

Munch

# Special Menu

## Starter

Soup du Jour

是日餐湯

or

Caesar Salad

凱撒沙律

## Main

Dry Aged U.S. Prime Ribeye Steak (14 oz)  
with Porcini Potato Gratin

美國頂級 Dry Aged 肉眼扒(14oz)伴牛肝菌薯仔批

## Dessert

Daily Homemade Cake

每日精選蛋糕

## Red Wine

Hill & Dale Cabernet Shiraz,

Stellenbosch - 2007/08, South Africa - 2 Glasses

HK\$638 (For Two)

HK\$638 (兩位)

Plus 10% Services Charge

另收加一服務

### 何謂Dry-Aged?

首先澄清一點，Dry-Aged牛扒並非牛肉乾，而是指把切好的牛肉，置放在一個溫濕度都有控制的風乾櫃裏15-28天。在風乾櫃裏，牛肉會失去多餘水分，肉汁亦因此而濃縮。而牛肉天然激素在風乾過程中被纖維分解，肉質會更鮮嫩。所以，Dry-Aged牛排不但肉味濃郁香醇，而且肉質幼嫩，是牛肉中的極品！Dry-Aged是食牛扒最奢侈的方法，因經風乾後只會食用當中三分二的精華部份，因此成本高昂，並非牛扒咁簡單。

圖片只供參考

All pictures are for reference only

Reservations: 2317-7887

Address: 1/F., One Knutsford, No. 1 Knutsford Terrace, Tsim Sha Tsui, Kowloon, Hong Kong

[www.munch.com.hk](http://www.munch.com.hk)