



# 大熱 Tapas Bar 新派演繹



01



02



03



04



醃油甘魚 \$108  
油甘魚用鹽、胡椒  
醃一小時，配凍番  
茄醬汁吃，滿口清  
淡幽香。

咪以為名廚西餐一定好拘謹，餐廳不設訂座也不收加一，因為想做到鄰里間的小店氣氛，隨時走進店內便可以開餐。亦因此主要以吧枱座位為主，另加窗

口街景位，感覺很 casual。B  
他既不是西班牙人，做 tapas 自然不被傳統的框框綁死，Atherton 以「modern」形容 22 Ships 的菜式，吃的是西班牙的味道，但以新穎的手法將之演繹出來。例如一道西班牙早餐，有齊薯仔、肉醬、雞蛋、香腸等當地人必吃的早餐食物，但做法創新——慢煮雞蛋、薯仔泡沫、脫水辣肉腸等，每一口也是驚喜。看這一道菜便用了多種繁複的烹調方法，難怪僅容納 35 人的小餐廳，竟有 8、10 人的廚房團隊，擠滿小小的廚房。

西 班牙菜好正！這幾個月就連已擁有 3 間餐廳的英國名廚 Atherton 也選址香港開設西班牙 tapas bar。Atherton 是首位在 Bulli 完成實習的英國廚師，及後與 Gordon Ramsay 等名廚共事，他對亞洲情有獨鍾，在新加坡及上海開設 3 間餐廳後，終於在香港開店。他親自設計餐牌，並派出跟隨他 10 年的 Matt Bishop 出任香港店總廚。



05



06

## 01 黑毛豬鵝肝漢堡 \$148

用黑毛豬肉製成漢堡扒，加入洋蔥及大量鵝肝烤香，另配牛油果蛋黃醬，食味濃郁。

## 02 餐廳其中一邊是面向船街的座位，開揚設計十分舒暢。

## 03 Sangria \$60

將浸過生果的紅酒製成泡沫，加到冰紅酒上，再撒上紅莓乾碎粒，又一破格 Sangria。

## 04 西班牙早餐 \$98

雞蛋用攝氏 62 度低溫煮 75 分鐘，軟滑蛋汁可撈埋厚身的薯仔泡沫吃，辣肉腸則提供香脆滋味。

## 05 羊奶芝士雪葩 \$68

雪葩瓊味濃烈，另配香甜的 honey comb 及合桃布甸，上碟時加液態氮，入口更冰涼。

## 06 吧枱座位包圍着開放式廚房，氣氛更加熱鬧。

22 Ships • 地址：灣仔船街 22 號 • 電話：2555 0722 • 營業時間：12pm-11pm • 收費：現金  
或信用卡，不設加一 • 交通：港鐵灣仔站 B 出口 • 泊車：讓臣道有咪錶位 • 平均消費：\$200

