

餐廳也注重 Cocktail

雞尾酒，從餐前開胃酒，進化到酒吧的主角。隨着熱潮蔓延，許多餐廳追上時代步伐，設酒吧區，推出雞尾酒，既塑造時尚形象，亦能提升食物味道，認真聰明！



Mango Tree · 地址 · 銅鑼灣開平道1號 Cubus 5樓 · 電話 · 2577 0828
· 營業時間 · 12nn-3pm · 6pm-凌晨 12mn · 平均消費 · \$400

Mango Tree 繽紛吸引

吃泰菜，許多人會點椰青水、青檸蘇打，其實佐雞尾酒更出色。去年登陸香港的泰國過江龍 Mango Tree 作了最佳演繹。

老闆 Paul 特地邀請一男一女泰國調酒師來港長駐調酒，並創作一系列泰式雞尾酒。

店中有十六款雞尾酒，多用泰國食材，如芒果、香茅、金不換、椰果、荔枝等製作，酒味輕怡，酸甜清香，色彩繽紛吸引，伴香辣泰菜，愈吃愈開胃。價錢不貴，八十元一杯左右，許多客人取 cocktail 捨椰青。Fresh Mango Margarita，泰國芒果、青檸汁、橙味 Tequila 製成幼滑沙冰，冰涼透心，伴馬沙文咖喱羊膝，濃郁酸香提升肉味，咖喱更可口。

最人氣是 Lemongrass Mojito，用特多氣泡的泰國蘇打水、竹蔗水、青檸汁、Rum 酒、香茅製成，酸酸甜甜，香茅清香與 Rum 酒的香草味結合，香味更濃，配泰式沙嗲、燒豬頭肉等重口味泰菜，減膩提香，不俗。

Lemongrass Mojito \$60
很香的香茅味，酸甜冰涼，可解辣。



Fresh Mango Friz \$80
口感幼滑，芒果香濃郁，帶微微酒香，很容易入口。



香辣炒蟹 \$480
護氣十足，蟹肉飽滿鮮甜，辣度恰到好處。



Nico's Spuntino Bar + Restaurant · 地址 · 中環蘇利街近街 49 號地下 · 電話 · 2978 3949 · 營業時間 · 11:30am-til late · 平均消費 · \$280

Nico's 清新開胃

雞尾酒傳入意大利近百年，人們因應自家飲食文化，創造了許多意式雞尾酒，個性鮮明，在香港的意大利餐廳也嘗到。開業數月的意大利餐廳 Nico's，主打像西班牙 Tapas 的意式小吃，如 Mozzarella 芝士烘的 Burratina Fresco，風乾火腿、薯仔、芝士炸的 Crocchette，味道香口濃郁，十分適合佐酒。

雞尾酒約四十款，五成是意式雞尾酒，多用果皮來提味，如檸檬及橙片。另外又愛加入果汁，整體味道酸咪咪，開胃清新，與濃郁香口的意大利小食是絕配。

Limeoncello Martini，以 Vodka、菠蘿汁、意大利檸檬酒製成的雞尾酒，芬芳清新，酸味帶酒香。Watermelon Granita 做法複雜，新鮮西瓜攪爛，以 Vodka 浸五小時，逐少刮成碎冰，冰涼透心，西瓜味天然，甜度適中，充滿夏日氣息。

Crocchette \$48
香脆惹味，鹹香帶著仔甘甜。



Burratina Fresco \$68
烘香的芝士配香草醬及番茄醬，酸咪咪，很唔胃口。



Italian Old Fashioned \$68
意大利醋、香草、士多啤梨、Liqueurs 酒製成，酸甜清香。



Blue Butcher · 地址 · 中環荷李活道 108 號 · 電話 · 2613 9286 · 營業時間 · 星期日至四 6:30pm-10:30pm / 星期五及六 6:30pm-11pm · 平均消費 · \$700

Blue Butcher 與肉是絕配

開業不久的美式扒房及酒吧，從裝修到食物皆一絲不苟，舊船木製作的餐桌，鐵製陳列架，氣氛古典懷舊。大廚 Danny Chaney 精挑細選全球各地優質食材，澳洲藍青口鮮甜，美國黑豚肉味濃郁，更自設熟成扒房製作牛扒，所有牛肉自行熟成 30 天，鬆軟有肉味。

就連九款雞尾酒也講究，全參照 1920 年代美國流行的雞尾酒製作，多用烈酒，威士忌、白蘭地，配香草，容易飲醉，但與味道濃郁的肉類天生一對。賣相亦豪邁，用玻璃罌盛載，分量又大。

Spam & Egg，是威士忌、甜橙酒、蛋白等製成的雞尾酒，威士忌以煙肉浸過，除了有酒香，還散發陣陣肉味，風味獨特。Maddy's Apple Pie Moonshine，肉桂、三種威士忌製成，肉桂烤過，濃郁帶焦香，混入酒中，味道更豐富。

Maddy's Apple Pie Moonshine \$110
肉桂味濃厚，酒味醇厚，易醉。



Mini Julio \$125
用威士忌、薄荷調成，冰涼透心，酒味頗濃。



Mann River Farm 西冷和牛 (\$850/12 安士)
香脆有肉味，伴海鹽吃，肉味更傳神。