



■原隻葡式烤乳豬



■白酒蒜蓉香草炒蜆



■葡式Saturday/Semi=buffer/Brunch

■傳統葡國腸薯蓉蔬菜湯



■橄欖油烤馬介休配翠蔬辣椒籽及馬鈴薯



■葡式燒雞

葡式烤乳豬 自助任嚕



■葡式焗鴨飯



■豬柳炒蜆



■傳統葡式海鮮飯

在前菜上，以自助餐形式供應，首先你可以盡情品嚐原隻葡式烤乳豬，大廚嚴選3至4星期大的乳豬，按照百拉達地區的古法醃製一天入味，烤焗3小時至皮脆肉嫩。同時，餐廳亦有提供多款地道葡式冷盤，大廚極力推介葡味濃厚的章魚沙律伴甜橄欖油和葡式豬耳肉凍，鮮味可口的葡式醃製凍青口及葡萄牙火腿蜜瓜拼盤也是必食之選。當然，還有不少傳統巧手馬介休菜式，因為馬介休是葡國菜的代表材料，Brunch亦特別設置馬介休專區，提供4款地道馬介休菜式，包括香脆可口的馬介休薯塊、搭配香口多士伴吃的傳統焗忌廉馬介休、每家葡式餐廳必備的炸馬介休球和非常惹味的忌廉焗薯蓉馬介休絲。



■精緻地道葡式甜品



■室內設計充滿葡國風情

食得滋味

文：雨文 攝：焯鈴

「MX焗豬扒飯」七級滋味享受

美心MX與全新速食品牌MX同你大玩「七級豬」，以經典撲克牌遊戲「七級豬」作點題，推出「MX焗豬扒飯」，為大家帶來七級豬味享受，將香港經典美食之一的焗豬扒飯帶到最高層次。「MX焗豬扒飯」有齊七個缺一不可的食材，第一級豬味：有骨肉眼豬扒，大廚嚴格選用的骨肉眼豬扒，骨位部分肉質鬆軟嫩滑，連接肉和骨的骨膜又可鎖住肉汁，口感豐富，令人垂涎欲滴！第二級豬味：原塊厚切上碟原塊豬扒厚切呈上，先煎香豬扒表面鎖住肉汁，然後再經過150℃高溫，將豬扒焗至恰到好處，入口焦香。第三級豬味：雙重芝士採用澳洲水牛芝士(Mozzarella)及意大利巴馬臣芝士(Parmesan)兩款芝士，軟硬芝士孖住上，味道香濃又互相配合。芝士中的少許鹹味，更為焗飯增添層次感。第四級豬味：秘製醬汁採用師傅自家烹調醬汁，以秘製配方及新鮮蔬

菜慢煮熬製而成。醬汁經過多番調製後，味道達至最為配合的效果，酸酸甜甜，非常開胃，令人食指大動，齒頰留香！第五級豬味：蛋香炒飯作為完美的焗飯，其飯底也絕不能馬虎！白飯經過炒底後，粒粒分明，蛋香包裹着每顆飯粒，正是「MX焗豬扒飯」內裡蘊藏的奧妙之處。第六級豬味：新鮮番茄新鮮切粒，番茄清爽解膩，增加了焗飯多重層次的口感。第七級豬味：在焗飯中加入香甜的菠蘿作為點綴，不但可刺激味蕾，增添清爽的感覺，更可提升視覺享受。



■MX焗豬扒飯

在現代社會，無論你是腰纏億貫的富翁抑或一貧如洗的窮人，同樣要面對壓力和煩惱。只是彼此環境不同，顧慮操心的事情各有別。朋友約食飯，帶來一位樣子甜美的北京姑娘。她彬彬有禮，清秀可人的臉龐配有一對明眸，隱隱流露出一絲憂愁和焦慮。她沒有表露來意，只是說聽朋友講過我學哲學過許多人，故也想想我指點迷津云云。

yukkongsir@yahoo.com.hk

生肖

鼠 壓力加繁重的工作，就會令人加速成長，更要繼續努力，別氣餒，目標近了。

兔 懂得把握機會，便能創造更多優越條件給自己，財富也是如此積聚的。

馬 萬事萬物總有起落時，順着地之運轉，適應環境，升時勿驕傲，落時勿失意，處之泰然吧。

雞 困難比預料少些，順的時間長些，幸運也讓人強些，好好把握此良機。

牛 放下成見；心中的目標，集中精力完成一部分，稍後有足夠能量，再上一層樓。

龍 活力、幹勁、狀態都充滿力量，珍惜你的正能量，也需要你的努力。

羊 與三五知己把酒談天，天南地北很寫意。事業順利，將會得到發展機會。

狗 你期待的似乎與你捉迷藏，真的無可奈何，但一定要保持身體良好，才可以迎接強勢的運氣。

虎 投資未有回報，工作壓力四面湧來，難以招架，別怕，朋友幫你的時候到了。

蛇 多休息勿操勞，工作可以放手給下屬就放下吧，機會多的是，保重身體為要。

猴 成功之路前，日子如大石般壓在心口，如何將大石移走？貴人一定伸出援手的，貴人在四周。

豬 暑假完了，是時候收拾心情投入並充滿能量，以便迎接新的學期，新的學年開始了！

文：鑽治

中環尋地道歐洲菜



■鵝鴨蛋配雞菇菌薄餅



■開放式廚房，薄餅即叫即製。

意國滋味

PICCOLO Pizzeria & Bar以即叫即製的羅馬風味薄餅與正宗意大利麵享譽全城，自堅尼地城店開業後，旋即以新鮮滋味美食贏得一眾饕客芳心，位於大坑和灣仔的其他分店也繼續風靡本港。餐廳現在更把著名的美妙意大利菜式帶到中環九如坊，第四家分店的開業顯示餐廳已經成為香港最受愛戴的薄餅及麵食選擇之一。顧客甫踏進餐廳內，從開放式廚房外可以看到廚師揉麵團及預備薄餅餅底，薄餅進爐後火熊熊至餅香撲鼻的情況，散發着陣陣薄餅香。餐廳以木質裝飾配上大理石及瓷磚，加上背景音樂選曲自上世紀六十年代的電影配樂到八十年代的經典外國流行曲，悠閒旋律感覺並不矯揉造作，讓大家在賓至如歸的感覺。新店更於以上成功要訣上再新增多款美食，將意國好滋味為食版圖擴展至中環。



■火箭菜配小番茄薄餅



■素菜薄餅首選水牛芝士菠菜薄餅

香脆薄餅 即叫即製

首先，一系列全新配料讓大家大飽口福，當中一款用了「那不勒斯辣肉腸」意大利特產，帶着一種濃厚、令人回味的味道，這種罕見的香腸配合全新推出的「香辣肉腸薄餅」，切合餐廳希望以合理價格把正宗意大利美食帶來香港的一番美意。同時，「鵝鴨蛋配雞菇菌薄餅」中的鵝鴨蛋讓美味的薄餅變得不平凡，另配以小蘑菇與本菇、切片牛肝菌並塗上幼滑白汁。香甜蘋果與味濃的藍芝士融合成為惹味的「壞蘋果薄餅」。至於素菜薄餅首選「水牛芝士菠菜薄餅」，主要以菠菜鋪滿在白汁面的薄餅上。

雖然餐廳注入全新配料，但也保留著名的招牌「意大利煙肉薄餅」，以令人垂涎的煙肉、番茄醬與烹調得剛好的太陽蛋贏得客人歡心，而最受歡迎的「巴爾馬火腿薄餅」包括巴爾馬火腿、烤溶的帕爾馬芝士組合。除了滋味薄餅外，餐廳的星級推介「橄欖油辣椒蒜片意粉」用料有蒜片、紅辣椒和橄欖油，現更推出「大蝦橄欖油辣椒蒜片意粉」。除了品嚐薄餅及意粉外，你還可以一嚐果味濃郁的Sangrias西班牙特飲和來自意大利不同地區的葡萄酒美酒，全新的飲品單上還包括多款精釀啤酒以供選擇。



■多款精釀啤酒

■黑松露拉麵



■雞白豚豚骨拉麵



■「決戰九州拉麵王」比賽



■貝柱王拉麵

另外，豚王八月限定的「貝柱王拉麵」，由豚王職人每日慢工細火地製作，以自家秘製貝柱醬油醃製，特別香濃入味。每條拉麵掛滿香濃的豚骨湯底，讓拉麵與貝柱的鮮美結合，吃完後嘴裡餘香猶存，鮮味於口腔久久不散。這款拉麵至8月31日，於豚王所有分店都可以品嚐，售價為HK\$90，同時是售完即止，如想品嚐就趁這兩天了。

久不散。這款拉麵至8月31日，於豚王所有分店都可以品嚐，售價為HK\$90，同時是售完即止，如想品嚐就趁這兩天了。

全新極品咖啡散發熱帶果香

獲獎無數、英國最大公平貿易熱飲公司Cafedirect推出全新的極品咖啡——「考卡烘焙及研磨咖啡」，新產品嚴選百分百來自咖啡天堂哥倫比亞考卡省南部(Cauca)的阿拉比卡咖啡豆(Arabica beans)，充分發揮當地種植咖啡的優勢，咖啡豆採用度身訂造的培植方法栽種，咖啡強度為4(強度分級標準為1至5)，味道濃淡得宜，口感絲滑，同時散發出鮮明細膩的熱帶果香及焦糖甜美，令品味層次再度昇華。它以全新包裝面世，現已在百佳、惠康、GREAT、Oliver's、Market Place by Jasons及ThreeSixty等各大超級市場有售，每包(重227克)售價為HK\$69.9。



壓力

在現代社會，無論你是腰纏億貫的富翁抑或一貧如洗的窮人，同樣要面對壓力和煩惱。只是彼此環境不同，顧慮操心的事情各有別。朋友約食飯，帶來一位樣子甜美的北京姑娘。她彬彬有禮，清秀可人的臉龐配有一對明眸，隱隱流露出一絲憂愁和焦慮。她沒有表露來意，只是說聽朋友講過我學哲學過許多人，故也想想我指點迷津云云。

yukkongsir@yahoo.com.hk

塔羅星座

白羊座 處於很困擾的狀態，你應該坦誠了解自己內心的感覺，逃避是不能解決問題的。

金牛座 與伴侶相處得很好，大家會有去旅行的計劃，這趟旅程會增進你們關係的甜蜜。

天蠍座 單身朋友面對心儀的對象不敢告白，心裡會很困惑，請鼓起勇氣，為自己的幸福而戰吧！

水瓶座 是時候為自己的幸福加把勁了，面對家人的催促，不同的途徑也會使你戀愛機會增大。

雙子座 工作上的壓力使你投射到伴侶身上，對方無法理解，切記控制自己情緒，把工作與感情分開很重要。

巨蟹座 對方冷漠的態度使你覺得很不安，嘗試去問一下對方想法，你們得到更好的溝通。

獅子座 與伴侶的發展進入穩定階段，大家都有結婚的念頭，好好地計劃這幸福的未來，會得到很多人祝福。

處女座 單身的的朋友會得到異性的告白，你會感到很意外，嘗試給機會自己發展一下吧！

天秤座 你感到很孤單，不妨讓自己出席一些結識異性的聚會，你會得到不錯的機遇。

天蝎座 愛情運很強，伴侶會營造一個令你感意外的約會，快快去赴約吧。

射手座 沒有太多戀愛的念頭，專心在事業上拚搏的你已經找到很大的滿足感。

摩羯座 容易產生誤會，互相信任開始動搖，請把心裡的一切疑慮告知對方，這才是正確的解決辦法。

話說風水