

撰文 | 楊志強 攝影 | 張靚 美術 | 麥道謙



## 當泰國遇上西班牙

香港不少餐廳，都嘗試將泰菜變得更摩登漂亮，在尖東開業的Namo也走這路線，以Avant Thai（突破泰菜）為口號。分酒吧及餐廳兩部分，以青、藍二色為主調，高樓底，加上能遠望海景的落地玻璃窗，感覺開揚，一點都不像泰國菜館。

菜式分別由來自西班牙，曾任職中環Mesa 15的Alejandro Sanchez，及來自泰國清邁，曾在帝苑La Soleil掌廚的Amoo主理。三十多道菜式的風格，都是集二人之大成，以泰菜為基礎，採用辣椒魚露等泰國調味料，配合西班牙及歐洲的紅蝦、黑毛豬、地中海八爪魚、吞拿魚來料理，煮法無分彼此，往往一碟菜內，各有兩地菜式的影子，賣相就像歐陸菜般精緻。

不論是海鮮及肉類，火候都控制出色，豬肋骨是Alejandro拿手菜，煎得外脆內多汁，伴碟的芋泥及清邁咖喱，不太辣卻層次分明，香料味道濃郁。雖然口味不比傳統泰菜刺激，卻是另一種風格。

### Namo

地址 · 九龍尖沙咀麼地道68號帝國中心G18舖

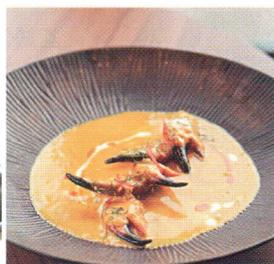
電話 · 2739 1133

營業時間 · 12nn-11pm, 3pm-6pm 只提供飲品

平均消費 · \$350



板燒牛舌粒 \$108



英國棕蟹配布吉咖喱 \$268



法國春雞配瑪莎曼咖喱伴芋泥 \$268

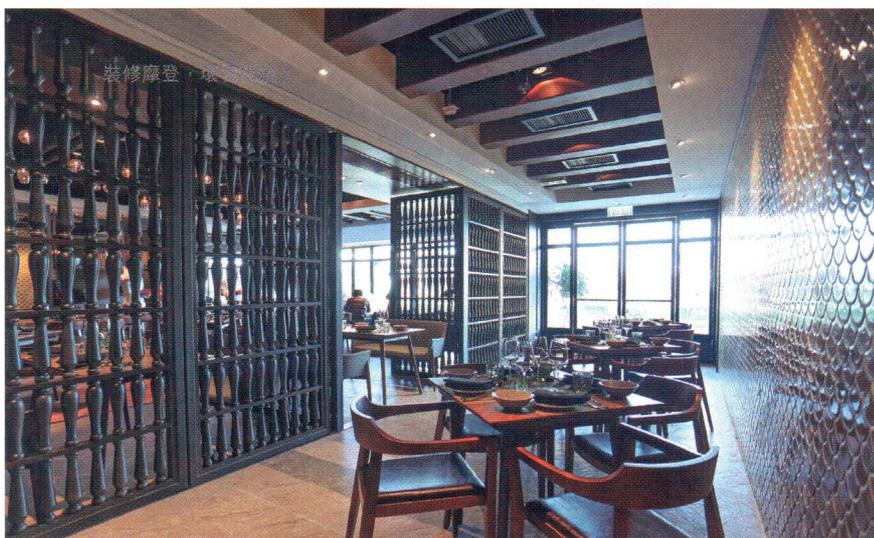
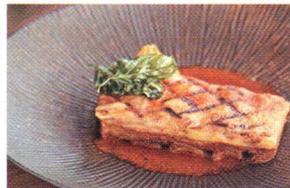


椰子白汁煮青口 \$138



西班牙大廚 Alejandro Sanchez 及泰籍大廚 Amoo。

西班牙豬肋骨配芋泥伴清邁咖喱 \$218



哪一哪 QR code 手機睇片