

Staunton's Wine Bar + Café



午聚蘇豪

踏入七月，炎夏襲來，想輕輕鬆鬆在中環找個地方享受一頓午膳絕非易事。

沿著中環至半山的行人扶手電梯往上走，才剛抵達蘇豪區，會發現右邊一幢深藍色的建築物。從店面一幅偌大的玻璃外牆看進去，可以看見客人正悠閒地坐在高腳椅上享用開胃小吃；吧枱上，酒保正為客人調校涼透心的夏日特飲。面對午間急劇上升的氣溫，雙腳不自覺地走進了這家餐廳。

撰文 林菇時

位 於士丹頓街街角 15 年的 Staunton's Wine Bar + Café，月前終於完成裝修。餐廳保留了特高的樓底，店面改以大幅落地玻璃設計，令餐廳內部光線更充足；而從天花墜下的大型吊燈，亦令整個環境更具空間感，加上一幅近兩層高的葡萄酒牆，點出了 Staunton's Wine Bar + Café 的主題。餐廳中央位置為一個橢圓形吧檯，客人除可於吧檯前一邊欣賞酒保的調酒技術，一邊細嘗精選的夏日美食，更可於靠窗的座位上輕談淺酌，驅走炎夏帶來的悶熱心情。

全新裝潢以外，Staunton's Wine Bar + Café 更準備了全新的夏日菜式，無論在炎熱的午膳時間，或是輕鬆的晚飯時段，也為客人提供既開胃亦難以抗拒的美酒佳餚。新加入的菜式包括泰式香辣牛肉沙律 (Spicy Beef Salad)、鮮蝦牛油果配法包 (Tartine with Prawns and Avocado)、愛爾蘭青蔥馬鈴薯配香腸 (Irish Champ with Sausage)、炭烤雞肉卷 (Char-grilled Chicken Wrap)、San Daniele 火腿配大蒜蛋黃醬意粉 (Spaghetti Aioli with San Daniele Ham) 等等；而大廚更特別為愛酒人士加入經典佐酒小食，包括炸西班牙香腸、迷你香腸卷及厚切松露芯片等等。

酒品方面，Staunton's Wine Bar + Café 除每日提供一系列的歡樂時光雞尾酒外，更推出了 20 款全新引入的葡萄酒，每一款均經過精心挑選，務求與特色佳餚達致完美平衡。



泰式香辣牛肉沙律



愛爾蘭青蔥馬鈴薯配香腸



炭烤雞肉卷



特式雞尾酒