



# 营格健康

## 牛油果吐司

烤酸面包, 柠檬角, 野菜沙拉,  
喜马拉雅盐 / 78

## CHA BEI 沙拉

“清爽、香甜坚果香”

时令蔬菜, 青芒, 藜麦,  
烘培杏仁, 鲜椰子酱 / 78

## 草莓意大利乳清起司

沙拉, 面包粒, 蜂蜜百里香酱 / 88

## 田园杂豆

三款豆腐, 蔬菜沙拉, 枸杞 / 78

## 烟熏三文鱼配红菜头

澳洲青苹果, 茴香沙拉, 罂粟籽汁 / 108

## ALOHA 吞拿鱼饭

腌吞拿鱼, 日本米, 牛油果, 渍物, 海藻 / 118

## 猪肉鲜虾饺

上海青, 枸杞, 高汤 / 108

## 浓香菌手工面(汤或干拌)

豆腐, 时令野菌, 蔬菜, 羊肚菌汤 / 88

## 煎苏格兰三文鱼

有机椰菜花, 肯亚豆, 藜麦 / 168



我们的最爱



素食



最适合分享

所有价格均以澳门币计算, 并附加10%服务费  
如对任何食物有过敏反应, 请于点餐前通知服务团队

# 心满意足

## 鸡肉薏仁汤

胡萝卜, 芹菜, 洋葱, 百里香 / 68

## 班尼迪蛋

火腿片, 水煮蛋, 烤酸面包, 沙拉 / 98

## 牛肉土豆华夫饼

咸牛肉, 土豆, 太阳蛋, 沙拉 / 118

## 脆米龙虾浓汤

“是日新鲜波士顿龙虾”

灵芝菇, 菜心, 脆米, 波士顿龙虾 / 168

## 鱼汤米线

伊比利亚猪扒, 菜心 / 168

## 起司培根意大利面

培根, 洋葱, 帕尔玛起司, 蛋黄 / 128

## 烩鸡肉丸地中海小米

“Cha Bei 秘制配方”

慢炖鸡肉丸, 秘制番茄汁 / 138

## 免治牛肉猪肉番茄炒饭

太阳蛋, 青豆, 洋葱 / 128

## 烤谷饲牛肋眼

百里香烤甜薯, 沙拉, 芥末 / 248

## 烤澳洲羊架

小胡萝卜, 菠菜, 焖扁豆, 薰衣草 / 218



我们的最爱



素食



最适合分享

所有价格均以澳门币计算, 并附加10%服务费  
如对所有食物有过敏反应, 请于点餐前通知服务团队

# 共享滋味

## 温馨早午餐沙拉

烤鸡肉, 烤蔬菜, 甜玉米, 红葱 / 108

## 烤干酪茄子

茄子, 罗勒, 浓番茄酱 / 108

## 粗粮肉松窝窝

免治猪肉, 马蹄, 蒸地中海小米包, 葵花籽 / 148

## 海南鸡饭

腌菜, 黑酱油, 辣酱, 姜 / 148

## 「佛跳墙」奶油酥盒

鸡肉, 鲍鱼, 带子, 花胶, 酥盒, 奶油酱 / 178

## 焗鳕鱼辣香肠

“ 鳕鱼和香肠原汁  
辅以吐司蘸食 ”

蚬, 新鲜香草, 烤酸面包 / 228

## 香炒石斑鱼块

芥兰, 藜麦, 枸杞 / 188

## 配菜

沙拉 / 45

烤椰菜花配蜜糖蜂花粉 / 50

白灼时蔬 / 45

丝苗白米饭或糙米饭 / 20

手工面 / 20

百里香烤甜薯 / 50



我们的最爱



素食



最适合分享

所有价格均以澳门币计算, 并附加10%服务费  
如对所有食物有过敏反应, 请于点餐前通知服务团队

# 甜蜜放纵

## 咖椰华夫

芒果, 椰子, 香草雪糕 / 78

## 季节水果舒芙蕾

亲测好吃, 毋需多言 / 72

## 抹茶心太软

香梨荔枝雪葩 / 68

## 草莓戚风蛋糕

“与人分享, 加倍快乐”

新鲜杂莓, 棉花糖 / 88

## 糖渍菠萝

苹果及青柠雪葩 / 68

## 椰香琉璃

藜麦燕麦片 / 68

## 巧克力沙巴翁

“巧克力迷的梦幻逸品”

巧克力卡仕达酱, 咖啡雪糕 / 78

## 奇亚籽伯爵焦糖布丁

覆盆子, 奇亚籽果冻, 新鲜杂莓及橙 / 88

## 一脉相承

豆腐, 黑糖及茶果冻, 豆腐冰糕 / 58

## 多款雪糕及雪葩

欢迎前往雪糕柜台发掘更多惊喜口味 / 30



我们的最爱



素食



最适合分享

所有价格均以澳门币计算, 并附加10%服务费  
如对任何食物有过敏反应, 请于点餐前通知服务团队



Cha Bei 即是茶杯。

每只茶杯里都装着一个独一无二的故事。在轻松交谈的空间和亲密氛围中，我们精心调制的每一杯饮料，能带你回味过往旅行途中的美好记忆，触发你踏上未知的冒险旅程、探索新地方、迎接新体验的渴望。

「茶杯」是一个结合游历、餐饮、艺术和设计灵感的空间，在这里，你可结伴享受轻松的聚会，分享自己的故事、想法或者独自享受一杯茶的静谧。

「人与茶，其实都来自同一个根源，虽然经过不同的洗礼而展现出不同的文化、味道、颜色，但也同样美丽。」~吕嘉莹

