



即時發佈

Pivo Czech Bar 為你新增全天候清新歐陸菜式



(香港 - 2019年3月14日) 位於九龍站圓方商場頂層的捷克酒吧 **Pivo Czech Bar** 一直主打中歐傳統滋味和波希米亞古典風味，由**3月18日**起，餐廳將帶來全新主餐牌，並引入一系列清新菜式及甜品，成為客人全天候用膳的好地方！

清新歐陸菜式



愛爾蘭膏蟹肉蕎麥麵沙律(\$118)



柚子大蝦沙律(\$125)

誰說酒吧不可以有清新健康的菜式？**Pivo Czech Bar** 便在最新主餐牌中加入了多元化的沙律、多士及三文治等，讓你可以於午餐、下午茶或早午餐時段品嚐輕盈滋味！**行政總廚 Sai Hsu** 在**愛爾蘭膏蟹肉蕎麥麵沙律(\$118)**中加入了日式元素，色彩繽紛的雜菜中混入肥美鮮嫩的愛爾蘭膏蟹肉及蕎麥麵，配以清香的柚子芝麻汁，另外還加入牛油果、枝豆、焗蛋及太陽花籽，令味道更加豐富。**柚子大蝦沙律(\$125)**則是將甘甜開胃的粒粒柚子肉與爽口彈牙的大蝦肉互相襯托，青檸辣椒芫茜汁令沙律增添東南亞風味。此外，沙律更特別加入了富營養的羽衣甘藍、椰子肉及甜椒等。**雜錦水果沙律(\$115)**是以多款新鮮水果作主角，包括香橙、青蘋果、西瓜及菠蘿等，加上蘋果蜜糖油醋汁，啖啖果香四溢，雜錦生菜、紅莓乾及焦糖合桃亦能帶來口感。

除此之外，**雞蛋配烤多士(\$70)**也是早午餐的好伙伴！兩隻新鮮雞蛋加上香烤多士，再伴以烤番茄及炒菠菜，便能令你度過一個悠閒的下午！當中的雞蛋可以挑選水煮蛋、太陽蛋或嫩滑炒蛋；多士麵包則可以選酸種麵包、雜穀麵包或牛角包。如果覺得意猶未盡，更可以額外追加：**雞蛋(\$15)**、**烤番茄或炒菠菜(\$20)**、**烤蘑菇(\$20)**、**牛油果或香腸或厚切煙肉(\$28)**、**意大利煙肉(\$30)**及**蟹肉或煙三文魚(\$35)**。



軟殼蟹牛角包(\$145)



香煎芝士布拉格火腿三文治(\$102)

軟殼蟹牛角包(\$145)是在充滿牛油香的牛角包中夾了酥炸軟殼蟹、照燒鰻魚絲、煎蛋及辣肉腸碎，層次口感十足。旁邊佐以火箭菜沙律及醃青瓜，如果想增加香辣味道，更可蘸點辣椒蛋黃醬同食！**香煎芝士布拉格火腿三文治(\$102)**是經典三文治配搭，麵包中間以布拉格火腿及瑞士芝士作餡料，再將表面煎至香脆，上面放上一隻流心水煮蛋，蛋心加上半溶芝士令人滿足。**希臘乳酪自家製燕麥碗(\$88)**以廚師自家秘製的燕麥，混上濃厚蜜糖，再與新鮮水果同吃，甘香味美之餘，也十分健康！

荷蘭寶貝鬆餅及甜品



(左)經典荷蘭寶貝鬆餅伴檸檬汁、蜜糖牛油及雲呢拿意大利雪糕(\$78)

(中)藍莓荷蘭寶貝鬆餅、自家製燕麥、橙酒及芝士忌廉(\$88)

(右)玉桂蘋果荷蘭寶貝鬆餅、自家製燕麥及海鹽焦糖意大利雪糕(\$88)

清新菜式以外的另一主打就是**荷蘭寶貝鬆餅**，廚師精心調配的鬆餅漿加入熱燙鐵煎鍋之中，再放進焗爐烤焗，焦香鬆化的質感令人回味。鬆餅之上放以不同配料，更能配搭出截然不同的感覺，無論作為飯後甜品或午後輕食也非常合適！**經典荷蘭寶貝鬆餅伴檸檬汁、蜜糖牛油及雲呢拿意大利雪糕(\$78)**是清甜窩心之選，濃郁的蜜糖牛油汁為鬆餅帶來油潤感，檸檬汁的淡淡清香及冰凍的雲呢拿意大利雪糕亦與鬆餅十分匹配。喜歡酸甜鮮莓的可選**藍莓荷蘭寶貝鬆餅、自家製燕麥、橙酒及芝士忌廉(\$88)**，鬆餅上除了藍莓外，還有橙酒、香脆燕麥及幼滑的芝士忌廉，令人難以抗拒。**玉桂蘋果荷蘭寶貝鬆餅、自家製燕麥及海鹽焦糖意大利雪糕(\$88)**賣相也非常甜美，充滿肉桂香的糖煮蘋果片加上海鹽焦糖意大利雪糕，香濃滿分！

除鬆餅以外，**流心抹茶蛋糕伴紅豆及雲呢拿意大利雪糕(\$68)**也是另一推介！如果想品嚐更多雪糕，客人可額外點選每日特選口味的**2/3 Dolci 品牌意大利雪糕(每球\$35)**。

最新小食及主菜



醃西瓜沙律伴青瓜、羊奶芝士、榛子及陳年黑醋(\$75)



Pivo 紫菜墨西哥卷(\$98)



胭脂吞拿魚伴玉米餅、芒果醬及杏仁藜麥脆(\$118)

新主餐牌內也有不少新的小食及主菜，**醃西瓜沙律伴青瓜、羊奶芝士、榛子及陳年黑醋(\$75)**中的西瓜粒以秘製酸辣醬汁輕醃，每口都惹味非凡，加上青瓜絲、羊奶芝士、榛子碎及陳年黑醋醬，是十分開胃的沙律。**Pivo 紫菜墨西哥卷(\$98)**是另一精心創作，廚師以墨西哥 Taco 卷作靈感，用鬆脆炸海苔代替玉米餅，盛載着不同豐富餡料，給你獨特風味！餡料更有三款選擇：**煙三文魚、鰻魚及燴牛肉**，每款均配以不同佐料，不容錯過！**胭脂吞拿魚伴玉米餅、芒果**

醬及杏仁藜麥脆(\$118)的吞拿魚柳以鮮紅色的墨西哥香料醬醃過，煎至半熟後外層充滿微辣胡椒香，配上含新鮮芒果肉的甜酸醬汁，是絕佳的佐酒小食！鮮味十足的**香煎蟹餅伴甜椒醬(\$138)**也是經典滋味！



香煎蟹餅伴甜椒醬(\$138)



蝦肉意大利青瓜麵伴牛油果羅勒醬(\$168)

主菜方面，**蝦肉意大利青瓜麵伴牛油果羅勒醬(\$168)**特別以切成細絲的意大利青瓜代替意粉，配上綠悠悠的牛油果羅勒醬，美味又健康，厚實大蝦肉也令人齒頰留香！**蟹肉意粉伴車厘茄配海膽忌廉汁(\$168)**中的海膽忌廉汁濃厚足料，與掛汁的意粉及嫩滑蟹肉融合成味蕾的享受。多款受歡迎的捷克招牌菜亦會同時供應，包括**烤豬手伴辣根及芥末(\$258)**及**啤酒煮青口伴多士(\$208)**等，為你營造傳統捷克體驗！

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/2Uy8kYK>

Pivo Czech Bar

地址：九龍柯士甸道西 1 號圓方頂層 R004 店

電話：+852 2196 8733

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。集團旗下品牌包括悠閒時尚的德國餐廳 **Beerliner**、推出創新 DIY 薄餅的 **ZERO**、極具航海風情的 **Stormies**、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