbage</i> 4.00	C10	Mais <i>Corn</i> 3.50
C2	Insalata Gentile <i>Lettuce</i> 4.00	C11	Radice di Lotus <i>Lotus Root</i> 4.00
C3	Glebionis Coronaria <i>Glebionis Coronaria</i> 5.00	C12	Alga <i>Seaweed</i> 4.00
C4	Coriandolo <i>Coriander</i> 4.00	C13	Crauti Verde <i>Chinese Sauerkraut</i> 3.50
C5	Cavolo Cinese (Bok Choy) <i>Bok Choy</i> 4.00	C14	Crauti Bianchi <i>pickled cabbage</i> 3.50
C6	Patata <i>Potato</i> 3.50	C15	Zucca di Cera <i>Wax Gourd</i> 4.50
C7	Patata di Montagna <i>Chinese Yam</i> 5.00	C16	Broccoli <i>Broccoli</i> 4.50
C8	Patata Rossa <i>Sweet Potato</i> 4.00	C17	Pomodoro <i>Tomato</i> 4.00
C9	Daikon <i>White Radish</i> 4.00		

Frutti di Mare
Seafoods



- H1 **Seppioline**
Baby Cuttlefish
8.00 (14)
- H2 **Polpo Piccolo**
Small octopus
8.00 (14)
- H3 **Calamaro**
Squid
8.00 (14)
- H4 **Coda di Gamberi**
Shimp Tail
8.00 (2)
- H5 **Akagai**
Ark Shell
15.00 (14)
- H6 **Ostriche**
Oyster
2.50 / pz (14)
- H7 **Filetto di Pesce**
fish fillet
8.00 (4)
- HM **Piatto di Frutti di Mare**
Seafood Platter
(H1, H2, H3, H4, H5)
20.00

Piatto Freddo
Cold Dish



- L1 **Insalata di cetriolo**
Smashed Cucumber
5.00 (11)
- L2 **Foiole di vitello piccante**
Spicy Beef Louver
8.00
- L3 **Insalata di cavolo cinese / Chinese cabbage salad**
5.00 (2)
- L4 **Pomodoro con zucchero bianco**
White sugar seasoned tomatoes
5.00

Salsa
Sauce



- XI **Persona**
Per Person
2.00

Funghi
Fungus



- J1 Auricularia
Auricularia
4.00
- J2 Enokitake
Enokitake
4.50
- J3 Cardoncello
King Oyster Mushroom
5.00
- J4 Shiitake
Shiitake
4.00
- J5 Pleurotus
Pleurotus
4.00
- J6 Funghi Bianchi
White Mushroom
4.00
- J7 Funghi Champignons
White Button Mushroom
4.00
- JM Funghi Misti
Mushroom Platter
9.00

Tofu



- T1 Tofu Fresco
Fresh Tofu
4.00
- T2 Tofu Surgelato
Frozen Tofu
4.00
- T3 Yuba
Yuba
4.00
- T4 Yuba Sottile
Soy Milk Skin
4.00
- T5 Tofu Fritta
Fried Tofu
4.00
- T6 Yuba Spessore
Thick Yuba Skin
4.00
- TM Tofu Misti
Tofu Platter
8.00

Polpetta
Meatballs



- | | | | |
|-----------|--|------------|--|
| W1 | Tartare di Gamberi
<i>Minced Shrimp</i>
8.00 (2,3,11) | W5 | Tofu di Pesce
<i>Fish Tofu</i>
5.00 (1,3,4) |
| W2 | Tartare di Pesce
<i>Minced Fish</i>
8.00 (3,4,11) | W6 | Polpetta di Pesce
<i>Fishballs</i>
4.50 (1,3,4) |
| W3 | Tartare Seppia
<i>Minced Cuttlefish</i>
8.00 | W8 | Polpetta di Maiale
<i>Pork Stuffed Meatballs</i>
5.00 (1,3,4,6) |
| WM | Tartare Miste 2 Tipi
<i>Minced Platter 2 Flavors</i>
8.00 | W9 | Polpetta di Pesce
<i>con Maiale</i>
<i>Pork Stuffed Fishballs</i>
5.00 (1,3,4,6) |
| W4 | Rotoli Di Seppia
<i>Cuttlefish Rolls</i>
4.50 (1,3,4,6) | W10 | Surime di Granchio
<i>Crab Surime</i>
4.50 (1,2) |
| | | W11 | Palline di Carne fritte
<i>Fried Lamb Meatballs</i>
5.00 (1) |

Spaghetti
Starch food



M1	Farina Fritta <i>Fried Flour</i> 3.50 (1)	M10	Spaghetti Cinese <i>Instant Noodle</i> 2.00 (1)
M2	Gnocchi di Riso <i>Rice Cake</i> 3.50	M11	Riso Bianco <i>White Rice</i> 2.00
M3	Spaghetti di Soia <i>Soy Noodles</i> 3.00 (6)	M12	Spaghetti di Soba <i>Soba Noodles</i> 3.00 (1)
M4	Tagliatelle di Patata Dolce <i>Sweet Potato Noodles</i> 3.00	M13	Udon <i>Udon</i> 3.00 (1)
M5	Spaghetti di Riso <i>Rice Noodles</i> 3.00	M14	Spaghetti di Grano <i>Sōmen</i> 3.00 (1)
M6	Spaghetti di Patate Viole <i>Purple Yam Noodles</i> 3.00	M15	Ravioli di Gamberetti <i>Shimp Dumplings</i> 8.00 (1)
M7	Tagliatelle di Patate Viole <i>Purple Yam Wide Noodles</i> 3.00	M16	Ravioli di Agnello <i>Lamb dumplings</i> 3.00 (1)
M8	Spaghetti di Radice di Felce <i>Fern Root Noodles</i> 3.00	M17	Palle di Glutine Fritte <i>Fried Gluten Balls</i> 3.50 (1)
M9	Pasta di Shirataki <i>Shirataki Noodles</i> 4.00		

BBQ

- | | | | |
|----|--|-----|--|
| K1 | Spiedino di Agnello
<i>Lamb Skewers</i>
2.00 (6) | K8 | Spiedino di Manzo Piccante
<i>Spicy Beef Skewers</i>
2.50 |
| K2 | Spiedino di Manzo
<i>Beef Skewers</i>
2.00 | K9 | Seppie alla Griglia
<i>Grilled Cuttlefish</i>
2.00 |
| K3 | Spiedino di Petto di Pollo
<i>Chicken Breast Skewers</i>
2.00 (6) | K10 | Ventriglio di pollo alla Griglia
<i>Chicken Gizzards</i>
2.00 (6) |
| K4 | Spiedino Agnello Mongolo
<i>Mongolian Lamb Skewers</i>
5.00 (6) | K11 | Panino al Forno
<i>Baked Buns</i>
2.00 (1,6) |
| K5 | Spiedino Manzo Mongolo
<i>Mongolian Beef Skewers</i>
5.00 | K12 | Salsiccia alla Griglia
<i>Grilled Sausage</i>
2.00 (1) |
| K6 | Spiedino di Agnello Piccante
<i>Spicy Lamb Skewers</i>
2.50 | K13 | Spiedino di Coscia di Pollo
<i>Chicken Legs Skewers</i>
3.00 |
| K7 | Ali di Pollo alla Griglia
<i>Grilled Chicken Wing</i>
3.00 (6) | K14 | Broccoli alla Griglia
<i>Grilled Broccoli</i>
2.00 |

BBQ

- | | | | |
|------------|--|------------|--|
| K15 | Tofu Secco
<i>Spiced Dried Tofu</i>
2.00 (6) | K23 | Salame alla Griglia
<i>Grilled Salami</i>
2.00 |
| K16 | Spiedino di Seppia
<i>Cuttlefish Skewers</i>
4.00 | K24 | Ostrica alla Griglia
<i>Grilled Oyster</i>
3.00 (14) |
| K17 | Pancetta alla Griglia
<i>Grilled Pork Belly</i>
2.00 (6) | K25 | Capesante Grigliato
<i>Grilled Scallop</i>
3.00 (14) |
| K18 | Gnocchi di Riso
<i>Grilled Rice Cake</i>
2.00 | K26 | Funghi Cardoncelli
<i>King Oyster Mushroom</i>
3.50 |
| K19 | Gamberi alla Griglia
<i>Grilled Prawns</i>
4.00 (2) | K28 | Quaglia Arrosto
<i>Roasted Quail</i>
10.00 |
| K20 | Patata Affettata
<i>Grilled Potato</i>
2.00 | B1 | Costolette di Agnello
<i>Grilled Lamb Chops</i>
20.00 |
| K21 | Calamaro alla Griglia
<i>Grilled Squid</i>
5.00 (14) | B2 | Cosciotti di Agnello
<i>Grilled Lamb Legs</i>
20.00 |
| K22 | Polpetta di Agnello
<i>Grilled Lamb Meatball</i>
2.00 (1) | | |

Informazioni Sugli Allergeni

Allergen Information

- | | | | | | |
|-----|---|---|------|---|---|
| (1) |  | Glutine
<i>Gluten</i> | (8) |  | Frutta a Guscio
<i>Nut</i> |
| (2) |  | Crostacei
<i>Crustacean</i> | (9) |  | Sedano
<i>Celery</i> |
| (3) |  | Uovo
<i>Egg</i> | (10) |  | Senape
<i>Mustard</i> |
| (4) |  | Pesce
<i>Fish</i> | (11) |  | Semi di Sesamo
<i>Sesame</i> |
| (5) |  | Arachidi
<i>Peanut</i> | (12) |  | Anidride Solforosa
<i>Sulfur Dioxide Food</i> |
| (6) |  | Soia
<i>Soybean</i> | (13) |  | Lupini
<i>Lupin Bean</i> |
| (7) |  | Latticini
<i>Milk Product</i> | (14) |  | Molluschi
<i>Mollusk</i> |

Graphic design by Wei Hsiang Hung
instagram: wei_hsiang_1997

Wei Hsiang

Illustration by Xin Yao Wang
instagram: wxy_ym

XINYAO WANG