Gaddi's

COLD APPETISERS

Saumon fumé "Czar Nicolaï", caviar Osciètre et ses condiments
Finest smoked Balik salmon with Oscietra caviar and condiments

Carpaccio de coquille St. Jacques au citron vert et mousse d'huître au caviar d'Aquitaine
Scallop carpaccio with lime skin and oyster mousse, Aquitaine caviar

Chair de tourteau Breton dans son consommé, brioche noire
Brittany crab meat with its own consommé and squid ink brioche

Terrine de foie gras de canard, pommes de différentes façons et vinaigre de cidre
Marinated duck liver terrine with apple variations and cider vinegar

Damier de canard croisé au céleri en fine gelée d'herbes
Chequerboard of duck and celery in a thin herb jelly

Caviar d'Aquitaine, ses blinis et condiments
Aquitaine caviar, its blinis and condiments

HOT APPETISERS

Nid feuilleté de foie gras, bacon et pousses de salades
Fine puff pastry with duck liver, bacon and baby salad

Langoustines cuites et crues au parfum d'agrumes et vinaigrette à la coriandre
Cooked and raw scampi scented with citrus fruit, coriander dressing

SOUPS

Soupe de homard crèmeuse et médaillons de homard pochés
Creamy lobster soup with sliced poached lobster

Soupe de laitue au beurre noisette et brunoise de légumes
Lettuce soup with brown butter and vegetable brunoise

subject to 10% service charge

** This menu is for reference only, as individual dishes may change from time to time* *Dec 2012*

Salisbury Road, Kowloon, Hong Kong
Tel: (852) 2696 6763 Fax: (852) 2696 6755 Email: diningphk@peninsula.com

Gaddi's

SHELLFISH AND FISH

Homard rôti, linguine au beurre d'Armagnac
Lobster roasted, linguine in Armagnac butter
Homard Américain - Boston lobster
Homard Breton - Blue Brittany lobster

Blanc de Saint Pierre juste saisi, coquillages et chorizo en vinaigrette aux herbes
Seared John Dory with clams and chorizo in herb dressing

Queue de lotte poêlée au bacon, pomme de terre Grenaille Mitraille et tomates confites
Pan-fried monkfish with bacon, Grenaille Mitraille potatoes and confit tomatoes

Blanc de turbot sauvage des côtes Bretonnes au céleri et truffe noire
Piece of wild turbot from the Brittany coast with celery and black truffle

POULTRY AND MEAT

Pigeon rôti au sucre Muscovado, sa cuisse farçie et jeunes carottes
Roasted pigeon with Muscovado sugar crust, its stuffed leg and baby carrots

Dos de biche rôtie en croûte de genièvre aux châtaignes et potimarron
Roasted doe saddle in a juniper berry crust with chestnuts and pumpkin

Médaillons d'agneau du Limousin cuit doucement et épaule confite, jeunes blettes et piquillo
Slow-cooked sliced Limousin lamb and confited shoulder, young Swiss chard and piquillo

Porc d'Espagne rôti, boudin noir et pomme verte, jus de viande au Calvados
Roasted Spanish pork, black pudding and green apple, Calvados sauce

Entrecôte de bœuf Wagyu en croûte de sel et raifort,
pomme de terre confite et champignons sauvages
Wagyu beef sirloin baked in an herbed-horseradish salt pastry with confit potatoes and wild mushrooms
pour deux personnes
for two persons

subject to 10% service charge

** This menu is for reference only, as individual dishes may change from time to time* *Dec 2012*

Salisbury Road, Kowloon, Hong Kong
Tel: (852) 2696 6763 Fax: (852) 2696 6755 Email: diningphk@peninsula.com

Gaddi's

CHEESE

Plateau de fromages de France affinés
Selection of French cheeses

DESSERTS

Soufflé aux mangues Alphonso
et son nuage noix de coco, sorbet Piña Colada
Alphonso mango soufflé with light coconut foam and Piña Colada sherbet

Pavlova aux framboises,
crème mascarpone et sorbet aux fruits rouges
Raspberries pavlova with mascarpone cream and red berry sherbet

Pêche pochée au jus de fraise
et sa glace onctueuse au Champagne
Poached peach in strawberry consommé, Champagne sabayon ice cream

Gelée au chocolat noir et abricots marinés au romarin, glace vanille
Dark chocolate jelly with rosemary-marinated apricots, vanilla ice cream

Profiterole royale au praliné et aux oranges confites,
glace au caramel
Profiterole with praline cream and orange confit, caramel ice cream

Pot de crème au thé Earl Grey
et aux arômes de café, sorbet citron
Earl Grey tea pot de crème with coffee aroma and lemon sherbet

subject to 10% service charge

* *This menu is for reference only, as individual dishes may change from time to time* *Sep 2012*

Salisbury Road, Kowloon, Hong Kong
Tel: (852) 2696 6763 Fax: (852) 2696 6755 Email: diningphk@peninsula.com