

酒吧煮意 碎一聲滑晒

以 前去酒吧，頂多得小吃佐酒，近年流行將餐廳和酒吧結合，提供有品味而簡約的菜式，再配上度身訂造的 cocktail，無論午晚市都座無虛席。而如果酒吧是座落於古舊建築內，那就更有風味。

記者：林佩婷 攝影：譚盈傑、劉永發
Model：Cynthia



■吧枱背後以粗幼鋼管砌牆身，感覺很粗獷。



■(前) Devil's Hug \$90、AMMO's Signature Sangria \$95

■法式多士配自家製呢拿雪糕，法式牛油麵包浸在牛奶混合物汁料內再煎，入口淡淡果香，\$68。

蘋果網睇片 www.appledaily.com.hk

AMMO (2537 9888)
金鐘正義道 9 號

■墨魚意式忌廉薯茸 \$68



■伊利豚肉寬條麵，豚肉跟足羅馬煮法，切得較大粒，\$168。



■Burrata 芝士意式雲吞，餡料為鴨肉加 Burrata 芝士，\$158。



軍火庫內炮製意式風味

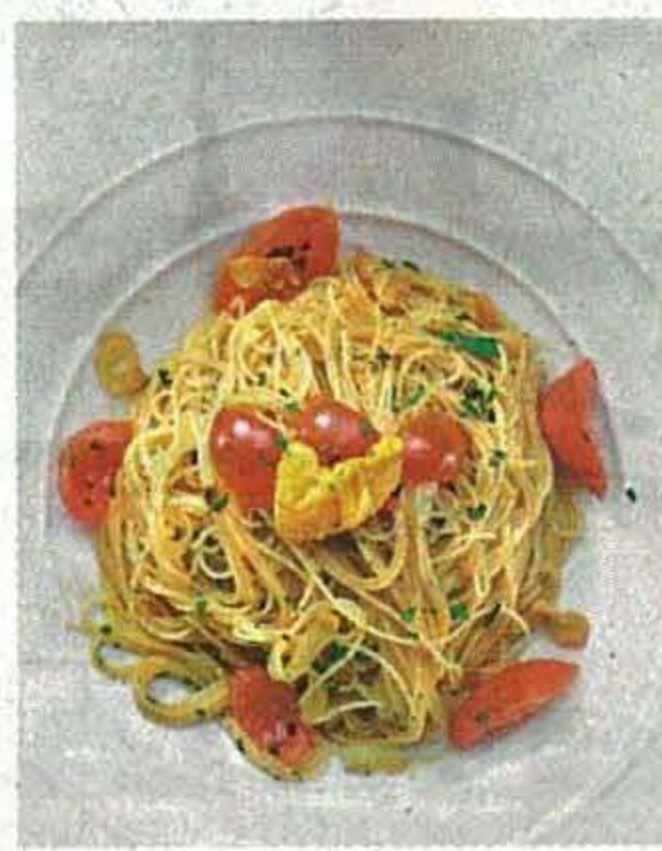
金鐘亞洲協會香港中心在 19 世紀中期是英軍軍火庫，附近的一草一木都保留下來，設計也盡顯原有風格。內裏唯一的餐廳 AMMO，意彈藥，設計以銅為主。首先進入眼簾的是大幅以銅枝鋪滿的牆壁，粗幼相間成半圓形很有氣勢，加上天花的迴旋樓梯吊燈，讓人聯想到當年的軍火庫風貌。菜式方面，以簡約地中海菜作主題，選取老闆 Tony 至愛的意粉作主菜，走簡約風格，同時為配合環境，加入了很多亞洲元素。別以為簡約了，食材會將貨就價，意大利蛋、00 級麵粉、北海道帶子、拿破里番茄、澳洲 M5 和牛等都很講究，只不過是將煮法簡單化，讓客人吃出食材真味。

62°C 惹味溫泉蛋

單看頭盤，就有很多驚喜，墨汁意式忌廉薯茸利用小龍蝦湯和日本墨汁粉煮成醬，薯茸和加入 rosemary 的橄欖油混合後，用氣槍加上墨醬上，薯茸滑得像 cappuccino 般幼細。慢煮了 26 小時的和牛臉頰，再放上烘脆了的 Brioche 多士，一脛一脆極具口感。而吞拿魚慢煮溫泉蛋就很有 The Drawing Room 的影子，意大利蛋用 62°C 煮 20 分鐘變成溫泉蛋，配上海膽和拖羅更惹味。翻開主菜餐牌，只得自家製的意粉，貫徹 Tony 愛意粉又要簡約的作風，用上意大利蛋和 00 麵粉製，顏色更鮮黃。意式雲吞餡料以鴨為主，「用鴨骨熬濃的鴨醬，內包鴨肉和 Burrata 芝士，本身就有北京填鴨般濃厚味道，再批上新鮮橙絲，又可中和油膩。」幼身天使麵則加入用小龍蝦湯和海膽拌勻，每啖都吃到海膽的鮮味。



■吞拿魚慢煮溫泉蛋 \$138



■海膽天使麵 \$198



■鴨鵝煙肉葡萄沙律 \$128

健康清新午餐選擇

中環蘭桂坊一向是酒吧天堂，近年很多酒吧都變成混合式，於午市也提供餐點。好像重新裝修的 Staunton's Wine Bar & Cafe，橢圓形的吧枱配上整幅酒架牆，感覺很開揚。以前餐廳多以煎炸小吃為主，感覺較油膩，裝修後也特地改變餐牌，多用蔬果來配肉類，走較輕盈路線，菜式也變得更國際化。好像香辣牛肉沙律，泰式酸辣汁很開胃，師傅特地加點提子來中和辣味，令食客更開胃。墨西哥烤薄餅內，放滿了雞肉和新鲜蔬菜，利用番蕃加香草調校的醬汁，同樣甜酸醒胃，也是清淡之選，一系列的菜式吸引不少 OL 幫襯。

佐酒小吃同樣有新意，看似波板糖的原來是用麩包糠包住炸的西班牙辣肉腸，是女士們最受歡迎的小吃，至於造型別致的牛油果大蝦法式三文治，味道已很爽，特地沒沾上半點醬汁，就更清新。邊吃邊喝以水果調製的新款雞尾酒，再觀賞街外風景，心情立即愉快起來。

■(前) Caribbean Punch、Very Berry Martini，各 \$88



■經典 Staunton's 漢堡，六安士澳洲牛加濃味的瑞士芝士，再很惹味，\$128。



■香炸西班牙辣肉腸 \$48



■墨西哥雞肉烤薄餅 \$98

Staunton's Wine Bar & Cafe (2973 6611)
中環蘇豪士丹頓街 10-12 號