

hecho 咖啡

AUTUMN/ WINTER MENU

Cafe & Restaurant 1313
The coffee shop re-thought



輕食沙拉 SALAD

- 義式油醋蔬果沙拉 (蛋奶素) 280
Seasonal Fresh salad in balsamic
- 經典凱薩雞肉蛋沙拉 290
Hecho style chicken Caesar salad
- 橙香優格鮮蝦沙拉 300
Yogurt and Shrimps Seasonal fruits salad

主廚濃湯 CHEF SOUP

- 主廚每日例湯 100
Daily Soup

先來點炸物吧 FINGER FOOD

- 招牌手做雞柳與薯條 230
Chicken tender with fries
- 傳統炸煉乳銀絲卷 80
Fired bun (with condensed milk)
- 經典松露薯條 195
Truffle fries
- 美式脆薯 110
French fries
- 半月形炸薯塊 120
Crispy wedges
- 香酥洋蔥圈 120
Onion rings
- 英式塔塔炸魚薯條 230
Fish & chips
- 橙汁檸檬雞柳 230
Lemon Chicken Fillet with Orange Juice
- 海陸炸物大拼盤 450
(雞柳條 炸魚 脆薯 洋蔥圈)
Deep-fried platter

早安! 早午餐 ALL DAY BRUNCH

- 法式香草嫩雞西多士早餐 300
意想不到早餐能吃到花生西多士搭配炒嫩蛋、濃湯、蔬果沙拉吧! Grilled chicken with sorambled egg brunch
- 鮮果蕉響曲西多士 270
寶島的新鮮季節水果, 不要錯過了~
Seasonal fruits & banana French toast
- 招牌酥脆炸蝦堡 350
手工製酥脆鮮蝦, 夾蔬果洋蔥圈, 還搭配薯條及鮮蔬唷! Crispy fried prawns burger
- 美式水牛城炸雞堡 350
唯一的超好吃漢堡, 你還不試試嗎?
Buffalo chicken burger
- 巴薩米哥油醋鮮蔬西多士早餐 (蛋奶素) 270
不喜歡吃肉的朋友, 趕緊點起來!
Vegetable salad with fresh toast
- 乳酪堅果南瓜泥烤餅 (蛋奶素) 290
素食的朋友, 自己打的南瓜泥, 還有鮮蔬沙拉唷!
Pumpkin & nuts quesadilla with salad
- 鄉村起司紅酒燉牛肋帕尼尼 320
試試看我們用鮮蔬燉煮的牛肉吧! 搭配季節鮮蔬與炸薯塊! Boeuf bourguignon with cheese panini
- 蜂蜜芥末起司烤香料雞腿帕尼尼 320
不敢相信整隻去骨雞腿包進帕尼尼裡! try吧!
搭配季節鮮蔬與炸薯塊! Cheese & chicken w/ honey mustard panini
- 熱炒青醬起司鮮蝦義式烤餅 310
做咖啡最傳統的料理熟賣了6年了!
搭配季節鮮蔬與炸薯格格! Pesto shrimp quesadilla
- 香濃奶油雞燉雞肉義式烤餅 290
一樣驕傲了6年的菜色! 很! 好! 吃! 搭配季節鮮蔬與炸薯格格! Creamy cheese & chicken quesadilla
- 早午餐附餐錫蘭紅茶
Brunch served with Hot or Iced Black tea
菜單背面更換軟性飲品可折抵30元
NT30 off for changing Soft Drinks

主廚嚴選燉飯 RISOTTO

- 法式黑松露奶油燉飯 340
creamy truffle risotto
- 爐烤雞腿 法式紅酒燉牛肋
Grilled chicken Boeuf bourguignon
- 那布勒斯青醬雞腿燉飯 320
Risotto in pesto sauce with chicken
- 爆炸蛤蠣青醬燉飯 330
Risotto in pesto sauce with clams
- 焗烤法式紅酒牛肉燉飯 350
Boeuf bourguignon risotto casserole
- 起司南瓜野菇燉飯 (蛋奶素) 295
Pumpkin & mushroom risotto

精選義大利麵 PASTA

- ◀ 筆管麵 penne : 義大利直麵 spaghetti ▶
- 經典香濃奶油雞肉麵 280
Classico chicken alfredo
- 普羅旺斯番茄雞肉麵 280
Pasta w/ chicken in tomato sauce
- 特濃奶油漁夫海鮮麵 320
Fresh seafood alfredo
- 西西里漁夫海鮮麵 320
Seafood pasta in red sauce
- 辣味家鄉紅酒燉牛肉麵 350
Spicy Boeuf bourguignon pasta
- 粉紅爆炸蛤蜊麵 330
Clam pasta in pink sauce
- 青醬漁夫海鮮麵 330
Seafood pasta in pesto sauce
- 辣味干貝XO醬鮮蝦麵 350
Scallop & shrimp pasta in XO sauce
- 起司野菇蔬菜麵 (蛋奶素) 280
Pasta w/ vegetable in cheese sauce
- 加納利焗烤海鮮筆管麵 340
Creamy seafood penne casserole
- 栗子南瓜培根麵 285
Pumpkin & bacon pasta

🌶️ / 辣椒圖示預設為小辣
/ 辣度不可調整, 可另外附
/ 燉飯、麵均可炒小辣

🕒 / 時鐘圖示為製作過程較繁瑣, 餐點需等候

燉飯、義大利麵套餐 +165元 主廚前菜+主廚湯品+
combo+165 餐後小甜點+
130元以下軟性飲品任選
Caesar salad+chef soup+dessert+optional soft drinks under 130 yuan
130元以上飲品可補差額兌換
若無升級套餐點選任一餐點, 菜單背面軟性飲品可折抵30元

