



即时发布

Goa Nights「果阿之夜」 澳门时尚印度小吃餐厅及手工鸡尾酒酒吧登陆氹仔旧城区 以崭新的酒吧体验，展开印度美食之旅



酒保及调酒师 Chetan Gangan

客人可一边品嚐美酒佳餚，一边观赏氹仔旧城区景致

澳门，2018 年 3 月 19 日—澳门氹仔旧城区欣然宣佈，全新印度小吃酒吧餐厅 Goa Nights「果阿之夜」隆重开幕。餐厅为顾客提供糅合经典与现代的印度菜式及调配别具特色的鸡尾酒。

名副其实，Goa Nights 的菜式以时尚风格，引进传统而崭新的印度及果阿风味佳餚，配合一系列极具创意的鸡尾酒，让顾客感受异国风情。Goa Nights 内的波希米亚风格的调酒吧，由屡获殊荣的印度调酒师 Chetan Gangan 带领下，为顾客调製出各式各样极具创意的手工鸡尾酒。Gangan 於 2017 年度 Bacardi Legacy 获得亚军，同年更荣获 Belvedere Vodka Relearn Natural 鸡尾酒比赛之冠军。美味的印度风味菜单由来自印度具丰富经验的厨师团队烹调，菜餚摆设由澳门著名的葡萄牙大厨 Andre Correia 设计，Andre 曾主理多间澳门高级餐厅，包括新濠天地苏濠的 T for Tapas 餐厅和澳门银河的 The Apron 酒吧扒房。

氹仔城区有限公司市场推广副总监陈咏璇表示：「Goa Nights 的开幕能为氹仔旧城区带来独特的印度风味，我们为此而感到高兴。这家小吃酒吧餐厅不仅令氹仔旧城区的餐饮业面貌生色不少，也为本地及国际旅客带来崭新的餐饮体验。氹仔旧城区拥有多元化的美食，进一步奠定澳门获联合国教科文组织（UNESCO）评为『创意美食之都』的荣誉，为顾客带来更多国际佳餚选择。」

位於氹仔旧城区的中心地带，这座楼高叁层的餐厅提供一系列精选的酒吧小吃和主菜，配合极具创意的招牌鸡尾酒，诱发顾客之味蕾。特色酒吧小吃包括果阿之夜烤鸡肉配粟米片、烤鸡迷你汉堡、拉法炸鱼；此外还有叫人垂涎欲滴的主菜如印度铁路咖喱羊肉及酸咖喱猪



肉。菜餚配上 Gagan 亲手调製的特色鸡尾酒，包括 *Lisbon*、*Calicut*、*Mozambique*、*Mombasa* 等，每款鸡尾酒分别以一种香料、水果或烈酒製成，并按数字排列在葡萄牙航海家 Vasco de Gama 的航海地图上，一同经历其发现果阿之旅程。

印度香料美食集团 Indian Spice Group 东主 Gagan Sethi 表示：「我们的餐厅 Indian Spice 在澳门开业以来极受欢迎，现在能将业务扩展至氹仔旧城区，我们为此感到非常兴奋。灵感源自前葡国殖民地果阿的时尚印度小吃酒吧餐厅，Goa Nights 的进驻将令氹仔旧城区的餐饮发展更上一层楼。」

随着 Goa Nights 开业，将继续带动氹仔旧城区成为澳门首选的美食旅遊目的地，提供各种本地及国际佳餚，满足不同的消费群。Goa Nights 进一步奠定氹仔旧城区致力推动餐饮文化的理念，对澳门非博彩旅遊业的可持续发展作出重大贡献。

Goa Nights

地址：澳门氹仔告利雅施利华街 118 号

营业时间：星期二至星期日，晚上 6 时至凌晨 1 时

订座电话：+853 2856 7819

电邮：contact@goanights.com

-完-



關於氹仔城区有限公司

氹仔城区有限公司以品牌概念为主导，推广氹仔旧城区，目标是吸引本地及世界各地的旅客到访这个愈来愈受欢迎的文化遗产区。公司的首要目标是推动区内的「可持续发展遗产」保育计划，把生气蓬勃的零售和餐饮概念注入色彩缤纷的传统商店小屋，塑造氹仔旧城区为全新的旅遊新景点，并为澳门建构一个更美好的社区。

氹仔城区有限公司为力都有有限公司的附属公司，过去十多年一直致力於推动氹仔旧城区的活化保育计划，同时紧密配合澳门特区政府、本地企业和业主，以支持及推广氹仔旧城区。

關於氹仔旧城区 — 地道澳门

氹仔旧城区位於氹仔南部，是该区最具历史及保存最完整的地方。昔日为渔村的旧城区，有著传统的商店小屋和铺满鹅卵石的古樸街道，正好平衡了毗邻金光大道炫目繁喧。旧城区充满融和葡萄牙及中国风格的建築，加上地中海风情的润饰，是体现正宗地道澳门风貌的多元文化旅遊新地标。

氹仔旧城区是氹仔城区有限公司所成立的全新品牌概念，提供各式各样文物景点、创新的餐饮场所、独特的购物体验 and 多元化的艺术和娱乐设施，为本地居民和旅客带来地道且崭新的休閒体验。氹仔旧城区拥有丰富的文化遗产及历史美景，彰显其中西交融的特色。

www.taipavillagemacau.com

如需更多资料及图像，请联络：

陳詠璇女士 / 梁婉玲女士 (澳门 - 氹仔城区有限公司)

电话：(853) 2857 6212 / (853) 2857 6083

电邮：pamela.chan@taipavillagemacau.com / hilda.leong@taipavillagemacau.com