

意大利國旗招牌加上pop up 店名，簡單直接。



POP UP @ elgin.st

成間意大利餐廳，都可以彈起！

室內裝潢與之前餐廳相若，開揚寬敞。

都說Pop up潮厲害，不單小店彈得起，連過百座位的餐廳，都可以突然彈出來。

蘇豪伊利近街的意大利餐廳Popup@elgin.st，上星期才開業。由簽下租約，到完成裝修，正式開業，只花了十二日。

十二日，能做甚麼？當然沒有大裝修。外牆裝成棗紅色，門口放個木酒桶，掛塊意大利國旗招牌，就構成最簡單的意式風格了。

室內變動不大，仍沿用手Fat Angelo's的裝潢，只是吧枱上吊盞水晶燈，牆上掛些繽紛油畫，倒也營造出一點歐洲風情。但，怎的門口又放了個變形金剛和大型波子機？

「Pop-up就是即興有趣，不需全是意大利式設計，想放甚麼就甚麼，只要好玩有趣就ok！」英籍老闆Nick Bryan說。

他是餐廳老手，經營的飲食集團Staunton's Group，在蘇豪區已有四間餐廳，包括Scirocco、Portobello等，都是專做外國人生意的bar和cafe。



一入店就見像科學館內的波子機，每次有四顆波子從不同軌道沿路而下，很有趣。



變形金剛，純屬店主喜好。

Elgin. St Deluxe \$100
餐廳的招牌pizza，有牛肉、雞肉和蘑菇，入口一朕黑松露油香味，頗特別。



Braised Lamb Shank \$188
羊腩肉較實，嚼味不濃，番紅花意大利飯夠清淡。

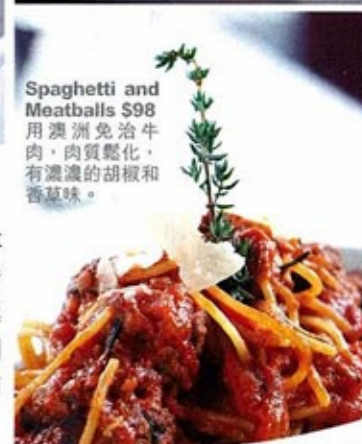
Squid Ink Risotto \$118
新鮮魷魚爽口好味，意大利飯亦煮得al dente，不錯。



Quattro Formaggi \$100
用上四款芝士，其中Gorgonzola cheese比一般的blue cheese更濃味，芝士粉絲不能錯過！



Spaghetti and Meatballs \$98
用澳洲免治牛肉，肉質鬆化，有濃濃的胡椒和香茅味。



集團總廚坐鎮

今次開Pop up店，主要因為剛接手Fat Angelo's的舖位，預備開家新意大利餐廳，卻因新餐廳需時間籌備，不想錯失聖誕黃金檔期，於是先開簡單Pop up店，暫做三個月生意，順便摸索客人口味，為將來的新餐廳鋪路。

所以，無論裝修到陳設，一切從簡，連食物也走casual大路路線，Pizza、Pasta、羊腩、牛扒、雞胸、三文魚……都是耳熟能詳的款式，但做得並不馬虎。找來廿年經驗的集團總廚主理菜式，質素似模似樣。Pizza以石爐烤製，即叫即做，烤得脆卜卜，配辣肉腸雞肉海鮮等，味道不錯。肉醬意粉，肉醬熬足四小時，番茄和免治牛肉夠入味，不俗。

材料也沒馬虎，牛扒用美國prime級的，免治牛肉入澳洲的，三文魚是挪威來的，羊架也是新西蘭的。最煞食是引入大量意大利Peroni啤酒，口味新鮮易入口，難怪火速攻陷蘇豪一眾酒客了！

Peroni \$53
店子引入新款意大利啤酒，易入口，與朋友聊天暢飲最適合。



Panna Cotta \$58
傳統意大利甜品，質地很滑，略嫌牛奶味不夠。



Popup@elgin.st // 地址 / 中環蘇豪伊利近街49號地下 // 電話 / 2978 3949 // 營業時間 / 11am-11pm // 平均消費 / \$150