

Text: Lu Photo: Raymond

蘇豪地標 酒吧大變新

中環蘇豪有不少「地標」餐廳，這些餐廳，在中環屹立了起碼十個年頭或以上，其中的 Staunton's Wine Bar and Cafe 可說是當中的依依者！

餐廳今年四月才剛渡過第十六個生日，早前更花了個多月時間重新大裝修。

曾被譽為香港的「best people watching spot」，今次改裝，應該是另一新焦點。雖然稱不上是大翻新，但卻有種煥然一新的感覺。餐廳正中央橢圓形的 Island Bar、由地到天花的巨型 Wine Wall、型格天花吊燈，感覺比以前舒適和有格調。唯一不變的，是那個偌大的 French Window，坐在窗邊，是感受蘇豪熱鬧氣氛的最佳位置，這種 See and to be Seen 的感覺，最受客人歡迎。

裝潢大變新，餐牌也來了一個大改革，除一些受歡迎的招牌菜如自家製漢堡包、Pasta、Pizza、沙律、All Day Breakfast 外，其餘大部分都是行政總廚 Joey 的全新設計。黑松露茸炸薯條、烤大蝦牛油果三文治、烤雞肉捲餅、層層燒牛肉三文治、炸豬皮、串炸西班牙辣肉腸、煙肉豬肉腸等，菜式健康、創意兼備，其中炸豬皮最受酒客歡迎，炸得香脆的豬皮像吃著脆卜卜的燒肉皮，香口鬆化，佐酒佳品。串炸西班牙辣肉腸，外香脆，肉惹味，是另一必試小吃。由佐酒小吃到主菜，每日不分時段供應，散叫外，也有午餐供應，沙律或餐湯加主菜，\$88 起，價錢相宜。

飲品同樣有驚喜，以前只得基本口味，現在加入了二十多款雞尾酒，其中有十七款更是 Bar Tender 自家設計，而且大部分加入了不同果汁調校，款式還會因應季節變更，如冬天會改以一些較濃味為主，不時不喝，充滿創意。

Very Berry Martini (右) \$88
草莓、桑莓、藍莓、生果甜酒，調製出充滿莓香的清爽夏日味道。
Caribbean Punch (左) \$88
椰子酒混入不同的果酒、蘇酒、新鮮果汁，充滿加勒比風情。



一排過的大窗，既可感受街上鬧哄哄的氣氛，亦可同時感受室內的熱鬧氛圍。



Island Bar 最搶眼，加上背後的金黃「酒牆」，格調和以前完全不同。



Tartine With Prawns & Avocado \$128
烘酸麵包鋪滿烤大蝦、牛油果、沙律菜，清怡夠飽肚，OL 最愛。



Chorizo Lollipop \$48
西班牙辣肉腸裹上麵包糠炸到外層香脆，可口惹味，佐酒必備。

BEST CHOICE
The Classic Staunton's Burger \$128
用澳洲牛肉粉製，漢堡扒肉厚 juicy，配上半溶芝士和鬆軟麵包，經典味道十年如一。



Char-Grilled Chicken Wraps \$98
餡料有烤雞胸肉、生菜、蕃茄、洋葱、蜜糖芥末醬，夏天飽肚之選。



Staunton's Wine Bar and Cafe
地址：中環士丹頓街 10-12 號地下
電話：2973 6611
營業時間：10am-深夜
交通：港鐵中環站 D 出口
泊車：中央廣場停車場 \$25/小時
平均消費：\$100/位
付款方式：現金及信用卡，設加一
備註：飲品不設加一

