

生酮無糖餐廳低碳

無激素烤雞
即叫即燒



■香煎伊比利豬頸肉及越式香草烤雞。



至於慢活堂越式香草烤雞，選用無激素的有機草飼走地雞，並以越式香草醃製24小時，先以60度低溫慢煮至半熟，落單後才即叫即燒，燒至皮脆肉嫩，瞬間逼出油香，其搭配由多種香草、辣椒、鮮青檸汁及60度魚露調配而成的特色醬汁，令人欲罷不能。就算生酮期間要遠離碳水，每份烤雞足足有半隻分量，配上清新沙律，足夠飽餐一頓了。

餐廳的越式食物頗多，招牌生熟牛肉湯河鋪滿入口即化的牛面頰肉及安格斯肥牛，食客可選幼滑彈牙的傳統越南河粉或生酮友善的蒟蒻河粉；而它的靈魂高湯更是點題之作，湯頭經過最少16小時的熬製，加以反覆過濾，全程不加任何調味料，直至湯汁呈現清澈透亮方算完成。



■香茅豬扒撈樣。



■越式蒸粉包。



■越南軟殼蟹米紙卷。

這間全新餐廳 Slowlife 慢活堂，以休閒叢林為設計藍本，使用越南獨有的動植物元素，配搭店內的叢林裝飾及簡約的實木傢俬，營造出鬧市中一方綠洲的氛圍。客人甫進餐廳，即可放慢腳步，忘卻日常生活的壓力及緊張，輕鬆享受慢生活。

有機食材 天然安全

餐廳採用天然有機的健康食材，所有出品都使用無激素的草飼肉類，並與本地農場合作，由他們供應有機蔬菜。即使調味料亦毫不馬虎，嚴選品質上乘的稀少糖及喜馬拉雅山岩鹽，不使用味精、雞粉等有害成分，務求確保食物安全和質素。

首先，自家手打純鮮蝦餅採用100%印尼海捕蝦加入岩鹽及稀有糖手打而成，成分不含麵粉，再以耐高溫橄欖油慢炸，令蝦餅口感外脆

內嫩，鮮爽多汁，富層次感，配上使用美國蒸餾白醋、60度魚露及稀有糖製作的正宗越式蝦餅醬汁，清爽解膩，是炎炎夏日不可多得的開胃菜。

近年，港人極注重健康，在選擇餐廳時也會以健康為大前提，最近全港首間新派越南生酮餐廳亦剛開幕，坐落於佐敦彌敦道地舖，其 Slowlife 菜單經過精心設計，除了健康休閒的新派越南飲食服務外，更設有風味正宗的越南生酮餐單，為正進行生酮飲食的客人帶來另一嶄新選擇。



■餐廳外設計富綠色感覺，也成為路人打卡點。

內嫩，鮮爽多汁，富層次感，配上使用美國蒸餾白醋、60度魚露及稀有糖製作的正宗越式蝦餅醬汁，清爽解膩，是炎炎夏日不可多得的開胃菜。

而酥脆與清

爽的口感同時於味蕾爆發，說的就是軟殼蟹青木瓜沙律，餐廳選用24個月大的軟殼蟹，貪其蟹身較厚，咬口更豐富，一整隻軟殼蟹包裹着美國無麩質麵粉加入有機高級初榨橄欖油及忌廉而成的炸粉漿，炸至酥脆滋味，配上清爽微酸的青木瓜沙律，剛好中和軟殼蟹的油膩，演繹酥脆與清爽並存的多層次

口感。

防彈咖啡 生酮良伴

沒有甜品的一餐，怎能算得上完美？餐廳為大家準備了生酮巴斯克芝士蛋糕，使用羅漢果糖製作，讓食客生酮期間一樣可以食甜品而不破酮（破戒）。這款蛋糕備有多種口味，有受歡迎的朱古力味、有品味的咖啡味及清香怡人的綠茶味。另外，防彈咖啡是生酮飲食的良伴，餐後一杯不僅可以提神，滿滿飽足感加長續航時間，以避免過量進食。餐廳採用意大利特濃咖啡豆，味道酸甜適中，略帶苦澀，口感細滑細緻，自然的回甘在喉嚨和舌頭徘徊，散發着淡淡甜味。



■3種味道的生酮巴斯克芝士蛋糕。