



4 Pork Roulade (\$22)
這是食家達的至愛，由鹹鴨蛋內捲開心果、燕豆及墨西哥辣椒，入口脆膩，但配以伴碟的蘋果、乾貝、新鮮蔬菜及意大利米，味道立時變得清新可口。脆皮的煎餅片，則帶出中國元素，把法國菜融合東方特色。



Nyood

位於名店林立的1096 Queen Street West的Nyood (416-466-1888, www.nyood.ca) 由食物頻道(Food Network) Everyday Exotic的節目主持Roger Mooking主理。有中國及千里達血統的Roger Mooking，本是一位音樂人，作品曾奪米諾獎(Muno Award)。他堅持把音樂的感覺與

食物結合，除了要好味道外，還要帶來視覺及味覺的驚喜，一如不同的樂器會融合出悅耳的音樂一樣。

非、法、中業Crossover
這位曾於Royal York Hotel當主廚的音樂人，視複製食物與寫音樂一樣：「最難做的食物就是沒

有驚喜的。我要煮出來的東西對進食的人有衝擊，例如我來自千里達，曾到歐洲學廚，便想到把非洲的燻菜菜式，結合法式的精緻燉法。我祖先是中國人，從他傳下來的食譜我知道中國人喜歡熱辣的飯菜，又喜歡味道的東西，便想到可吞拿一些冰凍清甜



赤裸的驚喜

很多生活上的驚喜是要細心發掘的，但來到開張約一年的Nyood，驚喜就如餐廳名字的音譯一樣，是赤裸裸活現眼前。從道里簡約主義的餐廳名字到裝潢，結合中、非、法的食物配搭，沒有一項不是簡單赤裸的讓顧客感到驚喜。正如由音樂界走到飲食業的Nyood行政總廚Roger Mooking告訴凌達：「我要顧客在見到餐廳的設計、食物的擺設及味道時，都要忍不住wow一聲！」



1 Moroccan Lamb Goulbiac (\$22)
鹹皮通？非也，是富有印度風味鹹皮，配以香茅、西芹、蘋果的燻皮蒜蓉羊肉。

2 Warm Smoked Calamari Salad (\$14)
好味道的食客可以嘗試辣鹹皮：這道以川幫特製的鹹皮，由Arbequina橄欖、康爾、荷香配西芹、洋蔥香腸及鱈魚，味道既辣且鹹，一口咬入立時鹹肉生津，刺激中受。

3 Roger Mooking認為豆豉如腐香一樣，材料一定要簡單，但配搭要出心裁，這樣才會令人驚喜。

4 Lychee Ceviche (\$14)
Ceviche是南美洲的特色，重點是以檸檬汁的酸配以熱熱的海鮮；例如Roger用檸檬汁把小蝦燻燒，再配以荔枝及黃豆，味道既刺激又清涼。



Purple Potato Flatbread (\$13)
薯餅是Nyood的特色：這道以薯餅包裹碎配肉，再裹粉煎至微焦，再配以mizuna葉點綴，熟透之餘沒有一點薄脆的肥膩感。



出斬新意。」
數年前於市中心開設Kaltura西餐廳的Roger，也把驚喜帶到Nyood的餐室佈置。從外面看，它根本不像一間餐廳，黑灰的木板設計配上一塊不透光的玻璃，倒像一間新潮的家具或飾物店。不過推門入內就別有洞天：開放式的廚房設計加上高深櫃底，左邊牆壁的书架擺設，

天花的歌隊雕刻加上椅柱的塗鴉設計，都貫徹了Roger融合各地特色的驚喜主旨。而當顧客飲飽食醉之時，侍應會把餐夾夾在一部舊書中。Roger說：「不用傳統的黑色帳篷，是要讓顧客有點家的感覺，令餐桌不會因多了帳篷而感到怪異。」

▲原裝與再創設計：雖然保證當日大廚非常忙碌，但他們並沒有弄錯味道，每餐人都專心練習自己負責的職。