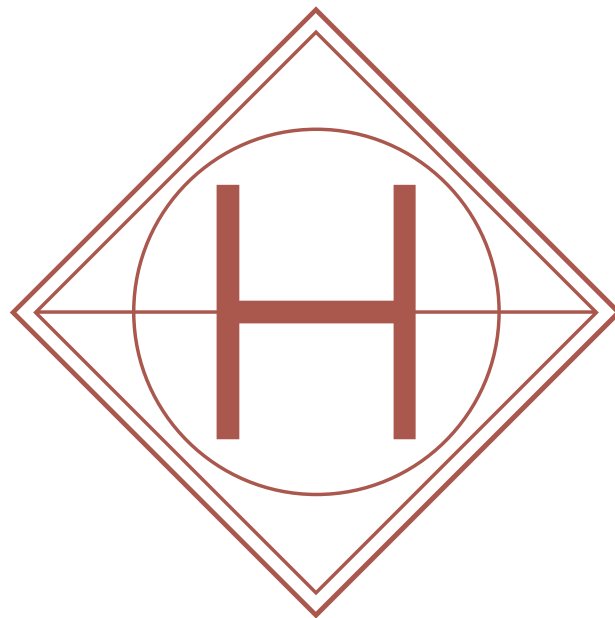
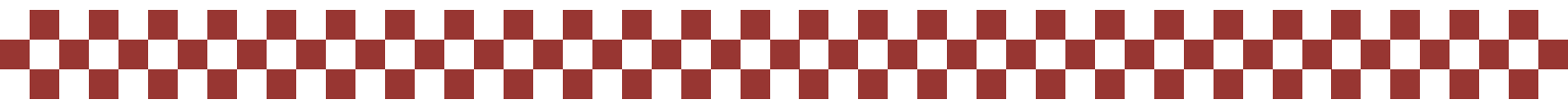
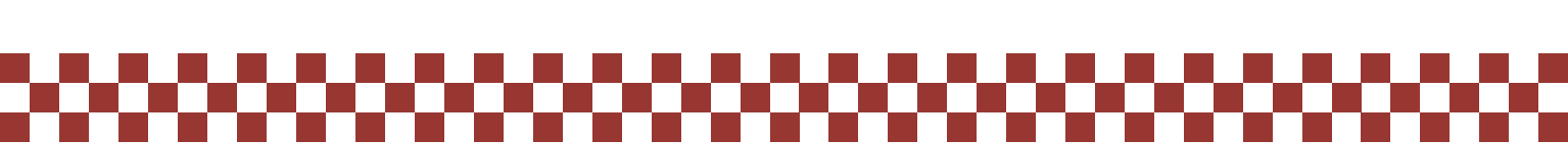




OUR PHILOSOPHY

我们的哲学理念

At Horizon Grill, we take dining to a magnificent new height. From the highest quality produce to classical culinary techniques, our team of passionate chefs has curated an exceptional menu that embodies their understanding of the local and international palate.

Featuring the best of contemporary European cuisine with creative Asian inspired elements, allow us to lead you and your loved ones on a memorable gastronomic journey that comes together with stunning Kuala Lumpur skyline view and exceptional service.

在Horizon Grill, 我们致力让用餐体验再创新高。从品质一流的生鲜食材, 到堪称经典的烹饪技巧, 我们充满热诚的厨师团队巧妙地将自身对本地和国际美食的了解, 融汇贯通至精心策划的超凡菜品当中。

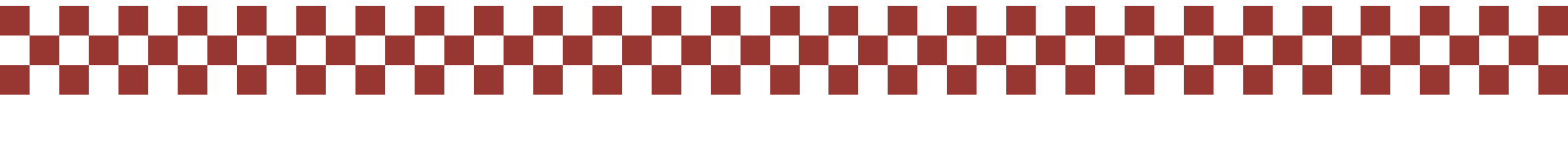
凭借充满亚洲创意元素且令人赞不绝口的现代欧式佳肴、吉隆坡令人叹为观止的天际线美景, 以及无微不至的绝佳服务, 且让我们带领您与您的挚爱携手共进, 迈上一趟令人回味无穷的美食之旅。

WE SERVE SUSTAINABLE FOOD

我们诚意献上可持续的美食佳肴

Our commitment to sustainability is at the heart of everything we do, which is why we prioritise using locally sourced and sustainably produced ingredients, including our fish, prawn and scallop from ethical, responsible fisheries.

我们精益求精, 全心全意贯彻对可持续性的承诺。
这也是为何我们会优先选用在本地采购, 以及通过可持续方式生产的食材。
所有鱼虾和扇贝皆来自于负责任且符合道德操守的渔夫。



HORIZON GRILL
TASTE OF HORIZON
畅享四海美味

588

Per person 每位

APPETISER

前菜

CRAB 蟹肉

Premium Crab Meat, Yuzu Mayonnaise,
Avocado and Japanese Nori Chips (3 pieces)
精选蟹肉、柚子蛋黄酱、鳄梨和日本海苔片 (3 份)

FIRST COURSE

第一道菜

OYSTER 生蚝

Oyster Rockefeller, Gratinéed with Spinach & Seaweed Butter
洛克菲勒生蚝, 配搭菠菜和昆布奶油加以焗烤

SECOND COURSE

第二道菜

HOKKAIDO SCALLOP 北海道扇贝

Mango, Jalapeño Mojo, Ikura & Shiso
芒果、莫霍绿椒、三文鱼子和紫苏

PASTA

意大利面

RAVIOLI ALLA NAPOLETANA 意式饺子

Spinach Ravioli inspired by the Amalfi Coast, Sundried Tomato,
Provolone Cheese, Saffron Espuma & Basil
以阿玛菲海岸为灵感的菠菜意式饺子、日晒番茄干、
普罗沃洛内芝士、番红花泡沫和罗勒

MAIN COURSES

主菜

COD 鳕鱼

Asparagus, Edamame, Japanese Pumpkin & Asari Clams Sauce
芦笋、毛豆、日本南瓜和花蛤酱

Choice of One (1) Main

可任选一道主菜

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇ OR 或 ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

ROSSINI 罗西尼

Angus Tenderloin, Foie Gras, Spinach & Black Truffle
安格斯菲力牛排、鹅肝、菠菜和黑松露

DESSERT

甜品

ALMOND CHOCOLATE CAKE WITH
RASPBERRY SORBET

杏仁巧克力蛋糕配覆盆子雪葩



All prices quoted are in Malaysian Ringgit (MYR) and are inclusive of prevailing government taxes. **ALLERGY NOTICE** The menu items may contain allergen ingredients.
Before placing an order, kindly notify our host if you have any food allergy or special dietary requirements.
所有价格均以马来西亚令吉 (MYR) 进行计算且包含现有的政府税务。过敏提示 菜单中的佳肴可能含有过敏成分。若您对任何食物过敏或有特别的饮食要求, 请在点餐前告知我们的餐厅领班。

RAW BAR AND CAVIAR*

生鲜海鲜吧及鱼子酱*

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may cause foodborne illness risks.
食用生冷或未彻底煮熟的肉类、禽类、海鲜、贝类或鸡蛋可引发食源性疾病的风险。

BELUGA CAVIAR

大白鲟鱼子酱

25G 克



800

OSSETRA CAVIAR

奥塞特拉鱼子酱

30G 克



478

Chopped Egg Yolk & Egg White,
Crème Fraîche, Shallot,
Chives, Buckwheat Blini
碎蛋黄与蛋白、法式酸奶油、
红葱、细香葱、荞麦小煎饼

SEAFOOD ICE PLATTER

海鲜冷盘



Gallagher Oysters, Prawns,
Hokkaido Scallop Carpaccio,
Tuna Tartare & Ikura

加拉格生蚝、明虾、北海道扇贝片、
金枪鱼鞑靼和三文鱼子

528

☆ SEAFOOD TOWER

海鲜塔



Gallagher Oyster, Boston Lobster,
Hokkaido Scallop Carpaccio,
Prawn, Tuna Tartare, Ikura

加拉格生蚝、波士顿龙虾、北海道扇贝片、
明虾、金枪鱼鞑靼和三文鱼子

888

CICHETTI

开胃小点

Venetian-Style Bites 威尼斯小吃

POLPETTE

意式牛肉丸

3 pieces 3只



Fried Wagyu Meatball & Tonnata Sauce
炸和牛肉丸配搭意式金枪鱼酱

58

CRAB

蟹肉



Premium Crab Meat, Yuzu Mayonnaise,
Avocado and Japanese Nori Chips
精选蟹肉、柚子蛋黄酱、鳄梨和日本海苔片

68



All prices quoted are in Malaysian Ringgit (MYR) and are inclusive of prevailing government taxes. **ALLERGY NOTICE** The menu items may contain allergen ingredients.
Before placing an order, kindly notify our host if you have any food allergy or special dietary requirements.
所有价格均以马来西亚令吉 (MYR) 进行计算且包含现有的政府税务。过敏提示 菜单中的佳肴可能含有过敏成分。若您对任何食物过敏或有特别的饮食要求，请在点餐前告知我们的餐厅领班。

STARTER

前菜

☆ BONE MARROW

牛骨髓



Steak Tartare,
Over Grilled Bone Marrow with
Salsa Verde & Tapioca Chip

鞑靼牛肉配上烤牛骨髓、
绿莎莎酱和木薯片

128

☆ HOKKAIDO SCALLOPS

北海道扇贝



Mango, Jalapeño Mojo, Ikura & Shiso
芒果、莫霍绿椒、三文鱼子和紫苏

128

BURRATA

布拉塔



Creamy Burrata,
Heirloom Tomatoes,
Kalamata Olives & Pistachio
幼滑的布拉塔芝士、原种番茄、
卡拉马塔橄榄和开心果

68

CARPACCIO PUTTANESCA XXL

意式烟花女薄切生肉 XXL



Heirloom Tomatoes, Capers,
Kalamata Olives,
Parmesan Cheese & Basil Oil
原种番茄、酸豆、卡拉马塔橄榄、
帕马森芝士和罗勒油

88

☆ OYSTERS

生蚝

3 pieces 3只



Oyster Rockefeller,
Gratinated with
Spinach & Seaweed Butter
洛克菲勒生蚝，
配搭菠菜和昆布奶油加以焗烤

148



CHEF'S
SIGNATURE
厨师招牌菜



WELLBEING
健康



VEGETARIAN
素食



VEGAN
纯素



EGGS
蛋



DAIRY
乳制品



PEANUTS
花生



GLUTEN
麸质



FISH
鱼



NUTS
坚果



SOYA
大豆



SESAME
芝麻



CRUSTACEANS
甲壳类



SPICY
辛辣



MOLLUSCS
贝类



MUSTARD
芥末



LUPIN
羽扇豆



CELERY
芹菜



SULPHITES
亚硫酸盐

All prices quoted are in Malaysian Ringgit (MYR) and are inclusive of prevailing government taxes. **ALLERGY NOTICE** The menu items may contain allergen ingredients. Before placing an order, kindly notify our host if you have any food allergy or special dietary requirements.
所有价格均以马来西亚令吉 (MYR) 进行计算且包含现有的政府税务。过敏提示 菜单中的佳肴可能含有过敏成分。若您对任何食物过敏或有特别的饮食要求，请在点餐前告知我们的餐厅领班。

PASTA

意大利面

OUR HANDCRAFTED FRESH PASTA 新鲜自制意大利面

PAPPARDELLE

意大利宽面



Duck Confit,
Porcini Mushrooms,
Parmesan & Black Truffle
油封鸭、牛肝菌菇、
帕马森芝士和黑松露

148

☆ RAVIOLI ALLA NAPOLETANA

拿坡里意式饺子



Spinach Ravioli Inspired by
the Amalfi Coast,
Sundried Tomato,
Provolone Cheese,
Saffron Espuma & Basil
以阿玛菲海岸为灵感的
菠菜意式饺子、日晒番茄干、
普罗沃洛内芝士、
番红花泡沫和罗勒

138

ARTISAN DRY PASTA FROM ITALY 意大利进口手工干意面

☆ SPAGHETTI DI MARE

海鲜意大利面



Crab, Prawns,
Clams, Mussels,
Bottarga & Lemon
蟹肉、明虾、蛤蜊、
贻贝、乌鱼子和柠檬

158

☆ TRUFFLE LOBSTER MAC & CHEESE

松露龙虾通心粉与芝士

Suitable for Sharing
适合分享



Whole Lobster, Macaroni,
Gruyère Cheese &
Black Truffle
整只龙虾、通心粉、
格鲁耶尔芝士和黑松露

488



All prices quoted are in Malaysian Ringgit (MYR) and are inclusive of prevailing government taxes. **ALLERGY NOTICE** The menu items may contain allergen ingredients. Before placing an order, kindly notify our host if you have any food allergy or special dietary requirements.
所有价格均以马来西亚令吉 (MYR) 进行计算且包含现有的政府税务。过敏提示 菜单中的佳肴可能含有过敏成分。若您对任何食物过敏或有特别的饮食要求，请在点餐前告知我们的餐厅领班。

SOUP

汤类

☆ BOUILLABAISSE

马赛鱼汤



Braised Baby Squid, Hokkaido Scallop,
Prawns, Clams & Mussels
炖小鱿鱼、北海道扇贝、明虾、蛤蜊和贻贝

148

☆ ONION SOUP

洋葱汤



Foie Gras, Black Truffle and Gruyère Toast
鹅肝、黑松露和格鲁耶尔芝士吐司

118

☆ PASTA FAGIOLI

意式豆汤面



Organic Bean,
Maltagliati Pasta &
Parmesan Cheese
有机豆、
马尔塔丽亚提通心粉和
帕马森芝士

98

☆ LES CLASSIQUES DE LA MAISON 经典私房菜

POLLO ALLA CACCIATORA

意式猎人炖鸡



½ Organic Sakura Chicken, Roasted Potatoes,
Diavola & Lemon Sauce
半只有机樱花鸡、香烤马铃薯、
恶魔辣酱和柠檬酱

148

☆ ROSSINI

罗西尼



Angus Tenderloin, Foie Gras,
Spinach & Black Truffle
安格斯菲力牛排、鹅肝、菠菜和黑松露

358

☆ STEAK AU POIVRE

法式黑椒牛排



Wagyu Sirloin,
Creamy Five-Peppercorn Sauce &
Parmesan Fries
和牛西冷牛排、
奶油五色胡椒酱和
帕马森芝士薯条

388



All prices quoted are in Malaysian Ringgit (MYR) and are inclusive of prevailing government taxes. **ALLERGY NOTICE** The menu items may contain allergen ingredients. Before placing an order, kindly notify our host if you have any food allergy or special dietary requirements.
所有价格均以马来西亚令吉 (MYR) 进行计算且包含现有的政府税务。过敏提示 菜单中的佳肴可能含有过敏成分。若您对任何食物过敏或有特别的饮食要求，请在点餐前告知我们的餐厅领班。

SANTA MARIA GRILL

圣玛利亚烧烤精选

All Grilled Meats Are Complementary With One (1) Sauce & One (1) Side

所有烧烤肉类皆搭配1份自选酱料和1份配菜

AUSTRALIAN BEEF SERIES

澳洲牛肉系列

AUSTRALIAN GRASS-FED BEEF

澳洲草饲牛肉

ANGUS TENDERLOIN	200g	250g	300g
安格斯菲力牛排	308	348	378

ANGUS RIBEYE	200g	250g	300g
安格斯肋眼牛排	288	318	348

AUSTRALIAN SANCHOKU WAGYU

澳洲金产直和牛肉

SIRLOIN MB 6-7	200g	250g	300g
西冷牛排 MB 6-7	328	388	448

☆ HERBS BUTTER DRY-AGED

TOMAHAWK MB 6-7	1.5kg
香草奶油干式熟成战斧牛排 MB 6-7	1,200

HG DRY-AGED ANGUS BISTECCA

ALLA FIORENTINA T-BONE	1.5kg
HG 干式熟成安格斯佛罗伦斯 T 骨牛排	688

ARGENTINIAN BEEF SERIES

阿根廷牛肉系列

DEVESA CORN-FED	200g	250g	300g
ANGUS RIBLOIN	228	285	318

德维萨玉米饲安格斯肋眼牛排

☆ JAPANESE BEEF SERIES

日本牛肉系列

Japanese Beef or Wagyu beef are cattle that is of whole or partial Japanese origin

日本牛肉或和牛肉是指整个或部分源自于日本的牛肉

MIYAZAKI A5 TENDERLOIN

宫崎 A5 菲力牛排

This Wagyu is born and raised and processed in the prefecture of Miyazaki, Japan. It has unique Wagyu characteristics, such as buttery and tender texture

这种和牛在日本宫崎县培育、饲养和加工。它具有和牛独一无二的肉质特性，口感分外顺滑柔嫩

200g	250g	300g
590	690	790

SAUCE 酱料

30 Each 一份

PEPPERCORN TRIO

三色胡椒粒

BEEF JUS

牛肉原汁

BÉARNAISE

法式伯那西酱

CHIMICHURRI

阿根廷青酱

PORCINI & TRUMPET DE LA MORT MUSHROOM

牛肝菌与灰喇叭菌

																		
CHEF'S SIGNATURE	WELLBEING	VEGETARIAN	VEGAN	EGGS	DAIRY	PEANUTS	GLUTEN	FISH	NUTS	SOYA	SESAME	CRUSTACEANS	SPICY	MOLLUSCS	MUSTARD	LUPIN	CELERY	SULPHITES
廚師招牌菜	健康	素食	純素	蛋	乳製品	花生	麸質	魚	堅果	大豆	芝麻	甲壳类	辛辣	貝类	芥末	羽扇豆	芹菜	亚硫酸盐

All prices quoted are in Malaysian Ringgit (MYR) and are inclusive of prevailing government taxes. **ALLERGY NOTICE** The menu items may contain allergen ingredients.

Before placing an order, kindly notify our host if you have any food allergy or special dietary requirements.

所有价格均以马来西亚令吉 (MYR) 进行计算且包含现有的政府税务。过敏提示 菜单中的佳肴可能含有过敏成分。若您对任何食物过敏或有特别的饮食要求，请在点餐前告知我们的餐厅领班。

FOR SHARING

共享菜肴

☆ SURF & TURF

海陆双拼烧烤



Herb-Crusted Whole Lobster,
Australian Beef Tenderloin,
Thyme Jus & American Sauce

2 Side Dishes of Your Choice

外层裹上香草调料的整只龙虾、
澳洲菲力牛排、百里香汁和美式酱

任选 2 款配菜

688

ROASTED AUSTRALIAN LAMB RACK

香烤澳洲羊排



Spring Peas Risotto,
Mint and Black Truffle
春豌豆烩饭、薄荷与黑松露

488

FROM THE SEA

生猛海鲜

COD

鳕鱼



Asparagus, Edamame,
Japanese Pumpkin & Asari Clams Sauce

芦笋、毛豆、日本南瓜和花蛤酱

198

BARRAMUNDI

金目鲈



Meunière Sauce, Romesco,
Broccolini & Herbs

麦年酱、罗美斯科酱、花椰菜苗和香草

148

SIDE DISH 配菜

35 Each 一份

GRILLED FOREST MUSHROOMS WITH BLACK GARLIC



香烤野菇配黑蒜

GREEN ASPARAGUS WITH HARISSA SAUCE



青嫩芦笋配上哈里萨酱

BRUSSELS SPROUTS WITH SMOKED DUCK



菜胆配搭烟熏鸭肉

CAJUN PARMESAN-CUT FRIES



卡津帕马森芝士炸薯角

MASHED POTATOES



薯泥

CAESAR SALAD



凯撒沙拉

																			SO ₂
CHEF'S SIGNATURE 厨师招牌菜	WELLBEING 健康	VEGETARIAN 素食	VEGAN 纯素	EGGS 蛋	DAIRY 乳制品	PEANUTS 花生	GLUTEN 麸质	FISH 鱼	NUTS 坚果	SOYA 大豆	SESAME 芝麻	CRUSTACEANS 甲壳类	SPICY 辛辣	MOLLUSCS 贝类	MUSTARD 芥末	LUPIN 羽扇豆	CELERY 芹菜	SULPHITES 亚硫酸盐	

All prices quoted are in Malaysian Ringgit (MYR) and are inclusive of prevailing government taxes. **ALLERGY NOTICE** The menu items may contain allergen ingredients.

Before placing an order, kindly notify our host if you have any food allergy or special dietary requirements.

所有价格均以马来西亚令吉 (MYR) 进行计算且包含现有的政府税务。过敏提示 菜单中的佳肴可能含有过敏成分。若您对任何食物过敏或有特别的饮食要求，请在点餐前告知我们的餐厅领班。

BEVERAGE

饮料

TEA 茶

COFFEE 咖啡

ENGLISH BREAKFAST 英式早茶	33	SINGLE ESPRESSO 单份浓缩咖啡	33
ORGANIC EARL GREY 有机格雷伯爵茶	33	DOUBLE ESPRESSO 双份浓缩咖啡	36
POMEGRANATE OOLONG 石榴乌龙茶	33	AMERICANO 美式咖啡	32
GINGER OOLONG 姜乌龙茶	33	MACCHIATO 玛奇朵	33
MOROCCAN MINT 摩洛哥薄荷茶	33	CAPPUCCINO 卡布奇诺	34
JAPANESE SENCHA 日本煎茶	33	CAFFÈ LATTE 拿铁	34
CHAMOMILE 洋甘菊茶	33	KOPI TARIK 香浓拉咖啡 <i>Locally sourced</i> 本地来源	35
ORGANIC ROOIBOS 有机南非博士茶	33	HOT CHOCOLATE 热巧克力	34
JASMINE 茉莉花茶	33	HOT MILK 热牛奶	28
DARJEELING 大吉岭茶	33		
LIPTON BLACK TEA 立顿红茶	25		
TEH TARIK 拉茶 <i>Locally sourced</i> 本地来源	33		

All prices quoted are in Malaysian Ringgit (MYR) and are inclusive of prevailing government taxes.
所有价格均以马来西亚令吉 (MYR) 进行计算且包含现有的政府税务。

WATER 饮用水

	500ml	650ml	1 litre
DRINKING WATER 饮用水		20	
ACQUA PANNA 普娜天然泉水 <i>Natural Spring Water</i> 天然泉水	32		42
SAN PELLEGRINO 圣培露 <i>Sparkling Water</i> 气泡水	32		42

SOFT DRINK 汽水

COKE 可乐	24
COKE ZERO 无糖可乐	24
SPRITE 雪碧	24
GINGER ALE 姜汁汽水	24
TONIC WATER 奎宁水	24
SODA WATER 苏打水	24

FRESHLY SQUEEZED JUICE 鲜榨果汁

ORANGE 橙汁	32
GREEN APPLE 青苹果汁	32
WATERMELON 西瓜汁	32
HONEYDEW 密瓜汁	32
CARROT 萝卜汁	32

NATURE'S MOCKTAIL 天然无酒精鸡尾酒

KIWI ASAM BOI 奇异酸梅汁 Kiwi Purée, Sour Plum, Ginger Ale 奇异果泥、酸梅、姜汁汽水	39
GOLDEN ELIXER 黄金甘露 Mango Purée, Jasmine Tea, Mint 芒果泥、茉莉花茶、薄荷	39
TROPICAL CITRUS 热带柑橘 Orange, Pineapple, Grenadine, Lemon Juice 橙、黄梨、红石榴糖浆、柠檬汁	39

All prices quoted are in Malaysian Ringgit (MYR) and are inclusive of prevailing government taxes.
所有价格均以马来西亚令吉 (MYR) 进行计算且包含现有的政府税务。

SIGNATURE IN-HOUSE COCKTAILS 招牌自制鸡尾酒

BOTTLED BEER 瓶装啤酒

PASSION FRUIT SOUR 65
百香果酸酒

Vodka, Passion Fruit Purée,
Lemon Juice, Egg White, Sugar
伏特加、百香果泥、柠檬汁、蛋白、糖

STRAWBERRY RUM COOLER 65
草莓朗姆冰饮

Rum, Strawberry Puree,
Mint, Lime Juice, Soda
朗姆酒、草莓泥、薄荷、青柠汁、苏打水

TEQUILA LIME BREEZE 65
龙舌兰青柠风

Tequila, Orange, Lime Juice, Sugar
伏特加、橙子利口酒、蔓越莓、新鲜青柠汁

GUINNESS STOUT 42
健力士黑啤
325ml

TIGER 42
虎牌啤酒
325ml

HEINEKEN 42
喜力啤酒
325ml

COCKTAIL 鸡尾酒

LIQUEUR SELECTION 精选利口酒

APEROL SPRITZ 65
阿佩罗橙光

Aperol, Prosecco, Soda
阿佩罗利口酒、普罗赛克气泡酒、苏打水

NEGRONI 65
尼格罗尼

Gin, Campari, Sweet Red Vermouth
金酒、金巴利酒、甜红味美思酒

COSMOPOLITAN 58
大都会

Vodka, Orange Liqueur,
Cranberry, Fresh Lime
伏特加、橙子利口酒、蔓越莓、新鲜青柠汁

WHISKEY SOUR 58
威士忌酸

Whiskey, Lemon, Egg White, Simple Syrup
威士忌、柠檬、蛋白、净糖浆

	BY GLASS 一杯	BY BOTTLE 一瓶
	Single Shot 一盎司	Double Shot 两盎司
GRAND MARNIER 柑曼怡利口酒	30	60
KAHLÚA 甘露咖啡利口酒	30	60
DRAMBUIE 杜林标利口酒	30	60
LUXARDO LIMONCELLO 乐莎度柠檬利口酒	28	55
BAILEYS' IRISH CREAM 百利爱尔兰奶油甜酒	28	55
COINTREAU 君度利口酒	25	50

All prices quoted are in Malaysian Ringgit (MYR) and are inclusive of prevailing government taxes.
所有价格均以马来西亚令吉 (MYR) 进行计算且包含现有的政府税务。

SPRIT SELECTIONS

精选烈酒

BY GLASS BY BOTTLE
一杯 一瓶
Single Double
Shot Shot
一盎司 两盎司

BY GLASS BY BOTTLE
一杯 一瓶
Single Double
Shot Shot
一盎司 两盎司

BLENDED WHISKY 混合威士忌

ROYAL SALUTE 皇家礼炮 <i>Aged 21 years</i> 酒龄 21 年	115	230	2,700
JOHNNIE WALKER 尊尼获加 <i>XR, Aged 21 years</i> 酒龄 21 年	90	180	2,000
JOHNNIE WALKER 尊尼获加 <i>Black Label</i> 黑牌	40	80	730
CHIVAS REGAL 芝华士 <i>Aged 12 years</i> 酒龄 12 年	48	95	900
JOHN JAMESON 约翰詹姆斯	40	80	800

AMERICAN WHISKY 美国威士忌

RITTENHOUSE RYE 瑞顿房黑麦威士忌	55	110	1,000
MAKER'S MARK 美格威士忌	45	90	990

SINGLE MALT WHISKY 单一麦芽威士忌

MACALLAN 麦卡伦 <i>Aged 15 years</i> 酒龄 15 年	115	230	2,400
MACALLAN 麦卡伦 <i>Aged 12 years</i> 酒龄 12 年	65	130	1,400
THE GLENLIVET 格兰威特 <i>Aged 18 years</i> 酒龄 18 年	110	220	2,100
THE GLENLIVET 格兰威特 <i>Aged 12 years</i> 酒龄 12 年	55	110	1,200

TEQUILA 龙舌兰

PATRÓN SILVER 培恩银龙舌兰酒 <i>Mexico</i> 墨西哥	60	120	1,200
DON JULIO REPOSADO 唐胡里奥金标龙舌兰酒 <i>Mexico</i> 墨西哥	40	80	700

All prices quoted are in Malaysian Ringgit (MYR) and are inclusive of prevailing government taxes.
所有价格均以马来西亚令吉 (MYR) 进行计算且包含现有的政府税务。

SPRIT SELECTIONS

精选烈酒

BY GLASS BY BOTTLE
一杯 一瓶
Single Double
Shot Shot
一盎司 两盎司

BY GLASS BY BOTTLE
一杯 一瓶
Single Double
Shot Shot
一盎司 两盎司

COGNAC 干邑

MARTELL CORDON BLEU 马爹利蓝带	130	260	2,800
MARTELL RED BARREL 马爹利红桶陈酿	50	100	1,100
HENNESSY X.O 轩尼诗 X.O	140	280	3,000
HENNESSY V.S.O.P 轩尼诗 V.S.O.P	70	140	1,300

GIN 金酒

MONKEY 47 DRY GIN 猴王 47 干金酒 <i>Russia</i> 俄罗斯	55	110	1,100
HENDRICKS 亨利爵士 <i>Scotland</i> 苏格兰	50	100	990

VODKA 伏特加

RUSSIAN STANDARD IMPERIAL 俄罗斯斯丹达帝威 <i>Russia</i> 俄罗斯	60	120	1,200
BELVEDERE 雪树 <i>Poland</i> 波兰	45	90	950

RUM 朗姆

KRAKEN SPICED RUM 挪威海怪加香黑朗姆酒 <i>Trinidad & Tabago</i> 特立尼达和多巴哥	45	90	800
HAVANA CLUB 3-YEAR 哈瓦那俱乐部 3 年朗姆酒 <i>Cuba</i> 古巴	40	80	780

All prices quoted are in Malaysian Ringgit (MYR) and are inclusive of prevailing government taxes.
所有价格均以马来西亚令吉 (MYR) 进行计算且包含现有的政府税务。

THE SUSTAINABLE POUR

绿色佳饮

COCKTAILS

鸡尾酒

SECOND LIFE

第二人生

Vodka, Reduced Tomato Paste,
Spice Blend
伏特加、浓缩番茄泥、搅拌香料

49

NEW CHAPTER

全新章节

Gin, Watermelon Cordial,
Lime Juice, Soda
琴酒、西瓜汁、柠檬汁、苏打水

49

0.0% ABV COCKTAILS

无酒精鸡尾酒

WHISPER

悄悄话

Cucumber, Apple Juice, Mint,
Lime Juice, Soda Water
黄瓜、苹果汁、薄荷、柠檬汁、苏打水

42

AFTERLIGHT

晚霞余光

Mango, Coconut, Passion Fruit,
Lime Juice, Soda Water
芒果、椰子、百香果、柠檬汁、苏打水

42

LOW ABV BEER

低酒精啤酒

TIGER

虎牌啤酒

Shandy Beer 仙地啤酒

40

HEINEKEN 0:0

喜力啤酒 0:0

Non-Alcoholic Beer 无酒精啤酒

41

All prices quoted are in Malaysian Ringgit (MYR) and are inclusive of prevailing government taxes.
所有价格均以马来西亚令吉 (MYR) 进行计算且包含现有的政府税务。

HORIZON GRILL, 58TH FLOOR

Banyan Tree Kuala Lumpur,
2, Jalan Conlay, 50450 Kuala Lumpur, Malaysia
Tel: +603 2113 1888 Fax: +603 2113 1999
Email: kualalumpur@banyantree.com



#horizongrill

#banyantreekualalumpur