

意大利濃咖啡 \$10
 入口入口到到陣陣咖啡香，入口濃郁，那股回甘在口腔中久久不散。



野莓家族 \$4 (小)、\$6 (中)、\$8 (大)
 野莓、藍莓、紅桑子，酸酸甜甜，夏天最
 適合。別看它自製著實，但甜度卻
 很適口。

水準咖啡 × 手炒gelato

text_郭詠瑋 / photography_彭廣基 / design_周志鵬

最近經過陸羽茶室附近，發現有一家咖啡兼雪糕店進駐，名叫Holly Brown。

走進去，資深咖啡迷一定雙眼發光。事關店中央的咖啡counter有兩部全白色的Victoria Arduino咖啡機和大型炒豆機。前者實相有型，識貨就知道百年老牌子是espresso的祖師；後者從土耳其訂來，價值六位數字；由咖啡師於世界各地挑選優質生咖啡豆，每天新鮮烘焙生咖啡豆沖咖啡，咖啡豆用量更是連鎖店的雙倍，質素不用多說。

Espresso鮮香突出，味道濃郁，加上邊飲邊看到炒豆、研磨和沖泡咖啡過程，陣陣香氣傳來，格外醒神。

壓軸還可來個甜品。門口位置設有gelato專櫃，朱古力雲呢拿士多啤梨野莓芒果tiramisu金沙鮮奶……

雪糕有21款口味，每款都配以三種配料或醬汁，柯打後有專人將雪糕與配料在凍板上即炒混合。以自製富美杯盛載，精緻得很。

味道也不俗，因製作雪糕的材料和配方均來自意大利，每天在店中自家鮮製，質感幼滑不太甜。

咖啡、雪糕出色加上環境舒適，難怪甫開業即成中環白領的蛇寶。

DOMESTIC有13年當咖啡師經驗，對各款咖啡豆的性質和味道瞭如指掌。



Chocolate Strudel個子比一般的小巧，實相精緻，但味道很甜。

雪糕櫃內擺滿各式自製gelato，色彩繽紛，令人目不暇給。



吊燈、換色、小茶輕鬆好感覺。

Holly Brown // 地址 / 中環士丹利街22號地下 // 電話 / 2669 9008 // 星期一至六8am-11pm // 星期日9am-10pm // 平均消費 / \$50