



## MAIN MENU

### APPETIZERS

#### FRESH MARKET OYSTERS

half a dozen **24** dozen **40**

#### HIROSHIMA SASHIMI DELIGHT 29

Organic king salmon, princess scallop, red tuna, hamachi sashimi

#### BEEF TARTARE 26

Filet mignon, bone marrow, shaved foie gras, gherkin

#### BURATTA SALAD 18

Whipped buratta, braised pears, grilled peaches, mixed market greens, almonds, black garlic vinaigrette

#### SHRIMP COCKTAIL 19

3 tiger shrimp, horseradish cocktail sauce

#### SALMON TARTARE 24

Organic king salmon, taro root, avocado, sesame, mango gel

#### BEEF TATAKI 17

Green onion, alfalfa sprouts, ponzu, ramen dust

#### SPICY ROMAINE HEART 16

Grilled romaine heart, maple candied bacon, sambal caper mayo, parmesan

#### CHEESE AND CHARCUTERIE 29

Select international cheese, cured meats, and fresh fruits

#### BACON JAM PRINCESS SCALLOPS 39

Seared scallops, bacon jam, raspberry labneh

Sales tax and your preferred gratuity not included.

—»»» **MAIN COURSE** «««—

**SALMON POKE BOWL 26**

King salmon poke, edamame, pineapple, sambal soy, calrose  
*\*Cooked salmon available\**

**SCORPION BOWL 39**

Trio of red tuna, lobster and king salmon poke, edamame, pineapple, sambal soy, calrose

**SEARED & SPICY TOFU BOWL 25**

Spicy seared tofu, raw cauliflower couscous, mixed vegetables

**BEEF SHORT RIB 49**

8hr braised beef short rib, garlic mashed potato, roasted vegetables, au jus

**CHILEAN SEABASS 41**

Smoked red beet puree, organic carrot, choy sum, maple soy glaze, vegetable ash

**TRUFFLE CAPPELLETTI 33**

Fresh winter truffle, ricotta, pumpkin, wild mushroom cream sauce

**SWEET THAI CHILLI CHICKEN 33**

Sweet thai chilli sauce, seasonal vegetables, vegetable ash

**DON'T BE SHELLFISH PLATTER 92**

12 oysters, 1lbs lobster, Alaskan king crab, 4 tiger shrimp

**SOLO HAWK 79**

22oz dry aged rib steak, lobster mashed potato, roasted Jerusalem artichokes, wild mushrooms, cognac au jus

**THE CHEF'S PLATTER 350 (SERVES 4) - ADD 90 PER PERSON**

Alaskan king crab, 1lbs lobster, 22 oz tomahawk rib steak, braised beef short rib, bone marrow, 4 tiger shrimp, 4 seared princess scallops, sweet thai chilli chicken, lobster mashed potato, seasonal vegetables

—»»» **DESSERTS** «««—

**DECONSTRUCTED BERRY CHEESECAKE 12**

Cream cheese parfait style, yuzu, wild berries

**HALF-BAKED GIANT COOKIE 13**

Chocolate chip cookie, crème brûlée ice cream

**PATRON XO TIRAMISU 13**

Patron XO Coffee Liqueur, whipped mascarpone, pistachio, savoiardi

**CHEESE AND FRUITS 17**

Assorted fresh fruits and international cheeses

Sales tax and your preferred gratuity not included.



## MENU

### ENTRÉES

#### HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ

Demi-douzaine **24** Douzaine **40**

#### SASHIMI D'HIROSHIMA 29

Saumon king bio, pétoncle princesse, thon rouge, sashimi hamachi

#### TARTARE DE BOEUF 26

Filet mignon, os à moelle, foie gras, cornichon

#### SALADE DE BURATTA 18

Buratta fouettée, poires braisées, pêches grillées, légumes du marché, amandes, vinaigrette à l'ail noir

#### COCKTAIL DE CREVETTES 19

3 crevettes tigrées, sauce cocktail au raifort

#### TARTARE DE SAUMON 24

Saumon king bio, racine de taro, avocat, sésame, gelée de mangue

#### TATAKI DE BOEUF 17

Oignons verts, pousses, ponzu, poussière de ramen

#### COEUR DE ROMAINE ÉPICÉ 16

Cœur de romaine grillé, bacon confit à l'érable, mayo aux câpres & sambal, parmesan

#### FROMAGE ET CHARCUTERIE 29

Sélection de fromages du monde, charcuteries et fruits frais

#### PÉTONCLES PRINCESSE À LA CONFITURE DE BACON 39

Pétoncles poêlées, confiture de bacon, labneh à la framboise

*Les taxes et le service ne sont pas inclus*

## PLATS PRINCIPAUX

### BOL DE POKE AU SAUMON 26

Saumon king bio, edamame, ananas, soya sambal, calrose  
*\*Saumon cuit disponible sur demande\**

### BOL SCORPION 39

Trio de poke de thon rouge, homard et saumon king bio, edamame, ananas, soya sambal, calrose

### BOL DE TOFU GRILLÉ ÉPICÉ 25

Tofu grillé, couscous de chou-fleur, légumes mixtes

### SHORT RIB DE BOEUF 49

Braisé 8h, purée de pommes de terre à l'ail, légumes rôtis, au jus

### BAR DE MER DU CHILI 41

Purée de betterave rouge fumée, carottes bio, choy sum, lustre soya érable, cendre de légumes

### CAPPELLETTI À LA TRUFFE 33

Truffe d'hiver fraîche, ricotta, citrouille, sauce à la crème de champignons sauvages

### POULET CHILLI THAI 33

Sauce de chili doux thaïlandais, légumes de saison, cendre de légumes

### LE PLATEAU DE FRUITS DE MER "DON'T BE SHELLFISH" 92

12 huîtres, 1lb de homard, crabe d'Alaska, 4 crevettes tigrées

### SOLO HAWK 79

Entrecôte de boeuf vieilli 22oz, purée de pdt à l'homard, topinambours rôtis, champignons sauvages, cognac au jus

### LE PLATEAU DU CHEF 350 (4 PERSONNES) - AJOUTEZ 90 PAR PERSONNE

Crabe d'Alaska, homard 1lb, entrecôte tomahawk de 22 oz, côte de bœuf braisée, os à moelle, 4 crevettes tigrées, 4 pétoncles princesse poêlés, poulet chilli thai, purée de pdt à l'homard, légumes de saison

## DESSERTS

### GÂTEAU AU FROMAGE DÉCONSTRUIT AUX BAIES SAUVAGES 12

Parfait de fromage à la crème, yuzu, baies sauvages

### BISCUIT GÉANT MI-CUIT 14

Biscuit au pépites de chocolat, crème glacée à la crème brûlée

### TIRAMISU DE PATRON XO 13

Liqueur de café Patron XO, mascarpone fouettée, pistache, savoirdi

### FROMAGE ET FRUITS 17

Fruits frais et fromages du monde

*Les taxes et le service ne sont pas inclus*