

The Pawn 的露台位置很舒服，晚上不少人也坐出來吹風。

回憶中的殖民地吧



01 Fish and Chips \$180

手臂般大塊的炸魚柳、粗厚炸薯條，配青豆、自製 tartar 醬，熱辣好味。

02 Sharing Platter \$150

紙筒上放着的是招牌炸魚柳薯條、炸蛋、豬耳仔、煙肉西梅乾卷，配千島和其他醬，都是佐酒佳物。

03 英式肉腸伴薯蓉 \$98

肉味香濃的英式豬肉腸，加上薯蓉、青豆、洋葱燒汁，屬香口菜。

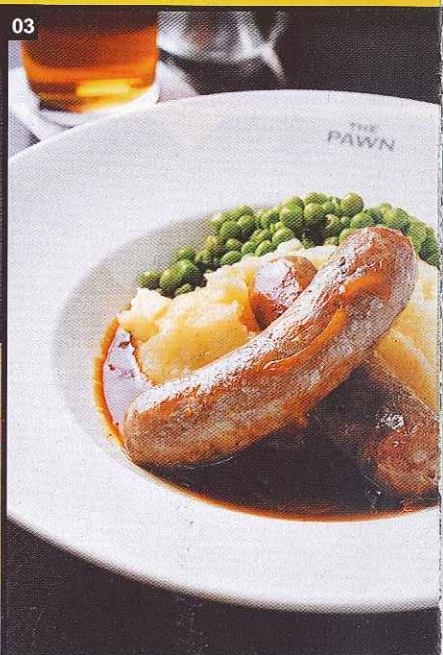
04 Butterscotch Summer \$88、Pawn Dream \$88 (後)

Butterscotch Summer 以呔呢啤 vodka、菠蘿汁所調，面層加有黑椒粒，入口醒神。Pawn Dream 則以士多啤梨味為主調，加以 vodka、青檸、薑啤，較適合女士的清甜口味。

02



03



U CHECKLIST

- 飲品：Cocktail \$68-\$88/杯、紅白酒 \$63-\$138/杯
- 伴酒小吃：星期一至四 6pm-8pm 免費 canapes
- 旺場時段：星期四至六 9pm 後
- Happy hour：nil
- D.J. Nat King Soul 逢星期五 9pm-12mn 打碟，主打 Hip Hop、House music。



昏黃的 Living room，
空間感大，且有不少
舒服的懷舊梳化位。

灣仔素來多酒吧，可是 The Pawn 在當中還是特別的。由和昌大押改裝而成，今時今日已經成為灣仔的新地標。3 層高的英式酒吧餐廳，中間一層的 Living Room，就是酒吧所在。Living Room 木地板、古董傢俱裝潢，似足懷舊大宅的客廳，燈光昏黃，一看就知不是「隊」酒而是歎酒的地方！打開 Living Room 露台的摺門，坐近欄杆位，黃昏時候，聽着電車的叮叮聲和看着五光十色的街道，邊飲怡人的 summer drink，就算是一個人來也不感到悶，只有無限的愜意。

由於大押的基本建築沒有改變，加入西

化的裝修，不其然透出老香港殘留下來的殖民地風情，大抵如此，幫襯的也以外國客和回流香港的年青人居多。

英式格局，配上的自是最英式的 pub food，由英籍大廚 David Tamlyn 主理。傳統的 Fish and chips 是這兒的招牌，大大份，炸魚的脆漿薄又熱辣，加上粗薯條，是啤酒的 perfect match。想吃「big meal」也有全日供應的 English Breakfast、英式肉腸伴薯蓉這些飽肚食物。酒類方面以啤酒、紅白酒及單一麥芽威士忌為主。今個夏天更有一系列 6 款創新 cocktail，酒味輕、果味重，口味

耳目一新。試過以呔呢嗶 vodka、菠蘿汁、椰子味 rum 酒調成的 Butterscotch Summer，面層加有黑椒粒的，喝起來帶點 spicy，充滿亞熱帶風味。

逢星期五晚上，The Pawn 更有著名 D.J. Nat King Soul 打碟，最新的流行地下舞曲、經典 Hip Hop、House 舞曲、巴西 Funk 舞曲、法國電子音樂加上牙買加派對音樂，混合成獨特節奏的音樂，是全星期氣氛最高漲的一天，跟平日的氣氛截然不同。

04



星期一至四飲
酒免費奉送的
canapes，比一般
酒吧的花生、薯片
有誠意。



●The Pawn (Living Room)

地址：灣仔莊士敦道 62 號 2 樓

電話：2866 3444

營業時間：星期一至六 11am-1am,

星期日及公眾假期 11am-11pm

收費：現金及信用卡，設加一。

交通：港鐵灣仔站 A3 出口

泊車：合和中心 \$24/hr

