



由前衛廚師、前西班牙廚師 Amoo 及西班牙廚師 Alejandro Sanchez 主理，提供正宗西班牙菜。Slide Walk 樓上酒吧及酒廊。

前衛 Thaipas

兩廚聯袂

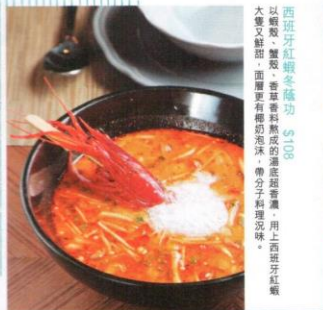


Alejandro Sanchez
西班牙餐廳 Mesa 15 及 Numero 15
前行政總廚，愛食辣愛泰菜。



Amoo
入廚三十多年，曾在 Le Soleil
當大廚，對泰菜瞭如指掌。

兩人合作，要將泰菜變得更精緻。Chef Amoo 保持味道正宗，Chef Alejandro 負責給食材及改良煮法。



西班牙紅蝦冬菇功 \$100
以靚殼、蟹殼、香茅料熬成的濃底蝦湯，用上西班牙紅蝦大隻又鮮甜，面層更有椰奶泡沫，帶分子料理沉味。



西班牙豬肋骨配于佐律酒燻鴨 \$118
傳統菜式，豬肋骨配于佐律酒燻鴨，鴨隻 12 小時，軟嫩美味，但多添西班牙毛豆及牛油果，令香味更豐富。



Thai Rose Vodka
用上椰子味 Vodka，全不甜，鮮羅喉，白酒及玫瑰花瓣等調製，滿嘴花香。

來自西班牙 Almeria 的大廚 Alejandro Sanchez，跟在清邁出生的廚師 Amoo，原本大擺扯唔理，偏偏兩人在泰菜餐廳 Namo 遇上，炮製出這 Avant Thai（前衛泰菜），擦出美味火花！

Chef Amoo 在泰國和香港煮泰菜已經三十多年，西班牙餐廳 Mesa 15 及 Numero 15 的前行政總廚 Alejandro 則屬初哥，可以點玩？「我們不是要改變泰菜味道，而是從傳統中演變，在烹調、食材及賣相等玩創作。我和 Amoo 曾在三個月內試食 1,800 道新派及傳統的泰國菜，連泰國街頭小食都有試，從而鑽研改良方法。」Chef Alejandro 說。

「Avant Thai」這個新詞近年在泰國興起，還紅到去澳洲、英國等地，老闆竊準大趨勢，將這概念帶來香港。開店前，三人行到曼谷取經，試勻不同檔次餐廳，了解最新情報。

泰菜平常多是焗、炒、放湯煮。Chef Alejandro 卻引入西餐中的慢煮烹調，在廚房添置 Sous vide 機、抽真空機，Chef Amoo 說：「設備跟一般泰國餐廳好唔同，菜式改以低溫慢煮

後，就連鹽都少用了。慢煮過的食材會濃味些，質感覺得軟滑，但調味卻保留泰國的味道，如用上香茅、檸檬葉、辣椒及咖喱等材料！」

Menu 上可以找到傳統和新派的名字如西班牙紅蝦冬菇功、英國棕蟹配布吉咖喱、泰式金邊粉、泰式木瓜沙律配美鱸吞拿魚及芒果糯米飯等，新派菜約佔七成。食材卻換上頂級貨：西班牙特大八爪魚、紅蝦、吞拿魚及黑毛豬、澳洲和牛面類、法國走地雞等，好落本，用來煮冬菇功、咖喱等，味道濃實感好。其中冬菇功面層更有椰奶泡沫，出埋埋分子料理，令人眼前一亮！

賣相變靚咗，前菜更特別做得細細件，方便進食，冠以破格的名字「Thaipas」，一看便知源自西班牙名物 Tapas，其中 bite size 的泰式魚餅，外層裹了麵包糠炸香，面層還綴以三文魚子，精緻香脆！脆米餅上的蟹肉沙律，層層疊疊，美味可口，來杯滲有泰國風味的雞尾酒，是 perfect match！



Oman Sticky Rice Martini \$110
這是欲得的「芒果糯米飯」！由芒果、椰子酒及自家釀的 Rice Vodka 調配，加點椰汁，味道更傳神。

蟹肉沙律配脆米餅 \$88/4 件 (前)、
泰式魚餅沙律 \$66/3 件
Thaipas 細細件，方便食，像餛飩卜自家製米餅，舖上混合泰式香料及泰國結蟹肉，鮮味無窮；魚餅則裹上麵包糠炸香，綴以青瓜片及三文魚子，佐酒一流！



Namo-Avant Thai • 地址：尖沙咀彌敦道 68 號中環中心 G18 舖 • 電話：2739 1133 • 營業時間：12pm-3pm, 6pm-11pm • 收單：現金及信用卡，靚加 • 交通：港鐵尖沙咀站 P2 出口 • 泊車：中環中心 \$25/hr • 平均消費：午餐 \$150 起、晚餐 \$350 起



朱古力鬆餅配熱椰子汁 \$68
賣相如西式甜品，朱古力蛋糕混合乾辣椒碎，配以自製石榴糖漿及香橙薑糖，帶點熱帶風情。



法國香雞配瑪莎曼咖啡伴芋蓉 \$158
雞由印度傳入，但這咖啡早已成為泰菜名物。以法國走地雞入廚，雞肉不含抗生素及荷爾蒙，嫩滑又健康，咖喱辣度溫和，香味濃郁。