

魔鬼小食 × Beer Pairing

遊樂場歎手工啤 疫下鬧市的安逸

■哈佬 Can 為炸薯片，加上自家製蛋黃醬。

■炸芫荽叉燒包、焗香蕉煙肉配窩夫，再配手工啤。

■餐廳充滿悠閒色彩。

啤酒口味多

啤酒方面，就有許多種口味，想飲甜啲啤酒，店員就推介一款有啲似檸檬茶的 Lemon Tea Cider，好清新，適合在這麼熱的天氣下解渴，飲完真的覺得涼快。而 Moose mousse（酒名）（餐牌 15 號啤酒有咖啡味，有雲呢拿）Fierce Beer 52 好厚身，有少少黑啤的感覺，但口感更豐富，after taste 的朱古力味都幾出。Sputnik（酒名）（餐牌 9 號啤酒味道不苦，有果香，淡身）。



■ The Madhouse 帶有馬戲團裝潢風格。



■ 芝士焗原隻龍蝦尾扁意粉。



有室外的位置，環境挺大挺舒服。裝潢帶有遊樂場氣氛，充滿悠閒色彩。除了室內地方大，還 The Madhouse Taproom 手工啤酒專門店的姊妹店。這間店木球會對面，新開了一間餐廳 The Madhouse CWB，為旺角最近，在銅鑼灣發掘到白領返工吃 lunch 好去處，就是在



■ 魔鬼炸餐肉



餐廳以賣手工啤酒為特色，擁有 28 個龍頭，提供獨家進口及本地手工啤酒，款式每星期有新口味推出，又可以為客人度身調校口味。除手工啤酒外，為了適應市場多元化經營，餐廳貼心提供啤酒搭配（Beer Pairing），同時加入更多可以配搭手工啤酒的美食，款式會跟隨季節不斷更新。

邪惡又美味

The Madhouse CWB 由酒店級



■ 蟹肉釀焗大啡菇配薯蓉菠菜。

廚師負責設計，因為年輕顧客多，所以他們特別以邪惡又美味的特色下酒小食為主。例如，魔鬼炸餐肉，餐肉是後生仔至愛，他們將其香煎炸脆，香脆惹味，名副其實是魔鬼誘惑；至於哈佬 Can，其實是薯片，但用罐裝着上枱，揭開就有特色醬汁流出來，好玩。

提供午市套餐

而 MH 脆炸粗薯條，薯條熱辣辣，似即叫即炸，加上自家製蛋黃醬，好味道！而個人喜歡炸芫荽叉燒包，有點似豬扒包，炸芫荽似炸辣椒葉，而中午主食有芝士焗原隻龍蝦尾扁意粉，龍蝦肉食落夠彈牙新鮮，蟹肉釀焗大啡菇配薯蓉菠菜為主打，午市還有午市套餐提供，價錢不算太貴，味道如酒店水準，很不錯，而且還沒有加一。