



海鮮拼盤  
 有皇帝蝦、青口、生蠔、海鮮本身已非常鮮甜，配以番茄、西芹、洋葱及Vodka釀成的醬汁，分外惹味。  
 Rp180,000/HK\$140



青胡椒汁伴烤牛里脊肉  
 Rp160,000/HK\$125  
 來自澳洲的里脊肉牛味濃郁又多汁，配以忌廉焗薯，非常飽肚！



香煎鴨肝配峇里蛇果 Chutney 及法式麵包  
 Rp115,000/HK\$90  
 作為招牌前菜，製作方法非常考究，鴨肝要慢煎1小時，另有香軟的麵包及甜甜酸酸的蛇果Chutney作配菜，能抵消鴨肝的油膩感。



所有古董均是 Zohra 的珍藏，來自比利時、法國等地，仿如一個小型的私人展覽。



來自比利時、現年只有30歲的行政總廚Yehudi擁有15年入廚經驗，現已是兩家餐廳的行政總廚，年輕有為。



二樓裝有多塊落地玻璃，採用自然光令餐廳更光猛。

**The Bistrot**  
 地址：Jl. Kayu Aya No. 117 Seminyak, Bali, Indonesia (Red Carpet 對面)  
 電話：+62-361-738-308  
 營業時間：星期一至日 7:30am-12mn  
 交通：由 Rays Basangkasa 街坐的士約10分鐘車程  
 網址：www.bistrot-bali.com

# 巴洛克紅磚屋 古董下歎法國菜



由紅磚工廠改建而成餐廳的例子並不新奇，但如 The Bistrot 布置如此細膩典雅的倒很少見——復古的吊燈、舊式衣車、懷舊電視、古董打字機，湊合出巴洛克的情懷，令開業只有一年的餐廳在這條食街 Kayu Aya 人氣極盛！如此具品味的布置乃出自於摩洛哥籍的室內設計師兼老闆 Zohra 及其丈夫 Blaise 的手筆，店內的裝飾品是真古董，都是 Zohra 的珍藏，既可裝飾餐廳，又可展示心頭好，一舉兩得。餐單方面，餐廳主要提供意法菜式，食材來自法國、澳洲及印尼，每道菜價錢平均 HK\$100 左右，但食物水準高，還可以享受如此賞心悅目的環境，難怪無論平日假日食飯時候 120 個座位經常座無虛席，想要開餐，還是早幾日打來訂位！

放假★小貼士  
**飛抵D，血拼買盡D!**  
**超低價保證** 受條款約束

