

大
Guide
小食

西環

秘方修道院Beer

巴黎味力小酒

隨着西環急速發展，區內食肆大變天，湧現不少歐陸式酒館。有法式小酒館開業不久，已招來大批法籍客人捧場，供應焗田螺、洋葱湯、芝士拼盤，充滿巴黎地道風味。同區新開的比利時小酒館，搜羅多款修道院啤酒，麥味濃郁，吸引不少客人來買醉。

文：趙志雄

圖：何健勇、陳繼剛

■店內有逾七十款啤酒供應。



■Metropolitan有不少法籍客人幫襯，飲酒吃法菜，重拾家鄉風味。



■小酒館洋溢歐陸風情。



啤酒煮青口 \$320
以啤酒、洋葱等烹調。



比利時窩夫伴鮮果 \$78
餅身香脆，特別美味。



薯條 \$45
新鮮即炸，佐酒一流。



■餐廳供應比利時生啤，麥味濃郁。

鄰近西環電車總站的比利時小酒館Metropolitan，鑲身飾以紅磚，加上古典椅子、小天使石像及門外的大酒桶，洋溢歐陸風情。不少客人都愛來品嚐特色啤酒，原來店主們到比利時旅行時，愛上當地啤酒，於是四出搜羅七十多款出品，包括著名的修道院啤酒，這啤酒經過多次發酵，麥味濃郁，有不同果味選擇，最適合配搭薯條和啤酒煮青口。

食物水準不錯，薯條即叫即炸，配自家製的蛋黃醬，新鮮開胃，令人吃個不停。小記最欣賞比利時窩夫，餅身非傳統的大格子，但蛋漿調校恰到好處，香脆可口。小店約容納二十人，開業兩個月，極受街坊歡迎，多次有客人包場開派對。

Info Belgium

地址：西環堅尼地城厚和街
25至33號地下B2舖
查詢：2817 717

小酒館



Metropolitain有不少法籍客人幫襯，飲酒吃法菜，重拾家鄉風味。



菠蘿Carpaccio配青檸雪
誌 \$50
菠蘿切成薄片，入口酸甜。



茄子Cannelloni \$88
茄子製成的蔬菜卷，配番
茄及自家製醬汁享用。



蜜三文魚卷配辣根忌廉 \$68
自家煙燻的三文魚片，配
辣根忌廉，是開胃前菜。



Tarte Tatin \$68
批底鋪上輕煎蘋果肉，再
加入焦糖及牛油燻香，屬
經典甜品。

● **惹味輕食佐酒**

鄰近西環電車總站的比利時小酒館Metropolitain，鑲身飾以紅磚，加上古典椅子、小天使石像及門外的大酒桶，洋溢歐陸風情。不少客人都愛來品嚐特色啤酒，原來店主們到比利時旅行時，愛上當地啤酒，於是四出搜羅七十多款出品，包括著名的修道院啤酒，這啤酒經過多次發酵，麥味濃郁，有不同果味選擇，最適合配搭薯條和啤酒煮青口。

食物水準不錯，薯條即叫即炸，配自家製的蛋黃醬，新鮮開胃，令人吃個不停。小記最欣賞比利時高夫，餅身非傳統的大格子，但蛋黃調校恰好處，香脆可口。小店約容納二十人，開業兩個月，極受街坊歡迎，多次有客人包場開派對。

● **地道流行菜式**

位於西營盤高街的Metropolitain，裝潢如法國地鐵站，店內樓底特高，飾以大鐘、鐵架及艾菲爾鐵塔相片，充滿地道風味，因而吸引不少法籍客人幫襯。餐牌選擇不多，但全是巴黎小酒館(Bistro)的流行菜式，包括牛油香蒜焗田螺、洋葱湯、煎鵝肝、燻三文魚卷、Tarte Tatin等。

餐廳公關Jill來自巴黎，她表示法國有不少小酒館，客人邊享用慢煮菜式，邊高談闊論，氣氛熱鬧。西環有不少從事金融、時裝及葡萄酒業的法國人居住或工作，當地道風味的小酒館，正好迎合他們的需要。客人可坐在吧枱前，透過開放式廚房看Chef Frank大展廚藝，亦可坐在茶座，品嚐咖啡或葡萄酒，欣賞街景或牆上的巴黎市大地圖，悠然自得。為保留菜式原有風味，店方從法國運來芝士、火腿和凍肉等食材，並自製法包，以及訂來法式烤雞專用爐櫃。經百里香及檸檬調味的烤雞，伴以吸滿肉汁的薯仔享用，惹味飽肚。最後不容錯過經典甜品Tarte Tatin，即焦糖焗蘋果批，香脆美味，配搭甜酒一流。



Info Belgica

地址：西環堅尼地城厚和街
25至33號地下B2舖
查詢：2817 7717



Info Metropolitain

地址：西環西營盤高街46號
地下
查詢：6292 3779

