

■經典素菜餡角香脆。



作為享譽全球的美食之都，本港匯聚了多國特色料理，而且款式多元化，吸引本港市民和遊客四出覓食。其中港島中區就有創新秘魯居酒屋 TokyoLima 和充滿東歐風情的 Ivan The Kozak 東歐餐廳，油尖旺區的 Gaylord 爵樂印度餐廳更提供真正的印度體驗，皆是用餐好去處。

# 異國風情 特色料理

## 日系秘魯菜居酒屋 TokyoLima



■燒豬肋骨惹味。

■古法香燒豬肋骨火焗效果吸引。



秘魯菜式引人入勝，全因能在其中看到多國菜系的影子。位於中環擺花街18至20號嘉寶商業大廈地舖的 TokyoLima，為本港首間原創日系秘魯菜居酒屋，最新便推出了全新單點菜單，帶來秘魯最地道的風味和創新元素，令人蠢蠢欲試。

新推出的小食 (Small Plates) 包括慢燉牛頰肉粟米捲餅 (Taco De Adobo、120元)，一客擁有5件色香味俱全的粉紅色粟米捲餅，夾帶着慢燉牛頰肉和新鮮墨西哥莎莎醬。而刺身及炙燒菜式 (Raw & Seared section) 則提供炙燒牛肉薄片 (Beef Tataki、155元)，以炙燒牛前腰脊肉為特色，配秘魯辣椒土佐醋醬油汁、蒜片、脆米和香葱增添風味。另有4款全新創意卷物，包括油甘魚炸蝦卷、辣味吞拿魚卷、辣味加州卷。

主菜則盡是秘魯飲食精髓，口感像奶油般濃稠的傳統秘魯海鮮燉飯 (Arroz Con Mariscos、320元) 以甜辣風味的番茄

## 獨特東歐風味 Ivan The Kozak

Ivan The Kozak 東歐餐廳位於中環雲咸街63號巴力大廈1樓，為本港首間烏克蘭餐廳，以烏克蘭農舍小屋為藍本，打造充滿異國東歐風情的氣氛。所有菜式均由烏克蘭廚師親自烹製，精選當地美食中的經典之作，保證帶給你最地道的口味。

大廚特別推薦的招牌菜式包括正宗烏克蘭羅宋湯，紫紅色的羅宋湯同一般餐廳平時飲開的味道不一樣，以新鮮紅菜頭製成，搭配酸忌廉，味道鮮甜美味。招牌芝士焗牛腩盅選用上等牛腩，淋上濃郁芝士醬汁，再覆

蓋酥皮，每一口都是令人難忘的美味。還有古法香燒豬肋骨和馳名基輔炸雞扒。前者上枱時滿滿儀式感，侍應會在豬肋骨淋上酒精並點火，造成火焗效果，打卡一流，肉質幾脆幾入味，喜歡食肉的朋友不妨一試；後者是以雞肉包牛油炸成，外皮香脆香口，內裏則是流心牛油，一切開牛油就湧出來，雞味濃郁，更可用牛油汁蘸伴碟的薯片，讓人吃個不停口。其他如焗蘋果鴨胸及

## 經典街頭風味 Gaylord 爵樂印度餐廳

印度菜使用了大量的香料，是美味的精髓所在。其中位於尖沙咀北京道12A號太子集團中心5樓的 Gaylord 爵樂印度餐廳帶來一系列印度經典美饌。有傳統菜單 (每位448元) 或素食菜單 (每位358元)，可另加188元享受美酒配搭服務，讓用餐體驗更為完滿。

這場盛宴會先由清爽的參巴醬辣椒菠蘿配印度炸薄餅揭開序幕。其中素食菜單有蘑菇脆球配乾果椰奶和爵樂經典素菜餡角作為頭盤。緊隨其後，便會呈上用印度經典泥窯烤爐烹調的香茅烤乾酪，香

茅和芝士相輔相成，令人食指大動。

主菜則以菠菜芝士球配胡椒咖喱作主角，香脆的芝士球配上香嫩可口的菠菜泥，搭配惹味濃郁的胡椒咖喱，風味獨特。兩款菜單的主菜均會搭配豐富配菜，如松露芝士烤餅、番紅花香米飯及紅菜頭核桃乳酪沙律，讓味蕾瞬間飛往印度街頭，印度真正的用餐體驗。甜品則有印度蔗糖香桃乳酪布甸配核桃以及爵樂自家製的經典紅花果仁印度雪糕。盛宴過後再以一杯撫慰人心的印度香料奶茶，為這場印度饗宴畫上圓滿句號。



■經典紅花果仁印度雪糕十分香甜。



■慢燉牛頰肉粟米捲餅色香味俱全。

辣椒醬為基底，配搭帶子、八爪魚、青口、藍蝦、魷魚和巴馬臣芝士，層次豐富。秘魯烤雞 (Pollo A La Brasa、160元半隻起) 是一道經典的秘魯菜式，以秘魯風味莎莎醬和新鮮青檸醃製，酸甜及辛辣之間取得完美平衡。還有鹽油甘魚鮫 (Hamachi Collar、210元) 選用油甘魚最嫩滑及甘香的部位烤焗而成，配以海鹽及新鮮青檸調味，滋味可口。素食者可期待秘魯式的烤椰菜花 (Roasted Cauliflower、175元)，利用蒜頭及秘魯黑辣椒醃製，配上味噌黃辣椒忌廉汁，美味濃郁。客人還可品嚐多款全新秘魯串燒 (Anticuchos、160元起)，即叫即烤的串燒非常適合作為主菜之前的輕食前菜。包括燒牛柳、海鱸魚、新西蘭羊扒、豬肋骨、三文魚扒等，風味獨特。

另有充滿秘魯風味的焦糖燉蛋 (Leche Asada、125元) 和藍莓慕絲夾心餅乾 (Berry Alfajor、120元)，另有一番風味。



■傳統秘魯海鮮燉飯分量超多。



■清地地的秘魯烤椰菜。



■燒三文魚扒啖啖肉。

家常椰菜卷也十分出色，加上提供的多款來自東歐的地道美酒，每一口都是一場味蕾的冒險。