About NOLA Kitchen

"New Orleans Food is as Delicious as The Less Criminal Forms of Sin."

（用吃比喜：「紐澳良食物的美味，無罪比犯了一種形式的罪惡」）

位於美國南部路易斯安那州的紐澳良，無疑是美國本土最具異國風情與多元文化的一個城市。歷經了法國與西班牙的殖民洗禮，及非洲黑人帶來的悅耳光陰，數百年來，紐澳良悠雜著獨特的城市風情，躍立在密西西比河與墨西哥灣交會處，成為美國南方的文化歷史重鎮。而更因為這種雜交錯的混血身份，使得紐澳良一舉創造出舉世聞名的美食與爵士樂，豐厚的文化，豐富的腐作物及海鮮水產，紐澳良早已與紐約、舊金山，並稱美國三大美食之都。

"NOLA"一字，是紐澳良的暱稱，乃取 New Orleans, Louisiana 字首縮寫為意，2012年末，Nola Kitchen紐澳良小廚創始店落腳於靠北信義區金山重劃一角，中強公園南隅與三鄰公園交界處，提供道地原汁原味的紐澳良美食及終日不斷的爵士音樂。

Southwest Appetizers 特色小食

紐澳良雞翅 Nola's Chicken Wings	$220
香酥脆米花 Popcorn Chicken	$180
摩佐拉乳酪條 Mozzarella Cheese Sticks	$180
油炸綠番茄 Fried Green Tomatoes	$150
卡拉花枝圈 Crispy Calamari	$220
肯達炸薯角 Fried Cajun Potato Wedges	$120
南方炸雞 Nola's Fried Chicken (3pcs)	$240
歡樂拼盤 Happy Combination	$410
紐澳良雞翅・香酥薯米花・摩佐拉乳酪條 Nola's Chicken Wings + Popcorn Chicken + Mozzarella Cheese Sticks	
南方拼盤 Southern Combination	$320
卡拉花枝圈・油炸綠番茄 Crispy Calamari + Fried Green Tomatoes	
主廚熱炒紐澳夜海味 Chef's Seafood	$260 / $260 / $380
雜炒花枝 / 蒜蒜蝦醬 / 蒜蒜蛤蜊 Calamari / Clam / Prawn	

Dessert 甜點

法式貝涅方餅 Beignet (4pcs) 來到紐澳良，當然不能錯過Cajun紐澳良法國，經由法國傳授過來的貝涅方餅，兩片雙面Cajun口感的貝涅方餅搭配法國紅茶，給了美夢之間又有點無奈感的回憶，讓我的舌尖跳上第三的幽默，不但是紐澳良的甜點，法國的舌尖跳上第三的幽默，不但是紐澳良的甜點，也是整個法國的法式經典食譜無疑。	原味 $120 / 巧克力 $150 Classic / Chocolate
Nola's 美式手工派 Nola's Country Style Pie 巧克力 / 檸檬 / 鳳梨椰子 Chocolate / Lemon / Whitely Pecan	冷 $110 / 熱 $120
現烤鬆餅 Iron Waffles 巧克力 / 楓糖 / 花生醬 Chocolate / Maple Syrup / Peanut Butter	$120

法式貝涅方餅 Beignet

每人低消選任點單一品項，以上價格加收10%服務費

NOLA's Special 紐澳良特餐

Southern Classic 美南經典

A. 焦黑魚 Blackened Fish 1960年法國廚師名廚 Paul Prudhomme 所發明，開發於 80年代紅遍美國的名菜。 魚排入口香辣，滋潤肉嫩。	$430
B. 德州烤豬肋排 Texas Spareribs 美國南方菜的另一顯著的特徵，烈香燒烤香料調製大份量豬肋排 後，搭配主菜以麥香，酸甜不膩的現場調製烤過的 BBQ醬 極小過用烹調，肉汁豐盛，口感滋潤而不油膩。	$430
C. 鬆糕鬆餅炸雞 Chicken 'n Waffles 「香脆鬆餅・酥嫩炸雞」的經典白人傳統美食的原創，是介紹的， 體重以及生長長大城市的原滋味的開端！南南輪的南方炸雞配上鬆 糕鬆餅，創造美國南方最誘惑味（soul food）的代表作！	$340
小雞鬆鬆餅炸雞 Chicken's Waffles Jr.	$280
加一球花生醬 with Peanut Butter	+$50
D. 烤燒牛肉潤餅堡 Roasted Beef Po' Boys Po' Boys 為美國南方口語下的「Poor Boy」的意思，以其經大份 量，內容豐富足以飽腹一般麵包裝的小單子為名。	$320
E. 美式鄉村豬排 Country Style Pork Chop 傳記傳知至真的烤排在美式南量鄉村圍的，不可不吃的好菜味。	$430

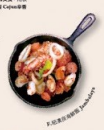
E. 美式鄉村豬排 Country Style Pork Chop

Party Tray 派對特餐

小龍蝦盒 (中/公) Cajun Boiled Crawfish (for 4 people) 經典的肯達的香料和全熟的 (Louisiana) 的全球最著名的小龍蝦的大盤盒公司的 的NOLA公司，合成最新的調味的小龍蝦 肉汁豐盛，味道充滿，鮮美的龍蝦的肉質香。	$1,420

Traditional Rice Dishes 紐澳良傳統米食

F. 紐澳良海鮮飯 Jambalaya	$360
起源於西班牙雅加達飯，其海鮮的底所海鮮鮮蝦 Prawn 的蝦子，以又加法國菜的的影響，飯 在了最多來自法國的法蘭的海鮮米飯！雖然說雖這是有點的的起源於法國的 Jambalaya。	
G. 紐澳良蝦湯飯 Gumbo (w. Rice) Gumbo 是紐澳良獨有 Cajun (法國人後裔)的傳統家常菜食，用料 雜，清澈，濃稠，香甜，是從傳承禮儀開，紀上特製 Cajun香料 和法國麵粉慢慢小熬製而成，香氣濃郁，口味鮮明。	
G1. 海鮮什錦湯滾飯 Seafood, Chicken & Sausage Gumbo	$360
G2. 雞肉香腸湯滾飯 Chicken & Sausage Gumbo	$300


F. 紐澳良海鮮飯 Jambalaya

Upgrade

主餐加價升級套餐

週一～週五(不含例假日)3PM 前升級套餐一律半價優惠

A	飲料 / 湯 (Drink + Soup)	$120
B	飲料 / 沙拉 (Drink + Salad)	$140
C	飲料 / 沙拉 / 湯 / 有機白蘭地 或 義白酒任選一杯 (Drink+Salad+Soup+Green Hedge or Grande Vapor)	$200

常常飲料：冰咖啡・冰紅茶・熱咖啡・熱紅茶・可樂・雪碧其他飲料約收 $50（咖啡／紅茶可續杯，限一人飲用）

每人低消選任點單一品項，以上價格加收10%服務費

為供應更好的食材品質，NOLA不提供刷卡相關服務

因座位有限，每桌用餐時間為2小時，敬請見諒

NOLA
A Taste of New Orleans

Meal set

雙人經典餐

本日例湯 ×1
自烹麵包
鬼椒雪茄炸蝦・海鮮什錦蒸蛋糕
冰咖啡・熱咖啡・冰紅茶・熱紅茶・可樂（任選1杯）
Nola's 美式手工派

—— $1,068 ——

四人超值套餐

本日例湯 ×4
經典自烹麵
主廚愛肉沙拉・香蒜麵包
紐澳良雞翅蝦蟹塔・野菇蒜香燒蝦
冰咖啡・熱咖啡・冰紅茶・熱紅茶・可樂（任選4杯）
法式貝涅方餅

—— $1,888 ——

四人豪華套餐

本日例湯 ×4
自烹麵包
經典海鮮飯・香蒜麵
德州烤豬肋排・鬼椒雪茄炸蝦
冰咖啡・熱咖啡・冰紅茶・熱紅茶・可樂（任選4杯）
法式貝涅方餅

—— $2,288 ——

Kids Meals 海軍寶貝兒童餐

（海軍兒童餐限12歲以下點用）

H1. 雞肉燉飯 Chicken Risotto	$200
H2. 起司通心粉 Macaroni Cheese	$200
H3. 蔬菜鬆餅 Veggie Waffle	$200

Risotto 燉飯

I. 無骨牛小排燉飯 Boneless Short Ribs Risotto	$320
J. 野菇蔬菜燉飯 Wild Mushroom & Veggie Risotto	$290

Pasta 義大利麵

K. 肯達鮮蝦寬麵 Pasta with Cajun Prawn	$320
L. 辣味培根雞肉麵 Pasta with Spicy Chicken & Bacon	$270
M. 紐澳良蕃茄臘腸麵 Pasta with Tomato & Sausage	$270
N. 奶油蘆筍雞肉寬麵 Pasta with Chicken & Asparagus	$290

Soup & Salad 湯 & 沙拉

主廚沙拉 Chef Salad	$280
加肯達雞肉 with Cajun Chicken	+$60
加無骨牛小排 with Boneless Short Ribs	+$120
本日沙拉 Nola's Salad	$90
本日例湯 Daily Soup	$70
紐澳良濃湯 Gumbo Cup	$150

本日沙拉 Nola's Salad

辣度可依個人口味調整

NOLA's JazzBrunch 爵士早午餐

9AM–5PM 週末 及 補定假日限定 Weekends & Holidays only

（配合用餐需要時間，ATT由想點餐早午餐，請洽詢）

B1. Nola's 爵士樂早餐 Nola's Jazz Brunch 早餐蛋：六顆蛋任選(1顆)，搭配現煎香腸及培根，吐司，炒蛋。 Morning sausage, ham, bacon (3 choose 1), 2 eggs (sunny side up, scramble or over-hard)	$260
B2. Nola's 爵士綜合肉早餐 'Meat Lovers' 早餐蛋：六顆及時間，搭配現煎香腸及培根，吐司，炒蛋。 Morning sausage, ham and bacon, 2 eggs (sunny side-up, scramble or over-hard)	$350
B3. 無骨牛小排早餐 Boneless Short Ribs 特選美國無骨牛小排，搭配現煎香腸及培根，吐司，炒蛋。 Boneless Short Ribs, 2 eggs (sunny side-up, scramble or over-hard)	$400
B4. 起司培根蛋餅 Cheese & Bacon Omelet 香煎培根及上選擇可搭起司，就是有機蔬菜做的蛋餅。	$320
B5. 蔬菜歐姆蛋 Veggies Omelet 新鮮，蔬菜等各種蔬菜蛋香和調味起司，就是選用機蔬菜的歐姆蛋餅。	$310
B6. 紐澳良濃湯餐 Chicken & Sausage Gumbo Meal Gumbo 是紐澳良獨有 Cajun (法國人後裔)的傳統家常菜食，用料雜，香濃清香，用大量法人特有， 洋蔥，青椒，芹菜，是從傳承禮儀開，紀上特製 Cajun 早香料及海鮮美濃慢火熬製而成，香氣濃郁， 口味鮮明，是每天工精製出最美味雜炒也美味，特殊濃郁清香的法國是的美味的紐澳良風味。	$310

以上早餐均附美式咖啡或紅茶 無限續杯
Refillable coffee or tea included !!

B7. 經典紐澳良 Nola's Clastic 法式貝涅方餅 (4個) 無限紐澳良可搭 Chicory 深度法式咖啡飲料 (可選純無式咖啡) Beignets & Chicory Café Au Lait	$240

Fresh Drinks 飲品

NOLA Drinks 現調飲料

紐澳良特製菊苣咖啡 Chicory Coffee 咖啡歐蕾 Café Au Lait / 黑咖啡 Café Black 黑糖咖啡歐蕾 Café Au Lait with Brown Sugar	$140 $160
Chicory 歐洲經典咖啡豆 菊苣加進咖啡中，能增進咖啡的色澤度口感， 之法國原法式風雅加咖啡豆的精華，不但可以顯的咖啡的原味， 菊苣加咖啡帶來一股近似巧克力的香氣，用菊苣加咖啡的調法是做成 法式牛奶咖啡，也就是 Café Au Lait ---咖啡歐蕾。	
蜂蜜鮮果茶 (冰/熱) Honey Fruit Tea	$180
白日夢水果茶 (冰) Dayrream Orchard	$170
義大利極品巧克力 (冰/熱) Belagio Dark Chocolate	$140
鮮檸檬方紅茶 (冰) Fresh Lemon Tea	$140
現打水果優酪 (冰) Yogurt 可選 (Strawberry / 綜合莓果 Mix Berries)	$140
芒果冰沙 Mango Smoothie	$140
聖沛黎洛氣泡礦泉水 (瓶) S.Pellegrino Sparkle Water (Bottle)	$180
鮮奶 (冰/熱) Milk	$90
阿薩姆紅茶 Assam	$100
花生巧克力冰旋風 Peanut Chocolate Blast	$180
美式咖啡 Americano	$100
可口可樂 / 雪碧 Coke/Sprite	$70

Twinings 英國皇室茶

大吉嶺茶 Classic Darjeeling	
皇家伯爵茶 Earl Grey	
異國香蘋果 Apple Cinnamon & Raisin	
四紅果果 Four Red Fruits	
*繁香薄荷茶 Camomile & Spearmint （不含咖啡因 caffeine-free）	$120

Beers & Wines 酒類

啤酒 Beer

（空內酒不提供調換飲品）

Nola's 精釀美式小麥艾爾啤酒 Nola's Signature American Style Wheat Ale 「Nola 精釀美式小麥艾爾啤酒」是Nola的第一支自釀自精釀酒， 顧以的小麥酒底，加上酒底的釀酒法的酵母發酵的口感，是現配Nola美食的最佳選擇。	1杯 $220 1壺 $620
英國 Elysian 精釀美式啤酒 Elysian 紅鹿瑪瑟的啤酒 The Men's Room Amber Ale/ 冠軍美式 IPA The Immortal IPA	$200
(比) 生綠茶柚香白啤酒 (比)	$200
德國碧拉格檸檬酒 Oettinger Beer & Lemonade	$180
比利時蘭格登酒 Hoegaarden	$180
金牌台灣啤酒 Golden Taiwan Beer	$150

調酒 Mix

邁巴爾 Caipirinha	$240
戴克瑪 Daiquiri	$240
莫西多 Mojito	$240
瑪格莉特 Margarita	$270

Nola's Style
紐澳良颶風
Hurricane
杯 Glass $350
壺 Pitcher $850

蒸餾酒 Rum

Bacardi Rum	$150
Havana Club	$180
Smith & Gross	$200

龍舌蘭 Tequila

Jose Cuervo Silver	$150

波本 Bourbon

各品牌供種類不盡相同
請詢問侍場服務人員 $150 起

葡萄酒 Wine

路易菲利普沙拉卡本內蘇維濃紅葡萄酒 Luis Felipe Edwards Pupilla Cabernet Sauvignon	瓶 bot $890
路易菲利普沙拉卡為蘇維濃紅葡萄酒 Luis Felipe Edwards Pupilla Sauvignon Blanc	瓶 bot $980

我們只用天然無母雞生蛋和無豬油

Nature yeast bakery and organic eggs only!!

每人低消選任點單一品項，以上價格加收10%服務費

酒後請勿駕車，本店提供代客叫車服務