

# PICKLED PELICAN



实时发布

## Pickled Pelican 为你呈献全新滋味酒吧美食



(香港 - 2019 年 1 月 31 日) 坐拥赤柱海湾美景的英式酒吧 **Pickled Pelican** 的英伦风格在同区独一无二。由 **2 月 1 日** 起, **Pickled Pelican** 将带来全新主餐牌, 行政总厨 **Sai Hsu** 于餐桌上呈现包罗万有的酒吧美食及多款滋味之选, 包括汉堡、三文治、芝士通粉、各款特色主菜及小食, 让一众食客大快朵颐!

## 汉堡及三文治



(左)爆浆芝心牛肉汉堡(\$153)

(右)经典烟熏芝士汉堡(\$135)

汉堡和三文治一直都是酒吧必备的丰盛之选，这次厨师团队更为主餐牌创作出一系列精心设计的惹味配搭。重点推荐**爆浆芝心牛肉汉堡(\$153)**，厨师先把用免治牛肉、洋葱及鸡蛋等搓成的汉堡扒煎香，夹上烘得脆边的松软的面包，并在上层中空的面包里注入芝士酱汁，以达至流心效果，效果非常吸睛！溢出的芝士汁特别用多款芝士、忌廉、牛奶及香草混合调制而成，幼滑香浓。汉堡上再加上煎至焦脆的薄脆烟肉、西红柿干、沙律菜等配料，最适合客人拍照打卡！**经典烟熏芝士汉堡(\$135)**是招牌之作，软嫩多汁的汉堡扒加上烟熏车打芝士，伴上煮得香口的焦糖洋葱，不可不试！**曼彻格芝士羊肉汉堡(\$148)**特别选用曼彻格芝士，此款来自西班牙的芝士由羊奶制造，其温和细致的味道最配衬香气独特的羊肉汉堡扒，令人一试难忘。**炸软壳蟹牛油果汉堡(\$142)**做法新奇有趣，原只软壳蟹沾上混入了芝士条零食 Cheetos 制成的粉浆后，炸至香脆金黄，清新的牛油果及蔬菜沙律可以平衡油腻感，加上芒果辣椒酱的酸辣味道，为客人营造新鲜感。**素肉汉堡配炸芝士通粉(\$148)**是素食者的至爱，芝士通粉先压成扒状，沾上面包糠后炸至外脆内软，再夹上潮流大热的素肉汉堡扒及面包，以全素制成但口感、味道皆可媲美真汉堡，让人回味无穷。**手撕慢煮牛肉烤芝士三文治(\$145)**同样为食客带来惊喜，厨师以摄氏 62 度慢煮牛腩肉达 60 小时，以保持肉质软腩鲜嫩，并以手撕的方式与瑞士芝士一同放入烘得热辣三文治里，美味得令人食指大动。所有汉堡及三文治均配以薯条，客人更

可额外将薯条升级至**香蒜甜椒薯条(+ \$10)**、**番薯条(+ \$15)**或**芝士牛油果酱薯条(+ \$25)**，将欢乐提升！

## 芝士通粉



**伊比利亚黑毛猪烟肉蘑菇芝士通粉(\$158)**

汉堡以外的另一主打就是**芝士通粉**，厨师在这种舒心美食中加入不同变奏，变化出新餐牌中的多款口味，弹牙的通心粉拌入浓厚的芝士酱汁之中，每一口都是难以抗拒的邪恶诱惑！特别推介**蟹肉西红柿芝士通粉(\$168)**，啖啖新鲜蟹肉蘸上微酸开胃的西红柿忌廉汁，与意大利青瓜及香草等一同盖在芝士通粉上，清甜怡人。尝辣的你必试**印度香辣鸡肉芝士通粉(\$158)**，新鲜嫩滑的鸡肉以香气四溢的印式马色拉酱汁烹调，并让每粒芝士通粉都沾有印度香辣气息，香辣鸡肉与芝士通粉一口同食，味道非凡！素食者可选**南瓜雅枝竹芝士通粉(\$148)**，细滑的南瓜配上清香的雅枝竹、芦笋及菠菜，十分清新。**伊比利亚黑毛猪烟肉蘑菇芝士通粉(\$158)**则用上来自西班牙的伊比利亚黑毛猪烟肉，煎脆后别具风味，加上蘑菇、椰菜花及大葱等，口感细腻，令人回味无穷。



## 其他最新小食、主菜及甜品



(上)墨西哥粟米片拼盘  
(下)煎虎虾配辣肉肠烩白豆

若只想以轻食佐酒，餐牌中还有 10 款精致小食，客人可选择以**\$88** 浅尝 1 款小食，**\$238** 挑选 3 款小食，或**\$728** 享用全部 10 款小食，让你与三五知己一起分享多重滋味！避风塘一口和牛粒特别以港式避风塘煮法精心炮制，每粒和牛都吉列炸至金黄色，再加入炸蒜粒及辣椒丝爆炒，牛味浓郁之中能感受到丝丝辣劲！煎虎虾配辣肉肠烩白豆将结实弹牙的虎虾配搭惹味的辣肉肠，并特别以香草调味，令人齿颊留香。无人不晓的墨西哥粟米片拼盘集齐焗辣牛肉芝士酱、莎莎酱、酸忌廉及牛油果酱，多款酱汁定能满足你！海鲜爱好者必试酥炸鱿鱼配泰式芫荽汁和蒜香龙虾汁焗蟹肉，前者有香口弹牙的鱿鱼，蘸点充满泰式风味的自家制芫荽汁，为味道增添层次，非常开胃！后者的蟹肉鲜味浓郁，与龙虾汁非常匹配，烤过后的蒜香更令人垂涎。香蒜咖喱巴马臣芝士烤椰菜花则是先将咖喱椰菜花蓉铺底，上面再放满新鲜椰菜花及芝士，烤焗过后咖喱的香气完全渗入椰菜花之中，美味又健康！香脆的炸一口芝士通粉是素食者的另一选择，先将通粉拌上芝士酱，捏成球状后再沾上面包糠炸香，外脆内软的口感令人爱不释手！



烧猪肋骨伴墨西哥粟米沙律及香辣薯条(\$248)

主菜方面，必试**烧猪肋骨伴墨西哥粟米沙律及香辣薯条(\$248)**，猪肋骨以浓郁的烧烤汁腌制烧香，肉质软腩入味，烟熏香十足！伴随的墨西哥粟米沙律夹杂了粟米、红甜椒、牛油果、菲达芝士等材料，健康又开胃，与炸薯条同食非常匹配。另外推荐惹味的**霹雳霹雳烤鸡配番薯条(\$218)**，鸡肉经过特制辣酱腌好并烤焗至干身，尝起来香辣过瘾，丰富的味道令人食指大动。此外，窝心的**经典炸鱼薯条(\$162)**及英式**金伯伦肠卷配煎薯饼(\$188)**也是不错的选择！



大厨龙虾批(\$198)

这次主餐牌更特别加入只在星期六及日限量供应的**周末厨师精选---大厨龙虾批(\$198)**，厨师先煮香芝士和美国波士顿龙虾肉，并加入大蒜及蘑菇烩成幼滑酱汁，铺满椰菜薯蓉及芝士后烤焗，再以龙虾头及钳作装饰，卖相吸引！厨师更会每星期更换肉批口味，为你带来处处惊喜！

甜品方面，客人可选择**苹果金宝配云呢拿意大利雪糕(\$62)**、**蓝莓芝士蛋糕配伯爵茶意大利雪糕(\$62)**或**黑森林蛋糕配绿茶意大利雪糕(\$65)**，为丰盛佳肴划上完美句号。

**Pickled Pelican** 环境惬意舒适，典型的黑色外墙及木纹家俬带有浓厚英伦风格，酒吧里的桌球台及转播国际体育赛事的大电视更能给予客人亲切轻松的感觉。酒吧供应多款来自世界各地的生啤及本地手工啤酒、多元化的葡萄酒、鸡尾酒及烈酒等，绝对是与家人欢聚或好友畅饮的首选。

详情可浏览：[www.cafedecogroup.com](http://www.cafedecogroup.com)。所有价目设加一服务费。如有需要可于以下网页下载高解像度图片：<https://bit.ly/2FXOSRU>

### **Pickled Pelican**

地址：香港赤柱大街 90 号  
电话：+852 2813 4313

### **关于 Cafe Deco Group**

**Cafe Deco Group** 是香港最优秀的餐饮集团之一，分别在香港、澳门、上海及悉尼拥有超过 20 间餐厅及酒吧。我们专业的厨师及服务团队以多姿多彩的国际佳肴和贴心殷勤的服务，为宾客打造完美的餐饮体验。集团旗下品牌包括位于尖沙咀 The ONE 的**峰景餐厅**、推出创新 DIY 薄饼的**ZERO**、极具航海风情的**Stormies**、悠闲时尚的德国餐厅**Beerliner**、体现创意无限的**Cafe Deco Pizzeria**、以精致点心及巧手小菜闻名的**点一龙**，带来全新捷克体验的**Pivo Czech Bar**，以及充满活力的型格酒吧**Tonic**等，用心带领客人味游世界。

- 完 -

**传媒查询，请联络：**

李俊贤 (Stephen Lee)  
电话：+852 2290 6654  
电邮：[stephen@cafedecogroup.com](mailto:stephen@cafedecogroup.com)

庄晓彤 (Christy Chong)  
电话：+852 2290 6625  
电邮：[christychong@cafedecogroup.com](mailto:christychong@cafedecogroup.com)