

## Appetizers

### 凱薩沙拉

風乾熟成義式培根，櫻桃蕃茄  
**CAESAR SALAD**  
Crispy House Cured Pancetta, Cherry Tomatos  
**260**

### 農場花園沙拉

新鮮生菜，季節水果，農場有機時蔬  
**GARDEN SALAD**  
Seasonal Fruit, Lettuces, Beet  
**260**

### 爐烤蘆筍季節時蔬沙拉

綜合生菜，糖心蛋，烤法國麵包與煙燻鰹魚醬  
**ASPARAGUS SALAD**  
Molten Egg, Mixed Green, Grilled Bread with Smoking Bonito Puree  
**280**

### 手工豆奶起司芝麻葉沙拉

糖漬檸檬，風乾蕃茄，堅果，茴香頭  
**ARUGULA SALAD WITH SOY MILK RICOTTA**  
Candied Lemon, Sundry Tomato, Nuts, Fennel  
**280**

### 香料烤雞胸肉 BBQ Chicken Breast 120

北海道干貝 Hokkaido Scallop 220

西班牙火腿 Serrano Ham 200

炙燒鮮魚 Fish 150

### 松露醬脆薯條

**FRENCH FRIES WITH TRUFFLE AIOLI**  
**200**

### 酥炸跳舞菇

跳舞菇，榛果甜椒醬  
**FRIED HEN OF THE WOODS**  
Mushroom with Romesco Sauce  
**250**

### 西班牙香料章魚與自製辣腸炒蘑菇

酸豆，榛果甜椒醬  
**SPANICH OCTOPUS & CHORIZO MUSHROOM**  
Caper, Romesco Sauce  
**320**

### 酥炸菠菜起司餃

墨西哥辣肉醬  
**DEEP FRIED SPINASH & RICOTTA CHEESE**  
Con Carne  
**320**

### 炒現流赤嘴蛤與自製西班牙辣腸

烤甜椒，農場蘿勒醬，烤法國麵包  
**CLAM & HOUSE CHORIZO**  
Roasted Bell Peppers, Farm Pesto, Grilled Bread  
**380**

### 今日例湯

**SOUP OF THE DAY**  
**250**

## Raw & Cured

### 日本馬糞海膽與薄片麵包

Ricotta 起司，柿子莎莎  
**UNI ON TOASTED BREAD WITH HOUSE RICOTTA**  
Uni, Toast, Ricotta Cheese Persimmon Salsa  
**520**

### 西班牙火腿冷肉盤

**SERRANO HAM COLD PLATE**  
**420**

### 北海道生干貝薄片與牡丹蝦

漬茴香，柑橘沙拉  
**CEVICHE**  
Hokkaido Scallop, Spot Prawn, Picked Fennel, Citrus Salad  
**380**

### 生牛肉塔塔

蘑菇片，烤法國麵包5片  
**BEEF TARTAR**  
Mushroom Slices, Grilled Bread  
**320 (美國)**

### 布拉塔芝士與甜菜根季節蕃茄

糖漬培根油醋，金桔泥  
**BURRATA CHEESE AND BEETROOT**  
Candied Bacon Vinaigrette, Calamansi Paste  
**280**

## Main

### 澳洲熟成純化和牛帶骨沙朗 18 oz

**HOUSE AGED BLACK MORE WAGYU BONE IN SIRLOIN**  
**6,800 (澳洲)**

### 極黑和牛戰斧 32 oz 醃漬燻蘑菇

**SNAKE RIVER FARMS TOMAHAWK STEAK**  
**4,400 (美國)**

### 28日乾式熟成丁骨牛排 22 oz

**HOUSE AGED 28-DAY T-BONE**  
**2,700 (美國)**

### 驢子老饕牛排 6oz

**L'IDIOT TOP CAP**  
**1,480 (美國)**

### 美國頂級紐約客牛排 10 oz

**NEW YORK STRIP STEAK**  
**1,080 (美國)**

### 烤全波士頓龍蝦

**GRILLED WHOLE LOBSTER**  
**1,800**

### 漁港今日海鮮 (當日限量)

**SEAFOOD OF THE DAY**  
**880**

### 烤香料羊排 義式燉菜

**GRILLED LAMB RACK Stewed Vegetables**  
**620**

### 松露楓糖豬排 蘋果，碳烤青蔥，香滑薯泥

**TRUFFLED MAPLE PORK CHOP**  
Apple, Grilled Scallion, Mashed Potato  
**580**

### 烤半雞 季節農場蔬菜，南瓜泥

**GRILLED HALF CHICKEN**  
Sautéed Farm Vegetables, Pumpkin Puree  
**520**

### 油封烤鴨腿

香滑薯泥，綜合莓醬汁，季節農場蔬菜  
**DUCK LEG**  
Mashed Potato, Mixed Berry Sauce, Sautéed Farm Vegetables  
**520**

## Pasta & Risotto

### 西班牙龍蝦海鮮飯

**LOBSTER PAELLA** Maine Lobster, Squid, Chorizo  
**1,180**

### 波士頓龍蝦燉飯

**LOBSTER RISOTTO**  
Maine Lobster, Sautéed Vegetables  
**520**

### 嫩煎沙朗肉片松露起司燉飯

溫泉蛋，綜合菇，芝麻葉  
**SEARED SLICED SIRLOIN BEEF WITH TRUFFLE RISOTTO**  
63Degree Egg, Mushroom, Arugula  
**460 (美國)**

### 煎干貝自製義式培根奶蛋麵

溫泉蛋  
**SEARED SCALLOP CARBONARA** 63Degree Egg  
**480**

### 澳洲深海國王蝦蒜味辣椒麵

**OCEAN KING PRAWN MAFALDINE**  
**AGLIO OLIO E PEPPERONICNO**  
**480**

### 慢烤章魚與蛤蜊青醬義大利麵

**SLOW COOKED OCTOPUS MAFALDA**  
Clam, Farm Pesto  
**420**

*Menu of October 19, 2016*

*Connect with us*

**FACEBOOK: L'IDIOT RESTAURANT 驢子餐廳** **INSTAGRAM: @lidiotdonkey** **CHEF 主廚: @fudychen**

**We Serve Only Premium Mineral Water and Sparkling Water at NT\$70 Per Person**

**Corkage Fee (Wine / Champagne / Spirit) 500 / Per Bottle**

**All Pieces are Subject to 10% Service Charge**

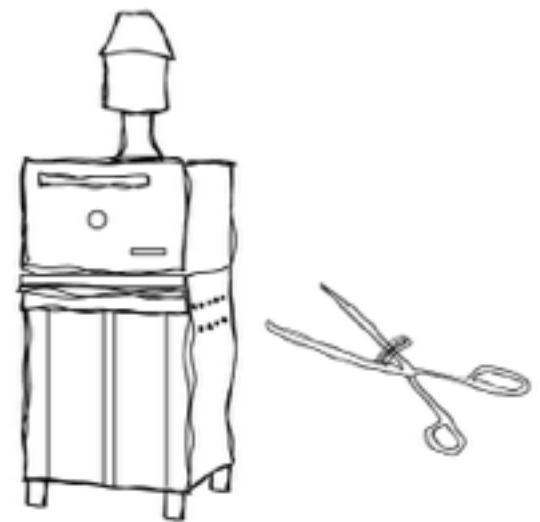
# l'idiot

RESTAURANT

驢子餐廳

## 乾式熟成丁骨

自製乾式熟成丁骨牛排是在嚴格控制溫度與濕度的熟成室裡，並以專業乾式熟成室熟成28天，使牛肉本身更俱有獨特的美味、嫩度與多汁。



## JOSPER烤箱

**JOSPER** 結合碳烤與烤架，並使用自1866年成立之美國田納西州波本威士忌酒廠**JACK DANIEL'S** 白橡木桶木屑燻烤，獨特的設計使碳烤的風味完全鎖在烤爐之中，把肉質的味道完整呈現出來，帶點波本威士忌的餘韻，成為老饕的最愛！

## Dessert

### 巧克力熔岩蛋糕與香草冰淇淋

**CHOCOLATE MOLTEN CAKE**  
Vanilla Ice Cream  
**260**

### 溫蘋果派與香草冰淇淋

**WARM APPLE PIE**  
Vanilla Ice Cream  
**260**

### 布雷斯托泡芙與海鹽冰淇淋

**PARIS-BREST**  
Sea Salt Ice Cream  
**260**

### 提拉米蘇與咖啡冰淇淋

**TIRAMISU**  
Coffee Ice Cream  
**220**

## Cocktails

### 長島冰茶

#### LONG ISLAND ICED TEA

Gin, Rum, Vodka, Tequila, Triple Sec  
Fresh Lemon Juice, Syrup, Coke

280

### 甜心

#### SWEET

White Wine, Rose Syrup, Apple Juice  
Fresh Lime Juice

280

### 威士忌莎瓦

#### WHISKY SOUR

Whisky, Egg White, Syrup, Bitter  
Fresh Lime Juice

280

### 性感海灘

#### SEX ON THE BEACH

Vodka, Peach Liqueur, Cranberry Juice  
Orange Juice, Fresh Lemon Juice

280

### 金桔摩西多

#### KUMQUAT MOJITO

Honey Whisky, Kumquat, Mint Leaves,  
Sugar, Fresh Lime Juice

300

### 摩西多

#### MOJITO

Rum, Fresh Mint Leaves, Sugar  
Fresh Lime Juice, Soda

300

### 女神卡卡

#### LADY GAGA

White Wine, Charleston Follies  
Apple Liqueur, Fresh Kiwi, Fresh Apple

300

### 百分百女孩

#### PERFECT LADY

Red Wine, Strawberry Liqueur  
Passion Fruit, Fresh Lemon Juice,  
Cranberry Juice

300

### 十號香水

#### PERFUME NO. 10

Gin, Grapefruit Juice, Peach Liqueur  
Fresh Lemon Juice, Honey

300

### 玫瑰聖地

#### ROSE SANGRIA

Vodka, Grapefruit Juice, Rose Syrup  
Fresh Lemon Juice, Red Wine

300

## Red Wine

### GAROFOLI

G Rosso 2014

美麗的紅寶石中帶有一絲絲的葡萄紫色，口感柔順，不甜，年輕卻擁有其果香味。

1,080/300

### CHALK HILL (澳洲)

Luna Shiraz 2014

散發出紅莓、微鹹的香料及水果軟糖的香氣，尾韻均衡，細膩的單寧在口中縈繞不去。

1,480/350

### TOMMASI

Valpolicella Classico Superiore "RAFAEL" DOC 2013

散發乾燥香料，皮革和櫻桃的香氣，口感集中，有香料和甜櫻桃的滋味。

1,580

### PFITSCHER

Merlot Kotznloater DOC 2013

口感飽滿，帶點酸度，有成熟櫻桃和紅醋栗的滋味，單寧柔順，帶點木桶香氣。

1,680

### DONNAFUGATA

Sedra DOC 2013

散發水果香氣，充分反映了島上陽光普照的特性，如絲般的單寧使得口感令人愉悅的順口。

1,680

### ARGIANO

Non Confunditur IGT 2013

有紅醋栗、黑醋栗和紅色莓果的甜美香氣，酒體圓潤，餘味持久，口感層次變化發展更有深度。

1,680

### DONNAFUGATA

Sherazade DOC 2013

散發紅色水果香氣，草莓和櫻桃的香氣特別突出，也有些許黑胡椒的氣息。

1,880

### PFITSCHER

Fuchsleiten Pinot Nero DOC 2014

散發紅色、黑色水果香氣，來自Unterland地區的Blauburgunder葡萄所釀製的酒款表現與勃根地典型葡萄酒非常相似。

1,880

### DONATELLA

Leone Rosso DOC 2011

細緻，豐富而多變，有豐富的紅色莓果香氣，柔順的單寧核果香與酒精達成絕佳的平衡。

1,980

### TENUTA DI NOZZOLE

Chianti Classico DOCG 2013

散發悠長的紫羅蘭香氣，不甜，口感分明，優雅，有很好的結構。

1,980

### ARNALDO CAPRAI

Montefalco Rosso DOC 2011

有森林小紅色果實、深色花朵香氣和帶有胡椒為，酒體柔順、口感新鮮不甜，適合搭配紅肉。

1,980

### TOMMASI

Amarone Valpolicella Classico DOCG 2010

深寶石紅的色澤，圓順厚實，饒富變化並帶有風

## White Wine

### GAROFOLI

G Bianco 2014

細緻的水果香，柔順，不甜，年輕卻擁有其果香的口感。

1,080/300

### TOMMASI

Lugana Le Fornaci DOC 2012

金黃月亮色澤，有香氣氣息，熱帶水果的香氣特別突出，口感中等酒體，尾韻清爽。

1,380

### DONNAFUGATA

Anthilia DOC 2014

新鮮而充滿變化，出色的酒體，嘗得到礦物味，有白色水果(梨子，白桃)和細微的葡萄柚香氣。

1,580

### CANTINA GALLURA

Canayli Vermentino di Gallura Superiore DOCG 2013

集中而強烈的葡萄香氣，異國水果，口感不甜，酒體紮實而飽滿。

1,780

### DORIGO

Sauvignon DOC 2013

餘韻不絕的青色水果味，伴隨著番茄葉的味道，充滿厚長而強烈的香味，並伴隨礦物氣息。

1,980

### DONNAFUGATA

Vigna di Gabri Sicilia DOC 2013

有多變的黃色水果、細緻的柑橘類果香融合洋槐花的香氣，口感芬芳而悠長，有令人愉悅的礦物滋味。

2,300

### BRUNO GIACOSA

Roero Arneis Bianco Secoo DOCG 2013

香氣複雜多變，散發黃色蘋果，桃子和杏桃香氣，口感新鮮，酒體飽滿，帶礦物味，餘韻長。

2,500

## Sparkling Wine

### PROSECCO TREVISO EXTRA DRY DOC

散發新鮮蘋果、梨子、檸檬的水果香氣及花香，口感圓潤，不甜，酸度恰到好處。

1,580

### PRIVATE CUVÉE BRUT N.V.

散發新鮮細緻的花香及果香，口感酸度恰到好處而顯得不甜，Chardonnay品種讓酒體更有結構。

1,180

FACEBOOK: L'IDIOT RESTAURANT 驢子餐廳 INSTAGRAM: @lidiotdonkey CHEF 主廚: @fudychen

We Serve Only Premium Mineral Water and Sparkling Water at NT\$70 Per Person

Corkage Fee (Wine / Champagne / Spirit) 500 / Per Bottle

All Pieces are Subject to 10% Service Charge