

打破傳統印象！中菜餐廳齊齊少鹽少糖

鴨大哥



餐廳主打片皮鴨，亦有供應少鹽少糖嘅片皮鴨菜式，坊間真係比較少見。

脆鴨皮配煙燻溏心鴨蛋

喺出面食片皮鴨，多數都係配餅皮及海鮮醬食，而呢度就將鴨皮放上煙燻溏心鴨蛋一齊食，香脆之餘帶蛋香，而且比以往所需少落四份之一糖。



海味雜菜煲

雜菜煲聽落味道單調，但師傅加咗海味一同熬煮，味道更豐富惹味。除咗海味外，仲加埋靚蝦干及瑤柱提鮮，所有蔬菜都吸收晒湯汁嘅鮮甜！



蛋白瑤柱炒飯

平時對炒飯嘅印象多數都係偏油同重口味，呢度嘅蛋白瑤柱炒飯絕對可以打破既定印象！炒飯只係落咗少許鹽及糖，味道主要來自瑤柱及蛋白，先浸瑤柱，再將瑤柱同瑤柱水一起蒸，其後用菜刀將蒸脰了嘅瑤柱壓開成絲，鮮味會更突出。而且炒飯用砂鍋呈上，食到最後一啖都係熱辣辣！



鴨大哥

地址：銅鑼灣勿地臣街1號時代廣場10樓1001B號舖

電話：2882 8600