



实时发布

Pivo Czech Bar 为你新增全天候清新欧陆菜式



(香港 - 2019年3月14日) 位于九龙站圆方商场顶层的捷克酒吧 **Pivo Czech Bar** 一直主打中欧传统滋味和波希米亚古典风味，由**3月18日起**，餐厅将带来**全新主餐牌**，并引入一系列清新菜式及甜品，成为客人全天候用膳的好地方！

清新欧陆菜式



爱尔兰膏蟹肉荞麦面沙律(\$118)



柚子大虾沙律(\$125)

谁说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，让你可以于午餐、下午茶或早午餐时段品尝轻盈滋味！行政总厨 **Sai Hsu** 在**爱尔兰膏蟹肉荞麦面沙律(\$118)**中加入了日式元素，色彩缤纷的杂菜中混入肥美鲜嫩的爱尔兰膏蟹肉及荞麦面，配以清香的柚子芝麻汁，另外还加入牛油果、枝豆、恰蛋及太阳花籽，令味道更加丰富。**柚子大虾沙律(\$125)**则是将甘甜开胃的粒粒柚子肉与爽口弹牙的大虾肉互相衬托，青柠辣椒芫茜汁令沙律增添东南亚风味。此外，沙律更特别加入了富营养的羽衣甘蓝、椰子肉及甜椒等。**杂锦水果沙律(\$115)**是以多款新鲜水果作主角，包括香橙、青苹果、西瓜及菠萝等，加上苹果蜜糖油醋汁，啖啖果香四溢，杂锦生菜、红莓干及焦糖合桃亦能带来口感。

除此之外，**鸡蛋配烤多士(\$70)**也是早午餐的好伙伴！两只新鲜鸡蛋加上香烤多士，再伴以烤西红柿及炒菠菜，便能令你度过一个悠闲的下午！当中的鸡蛋可以挑选水煮蛋、太阳蛋或嫩滑炒蛋；多士面包则可以选择酸种面包、杂谷面包或牛角包。如果觉得意犹未尽，更可以额外追加：**鸡蛋(\$15)**、**烤西红柿或炒菠菜(\$20)**、**烤蘑菇(\$20)**、**牛油果或香肠或厚切烟肉(\$28)**、**意大利烟肉(\$30)**及**蟹肉或烟鲑鱼(\$35)**。



软壳蟹牛角包(\$145)



香煎芝士布拉格火腿三文治(\$102)

软壳蟹牛角包(\$145)是在充满牛油香的牛角包中夹了酥炸软壳蟹、照烧鳗鱼丝、煎蛋及辣肉肠碎，层次口感十足。旁边佐以火箭菜沙律及腌青瓜，如果想增加香辣味道，更可蘸点辣椒蛋黄酱同食！**香煎芝士布拉格火腿三文治(\$102)**是经典三文治配搭，面包中间以布拉格火腿及瑞士芝士作馅料，再将表面煎至香脆，上面放上一只流心水煮蛋，蛋心加上半溶芝士令人满足。**希腊奶酪自家制燕麦碗(\$88)**以厨师自家秘制的燕麦，混上浓厚蜜糖，再与新鲜水果同吃，甘香味美之余，也十分健康！

荷兰宝贝松饼及甜品



(左)经典荷兰宝贝松饼伴柠檬汁、蜜糖牛油及云呢拿意大利雪糕(\$78)
(中)蓝莓荷兰宝贝松饼、自家制燕麦、橙酒及芝士忌廉(\$88)
(右)玉桂苹果荷兰宝贝松饼、自家制燕麦及海盐焦糖意大利雪糕(\$88)

清新菜式以外的另一主打就是**荷兰宝贝松饼**，厨师精心调配的松饼浆加入热烫铁煎锅之中，再放进焗炉烤焗，焦香松化的质感令人回味。松饼之上放以不同配料，更能配搭出截然不同的感觉，无论作为饭后甜品或午后轻食也非常合适！**经典荷兰宝贝松饼伴柠檬汁、蜜糖牛油及云呢拿意大利雪糕(\$78)**是清甜窝心之选，浓郁的蜜糖牛油汁为松饼带来油润感，柠檬汁的淡淡清香及冰冻的云呢拿意大利雪糕亦与松饼十分匹配。喜欢酸甜鲜莓的可选**蓝莓荷兰宝贝松饼、自家制燕麦、橙酒及芝士忌廉(\$88)**，松饼上除了蓝莓外，还有橙酒、香脆燕麦及幼滑的芝士忌廉，令人难以抗拒。**玉桂苹果荷兰宝贝松饼、自家制燕麦及海盐焦糖意大利雪糕(\$88)**卖相也非常甜美，充满肉桂香的糖煮苹果片加上海盐焦糖意大利雪糕，香浓满分！

除松饼以外，**流心抹茶蛋糕伴红豆及云呢拿意大利雪糕(\$68)**也是另一推介！如果想品尝更多雪糕，客人可额外点选每日特选口味的 **2/3 Dolci 品牌意大利雪糕(每球\$35)**。

最新小食及主菜



腌西瓜沙律伴青瓜、羊奶芝士、榛子及陈年黑醋(\$75)



Pivo 紫菜墨西哥卷(\$98)



胭脂吞拿鱼伴玉米饼、芒果酱及杏仁藜麦脆(\$118)

新主餐牌内也有不少新的小食及主菜，**腌西瓜沙律伴青瓜、羊奶芝士、榛子及陈年黑醋(\$75)**中的西瓜粒以秘制酸辣酱汁轻腌，每口都惹味非凡，加上青瓜丝、羊奶芝士、榛子碎及陈年黑醋酱，是十分开胃的沙律。**Pivo 紫菜墨西哥卷(\$98)**是另一精心创作，厨师以墨西哥 Taco 卷作灵感，用松脆炸海苔代替玉米饼，盛载着不同丰富馅料，给你独特风味！馅料更有三款选择：**烟鲑鱼、鳗鱼及烩牛肉**，每款均配以不同佐料，不容错过！**胭脂吞拿鱼伴玉米饼、芒果酱及杏仁藜麦脆(\$118)**的吞拿鱼柳以鲜红色的墨西哥香料酱腌过，煎至半熟后外层充满微辣

胡椒香，配上含新鲜芒果肉的甜酸酱汁，是绝佳的佐酒小食！鲜味十足的**香煎蟹饼伴甜椒酱 (\$138)**也是经典滋味！



香煎蟹饼伴甜椒酱(\$138)



虾肉意大利青瓜面伴牛油果罗勒酱(\$168)

主菜方面，**虾肉意大利青瓜面伴牛油果罗勒酱(\$168)**特别以切成细丝的意大利青瓜代替意粉，配上绿悠悠的牛油果罗勒酱，美味又健康，厚实大虾肉也令人齿颊留香！**蟹肉意粉伴车厘茄配海胆忌廉汁(\$168)**中的海胆忌廉汁浓厚足料，与挂汁的意粉及嫩滑蟹肉融合成味蕾的享受。多款受欢迎的捷克招牌菜亦会同时供应，包括**烤猪手伴辣根及芥末(\$258)**及**啤酒煮青口伴多士(\$208)**等，为你营造传统捷克体验！

详情可浏览：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/2Uy8kYK>

Pivo Czech Bar

地址：九龙柯士甸道西 1 号圆方顶层 R004 店
电话：+852 2196 8733

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。集团旗下品牌包括悠闲时尚的德国餐厅 **Beerliner**、推出创新 DIY 薄饼的 **ZERO**、极具航海风情的 **Stormies**、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。

传媒查询，请联络：

李俊贤 (Stephen Lee)

电话：+852 2290 6654

电邮：stephen@cafedecogroup.com

庄晓彤 (Christy Chong)

电话：+852 2290 6625

电邮：christychong@cafedecogroup.com