

\$3.28

▲美國黑安格斯西冷扒達10安士，厚度適中，外面有炭烤的煙熏香，中間軟嫩多汁，肉味香濃。

純素生酮零麩質 SpiceBox Organics

這間純素咖啡室，室內及室外用餐空間共有約1,300平方呎，是品牌第一次將咖啡室及綠色食材店二合一的概念。此品牌是獲美國USDA National Organic Program認證的有機食材店，多年來得到不少環保及素食者粉絲愛戴。新店的餐單當然是全店的最大亮點，品牌堅持用最好的有機及天然食材，炮製餐單上的每項食物，貫徹「純素、生酮、零麩質」的創辦初衷。

獨家輕食首推全日早餐，包括純素香蕉班戟或配有機楓糖漿及新鮮香蕉片，誘人滋味。招牌早餐墨西哥卷，以印度香米、番茄、青瓜、薄荷醬，以及豆腐或炒蛋，層層地捲起來，味道夠清新。另有朱古力高蛋白奶昔碗，則以朱古力奶昔配自家採購的燕麥脆脆、香蕉、士多啤梨、椰子脆片及龍舌蘭糖漿，香濃好味，作為早餐、午後小吃或運動後的能量補充均合適。

新店獨家的綠色生活選物，則有由本地康普茶（Kombucha）品牌「大杯茶」供應的新鮮康普茶，包括人參及烏龍口味；由環保概念酒品牌Sea Change搜羅對環境友善、道德採購的支裝及杯裝葡萄酒。

SpiceBox Organics

地址：
將軍澳唐賢街33號
Capri Place地面G10舖
電話：3485 8393
營業時間：
8am-8pm



素豆腐炒蛋配多士 \$99



▲純素炒蛋以豆腐為主要食材製作，加上自家製調味料，讓它變得像蛋一般。

開胃菜拼盤 \$148



▲集合了多款簡單和健康的開胃菜，包括季節性口味的鷹嘴豆泥、橄欖、蔬菜和麵包。

招牌早餐墨西哥卷 \$128



▲用印度番薯、薄豆、香米、青瓜、薄荷醬或炒蛋，味道清新。

▲室內原木長約為主，以簡約為進食。

88%

和甜品等。

星期