

兩師駐場

靚啡 搶魚羊 飲



門口的另一邊，是意大利 Gelato 雪糕櫃部分，不妨留意揀選自己喜愛的雪糕口味及配料，創製你的夏日涼品。

喜歡飲咖啡的朋友，只要嘗一杯新鮮即磨咖啡，便能滿足一整個下午。若然小記告訴你，有家新開的咖啡店，不單做即磨咖啡，更有炒豆師現場將咖啡豆由生炒到熟，再由咖啡師用意大利最高級的磨豆機及咖啡機磨製與沖泡咖啡，你是否已口水直流，好想跑去搶先試飲？

文：Ming 攝：Mark 攝特兒：Albee/Rebecca (大紅大紫)

新開在中環士丹利街的 Holly Brown Coffee，據稱兩層，佔地逾 4,000 平方呎，寬敞的環境，在本地咖啡店中不常見。心思縝密的老闆，從皮搖化、咖啡機、咖啡杯、Logo，以至環保餐巾等，都親自操刀設計，每個細節都一絲不苟。店戶環境以柔和綠色及鮮明粉藍為主，看上去相當 Relax。而店名「Holly Brown」簡單易記。當中有咖啡、有鬆餅之意，老闆就是想每位店內的客人均能受到這種心意。

炒豆師機不離手

咖啡既是招牌作，製作方面尤其認真，這裏有兩「師」駐場，更特別從土耳其引入一部大型炒咖啡豆機，由意大利綠帶咖啡師 Domenico 掌舵，控制咖啡豆的質素，能從世界各地搜集最新鮮、最靚的咖啡豆，然後在店內現場即炒。而整個過程每個全由機器運作，其實 Domenico 的角色亦相當重要，他會因應不同咖啡豆的特質及味陣，來調校及控制炒豆的時間及溫度，期間他可從基礎機不離手，不時會檢查一下豆珠的變化，這個步驟需要相當的耐心，若一個不留神，咖啡豆便會焦黑，浪費了先前的心血。Domenico 表示，他用的是傳統炒豆方法，炒好的咖啡豆不能即時拿來

磨製沖泡，需放進保鮮箱內，待為 4 日，咖啡豆才能發揮最佳的味道。現時店內已引入逾 17 種來自不同國家的咖啡豆，Domenico 會以咖啡的濃度去調校合適的咖啡豆，讓大家嘗到最佳的味陣。

咖啡界的「勞斯萊斯」

一杯好咖啡，除了有上佳的咖啡豆及咖啡機，還要有好的咖啡師。除了剛提到的那位炒豆師 Domenico，還有兩位咖啡師 Tracy 及 King 坐鎮，他們有各自專長的領域。Domenico 咖啡師，分別有到星洲及家鄉，二人就像咖啡一樣，擁有一份「熱」情，從他們手上接過咖啡的，絕對是水準的保證。King 說：「我們技術能把奶中的甜味打出來，只要掌握一定的溫度，就能保持奶奶中的乳糖，真是一份傑出，不用加糖，便可以享一杯甘香又低糖的咖啡。」加上店內同時引入兩部來自意大利著名的咖啡機品牌 Victoria Arduino 的咖啡機及同廠磨豆機，這個全港咖啡師口中的「勞斯萊斯」，是品牌中最高級的系列，因此沖出來的咖啡特別香滑細緻，除了咖啡，店內還有 21 種口味的意大利 Gelato 雪糕供應，以及自家製的 Cup Cake 及 8 吋三文治等，為咖啡作伴。



地下一層基本上以簡約藍、啡色作主調，感覺特別 Relax。



用大位，必需要選好顏色咖啡杯出招，這其實真由多項因素決定，包括用高低、打有否高低。



1 鮮奶咖啡 \$38
Latte 口感極香滑，入口有少許甘甜在舌尖，咖啡味非常適中，襯托巧手的奶泡畫花，極致地享受。

2 各款 Cup Cake \$16/個
這裏的 Cup Cake，Size 特別迷你，剛好一啖一飽，更有多款不同色彩的造型款式，每個都別致可愛，真捨不得吃掉。

3 Turkey & Bacon \$48
每日供應 6 至 8 款新鮮自家製三文治，選用全隻肉，食得健康，一份 8 吋特大，下午茶與朋友分享，再配杯香濃咖啡，人生一大樂事呀！

4 草莓派對 \$44/個, \$48/中, \$56/大
大多型號蛋糕適合朱古力蛋糕，土多啤梨及布蘭尼蛋糕，充滿幸福感，但又怎能抵禦美食當前的誘惑？

5 野莓乳酪 \$38
除了 Gelato，推介必試這款軟滑的乳酪，配以多款新鮮的野莓同食，滋味更豐富，而且更優勝 98% Fat Free，食得更有「覺」。

喜歡特別一點，可以選意大利炒雪糕，將雪糕及所有自製配料混合炒勻，滋味混為一體，Yummy!

沖咖啡 秘密武器



這部自來的咖啡機，就是出品自 Victoria Arduino，可沖打出極具水準的咖啡。

一絲專注的就是炒豆師 Domenico，他用的最傳統炒豆方法，每個步驟，每分鐘

秒都要掌握準確，才能炒出最靚咖啡豆，穿白袍的他，是否有點像正職科學家呢？

查詢：2869 9689