

手工意粉 創意菜式

來 Attic 的靈魂是一隊年輕具活力的團隊，難怪營造出如此有風格的餐廳。

適合三五閨蜜或「兄弟」來慢慢食個充滿創意的高質晚餐，再飲番杯雞尾酒，談天說地。原

意粉餐廳，餐廳座位不多，高樓底加上昏黃燈光，單邊落地玻璃，可以望着街上熙來攘往

開關他們的平台。今次來到尖沙咀金馬倫道一個商場一間名為 Attic Handmade Pasta 手工

輩的酒樓掌舵人開始退出歷史舞台，但有無發現，許多30出頭的年輕人趁勢加入餐飲業，



■ 法國釀無骨春雞(波波)。

配搭新鮮 招牌菜「波波」

餐湯是法國蘑菇湯，菇味濃郁到不得了，亦有大片的黑松露令人垂涎。他們的意大利雲吞與別不同，手打雲吞皮，內餡用日本的流心蛋黃再加蟹黃和蟹肉做成，「流心蛋黃蟹黃蟹肉自家製意大利雲吞」口感豐富，「慢煮豬腩肉、黑醋雪梨汁、石榴」是經8小時慢煮，豬腩肉用醋和梅酒調味。

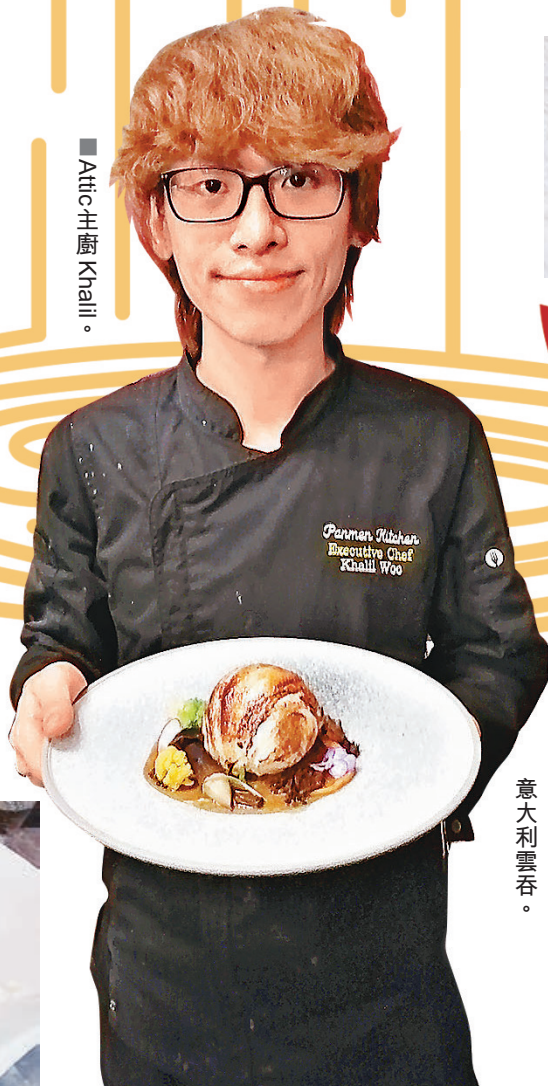
「香煎法國鵝肝配紅酒燴梨及榛子碎」、「海膽醬手打意粉、海葡萄、烏魚子」採用日本海膽加入麵豉清酒煮醬，以昆布高湯煮意粉，最後加入海膽、沖繩海葡萄、日本烏魚子，增添鹹香的味道，很花心機。

Khalil 創意驚人，選用日本特別雞種的春雞去骨後，釀入鵝肝，慢煮10小時塑造成一個「波波」，配上羊肚菌汁成為「法國釀無骨春雞(波波)」，這是他的招牌菜，將雞做成圓波波，其過程繁複花費時間之多一言難盡。

另一道「香草鹽焗馬頭魚」亦很吸引，曾經在台灣和香港的中式酒家食過鹽焗魚，意大利餐廳未見過，Khalil 的做法是將香草檸檬放入魚肚才鹽焗，口感會更豐富。想食這道菜，客人需要預訂，Khalil 會即日到店市買最新鮮的魚，逾一斤重，即割即製作！上桌也是一種藝術，在客人面前放酒精將雪白的魚燒一下，再用小錘敲碎厚鹽，整條魚擺在眼前，開邊後魚肉幼嫩，配上特製汁，一個詞「鮮美」。喜歡甜品的可以點一個意式奶凍，絕對是滿足的晚餐。



■ 香草鹽焗馬頭魚。



■ Attic 主廚 Khalil。



■ 黑松露雜菌手打意粉。



■ 即場製作新鮮的黑松露菌。



年輕團隊包括負責人 Jacqueline 對外、Khalil 是主廚，經理是整手工意粉的高手，其他人都身兼多職各有本領。別看主廚 Khalil 年紀輕輕，其實已在江湖打滾多年，他是創意無限的廚師，在傳統的意大利菜上變出很多精彩美食。餐廳晚餐提供兩款3個 course 的自選主菜，分別388元及488元，不怕你嘴刁，一定有你的口味，單是前菜「日式醬油漬溏心蛋黃多士、黑松露意大利軟芝士、魚子醬」已是創意無限，一試難忘！

餐廳除了魚，大部分食材都是海外訂購，矜貴鵝肝、黑松露、海膽、沖繩海葡萄、日本烏魚子、花工夫自家製手打意粉。黑松露更是賣點，在客人面前刨大片大片的黑松露在蘑菇菌湯和黑松露雜菌手打意粉上，黑松露氣味撲鼻未吃已心醉。Khalil 說：「香港人好福氣，夏天食澳洲冬天的黑松露，冬天食意大利夏季的黑松露，意大利同香港一樣氣候，夏季7、8月才有的黑松露味道淡些，冬天的味就濃些。」



■ 流心蛋黃蟹黃蟹肉自家製意大利雲吞。



■ 慢煮豬腩肉。