



## 鬧市尋地中海風情

喜歡中環蘇豪區的熱鬧，但又怕了那喧嘩擠擁的感覺，所以每次選擇開餐地點，我都會挑一些樓上餐廳。最新發現有開在 Staunton Bar 樓上的地中海餐廳 Scirocco。餐廳之所以引起我注意，是因為它早前經過閉門整裝。雖然並非改頭換面，但新裝較以前別緻，特別是那幅以 Pasta 和 Wine 堆砌而成的牆，背後花了不少人力物力，露台位置更換上弧型梳化，讓客人可坐得更寫意。

餐廳一向主打地中海菜，在總廚 Joey 精心改造下，新餐牌加入了不少地方菜式如意大利、法國和西班牙等。Tapas、沙律和各款主菜等佔了八成都是新口味，其餘則是受歡迎的招牌菜。擅長烹調地中海菜的 Joey，除海鮮外，另一拿手之作是自家混合香草。如其中一道西班牙辣椒香蒜大蝦，大蝦加入了十種不同的混合香草、蒜茸、紅辣椒、碎乾葱、白酒和魚湯來做，濃汁充滿香草和蒜香，微辣得很惹味，以鐵板上，熱辣辣，最適合用來佐酒。另一道招牌菜鮮蝦扁意大利麵，也用了六種不同香草來煮，香草與蝦的鮮味配合得恰到好處。喜歡香草醬，必定要試這裡的地中海式薄餅，香脆餅底塗滿香草醬，少了蕃茄醬酸香，但卻多了一份清新的香草味，配以甜椒和水欖等配料，女士們必定喜歡。



### 1. 香煎吞拿魚柳沙律 \$118

半生熟吞拿魚柳外層佈滿四種不同香料，味道鮮甜清香，配上車厘茄和自製香草沙律醬，清新開胃。

### 2. 鮮蝦扁意大利麵 \$148

意大利麵加入了六種不同香料來煮，每一口都混和著香草香。蝦肉爽甜，麵條彈韌，簡單而好味。

### 3. 地中海式薄餅 \$158

餅底香脆，以香草醬代替蕃茄醬，加上燈籠椒、水欖、發達芝士、紫洋蔥，配搭清新。

4. 坐在露台，既可感受蘇豪的熱鬧氣氛，又可舒舒服服地進餐，是餐廳最受歡迎的地方。

### 5. 西班牙辣椒香蒜大蝦 \$78

鐵板大蝦用上十種香草來煮，蒜香夾雜著微辣，以鐵板上桌，熱辣辣，非常惹味，佐酒最好。

### Scirocco

地址：中環蘇豪區士丹頓街 10-12 號 1 樓

電話：2973 6605

營業時間：(星期一至五) 11am - 1am

(星期六及日) 10am - 2am

泊車：附近設有表位

交通：港鐵中環站 D 出口

平均消費：\$120/位(午餐)，

\$250/位(晚餐)

付款方式：信用卡及現金，設加一

