



YEAR ANNIVERSARY

**75**

**APPETIZERS**

*Choice of one*

**BLUEFIN TUNA SASHIMI**

*Line caught Pacific tuna, taro root, avocado, sesame, ponzu*

**BURATTA**

*Creamy burrata, crispy phyllo dough, prosciutto, ciabatta*

**AUSTRALIAN LAMB**

*Maple syrup, calabrese chilli pepper, crispy garlic, quinoa*

**LEMONGRASS AND CUCUMBER SALAD**

*Sucrine, scallion, mini cucumber, heirloom tomato, lemon poppyseed vinaigrette*



**MAIN COURSE**

*Choice of one*

**WHITE TRUFFLE RAVIOLI**

*Ricotta and spinach stuffed ravioli, truffle shavings, broccoli, au jus cream sauce*

**CHILEAN SEABASS**

*Roasted beet and eggplant purée, organic carrot, asparagus, maple soy glaze*

**BEEF SHORT RIB**

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

**ORGANIC SALMON POKE BOWL**

*Line caught wild salmon poke, avocado, edamame, pineapple, sambal soy, organic purple rice*

*\*Cooked salmon available \*Tofu option available*

**UPGRADES**

*Upgrade your main course to one of our premium dishes for an additional charge*

**SCORPION BOWL +16**

*6oz lobster tail, duo of wild salmon poke and bluefin tuna, avocado, edamame, pineapple, sambal soy, organic purple rice*

**SOLO HAWK +30**

*22oz dry aged rib steak, lobster mashed potato, Jerusalem artichokes, asparagus, wild mushrooms*

**DON'T BE SHELLFISH PLATTER +25**

*6 oysters, 1lbs lobster, Alaskan king crab, 2 tiger shrimp*



**DESSERT**

**CHEF'S CHOICE**

*Taxes and service are not included*



3ÈME ANNIVERSAIRE

75

**ENTRÉE**

*Choix d'un*

**SASHIMI DE THON BLUEFIN**

*Thon rouge du Pacifique, racine de taro, avocat, sésame, ponzu*

**BURATTA**

*Burrata crémeuse, pâte phyllo croustillante, prosciutto, ciabatta*

**AGNEAU AUSTRALIEN**

*Sirop d'érable, piment fort calabrese, ail croustillant, quinoa*

**SALADE CONCOMBRE ET CITRONNELLE**

*Sucrine, oignon vert, mini concombre, tomates ancestrales, vinaigrette citron et graines de pavot*



**REPAS PRINCIPAL**

*Choix d'un*

**RAVIOLIS À LA TRUFFE**

*Ravioli de ricotta et épinards, copeaux de truffes blanches, brocoli, sauce aux jus crémeuse*

**BAR DE MER DU CHILI**

*Purée d'aubergine et de betterave, carottes bio, asperges, soya à l'érable*

**SHORT RIB DE BOEUF**

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

**BOL DE POKE AU SAUMON**

*Saumon biologique irlandais pêché à la ligne, avocat, edamame, ananas, soya sambal, riz violet biologique*

*\*Saumon cuit disponible sur demande \*Option de tofu sur demande*

**SUPLÉMENTS**

*Rehaussez votre plat principal avec l'un de nos plats premium à montant supplémentaire*

**BOL SCORPION +16**

*Queue de homard 6 oz, duo de poke de saumon biologique et thon bluefin, avocat, edamame, ananas, soya sambal, riz violet biologique*

**SOLO HAWK +30**

*Entrecôte de boeuf vieilli 22oz, purée de pomme de terre au homard, topinambours, champignons sauvages, asperges*

**LE PLATEAU DE FRUITS DE MER "DON'T BE SHELLFISH" +25**

*6 huîtres, 1lb de homard, crabe royal d'Alaska, 2 crevettes tigrées*



**DESSERT**

**SÉLECTION DU CHEF**

*Les taxes et le service ne sont pas inclus*