



●餐廳內的家具、家品全屬二手貨，特別從歐洲搜羅回來，只略為修補，翻新便再使用，可看到當中的「歲月痕迹」。

這冬天似乎特別長，更有專家說進入了「小冰河時期」，像地球在發出最後通牒，環保刻不容緩。近年，坊間愈來愈多「環保」餐廳，新登場有位於金鐘歐地中海菜的餐廳，從布置、食物方面着手，身體力行做好事。 撰文：楊淑英 攝影：郭凱敏 查詢：2918 1028

●鳥巢形天幕以廢棄鐵枝組成，別具型格，還可引進天然光線，正好展現何謂 Eco-Chic。



香草蒜蓉焗芝士意大利雲吞伴
松子及蕃茄乾配香草醬 \$168
非一般的「開放」式雲吞，雲吞皮蓋着由 Ricotta Cheese、雞香草、檸檬皮、檸檬汁及蛋黃等混合的餡料，味道複雜細緻。

搶眼環保鳥巢

說新餐廳 Nao 搶眼，只因它的鳥巢形天幕從遠處已可看到，用上廢棄鐵枝組成，還可引進天然光線，有姿勢有實際，再配合帆布梳化、作酒架的舊酒箱、玻璃碎片吊燈及帶點殘舊的吧椅椅子等等，活生生地表達餐廳強調的 Eco-Chic：環保得有型格。每件家具、家品都是二手物件，有珍惜、循環再用的意義，從歐洲運過來以後，略為修補，翻新即放在餐廳裏，帶着深淺不一的「歲月痕迹」。

拒食瀕危海鮮

環保的還有飲食態度，餐廳主打地中海式佳餚，融合意大利、西班牙、希臘及法國等，掌廚的澳洲人 Ryan Crawford 表示只挑選上乘材料，他特別鍾愛有機食物，並棄用瀕危海鮮，像黑鱈魚、藍鱈吞拿魚等。而為凸顯食材原味，Chef Ryan 會以慢烤、輕煎、慢煮等方法烹調，最重要是其材料質料，像這裏的馬賽魚湯，使用上大量海產及長時間熬成，每啖都是心機。



鳥巢下 歐保菜



●栗子及咖啡意大利芝士餅 \$88
咖啡意大利芝士餅入口輕如無物，特別介紹用上兩日炮製的糖菓子，鬆化甜膩。



●西班牙式肉眼扒 (10安士) 伴新鮮蕃茄和紅洋蔥沙汁配新鮮芥末醬 \$298
肉眼扒鬆軟嫩滑，煎至半熟更可吸出油香，配合蕃茄及紅洋蔥沙汁，質感清新，輕易便食完一件。

●廚師精選小食拼盆 (五款) \$198
可一次過嘗到幾款西班牙 Tapas，飲酒時特別開懷，其中以巴馬臣芝士炸鱈魚配香蒜蕃茄汁及蒜蓉沙律醬、鹽香脆小銀魚伴檸檬汁最受歡迎。

