

即時發佈

## Goa Nights 「果阿之夜」 澳門時尚印度小吃餐廳及手工雞尾酒酒吧登陸氹仔舊城區 以嶄新的酒吧體驗，展開印度美食之旅



酒保及調酒師 Chetan Gangan

客人可一邊品嚐美酒佳餚，一邊觀賞氹仔舊城區景致

**澳門，2018年3月19日—澳門氹仔舊城區欣然宣佈，全新印度小吃酒吧餐廳 Goa Nights 「果阿之夜」隆重開幕。餐廳為顧客提供糅合經典與現代的印度菜式及調配別具特色的雞尾酒。**

名副其實，Goa Nights 的菜式以時尚風格，引進傳統而嶄新的印度及果阿風味佳餚，配合一系列極具創意的雞尾酒，讓顧客感受異國風情。Goa Nights 內的波希米亞風格的調酒吧，由屢獲殊榮的印度調酒師 Chetan Gangan 帶領下，為顧客調製出各式各樣極具創意的手工雞尾酒。Gangan 於 2017 年度 Bacardi Legacy 獲得亞軍，同年更榮獲 Belvedere Vodka Relearn Natural 雞尾酒比賽之冠軍。美味的印度風味菜單由來自印度具豐富經驗的廚師團隊烹調，菜餚擺設由澳門著名的葡萄牙大廚 Andre Correia 設計，Andre 曾主理多間澳門高級餐廳，包括新濠天地蘇濠的 T for Tapas 餐廳和澳門銀河的 The Apron 蠔吧扒房。

氹仔城區有限公司市場推廣副總監陳詠璇表示：「Goa Nights 的開幕能為氹仔舊城區帶來獨特的印度風味，我們為此而感到高興。這家小吃酒吧餐廳不僅令氹仔舊城區的餐飲業面貌生色不少，也為本地及國際旅客帶來嶄新的餐飲體驗。氹仔舊城區擁有多元化的美食，進一步奠定澳門獲聯合國教科文組織（UNESCO）評為『創意美食之都』的榮譽，為顧客帶來更多國際佳餚選擇。」

位於氹仔舊城區的中心地帶，這座樓高三層的餐廳提供一系列精選的酒吧小吃和主菜，配合極具創意的招牌雞尾酒，誘發顧客之味蕾。特色酒吧小吃包括果阿之夜烤雞肉配粟米片、烤雞迷你漢堡、拉法炸魚；此外還有叫人垂涎欲滴的主菜如印度鐵路咖喱羊肉及



酸咖喱豬肉 菜餚配上 Gagan 親手調製的特色雞尾酒, 包括 *Lisbon*, *Calicut*, *Mozambique*, *Mombasa* 等, 每款雞尾酒分別以一種香料、水果或烈酒製成, 並按數字排列在葡萄牙航海家 Vasco de Gama 的航海地圖上, 一同經歷其發現果阿之旅程。

印度香料美食集團 Indian Spice Group 東主 Gagan Sethi 表示: 「我們的餐廳 Indian Spice 在澳門開業以來極受歡迎, 現在能將業務擴展至氹仔舊城區, 我們為此感到非常興奮。靈感源自前葡國殖民地果阿的時尚印度小吃酒吧餐廳, Goa Nights 的進駐將令氹仔舊城區的餐飲發展更上一層樓。」

隨着 Goa Nights 開業, 將繼續帶動氹仔舊城區成為澳門首選的美食旅遊目的地, 提供各種本地及國際佳餚, 滿足不同的消費群。Goa Nights 進一步奠定氹仔舊城區致力推動餐飲文化的理念, 對澳門非博彩旅遊業的可持續發展作出重大貢獻。

### **Goa Nights**

地址: 澳門氹仔告利雅施利華街 118 號

營業時間: 星期二至星期日, 晚上 6 時至凌晨 1 時

訂座電話: +853 2856 7819

電郵: [contact@goanights.com](mailto:contact@goanights.com)

-完-



## 關於氹仔城區有限公司

氹仔城區有限公司以品牌概念為主導，推廣氹仔舊城區，目標是吸引本地及世界各地的旅客到訪這個愈來愈受歡迎的文化遺產區。公司的首要目標是推動區內的「可持續發展遺產」保育計劃，把生氣蓬勃的零售和餐飲概念注入色彩繽紛的傳統商店小屋，塑造氹仔舊城區為全新的旅遊新景點，並為澳門建構一個更美好的社區。

氹仔城區有限公司為力都有限公司的附屬公司，過去十多年一直致力於推動氹仔舊城區的活化保育計劃，同時緊密配合澳門特區政府、本地企業和業主，以支持及推廣氹仔舊城區。

## 關於氹仔舊城區 — 地道澳門

氹仔舊城區位於氹仔南部，是該區最具歷史及保存最完整的地方。昔日為漁村的舊城區，有著傳統的商店小屋和鋪滿鵝卵石的古樸街道，正好平衡了毗鄰金光大道之炫目繁喧。舊城區充滿融和葡萄牙及中國風格的建築，加上地中海風情的潤飾，是體現正宗地道澳門風貌的多元文化旅遊新地標。

氹仔舊城區是氹仔城區有限公司所成立的全新品牌概念，提供各式各樣文物景點、創新的餐飲場所、獨特的購物體驗和多元化的藝術和娛樂設施，為本地居民和旅客帶來地道且嶄新的休閒體驗。氹仔舊城區擁有豐富的文化遺產及歷史美景，彰顯其中西交融的特色。

[www.taipavillagemacau.com](http://www.taipavillagemacau.com)

**如需更多資料及圖像，請聯絡：**

Pamela Chan / Hilda Leong (氹仔城區有限公司)

電話：(853) 2857 6212 / (853) 2857 6083

電郵：[pamela.chan@taipavillagemacau.com](mailto:pamela.chan@taipavillagemacau.com) / [hilda.leong@taipavillagemacau.com](mailto:hilda.leong@taipavillagemacau.com)