

PICKLED PELICAN



即時發佈

Pickled Pelican 為你呈獻全新滋味酒吧美食



(香港 - 2019年1月31日) 坐擁赤柱海灣美景的英式酒吧 **Pickled Pelican** 的英倫風格在同區獨一無二。由 **2月1日** 起，**Pickled Pelican** 將帶來全新主餐牌，行政總廚 **Sai Hsu** 於餐桌上呈現包羅萬有的酒吧美食及多款滋味之選，包括漢堡、三文治、芝士通粉、各款特色主菜及小食，讓一眾食客大快朵頤！

漢堡及三文治



(左)爆漿芝心牛肉漢堡(\$153)

(右)經典煙燻芝士漢堡(\$135)

漢堡和三文治一直都是酒吧必備的豐盛之選，這次廚師團隊更為主餐牌創作出一系列精心設計的惹味配搭。重點推薦**爆漿芝心牛肉漢堡(\$153)**，廚師先把用免治牛肉、洋蔥及雞蛋等搓成的漢堡扒煎香，夾上烘得脆邊的鬆軟的麵包，並在上層中空的麵包裏注入芝士醬汁，以達至流心效果，效果非常吸睛！溢出的芝士汁特別用多款芝士、忌廉、牛奶及香草混合調製而成，幼滑香濃。漢堡上再加上煎至焦脆的薄脆煙肉、番茄乾、沙律菜等配料，最適合客人拍照打卡！**經典煙燻芝士漢堡(\$135)**是招牌之作，軟嫩多汁的漢堡扒加上煙燻車打芝士，伴上煮得香口的焦糖洋蔥，不可不試！**曼徹格芝士羊肉漢堡(\$148)**特別選用曼徹格芝士，此款來自西班牙的芝士由羊奶製造，其溫和細緻的味道最配襯香氣獨特的羊肉漢堡扒，令人一試難忘。**炸軟殼蟹牛油果漢堡(\$142)**做法新奇有趣，原隻軟殼蟹沾上混入了芝士條零食 Cheetos 製成的粉漿後，炸至香脆金黃，清新的牛油果及蔬菜沙律可以平衡油膩感，加上芒果辣椒醬的酸辣味道，為客人營造新鮮感。**素肉漢堡配炸芝士通粉(\$148)**是素食者的至愛，芝士通粉先壓成扒狀，沾上麵包糠後炸至外脆內軟，再夾上潮流大熱的素肉漢堡扒及麵包，以全素製成但口感、味道皆可媲美真漢堡，讓人回味無窮。**手撕慢煮牛肉烤芝士三文治(\$145)**同樣為食客帶來驚喜，廚師以攝氏 62 度慢煮牛腩肉達 60 小時，以保持肉質軟腩鮮嫩，並以手撕的方式與瑞士芝士一同放入烘得熱辣的三文治裏，美味得令人食指大動。所有漢堡及三文治均配以薯條，客人更

可額外將薯條升級至香蒜甜椒薯條(+**\$10**)、番薯條(+**\$15**)或芝士牛油果醬薯條(+**\$25**)，將歡樂提升！

芝士通粉



伊比利亞黑毛豬煙肉蘑菇芝士通粉(**\$158**)

漢堡以外的另一主打就是**芝士通粉**，廚師在這種舒心美食中加入不同變奏，變化出新餐牌中的多款口味，彈牙的通心粉拌入濃厚的芝士醬汁之中，每一口都是難以抗拒的邪惡誘惑！特別推介**蟹肉番茄芝士通粉(\$168)**，啖啖新鮮蟹肉蘸上微酸開胃的番茄忌廉汁，與意大利青瓜及香草等一同蓋在芝士通粉上，清甜怡人。嗜辣的你必試**印度香辣雞肉芝士通粉(\$158)**，新鮮嫩滑的雞肉以香氣四溢的印式馬沙拉醬汁烹調，並讓每粒芝士通粉都沾有印度香辣氣息，香辣雞肉與芝士通粉一口同食，味道非凡！素食者可選**南瓜雅枝竹芝士通粉(\$148)**，細滑的南瓜配上清香的雅枝竹、蘆筍及菠菜，十分清新。**伊比利亞黑毛豬煙肉蘑菇芝士通粉(\$158)**則用上來自西班牙的伊比利亞黑毛豬煙肉，煎脆後別具風味，加上蘑菇、椰菜花及大蔥等，口感細膩，令人回味無窮。

其他最新小食、主菜及甜品



(上)墨西哥粟米片拼盤
(下)煎虎蝦配辣肉腸燴白豆

若只想以輕食佐酒，餐牌中還有 10 款精緻小食，客人可選擇以**\$88** 淺嚐 1 款小食，**\$238** 挑選 3 款小食，或**\$728** 享用全部 10 款小食，讓你與三五知己一起分享多重滋味！**避風塘一口和牛粒**特別以港式避風塘煮法精心炮製，每粒和牛都吉列炸至金黃色，再加入炸蒜粒及辣椒絲爆炒，牛味濃郁之中能感受到絲絲辣勁！**煎虎蝦配辣肉腸燴白豆**將結實彈牙的虎蝦配搭惹味的辣肉腸，並特別以香草調味，令人齒頰留香。無人不曉的**墨西哥粟米片拼盤**集齊焗辣牛肉芝士醬、莎莎醬、酸忌廉及牛油果醬，多款醬汁定能滿足你！海鮮愛好者必試**酥炸魷魚配泰式芫荽汁**和**蒜香龍蝦汁焗蟹肉**，前者有香口彈牙的魷魚，蘸點充滿泰式風味的自家製芫荽汁，為味道增添層次，非常開胃！後者的蟹肉鮮味濃郁，與龍蝦汁非常匹配，烤過後的蒜香更令人垂涎。**香蒜咖喱巴馬臣芝士烤椰菜花**則是先將咖喱椰菜花蓉鋪底，上面再放滿新鮮椰菜花及芝士，烤焗過後咖喱的香氣完全滲入椰菜花之中，美味又健康！香脆的**炸一口芝士通粉**是素食者的另一選擇，先將通粉拌上芝士醬，捏成球狀後再沾上麵包糠炸香，外脆內軟的口感令人愛不釋手！



燒豬肋骨伴墨西哥粟米沙律及香辣薯條(\$248)

主菜方面，必試**燒豬肋骨伴墨西哥粟米沙律及香辣薯條(\$248)**，豬肋骨以濃郁的燒烤汁醃製燒香，肉質軟脆入味，煙燻香十足！伴隨的墨西哥粟米沙律夾雜了粟米、紅甜椒、牛油果、菲達芝士等材料，健康又開胃，與炸薯條同食非常匹配。另外推薦惹味的**霹靂霹靂烤雞配番薯條(\$218)**，雞肉經過特製辣醬醃好並烤焗至乾身，嚐起來香辣過癮，豐富的味道令人食指大動。此外，窩心的**經典炸魚薯條(\$162)**及英式金伯倫腸卷配煎薯餅(**\$188**)也是不錯的選擇！



大廚龍蝦批(\$198)

這次主餐牌更特別加入只在星期六及日限量供應的**周末廚師精選---大廚龍蝦批(\$198)**，廚師先煮香芝士和美國波士頓龍蝦肉，並加入大蒜及蘑菇燴成幼滑醬汁，鋪滿椰菜薯蓉及芝士後烤焗，再以龍蝦頭及鉗作裝飾，賣相吸引！廚師更會每星期更換肉批口味，為你帶來處處驚喜！

甜品方面，客人可選擇**蘋果金寶配雲呢拿意大利雪糕(\$62)**、**藍莓芝士蛋糕配伯爵茶意大利雪糕(\$62)**或**黑森林蛋糕配綠茶意大利雪糕(\$65)**，為豐盛佳餚劃上完美句號。

Pickled Pelican 環境愜意舒適，典型的黑色外牆及木紋傢俬帶有濃厚英倫風格，酒吧裏的桌球檯及轉播國際體育賽事的大電視更能給予客人親切輕鬆的感覺。酒吧供應多款來自世界各地的生啤及本地手工啤酒、多元化的葡萄酒、雞尾酒及烈酒等，絕對是與家人歡聚或好友暢飲的首選。

詳情可瀏覽：www.cafedecogroup.com。所有價目設加一服務費。如有需要可於以下網頁下載高解像度圖片：<https://bit.ly/2FXOSRU>

Pickled Pelican

地址：香港赤柱大街 90 號

電話：+852 2813 4313

關於 Cafe Deco Group

Cafe Deco Group 是香港最優秀的餐飲集團之一，分別在香港、澳門、上海及悉尼擁有超過 20 間餐廳及酒吧。我們專業的廚師及服務團隊以多姿多彩的國際佳餚和貼心殷勤的服務，為賓客打造完美的餐飲體驗。集團旗下品牌包括位於尖沙咀 The ONE 的**峰景餐廳**、推出創新 DIY 薄餅的**ZERO**、極具航海風情的**Stormies**、悠閒時尚的德國餐廳**Beerliner**、體現創意無限的**Cafe Deco Pizzeria**、以精緻點心及巧手小菜聞名的**點一龍**，帶來全新捷克體驗的**Pivo Czech Bar**，以及充滿活力的型格酒吧**Tonic**等，用心帶領客人味遊世界。

- 完 -

傳媒查詢，請聯絡：

李俊賢 (Stephen Lee)

電話: +852 2290 6654

電郵: stephen@cafedecogroup.com

莊曉彤 (Christy Chong)

電話: +852 2290 6625

電郵: christychong@cafedecogroup.com