



坐在店前的吧枱位，可看到咖啡師 Hand drip 或 Clever drip 炮製單品咖啡。



Single origin \$70 (細)

有兩三款單品豆選擇，會不時轉換，這款哥倫比亞豆，咖啡色澤像茶，帶金奇異果、花生糖般的味道，質感較豐厚。

來一杯醒腦 coffee!

好多香港人的「早餐」，少不得一杯靚咖啡。吸索着那道啡香，正好醒醒腦；大啖喝下可喚醒味蕾，若然還有冷熱交替的效果，肯定好醒神。



Dirty \$38

只是簡單的 espresso 及凍鮮奶，卻做出冷熱效果，記得趕快飲，才能嘗到箇中滋味。咖啡師推介這店獨家的拼貼咖啡 Black belly，咖啡味較濃，微甜中帶朱古力味，跟鮮奶好夾。

(另加 \$8 轉 Black belly)





店子開揚，門前座位最搶手，木系布置很舒服，好 laid back。

來灣仔的 Elephant Grounds，啡迷一定得到滿足。自問非喝 espresso、latte、cappuccino 的，店子當然滿足到你，這裏還有坊間少見的「Dirty」，就是將 double shot espresso X 凍鮮奶，看 espresso 慢慢滲進奶內，既聞到濃郁啡香，碰上嘴唇的是熱咖啡，流進喉嚨的卻是凍鮮奶，感覺好有趣。品嚐「Dirty」，貼士是要快，攞耐了，等如變成一杯「室溫」凍 Latte。

也可試以時令咖啡豆配搭出的拼貼咖啡 Black belly，兩款咖啡豆分別來自巴西的卡爾穆迪米納斯及哥倫比亞，於 Cup of Excellence 的評分均高於 85 分，這店獨家發售，咖啡豆經深度烘焙，咖啡味較濃，微甜中帶朱古力味。招牌 OG 拼貼咖啡，混合肯亞、埃塞俄比亞、哥倫比亞及巴西出品，酸度適中易入口，也帶花香，沖製意式咖啡不錯。追求香醇的，就點單品咖啡吧！可選 Hand drip 或 Clever drip，每次有兩三款豆，以淺度烘焙來突出原味。

以為咖啡是主角，原來店子的茶飲也不是單純的綠葉，近排大熱的漸層飲品，這裏就有杯 Mango red jade iced tea，以紅茶 + 法國芒果蓉 + 橙汁炮製，橙黃色調層層疊，好吸睛。「紅玉」茶葉是 Teakha 旗下 Plantation 的出品，選自

台灣南投，層次豐富。啜一口茶飲，先是茶香、果香，拌勻再喝，又是另一種風味，這款茶連同餐牌上的桂花烏龍茶，都是這分店獨家。

揀好 tea or coffee，便可以專心揀食物，自家新鮮烘製的牛角包、香蕉 muffin、鬆餅、朱古力丹麥包等，都可方便買走。有點閒情的話，坐下來享受牛油果多士、花生醬香蕉多士，或是健康的穀物早餐，包保元氣大盛。

↓ Latte \$40
以招牌 OG 拼貼咖啡沖泡，酸度適中，帶花香，不止喝到奶泡味道。



← 每天在店內新鮮烘製的酥點，牛角包、scone 及朱古力丹麥包等，是早晨的動力來源。（\$18 - \$25）

01 Mango red jade iced tea \$58

來自台灣南投的有機紅茶「紅玉」，帶果味甜香，質感豐富，店子添加法國芒果蓉及橙汁，變成漸層茶飲，視覺及味覺都得到滿足。

02 Avocado toast \$75

自製酸種麵包，煎香後塗上番茜醬、牛油果、小蘿蔔及日本拾蛋，美味有營養。

03 Yoghurt granola parfaits served with honey \$65

這款雜莓口味就將燕麥跟烘烤杏仁、提子乾混合，配以天然乳酪及雜莓，食得健康。



02



01



03

Elephant Grounds Star Street

地址：灣仔永豐街 8 號地舖

電話：2778 2700

營業時間：星期一至星期四 8am-9pm；星期五 8am-10pm；星期六 9am-10pm；星期日 9am-9pm

收費：現金、八達通及信用卡，設加一

交通：港鐵金鐘站 F 出口

泊車：太古廣場 3 座 \$25 / hr

平均消費：\$150

info