



拖著皮囊下班，遊走於街上，彷彿一回家就像是宣告一天的完結，等待著的，又會是明天把人壓得透不過氣的工作。這時候，漫無目的在中環以行人電梯爬山，心中想著不如去蘇豪區的 Scirocco 再嘗那個 Chocolate Baklava，用一客甜點去慰藉心靈。但又在苦惱，現在吃下甜點，晚飯又不知要推遲到何年何月，立在街角，站在士丹頓街的十字路口，抬頭發現 Scirocco 樓下的姐妹餐廳 Staunton's Wine Bar + Café 已翻新完成，而在時間踏在晚上六、七時之間的這刻，正好撥一個電話約會同是正在下班的三五知己，歡聚片刻。

邪惡的炸物以外

不過在疲勞的時候喝冰冷的啤酒，享受凍冷在這初夏為自己心頭降溫，再以酒精放鬆身體，一樂也。這時候，欠了甚麼，當然是佐酒的小吃，Staunton's Wine Bar + Café 裡的 Chorizo Lollipop 是雞翼薯條這些陳腔濫調外，一個驚喜選擇。Chorizo 是來自西班牙的辣肉腸，本身就是愛好啤酒人士的恩物，大廚為求增加惹味，把辣肉腸切片並炸至金黃色。香口的外層配合啤酒，誘惑之極，咬進內裡，辛辣一次次刺激舌頭，一碟過後又是時候添酒，不，順便添多碟吧。

香口小食固然吸引，但炸物的沉淪

外，還是有較健康和另類的選擇，像傳統希臘小食 Pita Bread 也是佐酒良伴。Staunton's Wine Bar + Café 的新菜單加入清淡和健康的元素，Mezze Platter 主要是 Pita Bread 配蘸料，蘸料今次以蔬菜和瓜豆類作材料，除傳統的雞心豆外，另外兩種分別是茄子和青瓜，有正宗的地中海風味之外，也配合現代人要吃得健康的意願。而吃得健康，當然有大家鍾情的沙律，而這次的 Spicy Beef Salad 是嫩烤牛肉拌以辣椒，番茄及香菜，新鮮健康之餘，泰式的辣味，最能刺激胃口，為晚餐埋下伏線。

列強造駐

不但引入健康的元素，Staunton's Wine Bar + Café 的菜單也集不同各國的輕便易食的菜式於其中，除了剛介紹的西班牙、希臘和泰國外，法國的 Tartine with Prawns & Avocado 也是需要一試，特色單面的三明治，在 Rye Bread 上盛著大蒜蝦、牛油果、番茄等；而 Char-Grilled Chicken Wrap 就是以墨西哥的薄烤餅，捲著炭烤雞肉，紅洋蔥及生菜等，惹味又方便易吃。而當然，也少不了大廚的拿手意大利薄餅，意大利辣肉腸配合厚厚的芝士，健康的夥伴中還是有濃烈口味，惹人垂涎的一環，只能說必是來自惡魔的引誘。

誘惑，即使來自惡魔，但回想工作的疲憊對人體力和精神上的榨取，是每天每夜的累積。在這個以商為主，只將人的勞力投入，以時數作單位去計算為成本的世代，「工作過後，要對自己好」已可成為一切去享樂和放縱的藉口。無他，因為縱使天下人負你，你也不需負天下人的，只需自己會對自己好，就足矣，Cheers！C

- 1 Staunton's Wine Bar + Café 全新設計的空間內，設置了一個以橢圓形為中心的吧檯，配襯大型吊燈，背後更有一個配備鮮艷背光燈的葡萄酒架。
- 2 Spicy Beef Salad 是嫩烤牛肉拌以辣椒，番茄及香菜等，泰式的辣味，最能刺激胃口；而 Chorizo Lollipop 即是雞翼薯條這些陳腔濫調外，一個佐酒的驚喜選擇。
- 3 Char-Grilled Chicken Wrap 就是以墨西哥的薄烤餅捲著炭烤雞肉等，惹味之餘方便易食。
- 4 Tartine with Prawns & Avocado 是在 Rye Bread 上盛著大蒜蝦、牛油果、番茄等，是來自法國的菜式。
- 5 意大利薄餅是這裡大廚的絕活，功架和口味上也十足出自外國廚師之手，濃烈的口味，是最惹人垂涎的一環。
- 6 Mezze Platter 這一道傳統希臘小食，預先烤暖的 Pita Bread 塗上特別蘸料，鬆脆的口感與濃烈的蘸料味道，口感層次豐富之餘，也是醒胃之選。
- 7+8 極富標誌色彩的 Staunton's Bar 也在 "Happy Hour" 提供不少特色的雞尾酒，包括 Snickers、Caribbean Punch、Very Berry Martini、Myers Old Fashioned 等。