

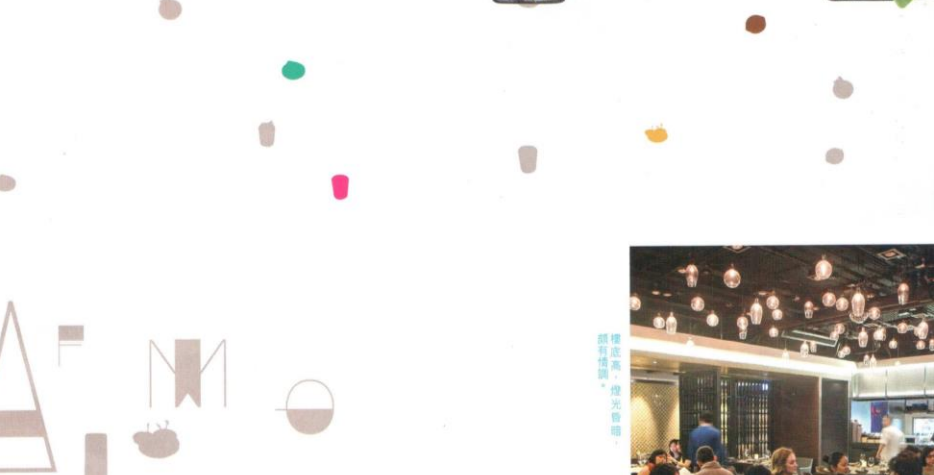
利用 tapas 吸引客人，外國早有例子，韓國日本甚至墨西哥餐廳，都推出 tapas。本地也有餐廳，把 tapas 融入不同菜式，不過做得沒意思，必定是泰菜專賣 Nama，因為他們竟做出一個新字來——Thaipas，Thai x tapas 的意思，身明又夠 eye catching，一見，已經會心笑出來。

泰式精緻與小巧

Nama 05



泰式魚餅沙律 \$65  
魚餅是自家用魷魚肉打至起膠而成，炸香，伴甜酸吃，中和風味。



餐廳只供應刀叉。



餐廳內，燈光昏暗。

Thaipas 一字，不是 Nama 發明的，加拿大早有餐廳名叫 thaipas，但 Nama 卻是第一家把這個字帶來香港的。「當初我想做些食物出來吸引人喝酒，卻不想叫 starter / snack / appetizer，悶死了。突然想起 tapas，唸着唸着，何不就叫做 thaipas？直接易懂！」餐廳老闆 Rajeev Bhasin 笑哈哈地說。

事實也證明，thaipas 一字，一見便明。許多客人，來到餐廳的酒吧，看到枱上的 thaipas 餐牌，都跟侍應說：smart word！「Thaipas 推出了一個月，從來沒有客人問我們這是甚麼。」Rajeev 明顯對這個字，十分喜愛，「很多客人都在談論這個字，已為我們賺到宣傳！」

Thaipas 暫時有十款，泰式魚餅、芋頭春卷配紅咖喱、沙嗲雞串等，味道偏濃，每份兩三件，只在酒吧供應。許多人吃飯前，來點一杯酒，叫幾款 thaipas 幾人分享，聊天後再去吃飯。「意外地，很多人吃過 thaipas，覺得不錯，就直接走到餐廳吃晚飯。」Rajeev 笑說，想不到 thaipas 還招來不少晚市生意。

其實泰國雖沒有 tapas 吧，不過有專賣啤酒的店子，附近總會聚集一些小攤檔，賣串燒、炸雞、炸魚、炭烤鵝雞蛋等，泰國人圍坐在啤酒店喝酒，吃小攤檔的小食，是最接近 tapas 的文化。

為了把泰國小食特色融和西班牙 tapas 文化，店子請來兩位廚師坐鎮。來自清邁總廚 Amoo，在清邁工作多年，熟知當地小食風味。又在香港工作逾廿年，烹調手法優雅細緻。

西班牙籍總廚 Alejandro，來自西班牙東南部 Almeria，在西班牙開的餐廳獲米其林一星，來港後當過西班牙 tapas bar Mesa 15 和 Numero 15 主廚。

他倆合作，竟不做西泰 fusion 口味，而是以百分百泰菜為基礎，配合最優質食材，讓傳統泰菜優質化。「Fusion 未必一定好，歐洲菜好多時只有一種鹹味，泰國菜卻又鹹又甜又酸又辣，精彩得多！」Alejandro 說。



### 泰國味道，西方靈魂。

他倆分工合作，Amoo 負責提供正宗泰國食譜，Alejandro 則改良材料及烹調方法，目標是把傳統泰菜精緻化。

雞肉，用法國走地雞，較靚，不只肉味更好，也沒有抗生素，用來煮咖喱雞，肉質更佳。冬菇功，以西班牙紅蝦，質地更好之外，紅蝦也用來熬湯底，蝦味更濃。豬肉用西班牙伊比利亞豬，煮出來的豬肋骨，更香嫩。魚也使用西班牙藍鱸吞拿魚，魚是可持續海鮮，只用臉頰位，多膠質，肉質更嫩。

烹調方法，用上現在最火紅的慢煮法。食物在真空袋中，放進慢煮機經低溫長時間煮熟，不但保留肉汁，還把所有營養都留下來。一改泰菜常把肉食放到湯中煮，營養流失的弊端。「廚房內除了我，其餘都是泰籍廚師。從未接觸過慢煮，開始時是很抗拒的，但我讓他們嘗過慢煮而成的雞肉、豬肋骨，大家都改觀了。」Alejandro 說。



泰籍主廚 Amoo(左) 和西班牙籍主廚 Alejandro



加上西班牙紅椒做冬菇功。



慢用法國生香黑雞，更不

煎皮炸醬肝配鮭米餅 \$108  
餅上是芒果莎莎醬和醬汁，加上脆片海鹽，不會膩。



煎皮炸醬肝配鮭米餅 \$108  
餅上是芒果莎莎醬和醬汁，加上脆片海鹽，不會膩。



沙爹雞串 \$78  
雞骨肉以黃醬炒，蒸半鐘三小時，皮殼脆嫩，肉粉，不會乾硬。



烤豬頸肉 \$65  
刻意把肥肉切走，雖然少了豐腴感，但收口十足，配辣的釀子汁吃，很好下酒。

他又嘗試以分子料理的方法，顛覆傳統泰菜做法。「我用椰子、香茅做成泡沫，加到八爪魚、冬菇功湯上，light 一些，不用常常用醬汁那麼重。」

烹調方法改變了，連廚房的器具也得改變。「別的泰菜廚房，起碼有三個鑊，這裏只有一個，因為我們多用了慢煮，少作炒的。又用最好的 CombiMaster 焗爐來焗食物，我覺得像西餐廚房多一點。」Rajeev 自豪地說。

環境也很西化。千呎餐區，高樓底吊下一盞盞錫絲燈，四人方枱，梳化木椅，枱上放上葡萄酒杯，只提供刀叉。酒吧有落地玻璃門，門打開，維港海風吹進來，矮枱矮椅，繃鮮藍色軟墊椅，叫人坐下便自然軟攤在椅內。

酒品加入泰國元素，西班牙國飲 Sangria，加了羅勒、菠蘿汁。泰式的雞尾酒，有糯米 Martini、Basil & Lime 等，與 Thai-pas 混合泰國西班牙風格，十分呼應。

「Thai-pas 反應好，一些吃晚飯的客人都問，可否叫 Thai-pas？」他們開張不久，很多大喇喇一點先試日誌。」

所以，Rajeev 決定將後主餐牌的前菜，都多列一欄「tapas portion」，分量少一些，讓人當成 tasting portion。「everyone's happy」



Nomo

Nomo - Avant Thai  
地址：尖沙咀麼地 68 號帝國中心 C18 舖 電話：2739 1133 ● 營業時間：餐館及酒吧 11:30am-11pm ● 平均消費：\$400