GIMME MENU!

LION

NOV.2026

Welcome to GIMME

GIMME 是專為都會生活打造的
Healthy Light Bistro

我們打破健康餐點的單調框架，

注入幽默成熟的大人味童心，

專注於機能食材、好肉好菜的風味平衡。

少量多樣的豐富小盤菜，

讓每一次動筷都是對味蕾的犒賞，

也是對身心的輕盈充電。

白天舒服透光，夜晚微醺迷人。

講究細節而不顯生硬，款待周到卻毫不拘泥。

隨時走進來，挑一張桌子慢慢待著，

享受這座城市裡最舒服的自在節奏。

Eat Healthy, Stay Happy.

BEVERAGES

原葉茶 TEA

薄荷紅玉 (台茶18號)
Minty Ruby Black Tea (Taiwan Tea No.18) *$160*

選用琅茶Wolf tea的「台茶18號」紅茶，帶有天然肉桂香氣與薄荷芳香，兼具香氣與甘美口感。

阿里山小焙青茶
Alishan Oolong Tea *$160*

琅茶Wolf Tea 小焙青茶(烏龍)，帶有細緻的暖甜味，同時保留高山烏龍的清香喉韻，喝起來甘甜富有層次。

法式藍伯爵
Earl Grey *$160*

經典且優雅的瑪黑法式風味藍伯爵茶，伴有矢車菊花瓣與精緻的燻香工法，帶來佛手柑、矢車菊與淡淡的桂花香。

馬可波羅紅茶
Marco Polo *$160*

帶有鮮花香氣、西藏水果、焦糖、香草及蜂蜜風味。

紅色馬可波羅 (無咖啡因)
Marco Polo Rouge *$160*

融合經典馬可波羅的西藏、蒙古、新疆等神祕花果香氣與甜美莓果、香草風味，帶有如法式甜點般的豐潤口感與絲滑圓潤度。

義式咖啡 CAFFE'

精選黑咖啡
Long Black *$130*

使用獨家訂製、嚴選橫跨世界三大洲的綜合配方豆，品嘗得到甘醇圓潤、淡雅的酸甜，早餐的最佳選擇。

經典拿鐵
Caffè Latte *$160*

+$20 升級燕麥奶
升級後的綜合配方豆濃縮咖啡，與香醇牛奶調配而成。

卡布奇諾
Cappuccino *$160*

+$20 升級燕麥奶
升級後的綜合配方豆濃縮咖啡，入口濃郁綿密的奶泡，經典的咖啡選

其他飲品 OTHERS

經典熱可可
Chocolate au lait (Hot) *$155*

+$20 升級燕麥奶
來自法國的可可粉，絕對是大人小孩都喜愛的經典滋味。

蜂蜜熱歐蕾
Honey au lait (Hot) *$130*

+$20 升級燕麥奶
濃純的牛奶與香甜的蜂蜜、綿密的口感，不僅是養顏聖品，也是冬天最暖心的飲品。

抹茶熱歐蕾
Matcha au lait(Hot) *$130*

+$20 升級燕麥奶

黑糖熱歐蕾
Brown Sugar au Lait (Hot) *$130*

+$20 升級燕麥奶

聖沛黎洛天然氣泡礦泉水 (1000ml)
S.Pellegrino Sparkling Mineral Water *$130*

來自義大利阿爾卑斯山的頂級氣泡礦泉水，達文西最喜愛的品牌!

精選今日湯
Soup of the day *$110*

我們的湯都是從零開始製作，新鮮食材，絕不放任何化學調味，請安心享用。

$30 off selected drinks
飲料折抵$30

點用任一早午餐、小盤菜、碗沙拉、能量碗、義大利麵、好的蛋白質品項，可折抵一杯飲品或今日湯 (酒精性與瓶裝飲料除外)

With any order of Brunch, Small plates, Salad , Grain Bowl, Pasta or Good Protein, enjoy $30 off a drink or soup (excluding alcoholic and bottled beverages).

ALCOHOL

好吃的食物怎麼可以不搭配點輕酒精飲料呢？我們精選地中海的葡萄酒、台灣特色啤酒與輕酒精的雞尾酒供您選擇！

雞尾酒與無酒精調飲
Cocktail & Mocktail



粉霧花園

琴酒 | 烏龍茶 | 番石榴 | 接骨木

$240



老街情懷

泥煤威士忌 | 冬瓜茶 | 話梅 | 萊姆 | 蘇打水

$240



落日之前

金巴利利口酒 | 氣泡酒 | 青草茶 | 葡萄柚

$260



金桔青沁

龍舌蘭 | 白柑橘香甜酒 | 金桔 | 小黃瓜 | 薄荷 | 蘇打水

$260



榴光初醒

伏特加 | 葡萄柚 | 羅勒 | 紅石榴康普茶

$260



秋韻

鐵觀音 | 蘋果 | 肉桂

$220



森語

紫蘇 | 蜜桃 | 紅茶 | 蘇打水

$220

葡萄酒與啤酒
WINE & BEER

坎帕羅拉酒莊 巴洛克酒 皮密提紅酒 (義大利)

Red Wine
Campagnola Barocco Primitivo Puglia IGT (Italy)

單瓶紅酒	by BOTTLE	*$950*
單杯紅酒	by GLASS	*$220*

達文西傑作 灰皮諾白葡萄酒 (義大利)

White Wine
Leonardo Da Vinci I Capolavori Pinot Grigio (Italy)

單瓶白酒	by BOTTLE	*$950*
單杯白酒	by GLASS	*$220*

臺虎精釀啤酒 IPA (500ml)

Taihu IPA (500ml) *$200*

臺虎嗨啤 (330ml)

Taihu Hi Beer (330ml) *$140*

嚴禁酒駕 ⊘ 未滿十八歲者禁止飲酒



SMALL PLATES

小盤菜來分享

我們的小盤菜以蔬菜與原型食材為主角，汲取地中海沿岸的料理靈感，帶來豐富多元的選擇。點上幾道喜歡的小盤菜，搭配一杯飲品，無論與朋友分享，或一個人慢慢享用，都剛剛好。



超蒜西班牙蒜油蝦 *$330*

Gamba Al Ajillo
(Spanish Garlic Shrimp)

很多大蒜放入西班牙初榨橄欖油中，小火加熱到蒜香四溢，再放入海蝦，最後撒上西班牙煙燻辣椒粉、配上棍子麵包。好蒜啊!



經典白酒奶油淡菜 *$330*

Garlic butter Mussels

淡菜搭以大蒜、奶油、白酒、海鹽與新鮮巴西里，配棍子麵包，來杯義大利的白酒搭一下吧!



油封大蒜與廣島牡蠣 *$330*

Confit Hiroshima Oyster

廣島牡蠣放入大蒜與初榨橄欖油中，烤到蒜香四溢後，灑上海鹽，搭配經典棍子麵包。海味和大蒜的完美結合!



炙烤中卷佐西班牙青醬 *$330*

Charred Squid with Mojo Verde

軟嫩的中卷灑上海鹽，先板煎再炙烤，搭配西班牙青醬、檸檬與西班牙煙燻辣椒!



優格燕麥炸雞與 Jalapeno 優格醬汁 *$330*

Oatmeal-Crusted Boneless
Fried Chicken

這是道經典菜色! 以去骨雞腿裹上優格、燕麥、杏仁，炸到外酥內軟，搭配 Jalapeno 優格醬汁。

微辣



迷迭香薯條與大蒜蛋黃醬 *$190*

Skinny Fries with Aioli

超苗條的細薯條，配上羅馬諾乳酪與大蒜蛋黃醬，簡單又涮嘴!

100% Natural Pressed Juice

不添加任何一滴水、糖! 一日五蔬果不再是難事，就是要讓您喝到新鮮和滿滿的元氣

蔬果汁皆以黃金比例調成，風味最佳，恕無法更換配方

天然鮮榨果汁



橘 - 胡蘿蔔蘋果

Orange - Carrot & Apple

胡蘿蔔、蘋果、100%柳橙汁

$180

紫 - 甜菜根蘋果

Purple - Beetroot & Apple

甜菜根、胡蘿蔔、蘋果、萊姆

$180

黃 - 鳳梨萊姆

Yellow - Pineapple & Lime

鳳梨、蘋果、萊姆、100%柳橙汁

$180

綠 - 羽衣甘藍蘋果

Green - Kale & Apple

羽衣甘藍、芭樂、小黃瓜、蘋果、萊姆

$200



GONNA x Zestea

聯名訂製款

餐後來杯"活水"更加暢快! 康普茶長達30日發酵，富含三種益生菌與有機酸，平衡嘗到菌群、促進消化! GONNA與Zestea 攜手研發限定康普茶，內含維生素B，喝了開心、放鬆，使精神更健康! What a Happy Drink??

紅石榴葡萄柚康普茶

Pomegranate Grapefruit Kombucha (Bottle) *$200*

康普茶發酵過程會產生微量酒精(低於0.5%)，酒精敏感/孕婦請斟酌飲用

DESSERT

甜蜜一下

所有甜點都是我們手工自製!「城裡最道地的胡蘿蔔蛋糕」與「超濃厚的海鹽焦糖巧克力」一定要試試!

甜點種類以現場供應為主，再請詢問服務人員。



濃厚系海鹽焦糖巧克力蛋糕
Flourless Salted Caramel Chocolate Fudge Cake — *$230*

超濃厚的72%苦甜巧克力與海鹽焦糖風味! 無添加任何麵粉，享用時可稍稍加熱，品嚐濃郁滑順的熔岩口感!



經典胡蘿蔔蛋糕
Classic Carrot Cake — *$200*

號稱「Best in Town」，超級經典的胡蘿蔔蛋糕，以大量胡蘿蔔、鳳梨、 核果、葡萄乾、香料、配上奶油乳酪糖霜而成。



毛絨絨栗子蛋糕
Fluffy Chestnut Cake — *$200*

選用香甜蜜栗子製成，搭配輕盈乳酪及蘭姆酒香氣，大人系甜點，適合搭配咖啡來享用。



超濃郁提拉米蘇
Tiramisu — *$200*

傳統道地做法, 充滿酒香及使用GONNA咖啡浸泡的手指餅乾、義大利新鮮Mascarpone，再撒上可可粉，口感濃郁，超級滿足!



高蛋白黑芝麻豆乳蛋糕
Black Sesame Soy Milk Cake — *$200*

選用在地黑芝麻，香氣厚實迷人，揉合醇厚巧克力與花生醬的溫潤堅果香，再以豆漿與豆腐帶出細緻滑順的質地，濃香中多一分清爽。

全素 Vegan　無肉料理 Vegetarian



布拉塔乳酪與酸麵包
Burrata, Roasted Tomato and Sourdough Bread — *$270*

酸種麵包以初榨橄欖油煎上色，鋪上布拉塔乳酪、烤番茄、蘿勒與陳年酒醋。簡單就是好味!



爐烤白花椰菜與楓糖榛果
Roasted Cauliflower & Maple Hazelnut — *$240*

白花菜烤透後拌入雪莉酒醋、榛果、杏仁片、楓糖、蔓越莓與初榨橄欖油。清爽開胃又滿滿好營養!



地中海爐烤蔬菜佐羅勒青醬與鷹嘴豆泥
Hummus with Roasted Vegetables — *$240*

爐烤甜椒、烤櫛瓜、烤紅洋蔥、烤茄子與鷹嘴豆，搭配Za'atar中東香料與屬於超級食物的自製鷹嘴豆泥與蘿勒青醬，充滿各式維生素與蛋白質的好前菜!



火烤玉米排與是拉差腰果醬汁
Corn Ribs with Sriracha Cashew — *$190*

甜玉米排烤到上色，搭配羅馬諾乳酪、是拉差腰果醬汁，撒上香菜與西班牙煙燻辣椒粉。不配杯氣泡飲太可惜啦!

微辣



炙烤高山高麗菜與堅果烤紅椒
Charred Mountain Cabbage with Romesco — *$190*

高麗菜炙烤後帶出自然甜味與焦香，再搭配榛果烤紅椒醬與是拉差腰果醬汁，撒上堅果與芝麻! 高麗菜也可以變得更有趣!



海鹽烤小馬鈴薯與時蘿優格醬
Baby Potatoes with Dill Yogurt — *$190*

富含豐富維生素與礦物質的小馬鈴薯烤到酥脆後，灑上海鹽，再搭配自製的時蘿優格醬汁而成!

GREENS & GRAINS

超營養碗沙拉

每一道碗沙拉都使用大量新鮮多色蔬菜、好的蛋白質、堅果或穀物、嚴選拉拉山契作羽衣甘藍與有機生菜，搭配從零手作的醬汁，兼具飽足與機能型健康，原型食物讓健康更有層次。



豐收季酪梨蘋果羽衣甘藍沙拉
Harvest Apple Avocado Kale Salad

新鮮酪梨、蘋果與羽衣甘藍為基底，搭配法羅麥、鷹嘴豆、紅洋蔥、紫心地瓜、紅心地瓜， 拌入煙燻風味奇波利油醋，撒上Masala 香料、堅果、希臘費達乳酪。

$420



超營養農家沙拉
"The Farmhouse" Roasted Vegetable Salad

健康又營養的豐盛組合! 蘿蔓、烤胡蘿蔔、烤甜椒、烤青花菜、番茄、黑豆玉米莎莎、紅洋蔥、烤鳳梨、鷹嘴豆、費達乳酪、蔓越莓乾、堅果，拌入奇波利蜂蜜油醋與陳年酒醋膏，再放上水煮蛋而成!

$310



超級食物羽衣甘藍沙拉
Vegan Superfood Kale Salad

No.1好評超級食物大集合! 腰果味噌沙拉醬汁、羽衣甘藍、紫高麗、玉米、南瓜、鷹嘴豆、毛豆、豆腐、藜麥、青花菜、芝麻、枸杞與很多的堅果!

$385



超牛瑪莎拉酪梨羽衣甘藍沙拉
Masala Beef Avocado Kale Salad

烤牛肉撒上印度瑪莎拉香料，搭配酪梨、羽衣甘藍、紫高麗、紅洋蔥、毛豆、堅果、烤紅椒、香菜 、芝麻，再配上蜂蜜紅酒油醋與Umami鮮味醬汁.....好好...牛喔! 餐點含香菜如不食用請於點餐系統備註。

含香菜　*$490*



辣味炙燒海蝦羽衣甘藍沙拉
Shrimp & Spicy Cashew Kale Salad

板煎海蝦搭配羽衣甘藍、初榨橄欖油、腰果味增醬汁、毛豆、鷹嘴豆、青花菜、Farro法羅麥、大黃瓜、紅洋蔥、紫高麗、黑豆玉米沙沙，最後再撒上腰果、芝麻與香菜。餐點含香菜如不食用請於點餐系統備註。

含香菜　微辣　*$435*

全素 Vegan　無肉料理 Vegetarian

GOOD PROTEIN

好的蛋白質

想滿足吃肉的慾望也想吃的健康嗎? 來點好的健康的原型食物蛋白質吧! 大口吃、沒有負擔!



脆皮海鱸魚與松子玉米醬汁
Pan-Seared Sea Bass with Brown Butter, Pine Nuts, Raisins & Corn

海鱸魚抹上海鹽與香料，煎到外皮酥脆，再搭配白花菜泥、奶油炒皇宮菜，淋上以松子、葡萄、玉米與焦化奶油做成的醬汁，簡單又美味!

$530



乾式熟成黑毛豬里肌與楓糖醬汁
Dry-Aged Berkshire Pork Loin with Maple Sauce

乾式熟成的黑毛帶骨豬里肌炙烤上色後，搭配超級營養又健康的白花菜泥、奶油炒皇宮菜與自製楓糖醬汁。

$650



爐烤鮭魚、烤酪梨和玉米莎莎
Oven-Roasted Salmon with Grilled Avocado and Corn Salsa

爐烤鮭魚菲力撒上南美風味香料，再搭配南美風味青醬、炙烤新鮮酪梨與玉米莎莎。哇!好多超級食物在一起喔!

$550



烤嫩肩牛排、薯條和西班牙青醬
Roasted Flat Iron Steak with Fries and Mojo Verde

嫩肩牛以54°c 低溫烹調後，再以奶油高溫煎到上色，搭配自製西班牙青醬與細薯條!

$690

ANCIENT GRAIN BOWL

穀物能量碗

風靡世界的「一碗良食」，富含豐富營養、未經基改的古代穀物成為現今最火紅的超級食物! 我們選用Farro 法羅麥搭配好的蛋白質、多色蔬菜、堅果、好油與優質澱粉，讓您可在一碗良食中獲得滿滿的正能量，把營養健康飲食潮流吃起來，Have a nice bowl!

全素 Vegan　無肉料理 Vegetarian



蛋白質多多穀物能量碗
Good Protein Grain bowl

西京味增豆腐、毛豆、羽衣甘藍、 Farro法蘿麥、醋漬紫高麗、野菇、烤地瓜、豌豆莢、水煮蛋、芝麻與Umami醬汁。

$360



西班牙風味青醬牛肉穀物能量碗
Steak Grain bowl with Mojo Verde

板煎牛排搭配西班牙Mojo青醬、毛豆、羽衣甘藍、Farro法蘿麥、醋漬紫高麗、野菇、烤地瓜、豌豆莢、芝麻與水煮蛋。

$490



腰果味噌雞胸穀物能量碗
Cashew-Miso Chicken Grain bowl

招牌GONNA鹽煎舒肥雞胸、羽衣甘藍、Farro法蘿穀麥、醋漬紫高麗、野菇、烤地瓜、豌豆莢、水煮蛋、毛豆、芝麻，搭配自製腰果味噌醬汁。

$395



酪梨青醬烤鮭魚穀物能量碗
Pesto Salmon Avocado Grain bowl

超級食物大合體!! 鮭魚、毛豆、羽衣甘藍、Farro法蘿麥、 野菇、烤地瓜、水煮蛋、新鮮酪梨、Za'atar 香料、羅勒青醬酒醋與撒上芝麻而成!

$470



舊金山酪梨雞肉羽衣甘藍沙拉
Green Goddess Avocado Chicken Kale Salad

羽衣甘藍、女神羅勒腰果醬汁與蜂蜜紅酒油醋，再配上蔓越莓乾、毛豆、鷹嘴豆、藜麥、黑豆玉米、青花菜、紫高麗與招牌GONNA鹽煎舒肥雞胸，最後鋪上新鮮酪梨、撒上芝麻與堅果而成，好多營養又美味的原型食物啊!

$450



Umami 雞肉烤蔬菜羽衣甘藍沙拉
Umami Chicken Kale Salad

小農直送羽衣甘藍，配上初榨橄欖油、自製Umami 醬汁與蜂蜜紅酒油醋、 招牌GONNA鹽煎舒肥雞胸、鷹嘴豆、 毛豆、紫高麗、烤胡蘿蔔、 烤甜椒、雙花菜、烤杏仁與綜合堅果。是一道營養價值極高的好好食沙拉!

$395



亞洲風胡麻雞肉藜麥沙拉
Asian Style Sesame Chicken & Quinoa Salad

胡麻醬好吃!! GIMME 秘方調味的招牌鹽煎雞胸，撒上芝麻、烤杏仁片、再搭配藜麥、豆腐、毛豆、紫高麗、枸杞、水煮蛋、紅洋蔥與青脆的羅美生菜, 十足的亞州風味。

$380



希臘風雞肉羽衣甘藍沙拉
Tahini Za'atar-Chicken Kale Salad

雞胸沾上超級香的Za'atar中東香料， 搭配新鮮番茄、 紅洋蔥、黃瓜、 鷹嘴豆、 藜麥、 羽衣甘藍、紅橡生菜、Tahini芝麻醬汁、費達乳酪、蜂蜜紅酒油醋，最後撒上時蘿、堅果與檸檬而成。

$395



墨西哥風味酪梨雞肉沙拉
Baja Chicken & Avocado Salad

新鮮酪梨與招牌鹽煎舒肥雞胸，淋上微辣Jalapeno 優格醬汁，搭配蘿美生菜、黑豆玉米莎莎、番茄、紅洋蔥、紫高麗、法羅麥、費達乳酪、堅果、香菜，再放上煎到脆脆的太陽蛋! 餐點含香菜如不食用請於點餐系統備註。

含香菜　微辣

$450

HEARTY PASTA 真材實料義大利麵

在GONNA我們堅持用不經濟的方式，每天自製所有的高湯和醬汁、嚴正拒絕所有化學調味，同時追求道地的食譜、 再加上充滿各式營養的食材、使用地中海的初榨橄欖油與陳年乳酪，GONNA try our hearty pasta!

全素 Vegan　無肉料理 Vegetarian

Vegan 純素野菇日曬番茄寬麵
Vegan Mushroom & Sun-dried tomato Pasta　**$310**

享受全素的友善料理吧! 爐烤野菇、日曬番茄、番茄丁、爐烤青花菜、堅果、芝麻葉與義大利寬麵!

地中海櫛瓜烤甜椒指環管麵
Calamarata with Pepper, Zucchini and Feta　**$350**

指環麵配上櫛瓜、烤甜椒、小番茄、大蒜和羅勒番茄醬汁，再撒上 Za'atar香料、費達乳酪，最後淋上陳年酒醋膏與初榨橄欖油而成。

烤櫛瓜松子青醬太陽蛋直麵
Linguine with Zucchini & Pesto　**$350**

櫛瓜切成厚片後烤上色，拌入自製青醬(蛋奶素)、酸豆、自製高湯與直麵，最後撒上堅果、芝麻葉、羅馬酪乳酪及煎太陽蛋!

羅馬諾野菇蒜油直麵 微辣
Linguine with Garlic oil, Mushroom and Romano　**$310**

初榨橄欖油慢煎大蒜，再拌入辣椒、酸豆、爐烤野菇、義大利直麵以及很多的羅馬諾乳酪、新鮮香草以及烤松子。

LEO哥的松子芝麻奶油牛排寬麵 微辣
Fettuccine with Tahini Cream, Pine nut & Steak　**$490**

烤嫩肩牛排、大蒜切片以初榨橄欖油煸到上色後，加上煙燻奶油醬汁、洋蔥、Tahini 芝麻、少許辣椒、羽衣甘藍、松子，再撒上時蘿與羅馬諾乳酪、配上檸檬而成。

老派辣味西班牙肉丸水管麵 固定微辣
Rigatoni with Puttanesca sauce and Spanish Meatball　**$390**

自製西班牙風味肉丸, 加入大蒜、洋蔥、烤甜椒，拌入"超級夠味"的辣味番茄醬汁、白酒與水管麵，撒上羅馬諾乳酪與芝麻葉! 老闆的最愛!

煙燻海蝦番茄奶油大管麵 微辣
Paccheri with Shrimp, Kale and Smoked Tomato Cream　**$480**

厚實奶油、番茄與煙燻甜辣風味的組合，以大管麵炒入辣味臘腸片、煙燻Chipotle、番茄羅勒醬汁、煙燻奶油、洋蔥、大蒜、羽衣甘藍與烤甜椒，再撒上羅馬諾乳酪而成。

海蝦櫛瓜羽衣甘藍直麵 微辣
Linguine with Shrimp, Kale & Sun-dried Tomato　**$470**

海蝦與櫛瓜再配上羽衣甘藍，以橄欖油、大蒜、日曬番茄、酸豆、辣椒與自製高湯炒到香味四溢後拌入直麵，撒上羅馬諾乳酪與杏仁片，重口味過癮啊!

那不勒斯風味辣味海蝦指環麵 固定微辣
Calamarata with Spicy Shrimp & Tomato　**$470**

海蝦和大蒜炒過後，加入辣椒、鯷魚、白酒、小番茄，再裹上拿坡里風味的辣味番茄醬汁，最後淋上初榨橄欖油與芝麻葉。

蒜味日曬番茄雞肉水管麵
Rigatoni with Garlic Chicken & Sun-dried Tomato　**$375**

廣受大家熱愛的暢銷義大利麵! 日曬番茄炒入大蒜、野菇、舒肥雞胸、白酒和煙燻奶油醬汁，再拌入水管麵、撒上羅馬諾乳酪。

松露大蒜奶油野菇雞肉寬麵
Creamy Truffle Chicken Pasta　**$435**

經典好滋味! 寬麵拌入煙燻奶油醬汁、大蒜、舒肥雞胸、烤野菇與松露醬汁，最後來點羅馬諾乳酪和初榨橄欖油而成!

堅果青醬番茄雞肉寬麵
Pesto-Tomato Chicken Pasta　**$375**

青醬和番茄醬汁是不敗的美味組合! 加上蛋白質滿滿的雞胸肉、大蒜、烤小番茄、羅馬諾乳酪和堅果，只能說一定一定要吃的喔!
自製青醬含有乳酪，無法調整請見諒。

