

脆炸蟹餅 \$68

外層香脆，裡面混有蟹肉、番茜、蘑菇等，蟹味濃郁，吃時加少許檸檬更鮮美。



墨西哥芝士雞肉烤餅 \$72

烤餅餡料以白酒炒過，味道特別香惹，配上自家製的墨西哥辣莎莎醬，愈食愈過癮。



酒吧歎超水準小食 🍔

網誌分類：秘店篇

2008/07/13 23:45:10

身邊有不少嗜酒的朋友，得閒無事最喜歡約埋一齊去酒吧飲酒傾偈，問我有咩好介紹我都會提議去Penthouse，一來這裡隱身於商廈中，來幫襯的多數都是做行政、銀行的，甚少閒雜人，可舒服地慢慢飲；二來這裡有成廿九樓高，從個超大玻璃窗望出去，有270度無敵海景，景觀超開揚，夜晚氣氛一流；三來，也是最重要的，這裡有真正西廚坐鎮，他曾在澳洲修讀廚藝，又曾在香港喜來登酒店、君悅酒店等工作過，平日有唔少行政人員來食晚餐的，就連小食亦唔似一般酒吧只得雞翼薯條咁

行貨，取而代之的是炸蟹餅、墨西哥烤餅、薄餅，甚至天使麵都有，啱晒我平日夜收工未趕得及食飯，可先吃點飽肚的再慢慢飲。所有食物都由大廚自家炮製，如炸蟹餅，就以菲律賓蟹肉混入雜菜製成，而且先炸後焗，外層脆卜卜，內裡又保持肉汁，唔會乾爭爭，次次起碼都要叫兩三碟先夠食；另外墨西哥芝士雞肉烤餅也是我的最愛，烤餅內加有雞肉、芝士、洋葱等餡料，再配上自家用墨西哥辣椒及番茄製的莎莎醬，酸酸辣辣的勁惹味。朋友飲得開心，我又食得開心！✈

Penthouse sky lounge

地址：灣仔告士打道200號銀基中心29樓

電話：2833 9992

營業時間：6pm-till late (星期六開9pm)

食物供應時間：6pm-2:30am (星期一至五)；6pm-3:30am (星期六、日)

備註：設加一，收現金及信用卡

