

Advertorial 099

撰文：黄国川 摄影：WinWin Chew



以深褐色为基调的Farquhar's Bar，充满上世纪英伦古味。

正在吧台调酒的职员。



当日汤品为Potato & Leek Soup，记得搭配酒店烘焙师自制的优质面包。



一个价钱吃到饱，鸡牛羊任您吃。

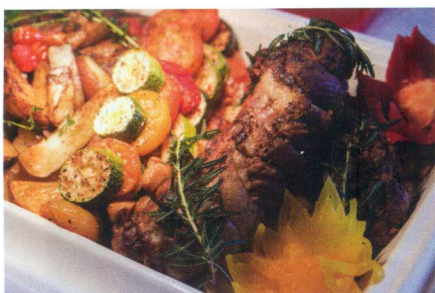


来到Farquhar's Bar，别错过了每月精选鸡尾酒！左为5月精选Hendrick's Dirty Martini，右为6月精选June Bug(RM35)。

生鲜蔬菜沙拉。



慢烤羊肩肉。



烤肋眼牛排。



Sunday Roast除了有烤肉，少不了还有Yorkshire Pudding。



Farquhar's Bar 惬意享受周日烤餐

作为英国传统菜肴之一，周日烤餐（Sunday Roast）可是当地酒吧和餐厅逢周日必备。一般菜肴像烤牛肉加约克郡布丁，搭配烤马铃薯和时令蔬菜，再淋上肉汁食用。好奇想试又没办法飞往英国？周日来到充满英殖民风情的E&O Hotel，在Farquhar's Bar即能以RM68nett，任吃到饱！

Farquhar's Bar环境舒适，上世纪英伦古味，仿佛来到英式私人俱乐部，属于三五知己暮后小酌的好去处。在此享用周日烤餐，从前菜、浓汤、主食到甜品，一应俱全，绝对满足嗜肉者，备有3种烤肉供选择，包括烤鸡（腿和胸肉）、烤肋眼牛排及慢烤羊肩肉。配菜方面则有清炒蔬菜、马铃薯泥、豌豆、鹅油烤马铃薯、约克郡布丁等，肉与蔬菜比例平均，丰富且饱足。

除此之外，另有牛油面包布丁配香草吉士酱、马铃薯韭菜汤与自家制面包、生鲜蔬菜沙拉和水果拼盘。周日是允许自己任性的一天，有些人每周工作6日，仅余这天才能好好休息。周日烤餐从12pm至4pm供应，趁这天睡到自然醒，再神清气爽地享受好食光，惬意不过。

欲查询或预订，可拨电04-2222000（专线3177）。