



Homemade Mozzarella Sticks \$68

香脆熱辣，mozzarella 外層炸脆，內裏半融，煙煙韌韌，過癮！



Pan-fried Salmon Steak \$188

外層煎得香脆可口，倒是肉裏有點柴，相信是過了火候。



匆匆才轉手，裝修沒有太大改變，換上 pop art 牆畫，即以新貌示人。



略帶古典味道的酒吧區，對正窗口街景。

Elgin St. Deluxe \$100

薄餅上鋪滿了 mozzarella 芝士、牛肉粒、雞肉和蘑菇，再抹上黑松露油，香味四溢。



04
-POP UP-

Soho 最 hit Pop-up

外國正刮起 pop-up restaurant 風潮，蘇豪近日也有間大型 pop-up 餐廳，上兩星期還是老牌餐廳 Fat Angelo's，12 天時間已匆匆換上新招牌新裝容，變成 popup @ elgin.st，上場的意菜餐廳是 Staunton group 的搞作，意粉和薄餅是主打，另有不下二十款選擇。老實說，意粉用現成的，水準一般，倒是現點現製的薄餅，質素有驚喜。拿坡里式的風格，餅心帶點軟糯。試過 deluxe 款式，薄薄餅皮上，鋪滿 mozzarella 芝士、牛肉粒、雞肉和蘑菇，再抹上黑松露油，芝香肉香很濃，讚！

餐廳預算 pop-up 三個月左右，要試就要把握時間！

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



正宗意大利啤酒 Peroni (\$53)，酒味淡口，佐炸芝士一流。