

Mr. Wu 精选私房菜

请提前 1-2 天预订

汤类:

- 秘制冬瓜盅
- 乌鸡花胶螺头炖汤
- 鱼肚瑶柱羹
- 酸菜猪肚煲

蟹类-做法

- 荷花糯米蒸肉蟹
- 蛋白花雕蒸肉蟹
- 肉饼蒸游水花蟹/雪蟹/肉蟹
- 肉蟹焖走地鸡
- 黑松露焗肉蟹/雪蟹

龙虾-做法

- 黑松露焗龙虾 (限时)
- 糯米蒸龙虾
- 上汤龙虾 (配生面/伊面底)
- 龙虾刺身两吃 (市价)

鱼-做法

- 豉汁盘龙鳙
- 火腩焖鳙鱼
- 鳙鱼焖走地鸡
- 鲜青麻椒油泡東星斑
- 砂锅鱼头煲
- 东星斑两吃 (市价)
- 香橙河鰻

其他海鲜

- 家乡蒜蓉蒸 Pipsis
- XO 炒靚蚬配米粉
- 鲍鱼焖走地鸡
- 姜葱生蚝煲
- 鲍汁扒海参鸭掌
- XO 腰果炒带子
- 胜瓜肉碎凤尾虾

精选炒菜

- 中山秘制乳鸽
 - Mr Wu 靚一鸡
 - 花胶焖走地鸡
 - 中山咸鸡
 - 荷叶蒸走地鸡
 - 子姜莲藕焖鸭 \$78/只
 - 家乡栗子焖鸭\$78/只
 - 陈皮鸭\$118/只
 - 八宝陈皮鸭\$138/只
 - 腰果雪花牛（西芹）
 - 牛柳粒配芥末芥兰\$48
 - 鸡胗菇牛柳粒\$48
 - 美极牛柳粒\$38
 - 咸酸菜炒牛欢喜\$58
-
- 芋头扣肉\$28
 - 美极猪手\$25
 - 凉瓜排骨煲
 - 家乡牛腩煲
 - 咸猪骨节瓜大瑶柱浦
 - 土豪金蒸水蟹
 - 鹅肝泥茸让茄子
 - 德叔小炒皇\$48
 - 家乡炒吊片\$48
 - 海皇玉子豆腐\$28
 - 金银蒜蒸胜瓜\$30
 - 养生粗斋\$35
 - 鼎湖上素\$35
 - 豆豉鲛鱼油麦菜\$35
 - 胜瓜炒木耳\$28
 - 上汤金银蛋菠菜苗\$28
 - 姜汁芥兰\$22
 - 梅菜笼仔芥兰\$32
 - 椒盐粟米\$22
 - 秘制皮蛋青瓜条（凉菜）

鲍片花鸽蒸笼仔饭\$90/2-3人 \$140/8-10人份 \$220/12人以上

甜品

- 木瓜雪耳炖桃胶
- 送广东糖水，请咨询服务员

如自带红酒/白酒，1 瓶收开瓶费\$15, 若超过 3 瓶以上共收\$50.

付现金有折扣（除海鲜）