

昔日太陽

添馬社企 Cafe 歎意粉打打氣

城市中的綠化地帶添馬公園，自兩個月前正式啓用後，已吸引不少龍友前來拍照。最近這裏更多了一班饕客捧場，皆因東華三院屬下專門訓練及聘用殘疾人士的社企 iBakery 愛烘焙麵包工房衝出西環，進駐添馬公園開設 Cafe，並把綠色畫廊融為一體，命名為 iBakery Gallery Cafe，除了王牌曲奇、麵包，更增添數款輕食，製作認真，味道可不遜於大師傅出品！

自去年 iBakery 在西環開業後，一直備受讚賞，更引來不少名人高官幫襯。為了讓更多人認識及接觸殘疾人士的努力成果，店方決定在添馬公園內開設 iBakery Gallery Cafe，並配合公園「地常綠」的設計概念，打造出這間「綠色」的優質社企 Cafe。

放滿手工藝品

Cafe 的整體理念跟以往相若，專為培訓及提供就業機會予殘疾人士，無論樓面抑或廚房，皆聘用殘疾或智障人士，比例接近 5 成。全店更以綠色畫廊為題，室內盡是院友的手工藝品，如園藝組於天台栽種的植物、智障人士所創作的畫等，這些都是對他們能力的一種肯定。另外全店的麵包、曲奇、蛋糕和甜品杯，均由西環店每天送到，其中栗子蛋糕、賣相精美的慕絲和奶凍，都是專為新店而設的，配襯一杯頂級的斯里蘭卡茶，質素可不比坊間遜色。

用心製作輕食

此外，店子又設有每星期都會轉款的午市套餐，4 款選擇均以輕食作主打，如 Pesto 香草意粉，便用上自家種的羅勒和荷蘭香草混合製成 Pesto 醬，加點意大利 Parmesan 芝士，每日以人手切碎舂爛，味道清香，拌以 Al Dente 意粉，誠是水準之作。另外，亦有即叫即焗的 Pizza、吞拿魚牛油果香草意大利包等，連餐湯或沙律，每客五、六十元，小記認為一點也不貴，因為用料講究之餘，還請來入行 20 多年、曾於馬會及其他 NGO（非牟利機構）餐廳任職的張廷康師傅主理，他堅持每

日手打 Pesto 醬，又用上較貴的意大利煙豬肉 Pancetta 和 Gammon Ham，以及法國笛豆等，製作一點不馬虎。

Shop Info

地址：金鐘添馬公園添馬茶座

電話：2352 2700

Champy.C

圖片總覽



香草醬意大利麵 \$58 (連餐湯或沙律)

選用院友自種的羅勒及荷蘭貨，每日以人手舂碎，加入松子仁、Parmesan 芝士製成 Pesto Sauce，清香味四溢；意粉則條條 Al Dente，散發淡淡香草味。



忌廉汁煙肉卡邦尼意大利麵 \$62 (連餐湯或沙律)

坊間吃到的，很多時都太多忌廉，吃兩口便覺膩，這裏的分量卻恰到好處，水準不錯。



洋葱火腿芝士薄餅 \$68 (連餐湯或沙律)

直徑約 9 吋的薄餅，餅底由西環工場送來，即叫即焗很薄脆，加上厚肉味濃的 Gammon Ham 和大量芝士，細食的，二人分享都夠食。



吞拿魚牛油果香草意大利包 \$58 (連餐湯或沙律)

意大利包同樣由西環工場製成，有柯打時塗上牛油烘烤，並放入吞拿魚和牛油果，加點點千島沙律醬，好滋味。



栗子蛋糕 \$32、紐約芝士蛋糕 \$26、黑森林蛋糕 \$32（前至後）

專為新店而設的栗子蛋糕，有粒粒栗子蓉，頗足料；黑森林蛋糕則屬傳統做法，浸過酒的车厘子為蛋糕增添酒香。



柯打熱咖啡或茶，會同時附上一、兩塊迷你王牌曲奇，試過好食才買回家都未遲！



專為聖誕節而設的曲奇禮盒，餅罐由兩位輕度智障人士設計，圖案精美；當中首推蜂蜜薑餅人聖誕曲奇，用上新西蘭無鹽牛油製作，香脆鬆化。每盒\$148



店子設有露天位，面對着綠油油的公園，超寫意！



室內裝潢簡潔，牆上掛滿院友所畫的畫作，並請來一名對花藝有認識的義工幫忙設計，心思十足！



店內設有一間 Private Room，若想包場的話，消費滿\$1,000，即可享用 2 小時。