

零下20度 伏特加凍飲新滋味

SALT&BREAD

卡比索歐陸餐廳

主題餐廳不稀奇
但能將異國情調發揮到淋漓盡致的
大概就非SALT&BREAD莫屬了
而來到SALT&BREAD
除了感受俄羅斯文化及享用道地俄國菜之外
絕不能錯過SALT&BREAD獨一無二的創舉
就是在冰窖裡面一口純飲伏特加
說是會讓你凍到上癮，也一點都不誇張！

採訪報導 / 李佩琪 攝影 / 莊雲斌

走 在敦化南路上，你可以清楚看見門面有彩繪著可愛俄羅斯娃娃的SALT&BREAD，店名的字義是鹽與麵包的意思。而鹽與麵包是俄羅斯民族招待客人展現熱情所不可或缺的必備品，代表著祝福與歡迎，這也正是餐廳老闆當初創立的本意。

俄式情調

SALT&BREAD從吧台高腳椅、餐桌椅、屏風到地磚拼貼，都可看到俄羅斯國色的展現，沙皇綠與大紅色的鮮明配色，克里姆林宮洋蔥頭搭配綠色小花的店徽，在小地方輕輕點綴著，牆面上懸掛的油畫是傳統的俄國童話故事，麥穗及收割工具也被收錄在畫框中，讓人完全沉浸在濃濃的俄式氛圍之中。

再往裡邊走去，看到的是以深咖啡色木頭打造而成的雙層空間，教堂式的挑高設計，幾株炭燈簡單裝飾著，顯得燈光昏暗，可以滿足部分客人喜歡隱密的需求。

除了仿俄式的絕佳裝潢之外，在聽覺享受方面，不單只播放



SALT&BREAD成立緣起

南僑企業會長陳飛龍，SALT&BREAD餐廳的老闆。陳會長在金磚四國熱潮還沒發燒之前，即看上俄國的發展潛力，他形容俄羅斯人是「西方臉孔的東方人」，同時擁有西方人熱情跟東方人好客的特質，所以一直很期望將俄國的文化特色推薦給台灣民眾。

再加上陳會長與俄羅斯在臺代表處處長是好友關係，而當處長每每想到俄羅斯的美食時，處長夫人都必須親自下廚，因此為了讓好友能隨時品嚐到家鄉的好滋味，陳會長便打造了極具俄國風情的SALT&BREAD，菜單則由俄籍廚師親自擬定，菜色豐富且道地，是目前台北市200多位俄羅斯人解思鄉情懷的好去處。

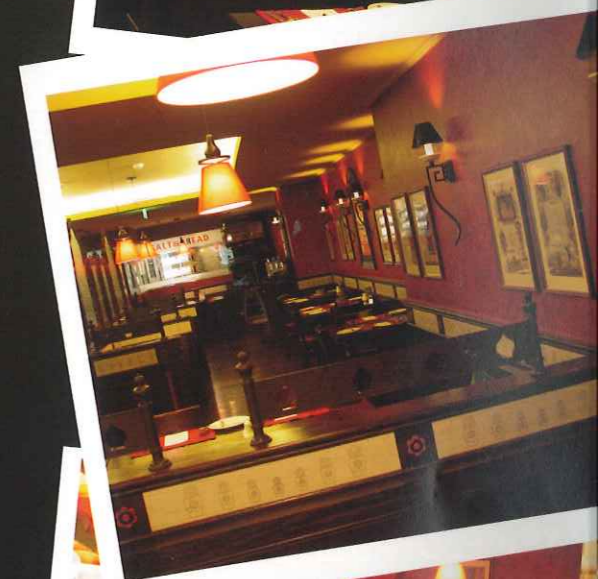
俄羅斯樂曲，每天晚上7：30至10：00都有烏克蘭二人樂團的現場表演，以走唱形式帶領客人把玩手風琴，並隨傳統音樂共舞，藉由互動過程，充分釋放俄羅斯的奔放熱情。

引進市面少見伏特加

SALT&BREAD的吧台上擺滿各式口味不同的伏特加，約有16種品牌，國籍多半以美國及波蘭為大宗。由於現在消費者飲用調味伏特加的飲用量大，重視客人的SALT&BREAD，當然不再只限於引進純酒精類的伏特加。

吧台主任Gery說，SALT&BREAD引進伏特加的標準，是依循市場的稀有性及消費者的喜好程度，所以這裡的伏特加，有一部分是台灣沒有代理引進的稀有品牌，因此店裡大多數的伏特加都是從國外原廠訂購或親自帶回。

FASHION 時尚據點



最佳環境 冰窖

在用餐的前後，你可能已先嘗到伏特加調酒的迷人風采，但你絕不放過SALT&BREAD的重頭戲。套上店家提供的羽絨衣，進入零下20度的Low Bar裡體驗純飲伏特加的凍感，保證讓你凍上癮。

SALT&BREAD裡的冰窖一直維持零下20度的溫度，使得通風口的水氣轉變成冰柱，酒瓶跟一口酒杯全都佈上層薄薄的冰霜。冰窖裡擺放著上百種伏特加，數量比吧台上所陳列的還多上倍。零下20度的低溫中，鼻腔跟四肢末梢是最先產生化學變化的部位，感覺空腔也好像酒瓶一樣結了層霜，四肢末梢因循環不良變得通紅，雖幾乎凍僵，興奮之情絕對是難以言喻。

在冰窖裡你可以挑選一款喜愛的伏特加後，交由隨同的Bartender替你將酒緩緩倒進一口杯裡讓你One shot。One shot喝法是有要訣的，首先將鼻子湊近酒杯，吸聞它的香氣，先喝下一小口稍稍品嚐它的口感，再一飲而盡。



SALT & BREAD

創 · 意 · 特 · 調



Strawberry Peach

傳統雞尾酒以不同比例重新調配，酸甜口感帶有水果香氣，是一款具開胃效果的飲品

材料：水蜜桃調味伏特加30c.c.

水蜜桃香甜酒20c.c.

檸檬汁15c.c.

草莓糖漿5c.c.



SALT & BREAD Mojito



Chocolate Martini

馬丁尼的變化酒款，榛果甜味搭上檸檬酸味，口感香甜，層次豐富

材料：巧克力調味伏特加30c.c.

巧克力糖漿7c.c.

原味伏特加10c.c.

榛果香甜酒10c.c.

檸檬汁10c.c.

Russian Banana

為迎合夏季接近所研發的熱帶飲品，以鳳梨汁取代傳統椰汁，藉此減低味覺負擔

材料：鳳梨調味伏特加30c.c.

鳳梨汁50c.c.

檸檬汁10c.c.

