

NEW



全店以藍色為主調，加上夏日色彩的照片，叫人眼前亮。

## 即場炒豆 高水準咖啡店

佔地 4 千呎、分上下兩層的 Holly Brown 位於陸羽茶室旁，位置就腳，店內一室海藍色和梳化椅，感覺 refresh 到不得了。甫入店內，門前的 gelato 玻璃櫃已令人停下腳步，21 款的 gelato 口味選擇夠多，亦供應大熱的乳酪雪糕。

不過，對於愛啡一族，咖啡 counter 更醒神，兩部全白色光面的 Victoria Arduiro 咖啡機勁型，是咖啡機中的「勞斯萊斯」。店子追求認真及質素穩定，特別從土耳其訂來兩部大型炒豆機，更從世界各地搜購生豆在店內炒豆。客人可在舒適的店內目睹一杯咖啡由炒豆、研磨至沖泡的整個過程。店方現時的 house blend 主要以巴西、非洲、南美及印尼的豆混合，試過 cappuccino，咖啡夠承托力，creama 足又帶餘韻，誠意十足。據說店方將連鎖經營，寄望質素可以保持水準。



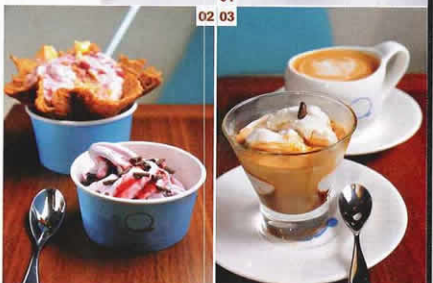
白色的 Victoria Arduiro 咖啡機，酷爆！



**Holly Brown**  
地址：中環士丹利街 22 號地下  
電話：2869 9889  
營業時間：星期一至六 8am-11pm  
星期日 9am-10pm  
收費：只收現金，不設加一  
交通：港鐵中環站 D1 出口  
泊車：康樂中心 \$25/hr  
平均消費：\$60



01



02 03

- Cheese Tart \$16/件、蘑菇粟米豬肉焗 \$26**  
豬肉批入面有豬肉，焗暖了香噴噴，俾肉米吃更不覺膩，吃飽還可再來一件迷你小蛋糕，佐以香濃咖啡，實心樂事。
- 夏威夷甜心 \$56/大 (後) \$44/小、藍莓乳酪 \$38 (前)**  
Gelato 的香味突出，入口超滑，弄碎 waffle 同吃，更香脆；藍莓乳酪低脂肪，正合怕肥的女生。
- Espresso con Panna \$24、Latte \$34**  
Espresso 配上忌廉，濃郁中等滑滑的口感；喜歡較淡口味，Latte 會是閣下的最佳選擇。