

健康清新Best Brunch

公平棧的創辦人之一、香港公平貿易聯盟主席
本周名人 梁佩鳳



■向來多吃蔬菜少吃肉，所以特別推介Brunch Club Salad，有燒雞肉在內，不怕味淡。

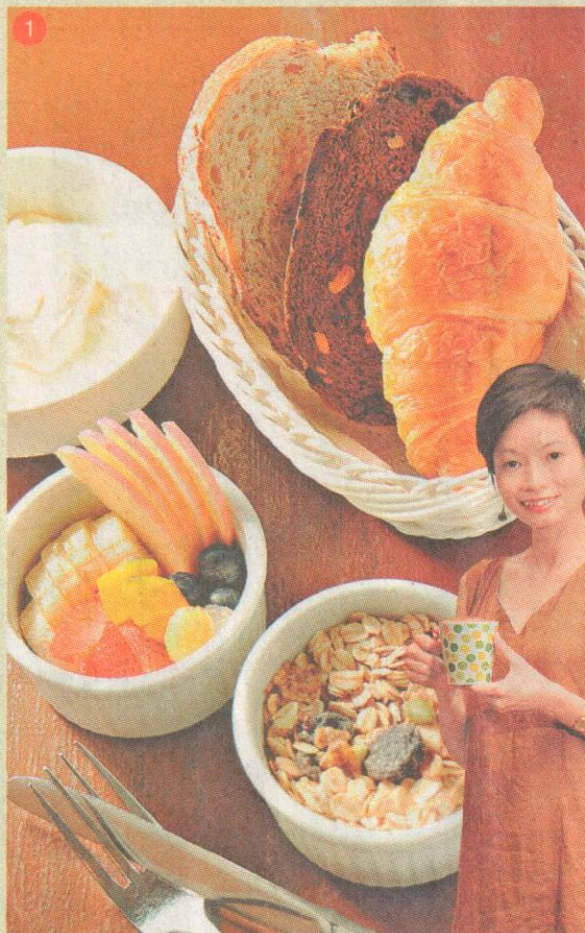
Brunch Club從不以高價食材作招徠，店主注重的是材料新鮮，配合簡單的烹調方法，炮製各式新鮮沙律、薄餅和意大利粉等，叫人一品嘗便愛上。這家小店曾被《HK Magazine》評為供應Best Brunch的咖啡店，我也十分愛吃店內的Continental Breakfast Set，套餐包括果汁、麵包、水果、穀類和乳酪，全都是新鮮炮製，鮮榨的果汁味道天然有營養，麵包當然也是自家烘焗，再配上一杯咖啡或紅茶，是一頓既健康又豐富的早餐，難怪能夠得到一眾《HK Magazine》的讀者投票支持。

值得一提是那熱烘烘、香噴噴的牛角包，皮薄鬆脆，配士多啤梨果醬是不二之選，往後也沒吃過比這兒更為滋味的牛角包。大抵店主明白每個人對「早上」的定義都不同，而且任何時間都有人會起牀，所以這個Breakfast Set是全日供應的，方便大家何時來都有「早餐」吃。

小店支持公平貿易，牆上有黑板寫着：「堅持只提供公平貿易及有機的咖啡及茶」，店主希望向客人提供安全、品質高，以及在香港新鮮烘焙的咖啡，所以不介意增加成本，採用公平貿易的出品，但售價卻不會因此而提高。另一方面，希望藉着選用有意義的產品，讓貧窮農民不再受到剝削，可以得到合理的回報，這個利己利人的承諾，實在令人感動，亦希望這種信念，可以從Brunch Club傳揚開去。



■白沙發、輕音樂，令餐廳變成家般舒適。



1. Continental Breakfast Set 包括乳酪、沙律、飲品等，非常健康。
2. Egg Benedict除了雞蛋，還可選配西班牙辣香腸、蘑菇或洋葱。
3. 我再沒有吃過比這兒更出色的牛角包。
4. 清新的Sour Fresh (後) 和Berry Smoothie (前)，健康又消暑。