



Espresso Con Panna \$22

Espresso面上加入忌廉，中和咖啡的苦澀，而且入口更滑溜，怕苦人士必喝。

鬥特別

咖啡店開到一街都係，多過投注站，要突圍，一定要特別，以下四間新店，各有特色，值得支持。

澳洲地道
double
shot

銅鑼灣人多車多，想搵個地方抖啖氣歇一歇都難。景隆街角有一家新開的咖啡店，地點隱蔽，裝潢raw味十足，咖啡麻包袋、木枱等等，氣氛跟大型連鎖店好唔同，甚有歐洲路邊小店的風情。

此店由在咖啡業界甚有名氣的咖啡烘焙商glory coffee開設，炒豆工場在觀塘開業三年多，除供應給不少酒店、公司外，亦有開設英國City & Guilds證書課程。其中一位老闆是澳洲人，因此咖啡以當地流行的18克咖啡粉沖成，每次都賣以double shot中，寧願用多一shot都要保持咖啡味道一致。工場有超過30款咖啡豆，暫時house blend以4種咖啡豆拼配而成，當中一款巴西圓豆(Peaberry)是來自連續6年獲世界冠軍的莊園，比一般咖啡豆貴6倍，果仁味重，沖espresso最適合。



Coffee Frappe \$38

牛奶加糖水及冰打碎，再加入double ristretto，咖啡味比一般凍咖啡更濃郁甘甜，夏天喝夠消暑。



香蕉蛋糕配有提子糖 \$20

自家製的香蕉蛋糕以黑糖製成，甜味自然，是澳洲普遍的輕食之一。



店外設有一排寧靜的長枱讓客人立飲，特別有街頭風味。



18 Grams

地址：銅鑼灣景隆街15號地下FC舖

電話：2893 8988

營業時間：星期一至四 8:30am-11pm

星期五至六 8:30am-12pm

星期日 8:30am-10pm

泊車：世界貿易中心 \$25/小時