



慢味英倫好時光



營業時間：

沙田日賽賽事：11:30am – 6:00pm*

沙田夜賽賽事：6:15pm – 11:00pm*

(*首場賽事前1.5小時(日賽賽事) /

1小時(夜賽賽事)至尾場賽事)

不是馬迷，卻期待賽馬日入馬場走一趟，為的是與友好嘆一頓悠閒Brunch！位於沙田馬場第2座看台2樓的型格餐廳「喜馬當先」(Hay Market)，2014年開業至今，以英倫農舍為主題，帶點懷舊風，每逢賽馬日推出半自助Brunch。在此一邊品嚐豐富美食一邊欣賞賽事，感覺人生真是美好。

餐廳面積近一萬平方呎，共兩層，座位超過240個。請來曾負責香港置地文華東方酒店、Mott 32等項目的著名建築及室內設計師Joyce Wang操刀，處處見心思。如以不同家具與原木、西班牙磚、雲石等地板物料，劃分多個用餐區，和諧中見格調；中央特設馬蹄形樓梯，連接閣樓兩間特設室內露台的獨立廂房，配合落地大玻璃，將自然光及室外開揚馬場景致引進室內。慢活，就是生活。

Brunch的頭盤及甜品自取，包括新鮮出爐的麵包、Egg Station供應即製的自選奄列等。主菜方面，推介燒焗春雞伴開心果及碎薯茸配蘋果醋汁、燴和牛面頰伴辣根薯茸及燒迷你甘筍配脆香骨髓。甜品除提供低糖健康之選，還有即叫即製的朱古力 Lava Cake。





燴和牛面頰伴辣根薯茸及
燒迷你甘筍配脆香骨髓



燒焗春雞伴開心果及
碎薯茸配蘋果醋汁

啤
酒
脆
漿
炸
鱈
魚
柳



及
粗
薯
條



克里斯蒂安
馬會 總廚師長 (馬場 - 西菜)

材料 (4人份量)

鱈魚柳	4件 (每件200克)	他他醬	350克
啤酒脆漿	1公斤	檸檬	2個
低筋麵粉	50克	菜油	1公升
薯條	400克	鹽及胡椒粉	適量

啤酒脆漿

啤酒	450毫升
調好自發麵粉	400克
粟米油	50克
鹽	5克

焗薯條

美國薯仔	4大個
低筋麵粉	20克
粟米油	50毫升
鹽	5克

青豆茸

冷凍青豆	240克
鹽味牛油	60克
鹽及胡椒粉	5克

他他醬

蛋黃醬	200克	洋蔥碎	30克
烱蛋碎	1隻	番茜碎	10克
水瓜柳碎	30克	檸檬汁	半個
酸青瓜碎	50克		

煮法

- 啤酒脆漿：在大容器中放入調好自發麵粉、鹽及粟米油，加入啤酒用打蛋器慢慢打至均勻。脆漿不要結顆粒，靜置30分鐘。
- 他他醬：將蛋黃醬、烱蛋碎、水瓜柳碎、酸青瓜碎、洋蔥碎、檸檬汁及番茜碎混合，然後調味。
- 青豆茸：煲一鍋熱水，下鹽；用大火把青豆煮3分鐘，取出隔水後壓成茸，加入牛油、鹽及胡椒粉調味。
- 焗薯條：薯仔去皮後切成粗條；預熱焗爐至200度。薯條以滾水煮2至3分鐘至半熟後隔水，將之放在焗盆上，灑上麵粉、油及鹽並拌好，放入焗爐焗15至20分鐘至香脆金黃。
- 炸魚柳：把油燒熱至200度；魚柳以廚房紙吸乾水分後調味，灑上1匙麵粉再蘸上脆漿，放入滾油炸6至8分鐘至金黃香脆，盛起後以廚房紙吸乾油分。