

## 意味情迷

開一家餐廳，最少要籌備半年至一年，找舖位、定主題、裝修、搜羅傢俬餐具、招攬人手，竟然可在十二天內完成，都可算是一個最快紀錄！但對於本身已在中環開設幾家餐廳的「Staunton's Group」來說，又似乎駕輕就熟。餐廳為爭取聖誕及新年檔期，將營業至明年一月尾再重新策劃、定位、改造，故索性以「popup」命名。

採用前身餐廳的餐桌及梳化椅，牆上掛上幾幅pop art，以巨型酒桶暫作吧枱，再搜羅了充滿機械味道的金屬裝飾，氣氛悠閒輕鬆。由集團總廚設計多款菜式，如自家製薄餅、意大利麵，意式前菜如風乾火腿、炸芝士，呷一口白酒，更是寫意。☺



### ▲西西里前菜拼盤 S138

包括Parma、Coppa及Mortadella三款風乾火腿，沙樂美腸、巴馬臣芝士及橄欖等，送酒一流！



### ▲自家製芝士條 S88

Mozzarella芝士蘸粉漿及麵包糠炸得香脆，咬一口中間黏軟有彈性，半溶芝士可拉長，層次豐富，蘸香草番茄醬更惹味。



### ▲Elgin St.Deluxe薄餅 S100

店內提供十款薄餅，都是傳統的意式脆薄口味，即叫即製，鋪上西冷牛肉方塊、雞肉、白菌及芝士，相當豐富。



### ▲燻羊腩 S188

羊腩以洋蔥、西芹及甘菊醃一晚，煎香再加入番茄燴個半小時，入口軟腩入味，伴以番紅花意大利飯，芳香不膩。



### ▲蟹肉扁意粉 S118

扁意粉煙韌爽滑，由蟹肉帶出鮮甜味，再以白酒及蒜頭提香，非常清新。



Popup@elgin.st

電話：2978 3949

地址：中環伊利近街49號地下

日期：即日起至明年一月底