



■培根旋風蛋牛肉堡的賣相及味道100分。

Tea住嘆 Brunch 身心靈大滿足！採、攝：龍獅食，加上該店環境寬敞舒適，室外空間夠 Chill，包溫泉蛋黑松露蘑菇、粗薯條及飲品，分量足又抵分店開業僅1年，店家的招牌 Brunch *100有找，為北上港客介紹西餐廳「農畷」，位於領展中心城的食個 All Day Breakfast 展開美好的一天。本報今次不少港人愛嘆早午餐 (Brunch)，寧願「馴晏啲」

家庭客 Chill 住覓食

與此同時，餐廳設計更多運用自然材料，如以留白、原木、粗獷元素來呈現農畷氣質，着重體驗氛圍和空間質感；相比同類西餐廳，農畷的優勢是性價比較高，食物價格明顯較親民。據知該店假日獲不少港客捧場，很多家庭客一家大細前來醫肚，主要是下午前來嘆 Brunch，揀選的菜式以 63°C 溫泉蛋黑松露蘑菇、各款意粉或英式全日早餐佔大多數。至於店家有不同咖啡、果茶等各種類飲品，亦有供應葡萄酒，一杯數十元人民幣起跳，北上港客到該店 happy hour 亦是不错選擇。

■跟單人餐的粗薯條大大份又鬆脆，絕不欺場。



■葡萄酒豐儉由人，一杯由幾十至幾百蚊人民幣。

北上尋農畷 平嘆豪華 Brunch



■一本書加一杯凍飲，是都市人喘息的避風港。

主打亞洲輕食的農畷創立於2014年，是內地一個崇尚「自然生活方式」的餐飲品牌。由於歐美輕食選用的食材味道與亞洲人的飲食習慣大不同，農畷以亞洲風味為原則，放棄約定俗成的烹飪方式，選用具亞洲特色的本地食材融入歐美輕食，着重農家風味，令食客減少負擔與罪惡感。

班尼迪蛋狂迷必試

餐廳的 Brunch 最受歡迎，招牌菜可算是「63°C 溫泉蛋黑松露蘑菇」，流心蛋黃加蛋白，口感嫩滑細膩。黑松露香味伴蘑菇、蔬菜入口，味道天然醇香，層次感豐富，一口咬下去，整個嘴巴都是黑松露芝士香氣；加上英式鬆餅墊底吸盡蛋液精髓，幸福感滿滿。值得留意，大家使用大眾點評 App 選擇工作日精選單人餐，僅需約八十多元人民幣。除了該款招牌菜，套餐更有粗薯條及凍飲，大大份可算是 Brunch 的最佳選擇，而該套餐於週一至週五早上 11 時至下午 4 時供應，適合閒日北上放鬆的港客。



■英式鬆餅及蘑菇沾滿蛋液，畫面超治愈。

格局寬敞身心放鬆

至於另一主打則是「培根(煙肉)旋風蛋牛肉堡」，由五隻無菌蛋製成的「主角」，做出柔滑質感的奶香滑蛋，中間是鮮嫩多汁的澳洲穀牛肉餅，配超細薯條、煙肉及堅果全麥歐包(酸麵包)，更少碳水及脂肪，卻有一定飽肚感，絕對值得一試。至於農畷在深圳有十多間店，領展中心城分店於去年 9 月開幕，店家樓面高，枱與枱之間夠寬敞，對用餐人士非常貼心。而該店以「四季」為靈感的裝潢，內外有繁茂的綠色植物圍繞，令食客身心靈同步放鬆。

養生特飲

斑蘭龍眼芒果茶
龍眼甜甜，芒果帶氣候滋養的甜適；斑蘭葉提升香氣，綠茶底香而不澀。

龍眼冰茶

晶瑩剔透的龍眼果肉清甜多汁，煙熏小種紅茶作茶底，中和甜潤，一口入喉。



斑蘭龍眼芒果茶

龍眼冰茶

■室外座位寬敞舒適，讓大家可以感受秋日氣息。



農畷

地址：福田街道區福華一路3號領展中心城L1層FL1021-1022號
營業時間：10:00 - 22:00