



**6 Deep Fried Mars Bar \$25**  
蘇格蘭人愛將朱古力Bar炸成沙翁般吃。引得不細路、學生哥來食，外脆內軟，朱古力半凝固，會像流心餡料般流出。



8



9



6

自選煮法配菜  
揀完魚類，還可選怎樣炮製。愛傳統的可選啤酒酒脆漿炸的，或以麵包糠炸的，健康一點還可用燒的。配菜花款也多，每客炸魚兩款，手切薯條或薯蓉或沙律，以及青豆泥或茄汁焗豆。這裏的炸魚脆漿不厚，魚柳鮮嫩，他他醬酸香醒胃，順便話你知，當地人食薯條會點麥醋及撒鹽食，又或是點英式咖哩汁，茄汁可是不入流的。

既是英國人做老闆，店子其他食物可說正宗，有肉批Steak and Kidney Pie，不同餡料的大包Butties，最特別及少見的有Haggis，以羊胃包着羊內臟、香料及穀物等，切成一片燒烤，便放在牛油包內，味道不討好但不難食。甜點有令一眾細路瘋狂的Deep Fried Mars Bar，如流心朱古力沙翁，甜爆但適合偶合想放鬆人士！

**9 Premium Cod \$160**  
只取最厚肉部分，用啤酒脆漿炸的魚，特別香脆，別錯過伴碟的恰青豆Mushy Peas，很好吃。亦是可持續養殖魚類，食得有良心。



**7 Halibut \$115**  
炸魚柳有Cod、Halibut、Plaice等選擇，這款較嫩滑，魚肉會散開，換上麵包糠香炸，不太油膩。

**8 Haggis and Egg Buttie \$65**  
以羊肚包着羊內臟、燕麥及香料，切片後燒香夾麵包，入口不覺有怪味。

英國當地的炸魚專門店多不勝數，一般布置都很簡單，有黑板寫出菜式，The Chippy都算跟足原著。

**第二站 Fish And Chips**

無需去英國，你知道炸魚薯條是當地美食，面世逾150年，第一間專門店就在1860年開張，年紀大過你同我，試問點可以唔食？在英國，街邊小店、高級餐廳都有它的蹤影，大人細路個個愛。香港石板街的梯級旁，也有間專門店The Chippy。店子小小，有幾張木枱，牆上黑板幾平寫上所有菜式，老闆說這是英國炸魚薯條店的格局。說這裏是炸魚專門，是因坊間普遍只有Sole一種，但它卻有Cod、Halibut、Plaice，還要選來自北大西洋的可持續養殖魚，夠環保，難怪每客最少\$100，想食得再豪氣點，有不在餐牌的Premium Cod，選用最靚部位，啖啖肉，盛惠\$160。



查詢：2536 9968

查詢：2523 1618



內裏布置別具一格，椅子幾乎張張不同，拼湊出各種風味。

選址白蘭軒道，是因店主們覺得這裏很像英國的Bricklane，氣氛悠閒。



**第三站 All Day Breakfast**

據說從前的Bricklane（在倫敦東部的地區）較貧窮，今天卻變成藝術、文化集中地，而在尖沙咀天白蘭軒道，我則找到了這間滿有倫敦氣息的餐廳Bricklane。幾位店主都在英國生活過，其中Tina當年經常去Bricklane，懷念那裏的氣氛、氣質，也覺得這條街跟當地有幾分相似，一樣有很多印巴籍人士聚腳，便把該街名變成店名。店子布置有型格，牆上有單車掛起做藝術品，更註冊成了專利，不拘一格，椅子幾乎張張不同款式，還有一幅由藝術家繪畫的黑板畫，都令店子滿室趣味。

**食紅嘴嘴蛋糕**

來這裏，要學英國人食大份早餐，來個All Day Breakfast，揀Everything一款，有齊煙肉、焗豆、雞蛋、香腸、薯餅……總之好飽。班尼迪蛋則有新意，可加\$5撒黑松露菌醬，Tina鼓勵大家飲酒，食早餐加\$45可配汽水，不然飲杯瑞士Movenpick咖啡也不錯。

另一樣必試的，是用玫瑰花、忌廉芝士炮製的Red Velvet Cake，賣相超靚，Tina表示此蛋糕在英美兩國非常流行，每逢喜慶日子，像結婚、生日、周年紀念等都愛食，而英國的Bricklane上，就有以賣這蛋糕出名的餅店。蛋糕質軟軟軟，有芝士香及花香，幾易入口，這店還自創薰衣草味、朱古力味，直教本地一眾甜品迷瘋狂。

**10 All Day Big Breakfast \$95 (包飲品)**  
點選Everything便甚麼都有，沙律煙肉焗豆芝士烤番茄蘑菇三文香腸火腿薯餅等等。特別一提以Brandy浸的蘑菇幾特別。

**11 Egg Benedict with Parma Ham \$85 (包飲品)**  
以菠菜、火腿作餡，另加\$95撒黑松露菌醬，香氣誘人。

**12 Red Velvet Cake \$65/半 \$350/個 (約1.5磅)**  
賣相極吸引，以玫瑰花及忌廉芝士炮製的，內裏嫣紅一片，咬落質軟軟軟的，但甜度適中。



11



12



10

查詢：2736 8893