

# SMEXY

LIFESTYLE ARTIST

## BUSINESS LUNCH

SERVING TIME : 11:30 - 14:00



## 沙拉 Salad

經典木盆雞肉凱薩沙拉.....	320
Classic Chicken Breast Caesar Salad	
朝鮮薊果醋沙拉 (可  蛋奶素) .....	300
Balsamico Salad with Antichoke on Top	
燻鮭魚柚子油醋沙拉.....	380
Grapefruit Vinegar Salad served with Salmon on Top	

## 主菜單點菜單 Main Course Menu

紐西蘭莎朗牛排 8OZ.....	720
New Zealand Sirloin Steak 8 OZ	
德國香烤脆皮豬腳.....	680
German Pork Knuckle with Sauerkraut & Mustard Seeds	
燻烤櫻桃鴨胸佐香料橙汁.....	680
Roasted Duck Breast served with Orange Sauce	
熱那亞奶油香煎鮭魚.....	640
Fried Salmon by Genoa Cream	
法式檸檬香煎旗魚.....	620
Fried Swordfish served with Lemon Sauce	
法式奶油比目魚.....	610
Fried Flatfish served with French Butter	

## 義大利麵&燉飯 Pasta & Risotto

西西里雞腿紅醬寬麵.....	270
Red Sauce Fettuccine served with Chicken Drumstick	
羅勒青醬透抽義大利麵.....	260
Pesto Linguine cooked together with Pre-fried Fresh Squid	
羅勒清炒時蔬麵.....	240
Pesto/Vegetable/Pasta(Linguine)	

另計 10% 服務費 • All above items are subject to 10% service charge.

## 義大利麵&燉飯 Pasta & Risotto

牛肝蕈松露奶油野菇燉飯(可素食).....	260
Porcini Risotto with Truffle Sauce, Wild Mushroom, and Fresh Cream	
巴沙魚薑黃綜合時蔬燉飯.....	280
Turmeric Risotto with Vegetables and Basa Fish on Top	
沙茶牛肉炒飯.....	270
Stir Fried Rice with Barbecue Sauce and Sliced Beef	

## 經典牛肉麵 Taiwan Beef Noodles

紅燒半筋半肉牛肉麵.....	300
Half Tendon Half Meat Braised Beef Noodle Soup	
清燉牛腩牛肉麵.....	260
Stewed Beef Noodle Soup with Beef Brisket	

## 鹹點 Savory

墨西哥雞肉可頌.....	340
Jalapeno Pepper Chicken Croissant	
燻鮭魚酪梨可頌.....	350
Guacamole Croissant with Salmon	
義式瑪格莉特薄餅 Pizza .....	220
Margarita Pizza	
英式炸魚薯條.....	250
Fish & Chip served with Yuzu Kosho Tartar Sauce	
SMEXY 招牌炸雞.....	280
Special Fried Chicken by SMEXY	
吮指回味酥香二節翅佐水牛城辣雞醬 (8 piece) .....	220
Tasty Chicken Wings served with Buffalo Wing Sauce	

另計 10% 服務費 · All above items are subject to 10% service charge.

## SMEXY 義式咖啡豆種及咖啡機介紹



### 「Elektra Barlume」

咖啡機外觀非長得柔和  
鍍鉻部件像鏡子一樣  
期外觀可追溯到 50 年代  
是時尚咖啡廳及餐廳的理想選擇

本店採用的咖啡機為 Elektra Barlume

以半自動精準設定的溫度  
萃取出一杯原汁原味的道地義式咖啡

咖啡豆產地來自：瓜地馬拉和伊索比亞的混合豆

以中深烘焙的方式烘焙出來的豆子  
味道上帶有榛果、甜橙以及黑可可的風味

# BEVERAGES

## 咖啡 Coffee

美式咖啡.....	100
Americano Hot / Ice	(+奶盅 10)
卡布奇諾.....	120
Cappuccino Hot / Ice	
摩卡.....	130
Mocha Hot / Ice	
焦糖瑪奇朵.....	150
Caramel Macchiato Hot / Ice	
拿鐵.....	120
Latte Hot / Ice	
風味拿鐵(榛果/香草).....	130
Flavored Latte (Hazelnut / Vanilla) Hot / Ice	
西西里咖啡.....	160
Espresso Romano Ice	

## 茶&其他 Tea & Others

斯里蘭卡/肯亞 錫蘭紅茶.....	100
Sri Lanka Ceylon Black Tea <b>Ice</b> (+奶盅 10)	
英國皇室認證 倫敦唐寧 伯爵茶.....	150
Earl Gray Tea From TWININGS <b>Hot</b> (+奶盅 10)	
日本京都有機釜炒玄米蒸菁綠茶.....	150
Organic Kyoto Genmaicha Leaf <b>Hot</b>	
英國威塔斯茶坊玫瑰薰香風味紅茶.....	150
Whittard English Rose Black Tea <b>Hot</b>	
南非紅寶石國寶茶(Decaffeinated).....	150
Western Cape Province Rooibos <b>Hot</b>	
司迪生洋甘菊(Decaffeinated).....	150
Stassen Herbal Infusion Chamomile <b>Hot</b>	
新鮮水果茶.....	200
Fresh Fruit Tea <b>Hot / Ice</b>	
鮮奶茶.....	150
Fresh Milk Tea <b>Hot / Ice</b>	
當季現榨果汁.....	150
Seasonal Juice with Ice	
可樂/零卡可樂/雪碧.....	100
Coke / Diet coke / Sprite <b>Ice</b>	
沛綠雅 330ml.....	120
Perrier Water 330ml	
聖佩黎洛氣泡礦泉水 1000ml .....	200
San Pellegrino 1000ml	

另計 10% 服務費。All above items are subject to 10% service charge.

# SMEXY

LIFESTYLE ARTIST

LEISURE AFTERNOON

SERVING TIME : 14:30-17:00

## 沙拉 Salad

經典木盆雞肉凱薩沙拉.....	320
Classic Chicken Breast Caesar Salad	
朝鮮薊果醋沙拉 (可  蛋奶素) .....	300
Balsamico Salad with Antichoke on Top	
燻鮭魚柚子油醋沙拉.....	380
Grapefruit Vinegar Salad served with Salmon on Top	

## 主菜單點菜單 Main Course Menu

紐西蘭莎朗牛排 8OZ.....	720
New Zealand Sirloin Steak 8 OZ	
德國香烤脆皮豬腳.....	680
German Pork Knuckle with Sauerkraut & Mustard Seeds	
爐烤櫻桃鴨胸佐香料橙汁.....	680
Roasted Duck Breast served with Orange Sauce	
熱那亞奶油香煎鮭魚.....	640
Fried Salmon by Genoa Cream	
法式檸檬香煎旗魚.....	620
Fried Swordfish served with Lemon Sauce	
法式奶油比目魚.....	610
Fried Flatfish served with French Butter	

## 經典牛肉麵 Taiwan Beef Noodles

紅燒半筋半肉牛肉麵.....	300
Half Tendon Half Meat Braised Beef Noodle Soup	
清燉牛腩牛肉麵.....	260
Stewed Beef Noodle Soup with Beef Brisket	

另計 10% 服務費 - All above items are subject to 10% service charge.



## 鹹點及甜點 Savory and Dessert

墨西哥雞肉可頌.....	340
Jalapeno Pepper Chicken Croissant	
燻鮭魚酪梨可頌.....	350
Guacamole Croissant with Salmon	
義式瑪格莉特薄餅 Pizza .....	220
Margarita Pizza	
英式炸魚薯條.....	250
Fish & Chip served with Yuzu Kosho Tartar Sauce	
SMEXY 招牌炸雞.....	280
Special Fried Chicken by SMEXY	
吮指回味酥香二節翅佐水牛城辣雞醬 (8 piece) .....	220
Tasty Chicken Wings served with Buffalo Wing Sauce	
法式雞肉鹹派.....	150
Flavored Mushroom Chicken Quiche	
檸檬塔.....	150
Lemon Tart	
地瓜起司蛋糕.....	170
Sweet Potato Baked Cheesecake	
72%黑巧克力塔.....	150
72% Black Chocolate Tart	
巴斯克起司蛋糕.....	200
Basque Cheesecake	

## SMEXY 義式咖啡豆種及咖啡機介紹



### 「Elektra Barlume」

咖啡機外觀非長得柔和  
鍍鉻部件像鏡子一樣  
期外觀可追溯到 50 年代  
是時尚咖啡廳及餐廳的理想選擇

本店採用的咖啡機為 Elektra Barlume  
以半自動精準設定的溫度  
萃取出一杯原汁原味的道地義式咖啡

咖啡豆產地來自：瓜地馬拉和伊索比亞的混合豆  
以中深烘焙的方式烘焙出來的豆子  
味道上帶有榛果、甜橙以及黑可可的風味

## 咖啡 Coffee

美式咖啡.....	100
Americano Hot / Ice	(+奶盅 10)
卡布奇諾.....	120
Cappuccino Hot / Ice	
摩卡.....	130
Mocha Hot / Ice	
焦糖瑪奇朵.....	150
Caramel Macchiato Hot / Ice	
拿鐵.....	120
Latte Hot / Ice	
風味拿鐵(榛果/香草).....	130
Flavored Latte (Hazelnut / Vanilla) Hot / Ice	
西西里咖啡.....	160
Espresso Romano Ice	

## 評選咖啡師簡介

SMEXY 咖啡師 專精於手沖、虹吸式咖啡領域。

不拘泥於制式沖煮形式，擅長為每一支不同種類及烘焙度的咖啡豆定制其專屬的沖煮方式。

亦能根據顧客喜好調整咖啡煮法，讓每一位咖啡饕客皆能享有緻的精品咖啡體驗。

## 手沖咖啡介紹

手沖咖啡是將水注入咖啡粉，經由濾紙濾杯過濾出咖啡液的過程，其中水流的流速、擾動、溫度及沖煮時間皆由沖煮者控制。雖然只需使用簡單器具，但有一定的萃取觀念、手法經驗能夠我們手沖體驗更豐富。

## 虹吸式咖啡介紹

虹吸咖啡利用水沸騰的壓力沖煮

虹吸咖啡是一種萃取、烹製咖啡的方式，目前萃取咖啡的主要方式有 6 種，包括浸泡法、煎煮法、循環法、滴濾法、虹吸法和加壓法，即使用的是同一種咖啡豆，但因為萃取器具和方式不同最後泡出來的咖啡風味，也會有所不同。

其中，虹吸法是利用水沸騰時產生的壓力，來幫助烹煮咖啡。一般來說，虹吸咖啡的苦味會較為明顯，但口感厚實圓潤，口味純淨度高，也可以帶出更多咖啡的焦糖和堅果香氣，萃取出最接近原始咖啡豆的風味。

## 特選手工精品咖啡

### Hand Brewed Specialty Coffee

哥倫比亞 頂級精品 卡圖龍 (Colombia Caturron)

NT : 220

海拔 : 1650 M

品種 : 卡圖龍

處理法 : 日曬

風味 : 葡萄柚、黑醋栗、吉野櫻花、梔子花、香草花、  
輕盈 酒 香甜美多汁、風味優雅細膩

這種咖啡品種是一種非典型的樹，形狀像貓尾樹，但櫻桃大的像 帕卡馬拉。在西班牙語中，“大”的名字後面加-on，這就“Caturron”名字的由來。咖啡有一個32小時的碳浸漬過程，在非洲牀上緩慢乾燥。

印尼 東爪哇島 艷下濱果 (Indonesia East Java)

NT : 220

海拔 : 1300-1450 公尺

處理法 : Anaerobic Natural 厭氧日曬批次

風味 : 黃檸檬、柳橙、龍眼乾、酒香、草莓、蘋果

『精彩繽紛的熱帶水果釀香氣中，帶著梔子花、雞蛋花與果調 香水芬芳，穿插著黃檸檬、小玉西瓜、柳橙與龍眼乾風味，有酒香氣沒有酒味，中後段洋溢著淡淡的的草莓酒、蘋果酒、紅葡萄酒、萊姆酒與蛋酒香，口感飽滿圓潤、甜感豐富，迷人的香蕉蛋糕、水果雞尾酒與巧克力麥芽甜膩尾韻，鼻腔舒暢、喉韻綿長。』

另計 10% 服務費，All above items are subject to 10% service charge.

# 特選手工精品咖啡

## Hand Brewed Specialty Coffee

蘇門答臘 極品曼特寧(Kerinci)

NT : 220

產區：蘇門答臘 (Indonesia Sumatra)

海拔：1100-1300MASL

處理法：濕刨法

品種：阿拉比卡

等級：G1

風味:奶油、甜巧克力、黑糖、黑莓、果乾、口感乾淨醇厚

「曼特寧」一個以民族之名來命名的咖啡豆。獨特的不對稱形狀 和深具海藍寶石色調成了識別正宗的蘇門答臘咖啡的標記。

曼特寧獨特的風味，是它不尋常的濕刨加工處理法的直接結果，而酸度剛好、口感流暢、豐富，帶有甜巧克力味道，讓蘇門答臘咖啡豆一直備受推崇。

耶加古吉 莎耶紗 微批次日曬(Guji Hamballa Buku Sayisa)

NT : 220

海拔：2300 公尺

處理法：曬架日曬乾燥

烘焙度：淺中

風味的飽滿度如雪莉酒桶的三種層次變化，莓果香氣,花香圍繞,圓潤微醺的酒感

Buku Sayisa 是埃塞俄比亞海拔最高的咖啡種植區之一，海拔 2,350 米，地理的優勢造就美好的咖啡，微量精品可追朔其採收時的工序環節（ Buku Sayisa 村的咖啡農）將他們的紅櫻桃帶到當地的磨坊並且記錄生產的數量及製程。

另計 10% 服務費。All above items are subject to 10% service charge.

# BEVERAGES

## 茶&其他 Tea & Others

斯里蘭卡/肯亞 錫蘭紅茶.....	100
Sri Lanka Ceylon Black Tea <b>Ice</b> (+奶盅 10)	
英國皇室認證 倫敦唐寧 伯爵茶.....	150
Earl Gray Tea From TWININGS <b>Hot</b> (+奶盅 10)	
日本京都有機釜炒玄米蒸菁綠茶.....	150
Organic Kyoto Genmaicha Leaf <b>Hot</b>	
英國威塔斯茶坊玫瑰薰香風味紅茶.....	150
Whittard English Rose Black Tea <b>Hot</b>	
南非紅寶石國寶茶(Decaffeinated).....	150
Western Cape Province Rooibos <b>Hot</b>	
司迪生洋甘菊茶(Decaffeinated).....	150
Stassen Herbal Infusion Chamomile <b>Hot</b>	
新鮮水果茶.....	200
Fresh Fruit Tea <b>Hot / Ice</b>	
鮮奶茶.....	150
Fresh Milk Tea <b>Hot / Ice</b>	
當季現榨汁.....	150
Seasonal Juice with Ice	
可樂/零卡可樂/雪碧.....	100
Coke / Diet coke / Sprite <b>Ice</b>	
沛綠雅 330ml.....	120
Perrier Water 330ml	
聖佩黎洛氣泡礦泉水 1000ml.....	200
San Pellegrino 1000ml	

另計 10% 服務費 - All above items are subject to 10% service charge.

## COCKTAIL 雞尾酒

<b>Mimosa</b> .....	350
Sparkling / Orange Juice	
<b>Sex On The Beach</b> .....	400
Vodka / Melon / Chambord / Pineapple Juice	
<b>Mojito</b> .....	400
Light Rum / Lime Juice / Sugar / Mint / Soda Water	
<b>Mai-Tai</b> .....	420
Rum / Dark Rum / Orange / Pineapple / Cointrea	
<b>Gin Tonic</b> .....	400
Gin/Tonic Water	
<b>Highball</b> .....	300
Whisky/Soda Water	

## House Wine 葡萄酒

	Gls	Btl
<b>House Red</b> .....	300	1600
(Isilla Joven, Tempranillo)		
<b>House White</b> .....	300	1800
(Calabria Guiding Star Chardonnay)		

## SPIRIT 烈酒

	Gls	Btl
<b>Glenfiddich 15 yrs</b> .....	350	4600
<b>Balvenie 12 yrs</b> .....	350	4500
<b>Yamasaki 山崎威士忌</b> .....	500	6600



# SMEXY

LIFESTYLE ARTIST

## HAPPY HOUR

SERVING TIME 17:00 - 18:00

ALL BEERS BUY ONE GET ONE FREE

歡樂時光各款啤酒買一送一

## 啤酒 Beer

嘉士伯生啤  .....	300
Carlsberg Draught 500ml	
比利時可倫堡 1664 啤酒 .....	280
Belgium Kronenbourg 1664	
夏日密啤酒 (蘋果/接骨木) .....	280
Somersby (Apple / Elderflower)	
艾丁格小麥黑啤 .....	260
Erdinger Weissbier Dunkel from German	
可樂娜啤酒 .....	260
Corona Extra Beer from Mexico	
西班牙巴塞隆納星達姆精釀啤酒.....	260
Spanish Barcelona Estrella Special Brewed Bottled Beer	

## 搭酒好夥伴 Drunk Food

歐式綜合冷肉起司盤 .....	980
European Charcuterie & Cheese Board	

## 炸物 Deep Fried Foods

酥炸剝皮辣椒與現流軟絲 .....	260
Fried Peeled Chili with Neritic Squid	
英式炸魚薯條 佐柚子胡椒塔塔醬 .....	250
Fish & Chip served with Yuzu Kosho Tartar Sauce	
帕瑪森松露脆薯 佐松露酸奶 .....	320
Parmesan Cheese Fries served with Truffle Sour Cream	
吮指回味酥香二節翅佐水牛城辣雞醬 (8 piece) .....	220
Finger Chicken Wings / Buffalo Wing Sauce	
綜合炸物拼盤 (中卷/日式炸雞/臭豆腐/剝皮辣椒).....	370
Continental Mixed Fried Food Platter	
SMEXY 招牌炸雞 .....	280
Special Fried Chicken by SMEXY	

## 鹹點及甜點 Savory and Dessert

墨西哥雞肉可頌.....	340
Jalapeno Pepper Chicken Croissant	
燻鮭魚酪梨可頌.....	350
Guacamole Croissant with Salmon	
義式瑪格莉特薄餅 <b>Pizza</b> .....	220
Margarita Pizza	
英式炸魚薯條.....	250
Fish & Chip served with Yuzu Kosho Tartar Sauce	
<b>SMEXY 招牌炸雞</b> .....	280
Special Fried Chicken by SMEXY	
吮指回味酥香二節翅佐水牛城辣雞醬 (8 piece) .....	220
Tasty Chicken Wings served with Buffalo Wing Sauce	
法式雞肉鹹派.....	150
Flavored Mushroom Chicken Quiche	
檸檬塔.....	150
Lemon Tart	
地瓜起司蛋糕.....	170
Sweet Potato Baked Cheesecake	
72%黑巧克力塔.....	150
72% Black Chocolate Tart	
巴斯克起司蛋糕.....	200
Basque Cheesecake	

另計 10% 服務費。All above items are subject to 10% service charge.

## COCKTAIL 雞尾酒

<b>Mimosa</b> .....	350
Sparkling / Orange Juice	
<b>Sex On The Beach</b> .....	400
Vodka / Melon / Chambord / Pineapple Juice	
<b>Mojito</b> .....	400
Light Rum / Lime Juice / Sugar / Mint / Soda Water	
<b>Mai-Tai</b> .....	420
Rum / Dark Rum / Orange / Pineapple / Cointrea	
<b>Gin Tonic</b> .....	400
Gin/Tonic Water	
<b>Highball</b> .....	300
Whisky/Soda Water	

## House Wine 葡萄酒

	Gls	Btl
<b>House Red</b> .....	300	1600
(Isilla Joven, Tempranillo)		
<b>House White</b> .....	300	1800
(Calabria Guiding Star Chardonnay)		

## SPIRIT 烈酒

	Gls	Btl
<b>Glenfiddich 15 yrs</b> .....	350	4600
<b>Balvenie 12 yrs</b> .....	350	4500
<b>Yamasaki 山崎威士忌</b> .....	500	6600