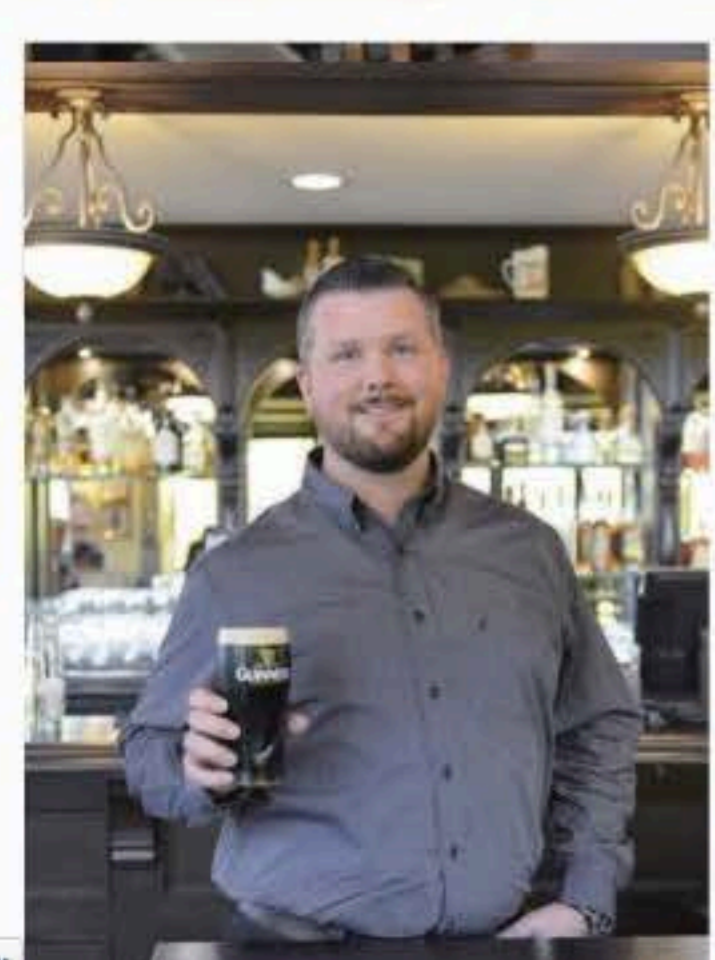




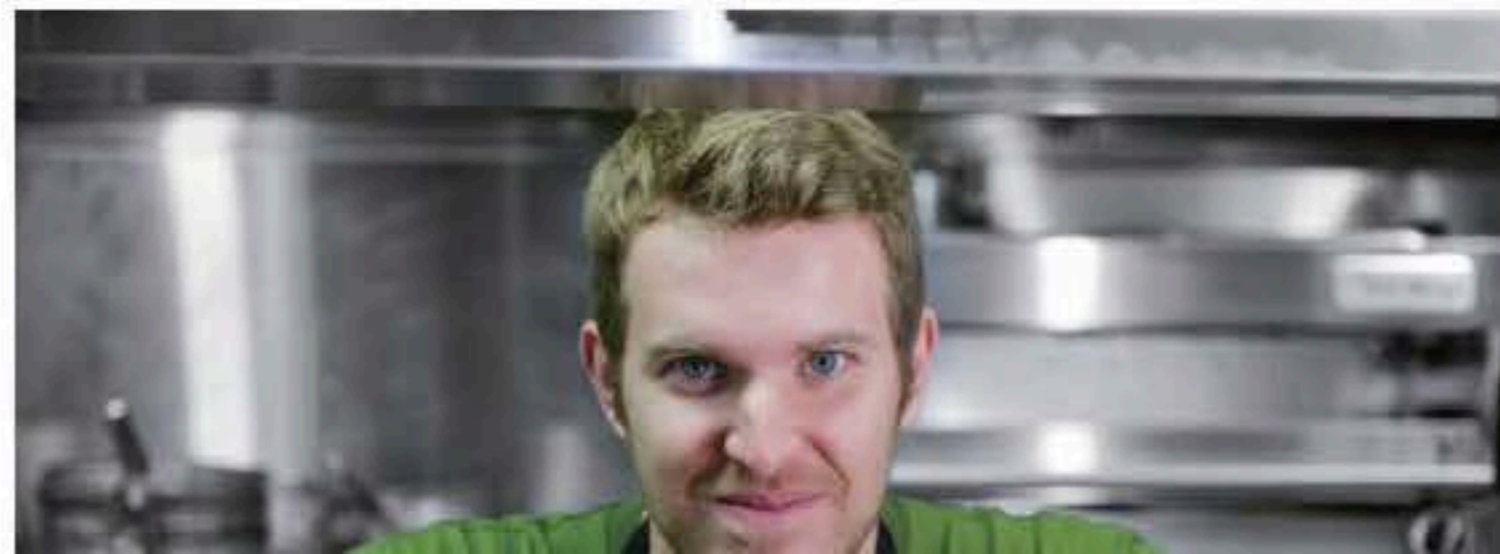
# Dubh Linn Gate

## 開啓愛爾蘭美食大門



計，讓好朋友或家人可以享受私密談話和舒適體驗。

餐廳在室內設計上着實下了一番功夫：牆壁高處繪出愛爾蘭街道風情，裝飾的古董是設計師太太前往英國和愛爾蘭挑選的。最有意思的是酒吧吧台後的古樸掛鐘和酒櫃，是拆裝之後從愛爾蘭運抵溫哥華的。用餐廳總經理 Chirs Willis 的話說：「這裡是真正的愛爾蘭風情，毫無疑問的本地化。」



牛肉碎，就變成了風靡英國的農舍派（Cottage Pie）。農舍派大致分為兩層，下面是炒香的牛肉碎和蔬菜，上層照例是絲滑土豆泥，製作時需將整個容器放入烤箱焗烤至熟。

除了農舍派之外，兒童菜單上還有阿爾伯塔牛肉迷你漢堡，塔塔醬佐炸魚薯條，牛肉熱狗等。



圖：餐廳總經理 Chirs Willis 手端一杯愛爾蘭健力士啤酒。

■ 文：李芝毓 圖：景浩

一年一度的中秋節又到了！中秋是家人團圓的節日，月餅當然是必不可少的傳統，全家人的團圓飯也是一定要吃的。卑詩體育館附近新開的 Dubh Linn Gate 是一家地道的愛爾蘭風情酒吧餐廳，徜徉在都柏林風情酒吧裡，享用一道傳統的愛爾蘭早午餐，或是健力士黑啤酒入饌的特色菜餚，或是從兒童菜單裡點選，全家人過一個充滿異域風情的別緻中秋，何嘗不是新體驗。

## 穿越到愛爾蘭 首都「都柏林」

Dubh Linn Gate 餐廳在臨近大溫地區的滑雪勝地惠斯勒開設已經有十四年的歷史，今夏又在卑詩體育館-中國城天車站附近開了一家新店，把濃郁的愛爾蘭風情帶到了溫哥華市內。

餐廳名作「都柏林大門」(Dubh Linn Gate)，其實名不虛傳。推開餐廳大門，果真有如置身都柏林：不僅有歐洲小酒館風格的桌椅吧台，還有愛爾蘭酒吧裡的 Snug 小型包廂。Snug 是「舒適」的意思，一般採用全包或半圍的設

餐廳有三分之一的員工來自愛爾蘭和蘇格蘭，他們樂意在這裡工作，因為看上去很像家鄉。」

## 啤酒入饌的特色菜

都柏林大門餐廳裡的不少菜餚都使用了啤酒入饌，比如這道「菲沙河谷豬腩」，用 Blue Buck Ale 麥啤慢慢燉煮出香氣，再掛焦糖，搭配絲滑土豆泥、番茄佐醬和烤蔬菜。經過麥啤燉煮的豬腩不僅肥而不膩，而且肉味更濃，切開後飄起熱騰騰的肉香。不起眼的土豆，吃到嘴裡也會驚豔。都說愛爾蘭菜餚除了土豆還是土豆，但是一樣的土豆，愛爾蘭的味道是獨特的。

主廚 Victor Pulleyblank 的得意之作是「煙熏火腿」，他還曾在 Global TV 上表演過製作方法。這道菜有點特別，裝在小罐子裡，上面黃澄澄、亮晶晶看上去像肉凍的東西，其實是啤酒膠凍。Pulleyblank 特別提醒：「不食麩質 (Gluten-Free) 的食客只需把這層啤酒膠凍去掉即可。」「煙熏火腿」搭配了烤得金黃的麵包片，吃的時候將火腿抹在麵包上，再塗上主廚秘製的蘋果芥末醬，味道很好。

Pulleyblank 說：「卑詩省和愛爾蘭的天氣很像，除了傳統的土豆和燉煮，我們也做海鮮。」威士忌漬虹鱒魚使用卑詩省虹鱒魚，搭配酸甜捲心菜和奶油，以及愛爾蘭蘇打麵包。餐廳裡的海鮮是百分百 Oceanwise 認證，支持卑詩省可持續發展。

## 兒童菜單：農舍派

除了啤酒入饌的特色菜，都柏林大門餐廳專門設計了兒童菜單，方便全家人共享。愛爾蘭大名鼎鼎的牧羊人派，如果把羊肉碎換成了



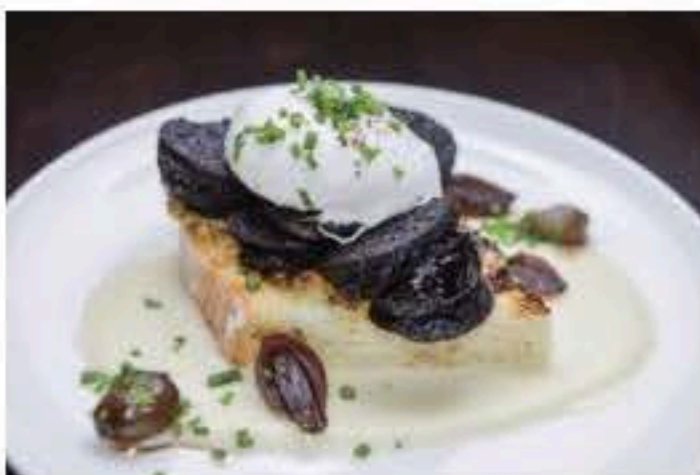
圖：都柏林餐廳首席廚師 (Head Chef) Victor Pulleyblank。



圖：Wine Flight，可同時品嚐四種啤酒酒樣。



圖：農舍派 (Cottage Pie)



圖：OYAMA 黑布丁三文治 (Black Pudding Toasty)



圖：煙熏火腿 (Smoked Potted Ham)



圖：菲沙河谷豬腩 (Fraser Valley Pork Belly)



圖：蝦仁奶油生菜沙拉 (Shrimp & Butter Lettuce Salad)

## 來一杯健力士黑啤酒

印象中的愛爾蘭是彈撥豎琴、唱著民謠、跳起踢踏舞的國度，其實她還是一個酒的國度。聞名世界的健力士黑啤酒 (Guinness，另譯「吉尼斯」) 是愛爾蘭的美食代表之一，每年聖派翠克節的時候，人們都在用它狂歡。所以來到愛爾蘭餐廳，怎麼能錯過它呢？

餐廳酒吧擁有來自愛爾蘭和卑詩本地的 24 款手工啤酒，除了可以喝到著名的健力士黑啤酒，還能使用 Wine Flight 同時品嚐四種啤酒酒樣。

## 佐酒菜：

## OYAMA 黑布丁三文治

提到啤酒，就要順帶提一下餐廳裡的酒吧小吃。主廚用固蘭湖島上著名的 OYAMA 黑布丁香腸入饌，在烤麵包上依次塗上秘製蘋果芥末醬、擺放 OYAMA 黑布丁香腸、溏心水煮雞蛋和洋蔥醬，點綴以韭菜碎，製作出這款絕佳的酒吧小吃。OYAMA 香腸十分獨特，配方絕對保密，採用秘製調料和工藝，精心製作出一條條美味香腸。

主廚 Pulleyblank 把這些佐酒小吃戲稱為「口袋小吃」，蓋因其量小容易入口，適合飲酒時食用。都柏林大門餐廳經理 Chirs Willis 說：「天氣慢慢轉冷，我們提供了一個溫暖舒適的環境。這裡有愛爾蘭風情的音樂和氛圍，有取材北溫的木質地板，營造如家一般的溫馨感覺，人們可以來這裡聊天會友。餐廳裡的大屏幕電視可以觀看比賽，晚上不時會有本地藝術家來表演助興。」◇