

SD Magazine

粵港澳大灣區時尚生活雜誌

Issue 137 | Jul/Aug 2021

大師經典 鏡像大千

國寶級大師匯萃永利再造藝術伊甸園

永利舉辦「藝文薈澳」特展《鏡像大千——大師經典》





SODA開箱澳門最正宗 德國啤酒主題餐廳!



精釀啤酒Tasting Tray (5杯) 一次試盡所有最熱門酒款，選擇困難症必點！

講到今個7月的關鍵字，「足球」必定榜上有名，事關歐國盃開鑼，球迷一早引頸以待！講到足球，當然少不了啤酒，雖然今屆歐國盃人人都無辦法飛到歐洲睇，足球也不是人人啱睇，但這一切都無阻我們品嚐歐洲滋味，因為最正宗的慕尼黑風味，一早就在家門口等著你，一啖精釀啤酒一啖德國豬手，今個暑假，就用味蕾去旅行啦！

Text/ Photo/ Model_Christy Tong

講緊邊到？說的就是澳門首間保拉納啤酒餐廳，餐廳延續Paulaner品牌的百年歷史，深藏氹仔舊城區之中的一棟三層建築，門口低調，相當有隱世feel，一入去氣氛十足，去歐洲旅行的回憶統統返曬嚟。

地面層吧台區域見到一整排精釀啤酒水管，即叫即開，一大杯啤酒拿在手上不是「新鮮熱辣」，而是「新鮮冰凍」，大大啖飲好過癮！餐廳合共有七款特色啤酒可選，展示慕尼黑至尊釀造工藝，以呈現不同的原麥汁濃度和酒精含量，當中包括Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb, Paulaner Ur-Dunkel、Paulaner Hefe-Weissbier Dunkel、Paulaner Münchner Hell、Paulaner Hefe-Weißbier Non-Alcoholic、Paulaner Oktoberfest Bier及Paulaner Salvator，根本啤酒愛好者天堂！

行上二樓，見到環境闊落之餘還有live band進駐，叫齊一大班朋友開P完全無難度啦。不過講到打卡點，當然就是這棟建築物的天台位置，花園設計中間擺放噴水池相當有心思，屋頂露台還可以欣賞氹仔城區超靚日落，絕對可以說是鬧市中的一片樂土，無論生活幾忙碌，來到這個花園天台嘆返杯新鮮啤酒，望住一大片橙紅色夕陽，生活意義又立即找到了～

有美酒當然要有美食，餐廳佳餚由經驗豐富的西餐大廚Cristiano da Silva掌舵，以上乘的食材烹調出最正宗的巴伐利亞風味，讓食客感受當地飲食文化趨勢。最具代表性的德國美食諸如紐結麵包、香腸拼盤、德國豬手、德國酸菜及馬鈴薯泥這裡統統都有，一網打盡最「德」美食！



沙律非常出色，足料又大份，飲食最均衡。



豬手大大份，外脆內滑，豬皮香脆之餘一刀切開勁多肉汁！

澳門保拉納現釀啤酒餐廳

營業時間：12pm-11pm

餐廳地址：氹仔客商街41-43號

餐廳電話：+853 2838 1038

