HEALTHY
EATING
TRENDS
飲食新方向

gonna EAT

EAT HEALTHY, STAY HAPPY! AUG.2026

NO
SERVICE
CHARGE
免收服務費



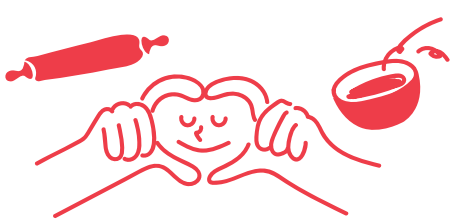
EAT REAL FOOD GONNA MAKE YOU FEEL SO GOOD!

GONNA 深信好肉好菜、均衡飲食與熱愛生活，讓我們不只有好的身形，同時更擁有快樂的心情！
在 gonnaEAT，以 Fast Slow Food 快速慢食的精神，讓您每天都可享受多樣的原型食物！



GOOD PROTEIN
精選好肉、低溫舒肥烹調

採用穀飼牛及從小吃益生菌且在無毒環境長大的活菌豬，還有氣冷式可溯源的雞肉，我們用好肉品，低溫慢煮把肉的嫩與原味烹調出來。



HOUSE-MADE
手工自製最高

為避免加工，我們恨不得從零開始製作每項產品。不使用任何化學調味，從醬汁、美乃滋；能自己做的就自己來，少一點添加，多一點原味。



GOOD VEGGIE
使用大量生鮮蔬果

每一道餐點都有大量蔬菜，嚴選拉拉山小農羽衣甘藍，搭配自製醬汁與100%鮮蔬果汁，做出清爽又均衡的一餐。

推薦 Must-Try　全素 vegan　無肉料理 vegetarian

+$65 烤培根 Griddled Bacon

+$70 花園小沙拉 Garden Salad

+$90 GONNA招牌煎舒肥雞胸 Griddled Sous Vide Chicken Breast, GONNA special seasoning.

+$90 1/2 新鮮酪梨 1/2 Fresh Avocado

折抵 -$30 點用沙拉、能量碗、義大利麵、三明治與漢堡、好的蛋白質系列任一餐點，可選用任一杯飲品（酒、瓶裝飲料除外）或今日湯折抵$30優惠！
Enjoy $30 off a Drink or Soup with order any meal from the menu. (Excluding Beer, Wine and bottled drink.)

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」手做的醬汁，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 $420
Harvest Apple & Avocado Kale Salad
新鮮酪梨、蘋果、羽衣甘藍，法羅麥、鷹嘴豆、紫洋蔥、紫高麗、烤地瓜，撒上Masala 香料、堅果、希臘費達乳酪與奇波利蜂蜜油醋，微辣 Jalapeño 優格醬汁。

超級食物羽衣甘藍沙拉 $385
Vegan Superfood Kale Salad
No.1好評超級食物大集合！腰果味噌醬汁、羽衣甘藍、紫高麗、黑豆玉米莎莎南瓜、鷹嘴豆、毛豆、豆腐、藜麥、青花菜、芝麻、枸杞、很多堅果！

哈魯米乳酪與鷹嘴豆泥沙拉 $385
Halloumi & Hummus Salad
板煎哈魯米乳酪、鷹嘴豆泥、羽衣甘藍、白花椰菜、番茄、大黃瓜、紫洋蔥、法羅麥、堅果與鷹嘴豆，搭配蜂蜜紅酒油醋與檸檬、Za'atar 中東香料。

超營養農家沙拉 $310
"The Farmhouse" Roasted Vegetable Salad
蘿蔓、烤胡蘿蔔、烤甜椒、烤青花菜、番茄、黑豆玉米莎莎、紫洋蔥、鷹嘴豆、費達乳酪、蔓越莓乾、堅果、烤鳳梨、水煮蛋，奇波利蜂蜜油醋與陳年酒醋膏。

超牛瑪莎拉酪梨羽衣甘藍沙拉 $490
Masala Beef Avocado Kale Salad
烤牛肉撒上印度瑪莎拉香料，酪梨、羽衣甘藍、紫高麗、紫洋蔥、毛豆、杏仁片芝麻、烤紅椒、香菜，再配上蜂蜜紅酒油醋與 Umami 鮮味醬汁…好…牛喔！

炙燒海蝦羽衣甘藍沙拉 $435
Charred Shrimp Kale Salad
板煎海蝦、羽衣甘藍、初榨橄欖油、腰果味噌醬汁、毛豆、鷹嘴豆、青花菜、紫高麗、法羅麥、大黃瓜、黑豆玉米莎莎，堅果與芝麻。

舊金山酪梨雞肉羽衣甘藍沙拉 $450
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，蔓越莓乾、毛豆、鷹嘴豆、藜麥黑豆玉米莎莎、青花菜、紫高麗、GONNA 鹽煎舒肥雞胸、酪梨，芝麻與堅果！

墨西哥風味酪梨雞肉沙拉 $450
Baja Chicken & Avocado Salad
蘿蔓、酪梨、GONNA 鹽煎舒肥雞胸、黑豆玉米莎莎、番茄、紫洋蔥、法羅麥、費達乳酪、堅果、香菜，附上微辣 Jalapeño 優格醬汁，煎到脆脆的太陽蛋！

Umami雞肉烤蔬菜羽衣甘藍沙拉 $395
"GONNA" Signature Umami Chicken Kale Salad
羽衣甘藍、初榨橄欖油、自製 Umami 醬汁與蜂蜜紅酒油醋、GONNA 鹽煎舒肥雞胸、鷹嘴豆、毛豆、紫高麗、烤甜椒、雙花菜、烤胡蘿蔔、烤杏仁與堅果。

希臘風Tahini雞肉羽衣甘藍沙拉 $395
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、檸檬、紫洋蔥、大黃瓜、鷹嘴豆、藜麥、羽衣甘藍、堅果、費達乳酪、Tahini 芝麻醬汁、蜂蜜紅酒油醋。

亞洲風胡麻雞肉藜麥沙拉 $380
Asian Style Sesame Chicken & Quinoa Salad
胡麻醬好吃！GONNA 秘方調味的鹽煎雞胸肉、撒上芝麻、烤杏仁片、藜麥、豆腐、毛豆、紫高麗、枸杞、水煮蛋、紫洋蔥與蘿蔓，十足的亞州風味！

蔓越莓酒醋雞肉溫沙拉 $380
Balsamic Chicken & Roasted Root Vegetables
暖暖的烤南瓜、烤地瓜，搭配生菜、芝麻葉、法羅麥、GONNA 鹽煎舒肥雞胸、蔓越莓乾、堅果、費達乳酪，淋上蜂蜜紅酒油醋、初榨橄欖油與陳年酒醋膏。

ANCIENT GRAINBOWL

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，把營養健康的飲食潮流吃起來，Have a nice bowl！



蛋白質多多穀物能量碗 $360
Good Protein Grainbowl
味噌烤豆腐、毛豆、羽衣甘藍、法羅麥、醋漬紫高麗、野菇、烤地瓜、豌豆莢芝麻、水煮蛋與 Umami 醬汁。

西班牙風味青醬牛肉穀物能量碗 $490
Steak Grain Bowl with Mojo Verde
板煎牛排搭配西班牙 Mojo 青醬、毛豆、羽衣甘藍、法羅麥、醋漬紫高麗、野菇烤地瓜、豌豆莢與水煮蛋，風味十足。

墨西哥風味海蝦酪梨穀物能量碗 $480
Baja Shrimp and Avocado Grainbowl
海蝦板煎後炙燒，搭配酪梨、羽衣甘藍、法羅麥、醋漬紫高麗、野菇、烤地瓜黑豆玉米莎莎、香菜、芝麻、水煮蛋與微辣 Jalapeño 優格醬汁！

酪梨青醬烤鮭魚穀物能量碗 $470
Pesto Salmon Avocado Grainbowl
超級食物大合體！Cajun 鮭魚、毛豆、羽衣甘藍、法羅麥、野菇、烤地瓜、水煮蛋、酪梨、Za'atar 香料、羅勒青醬酒醋與撒上芝麻而成！

腰果味噌雞胸穀物能量碗 $395
Cashew-Miso Chicken Grainbowl
GONNA 鹽煎舒肥雞胸、羽衣甘藍、法羅麥、醋漬紫高麗、野菇、烤地瓜、豌豆莢、水煮蛋、毛豆、芝麻，搭配腰果味噌醬汁。

GOOD PROTEIN

好的蛋白質

GOOD FOOD GOOD MOOD

想滿足吃肉的慾望也想吃的健康嗎？來點風味濃郁、低溫烹調、鎖住肉汁與營養的烤牛肉？或是來份從小吃益生菌、不打抗生素的慢烤活菌豬吧！大口吃、無負擔！

舒肥烤嫩肩牛與Skinny薯條 170g 6oz $560 / 280g 10oz $790
Flat Iron Steak & Skinny Fries
以迷迭香與百里香低溫舒肥後再板煎上色，搭配西班牙風味青醬、生菜與迷迭香薯條。為追求最佳口感，烤牛肉非全熟料理，孩童食用建議選擇「全熟」。

72小時茴香慢烤活菌豬 $495
Cumin Roasted Natural-fed Pork
為何是72小時？我們將吃益生菌的 "活菌豬" 豬肩肉，以柳橙、迷迭香醃製2天低溫烹調24小時，烤到外表酥脆，搭配蔓越莓蘋果醬汁、生菜與地瓜薯條。

地中海風味爐煎海鱸 $520
Pan-seared Seabass with Umami Sauce
帶皮海魚抹上百里香與海鹽後， 煎到外皮金黃，搭配烤甜椒白酒醬汁、Umami 醬汁、生菜、烤小番茄與白花椰米。



推薦 Must-Try　全素 vegan　無肉料理 vegetarian

HEARTY PASTA
真材實料義大利麵



GONNA 堅持每天新鮮手做高湯、番茄醬汁和羅勒青醬，絕不使用任何化學調味料，並追求最道地的食譜，大量使用有益健康的橄欖油、香草和蔬菜！



Vegan 純素野菇日曬番茄寬麵 $310
Vegan Mushroom & Sun-dried Tomato Pasta
享受全素的友善料理吧！爐烤野菇、青花菜、日曬番茄、番茄丁、芝麻葉、杏仁片與義大利寬麵！

地中海櫛瓜烤甜椒水管麵 $350
Rigatoni with Pepper, Zucchini and Feta
水管麵配上櫛瓜、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。

櫛瓜堅果青醬太陽蛋直麵 $350
Linguine with Zucchini & Pesto
櫛瓜切成厚片後烤上色，拌入自製青醬、酸豆、番茄丁、自製高湯與義大利直麵，最後撒上杏仁片、羅馬酪乳酪、芝麻葉及煎太陽蛋！

野菇蒜油直麵 微辣 $310
Linguine with Garlic Oil, Mushroom and Romano
初榨橄欖油慢煎大蒜，再拌入乾辣椒、酸豆、義大利直麵以及很多的羅馬諾乳酪、新鮮香草以及烤松子。

太陽蛋酒醋野菇直麵 微辣 $310
Linguine with Tomato, Mushroom and Balsamic
大蒜與辣椒炒香野菇，加入自製番茄羅勒醬汁與義大利直麵，再放上太陽蛋淋上陳年酒醋膏、羅馬諾乳酪、新鮮香草！

LEO哥的松子芝麻奶油牛排寬麵 微辣 $490
Fettuccine with Tahini Cream, Pine Nuts & Steak
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、紫洋蔥乾辣椒、Tahini 芝麻醬汁、羽衣甘藍、烤松子與羅馬諾乳酪而成。

煙燻海蝦番茄奶油大管麵 固定微辣 $480
Paccheri with Shrimp, Kale and Smoked Tomato Cream
厚實奶油、番茄與煙燻甜辣風味組合，大管麵炒辣味臘腸片、海蝦、Chipotle 煙燻辣椒、番茄羅勒醬汁、紫洋蔥、大蒜、白酒、羽衣甘藍與烤甜椒，羅馬諾乳酪。

海蝦櫛瓜羽衣甘藍直麵 微辣 $470
Linguine with Shrimp, Kale & Sun-dried Tomato
海蝦與櫛瓜配上羽衣甘藍，橄欖油、大蒜、日曬番茄、酸豆、乾辣椒、白酒與自製高湯炒到香味四溢後拌入義大利直麵，羅馬諾乳酪、杏仁片， 重口味過癮啊！

南義風味海蝦淡菜黑麵 微辣 $470
"Black Pasta" with Shrimp and Mussel
重口味的南義風味！將淡菜與海蝦，以橄欖油、乾辣椒、大蒜、紫洋蔥與鯷魚炒香後，加入番茄醬汁、白酒後拌入"墨魚黑麵" ，撒上芝麻葉、烤小番茄。

拿坡里辣味海蝦鯷魚番茄直麵 固定微辣 $435
Linguine with Spicy Shrimp & Tomato
海蝦和大蒜炒過後，加入乾辣椒、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。

老闆最愛的辣味碎香腸水管麵 固定微辣 $360
Rigatoni with Puttanesca sauce and Crushed chorizo
自製西班牙香腸打碎後，加入大蒜、紫洋蔥、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！

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

香料活菌豬煙燻奶油寬麵 固定微辣 $390
Fettuccine with Roasted Pork & Chipotle Cream
以煙燻奶油醬汁搭配羅勒番茄醬汁、Chipotle 煙燻辣椒、大蒜烤紅甜椒與寬麵鋪上爐烤香料活菌豬，淋上西班牙 Mojo 青醬！重口味而不膩！

堅果青醬番茄雞肉寬麵 $375
Pesto-Tomato Chicken Pasta
自製青醬和番茄醬汁是不敗的美味組合！加上滿滿蛋白質的雞胸肉、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！

蒜味日曬番茄雞肉水管麵 $375
Rigatoni with Garlic Chicken & Sun-dried Tomato
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、撒上很多的羅馬諾乳酪。

雙花菜舒肥雞肉大通心麵 微辣 $365
Pipe Rigate with Chicken, Cauliflower & Broccoli
以大蒜、迷迭香與芥末、鮮奶油熬煮成煙燻奶油醬汁，拌入大通心麵與爐烤青花菜、白花椰菜與舒肥雞胸，再加上羅馬諾乳酪、烤小番茄與煙燻辣椒粉而成。

辣味煙花女鮪魚直麵 固定微辣 $310
Linguine Alla Puttanesca
重口味又清爽的組合！以番茄、酸豆、橄欖、鯷魚、乾辣椒與大蒜熬成經典的辣味煙花女醬汁，再加入鮪魚與直麵、初榨橄欖油後拌炒而成。



SANDWICH & BURGER
好麵包做的漢堡及三明治

使用三天工序才能烘焙而成的 Purebread 天然酵母酸種麵包，及優質奶油製成的布里歐麵包，充滿天然酵母的氣孔和軟硬適中的 Q 彈嚼勁，越嚼越香，絕對是真材實料的好滋味！

備註／加購說明：
- 最佳風味七分熟肉排，與微辣 chipotle 美乃滋，如需調整請於點餐系統口味，備註欄位填寫。
- 點購任一款三明治，+$40 生菜換薯條！
  Add NT$40 for subsitute side salad to fries for your Sandwich.

"GONNA"超級雙層乳酪牛肉堡 微辣 / 牛肉非全熟 $450
"GONNA" Double-Double Cheese Burger
雙份牛肉餅、三份乳酪的大享受！附上迷迭香薯條與爽口蔬菜！

Vicky最愛培根太陽蛋牛肉堡 微辣 / 牛肉非全熟 $420
Vicky's Bacon & Egg Burger
奶油麵包抹上 Chipotle 美乃滋，再放上生菜、牛肉餅、切達乳酪、烤培根與太陽蛋、番茄、紫洋蔥與自製酸黃瓜! 附上爽口蔬菜與迷迭香薯條，超級好吃！

Jason最愛乳酪野菇牛肉堡 微辣 / 牛肉非全熟 $400
Jason's Mushroom & Cheese Burger
爐烤番茄與野菇，放在乳酪與牛肉餅上，抹上 Chipotle 美乃滋，放上生菜、紫洋蔥與自製酸黃瓜的奶油麵包，附上爽口蔬菜與迷迭香薯條，超好吃！

火努魯魯烤鳳梨乳酪漢堡 微辣 / 牛肉非全熟 $390
Honolulu Grilled Pineapple Cheese Burger
夏威夷的好風味，以烤鳳梨、焦糖洋蔥、奇波利油醋醬汁與切達乳酪搭配牛肉漢堡，抹上 Chipotle 美乃滋、放上生菜、番茄、紫洋蔥與自製酸黃瓜的奶油麵包。

街頭芥末烤牛肉三明治 牛肉非全熟 $420
Mustard Roasted Beef Sandwich
天然酵母酸種麵包抹上奶油與芥末，再放入嫩肩牛排、瑞士乳酪、烤甜椒、焦糖洋蔥與芝麻葉，附上生菜與爽口蔬菜！

古巴烤活菌豬帕里尼 $370
"The Cubano" Roasted Pork Panini
72時製作的茴香烤活菌豬切片，火腿、瑞士乳酪、黃芥末、自製酸黃瓜與焦糖洋蔥，夾在 Pure Bread 巧巴達麵包中，烤到乳酪融化，附上生菜與爽口蔬菜！

蔓越莓雞肉帕里尼 $370
Apple-Cranberry Chicken Panini
Granola 營養燕麥堅果加上蔓越莓、蘋果、芹菜、黃芥末和優格，加上乳酪與一整片的 GONNA 鹽煎舒肥雞胸，夾入巧巴達麵包！附上生菜與爽口蔬菜！

SNACKS
嘴饞來一點

優格燕麥炸去骨雞腿 $220
Oatmeal-Crusted Boneless Fried Chicken
去骨雞腿肉以優格醃漬入味，裹燕麥、杏仁片與羅馬諾乳酪，搭義式番茄羅勒醬汁！

迷迭香薯條 $140
Skinny Fries with Aioli
苗條細薯條撒上迷迭香，搭配大蒜美乃滋。

地瓜薯條 $140
Sweet Potato Fries with Cranberry-Apple Sauce
地瓜薯條，撒上迷迭香與海鹽，搭配蔓越莓蘋果醬。

精選今日湯 $110
Soup of the day
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。

橄欖油煎酸種麵包佐番茄 (兩小片) $80
Tomato Con Pan
烤過的酸麵包沾上初榨橄欖油與大蒜、塗上番茄羅勒醬汁，撒上羅馬諾乳酪。

迷迭香大蒜烤酸種麵包(兩小片) $60
Rosemary Garlic Bread
兩片酸麵包塗上迷迭香大蒜橄欖油，烤到香氣四溢。





DESSERT

甜蜜自製甜點

手工自製，純正好味的「胡蘿蔔蛋糕」和無麵粉「濃厚系海鹽焦糖巧克力蛋糕」一定要品嚐看看！每日甜點品項依現場供應為主！Daily Limited！

濃厚系海鹽焦糖巧克力蛋糕 **$230**
Flourless Salted Caramel Chocolate Fudge Cake
無添加任何麵粉！超濃厚72%苦甜巧克力與海鹽焦糖風味，濃郁的熔岩口感。

毛絨絨栗子蛋糕 **$200**
Fluffy Chestnut Cake
香甜綿密栗子，搭配輕盈乳酪及蘭姆酒香氣，綿密不過甜，大人系的甜點。

胡蘿蔔蛋糕 **$200**
Classic Carrot Cake
"Best in Town"！使用胡蘿蔔、鳳梨、核果、葡萄乾，奶油乳酪糖霜，健康好吃！

超濃郁提拉米蘇 **$200**
Tiramisu
傳統道地，充滿酒香，GONNA 咖啡浸泡的手指餅乾、義大利新鮮 Mascarpone。

高蛋白黑芝麻豆乳蛋糕 **$200**
High-Protein Black Sesame Soy Milk Cake
在地黑芝麻，醇厚巧克力與花生醬，豆漿與豆腐帶出細緻質地，濃香而清爽。

JUICE

100%天然鮮榨蔬果汁

0 添加，不摻一滴水及糖！一日五蔬果不是難事，GONNA 讓你喝到一大把新鮮與元氣！蔬果汁皆以黃金比例調成，風味最佳。恕無法更換配方。

橘－胡蘿蔔蘋果 **$180**
ORANGE－Carrot & Apple
胡蘿蔔、蘋果、100%柳橙汁

黃－鳳梨萊姆 **$180**
YELLOW－Pineapple & Lime
鳳梨、蘋果、萊姆、100%柳橙汁

紫－甜菜根蘋果 **$180**
PURPLE－Beetroot & Apple
甜菜根、胡蘿蔔、蘋果、萊姆

綠－芭樂黃瓜 **$180**
GREEN－Guava & Cucumber
芭樂、大黃瓜、小黃瓜、蘋果、芹菜



BEVERAGES

飲品

嚴選好茶來自在地品牌—琅茶 Wolf Tea
嚴選好茶來自法國瑪黑兄弟—Mariage Freres

原葉茶 TEA

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

阿里山小焙青茶（熱） **$160**
Alishan Oolong Tea (Hot)

法式藍伯爵 **$160**
Earl Grey

馬可波羅 **$160**
Marco Polo

紅色馬可波羅（無咖啡因） **$160**
Marco Polo Rouge

義式咖啡 CAFFE`

GONNA 精選黑咖啡 **$130**
Long Black

卡布奇諾（加$20升級燕麥奶） **$160**
Cappuccino

經典拿鐵（加$20升級燕麥奶） **$160**
Caffe` Latte

西西里檸檬咖啡（固定冰量） **$190**
Espresso Romano Kombucha (Iced)
基底採用檸檬薄荷康普茶製作。

其他飲品 OTHER

經典熱可可（加$20升級燕麥奶） **$155**
Hot Chocolate au lait (Hot)

蜂蜜熱歐蕾（加$20升級燕麥奶） **$130**
Hot Honey au lait (Hot)

抹茶熱歐蕾（加$20升級燕麥奶） **$130**
Matcha au lait (Hot)

黑糖熱歐蕾（加$20升級燕麥奶） **$130**
Brown sugar au lait (Hot)

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

CrystalValley 礦沛氣泡水（585ml） **$60**
CrystalValley Sparkling Water

北海道天然礦泉水（500ml） **$60**
Hokkaido Natural Mineral Water

酒精飲品 WINE & BEER

坎帕羅拉酒莊 巴洛克 皮密提紅酒（義大利） **750ml $950/瓶**
Red Wine - Campagnola Barocco Primitivo Puglia (Italy)

達文西傑作 灰皮諾白葡萄酒（義大利） **750ml $950/瓶**
White Wine - Leonardo Da Vinci I Capolavori Pinot Grigio (Italy)

柏克金德式小麥啤酒（500ml） **$140/瓶**
Buckskin Hefeweizen Beer (500ml)

臺虎精釀啤酒 **IPA 500ml $200/瓶**
Taihu Brewing Craft Beer **[嗨]生啤 330ml $140/罐**

禁止酒駕 未滿十八歲者禁止飲酒

gonna × Zestea

餐後來杯「活水」！康普茶長達30日發酵，富含三種益生菌、維生素B、有機酸，平衡腸道菌群、促進消化，喝了讓人感到開心，幫助精神健康！
（發酵過程產生微量酒精、單瓶0.5%以內）

GONNA x Zestea 聯名訂製款 Kombucha

紅石榴葡萄柚康普茶 **300ml $200/瓶**
Pomegranate Grapefruit Kombucha (Bottle)
gonnaEAT × ZESTEA 攜手打造聯名限定風味，以真發酵康普茶為基底，揉合紅石榴與葡萄柚的清新酸甜果香，搭配 gonnaEAT 真材實料的原型美食，讓健康能量由內而外自然綻放。





DESSERT

甜蜜自製甜點

手工自製，純正好味的「胡蘿蔔蛋糕」和無麵粉「濃厚系海鹽焦糖巧克力蛋糕」一定要品嚐看看！每日甜點品項依現場供應為主！Daily Limited！

濃厚系海鹽焦糖巧克力蛋糕 *$230*
Flourless Salted Caramel Chocolate Fudge Cake
無添加任何麵粉！超濃厚72%苦甜巧克力與海鹽焦糖風味，濃郁的熔岩口感。

毛絨絨栗子蛋糕 *$200*
Fluffy Chestnut Cake
香甜綿密栗子，搭配輕盈乳酪及蘭姆酒香氣，綿密不過甜，大人系的甜點。

胡蘿蔔蛋糕 *$200*
Classic Carrot Cake
"Best in Town"！使用胡蘿蔔、鳳梨、核果、葡萄乾，奶油乳酪糖霜，健康好吃！

超濃郁提拉米蘇 *$200*
Tiramisu
傳統道地，充滿酒香，GONNA 咖啡浸泡的手指餅乾、義大利新鮮 Mascarpone。

高蛋白黑芝麻豆乳蛋糕 *$200*
High-Protein Black Sesame Soy Milk Cake
在地黑芝麻，醇厚巧克力與花生醬，豆漿與豆腐帶出細緻質地，濃香而清爽。

JUICE

100%天然鮮榨蔬果汁

0 添加，不摻一滴水及糖！一日五蔬果不是難事，GONNA 讓你喝到一大把新鮮與元氣！蔬果汁皆以黃金比例調成，風味最佳。恕無法更換配方。

橘－胡蘿蔔蘋果 *$180*
ORANGE－Carrot & Apple
胡蘿蔔、蘋果、100%柳橙汁

黃－鳳梨萊姆 *$180*
YELLOW－Pineapple & Lime
鳳梨、蘋果、萊姆、100%柳橙汁

紫－甜菜根蘋果 *$180*
PURPLE－Beetroot & Apple
甜菜根、胡蘿蔔、蘋果、萊姆

綠－芭樂黃瓜 *$180*
GREEN－Guava & Cucumber
芭樂、大黃瓜、小黃瓜、蘋果、芹菜



BEVERAGES

飲品

嚴選好茶來自在地品牌—琅茶 Wolf Tea
嚴選好茶來自法國瑪黑兄弟—Mariage Freres

原葉茶 TEA

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

阿里山小焙青茶（熱） *$160*
Alishan Oolong Tea (Hot)

法式藍伯爵 *$160*
Earl Grey

馬可波羅 *$160*
Marco Polo

紅色馬可波羅（無咖啡因） *$160*
Marco Polo Rouge

義式咖啡 CAFFE`

GONNA 精選黑咖啡 *$130*
Long Black

卡布奇諾（加$20升級燕麥奶） *$160*
Cappuccino

經典拿鐵（加$20升級燕麥奶） *$160*
Caffe` Latte

西西里檸檬咖啡（固定冰量） *$190*
Espresso Romano Kombucha (Iced)
基底採用檸檬薄荷康普茶製作。

其他飲品 OTHER

經典熱可可（加$20升級燕麥奶） *$155*
Hot Chocolate au lait (Hot)

蜂蜜熱歐蕾（加$20升級燕麥奶） *$130*
Hot Honey au lait (Hot)

抹茶熱歐蕾（加$20升級燕麥奶） *$130*
Matcha au lait (Hot)

黑糖熱歐蕾（加$20升級燕麥奶） *$130*
Brown sugar au lait (Hot)

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

CrystalValley 礦沛氣泡水（585ml） *$60*
CrystalValley Sparkling Water

北海道天然礦泉水（500ml） *$60*
Hokkaido Natural Mineral Water

酒精飲品 WINE & BEER

坎帕羅拉酒莊 巴洛克 皮密提紅酒（義大利） *750ml $950/瓶*
Red Wine - Campagnola Barocco Primitivo Puglia (Italy)

達文西傑作 灰皮諾白葡萄酒（義大利） *750ml $950/瓶*
White Wine - Leonardo Da Vinci I Capolavori Pinot Grigio (Italy)

柏克金德式小麥啤酒（500ml） *$140/瓶*
Buckskin Hefeweizen Beer (500ml)

臺虎精釀啤酒 *IPA 500ml $200/瓶*
Taihu Brewing Craft Beer *[嗨]生啤 330ml $140/罐*

禁止酒駕 未滿十八歲者禁止飲酒

gonna × Zestea

餐後來杯「活水」！康普茶長達30日發酵，富含三種益生菌、維生素B、有機酸，平衡腸道菌群、促進消化，喝了讓人感到開心，幫助精神健康！
（發酵過程產生微量酒精、單瓶0.5%以內）

GONNA x Zestea 聯名訂製款 Kombucha

紅石榴葡萄柚康普茶 *300ml $200/瓶*
Pomegranate Grapefruit Kombucha (Bottle)
gonnaEAT × ZESTEA 攜手打造聯名限定風味，以真發酵康普茶為基底，搓合紅石榴與葡萄柚的清新酸甜果香，搭配 gonnaEAT 真材實料的原型美食，讓健康能量由內而外自然綻放。



HEALTHY EATING TRENDS
飲食新方向

gonna EAT

EAT HEALTHY, STAY HAPPY! AUG.2026

NO SERVICE CHARGE
免收服務費



EAT REAL FOOD GONNA MAKE YOU FEEL SO GOOD!

GONNA 深信好肉好菜、均衡飲食與熱愛生活，讓我們不只有好的身形，同時更擁有快樂的心情！
在 gonnaEAT，以 Fast Slow Food 快速慢食的精神，讓您每天都可享受多樣的原型食物！

GOOD PROTEIN
精選好肉、低溫舒肥烹調

採用穀飼牛及從小吃益生菌且在無毒環境長大的活菌豬，還有氣冷式可溯源的雞肉，我們用好肉品，低溫慢煮把肉的嫩與原味烹調出來。

HOUSE-MADE
手工自製最高

為避免加工，我們恨不得從零開始製作每項產品。不使用任何化學調味，從醬汁、美乃滋；能自己做的就自己來，少一點添加，多一點原味。

GOOD VEGGIE
使用大量生鮮蔬果

每一道餐點都有大量蔬菜，嚴選拉拉山小農羽衣甘藍，搭配自製醬汁與100%鮮蔬果汁，做出清爽又均衡的一餐。

推薦 Must-Try　全素 vegan　無肉料理 vegetarian

+$65 烤培根 Griddled Bacon
+$70 花園小沙拉 Garden Salad
+$90 GONNA招牌煎舒肥雞胸 Griddled Sous Vide Chicken Breast, GONNA special seasoning.
+$90 1/2 新鮮酪梨 1/2 Fresh Avocado

折抵 -$30 點用沙拉、能量碗、義大利麵、三明治與漢堡、好的蛋白質系列任一餐點，可選用任一杯飲品（酒、瓶裝飲料除外）或今日湯折抵$30優惠！
Enjoy $30 off a Drink or Soup with order any meal from the menu. (Excluding Beer, Wine and bottled drink.)

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」手做的醬汁，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 $420
Harvest Apple & Avocado Kale Salad
新鮮酪梨、蘋果、羽衣甘藍，法羅麥、鷹嘴豆、紫洋蔥、紫高麗、烤地瓜，撒上Masala 香料、堅果、希臘費達乳酪與奇波利蜂蜜油醋，微辣 Jalapeño 優格醬汁。

超級食物羽衣甘藍沙拉 $385
Vegan Superfood Kale Salad
No.1好評超級食物大集合！腰果味噌醬汁、羽衣甘藍、紫高麗、黑豆玉米莎莎南瓜、鷹嘴豆、毛豆、豆腐、藜麥、青花菜、芝麻、枸杞、很多堅果！

哈魯米乳酪與鷹嘴豆泥沙拉 $385
Halloumi & Hummus Salad
板煎哈魯米乳酪、鷹嘴豆泥、羽衣甘藍、白花椰菜、番茄、大黃瓜、紫洋蔥、法羅麥、堅果與鷹嘴豆，搭配蜂蜜紅酒油醋與檸檬、Za'atar 中東香料。

超營養農家沙拉 $310
"The Farmhouse" Roasted Vegetable Salad
蘿蔓、烤胡蘿蔔、烤甜椒、烤青花菜、番茄、黑豆玉米莎莎、紫洋蔥、鷹嘴豆、費達乳酪、蔓越莓乾、堅果、烤鳳梨、水煮蛋，奇波利蜂蜜油醋與陳年酒醋膏。

超牛瑪莎拉酪梨羽衣甘藍沙拉 $490
Masala Beef Avocado Kale Salad
烤牛肉撒上印度瑪莎拉香料，酪梨、羽衣甘藍、紫高麗、紫洋蔥、毛豆、杏仁片芝麻、烤紅椒、香菜，再配上蜂蜜紅酒油醋與 Umami 鮮味醬汁…好…牛喔！

炙燒海蝦羽衣甘藍沙拉 $435
Charred Shrimp Kale Salad
板煎海蝦、羽衣甘藍、初榨橄欖油、腰果味噌醬汁、毛豆、鷹嘴豆、青花菜、紫高麗、法羅麥、大黃瓜、黑豆玉米莎莎，堅果與芝麻。

舊金山酪梨雞肉羽衣甘藍沙拉 $450
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，蔓越莓乾、毛豆、鷹嘴豆、藜麥黑豆玉米莎莎、青花菜、紫高麗、GONNA 鹽煎舒肥雞胸、酪梨，芝麻與堅果！

墨西哥風味酪梨雞肉沙拉 $450
Baja Chicken & Avocado Salad
蘿蔓、酪梨、GONNA 鹽煎舒肥雞胸、黑豆玉米莎莎、番茄、紫洋蔥、法羅麥、費達乳酪、堅果、香菜，附上微辣 Jalapeño 優格醬汁，煎到脆脆的太陽蛋！

Umami雞肉烤蔬菜羽衣甘藍沙拉 $395
"GONNA" Signature Umami Chicken Kale Salad
羽衣甘藍、初榨橄欖油、自製 Umami 醬汁與蜂蜜紅酒油醋、GONNA 鹽煎舒肥雞胸、鷹嘴豆、毛豆、紫高麗、烤甜椒、雙花菜、烤胡蘿蔔、烤杏仁與堅果。

希臘風Tahini雞肉羽衣甘藍沙拉 $395
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、檸檬、紫洋蔥、大黃瓜、鷹嘴豆、藜麥、羽衣甘藍、堅果、費達乳酪、Tahini 芝麻醬汁、蜂蜜紅酒油醋。

亞洲風胡麻雞肉藜麥沙拉 $380
Asian Style Sesame Chicken & Quinoa Salad
胡麻醬好吃！GONNA 秘方調味的鹽煎雞胸肉、撒上芝麻、烤杏仁片、藜麥、豆腐、毛豆、紫高麗、枸杞、水煮蛋、紫洋蔥與蘿蔓，十足的亞州風味！

蔓越莓酒醋雞肉溫沙拉 $380
Balsamic Chicken & Roasted Root Vegetables
暖暖的烤南瓜、烤地瓜，搭配生菜、芝麻葉、法羅麥、GONNA 鹽煎舒肥雞胸、蔓越莓乾、堅果、費達乳酪，淋上蜂蜜紅酒油醋、初榨橄欖油與陳年酒醋膏。

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，把營養健康的飲食潮流吃起來，Have a nice bowl！

ANCIENT GRAINBOWL

穀物能量碗



蛋白質多多穀物能量碗 $360
Good Protein Grainbowl
味噌烤豆腐、毛豆、羽衣甘藍、法羅麥、醋漬紫高麗、野菇、烤地瓜、豌豆荚芝麻、水煮蛋與 Umami 醬汁。

西班牙風味青醬牛肉穀物能量碗 $490
Steak Grain Bowl with Mojo Verde
板煎牛排搭配西班牙 Mojo 青醬、毛豆、羽衣甘藍、法羅麥、醋漬紫高麗、野菇烤地瓜、豌豆荚與水煮蛋，風味十足。

墨西哥風味海蝦酪梨穀物能量碗 $480
Baja Shrimp and Avocado Grainbowl
海蝦板煎後炙燒，搭配酪梨、羽衣甘藍、法羅麥、醋漬紫高麗、野菇、烤地瓜黑豆玉米莎莎、香菜、芝麻、水煮蛋與微辣 Jalapeño 優格醬汁！

酪梨青醬烤鮭魚穀物能量碗 $470
Pesto Salmon Avocado Grainbowl
超級食物大合體！Cajun 鮭魚、毛豆、羽衣甘藍、法羅麥、野菇、烤地瓜、水煮蛋、酪梨、Za'atar 香料、羅勒青醬酒醋與撒上芝麻而成！

腰果味噌雞胸穀物能量碗 $395
Cashew-Miso Chicken Grainbowl
GONNA 鹽煎舒肥雞胸、羽衣甘藍、法羅麥、醋漬紫高麗、野菇、烤地瓜、豌豆荚、水煮蛋、毛豆、芝麻，搭配腰果味噌醬汁。

GOOD PROTEIN

好的蛋白質

GOOD FOOD GOOD MOOD

想滿足吃肉的慾望也想吃的健康嗎？來點風味濃郁、低溫烹調、鎖住肉汁與營養的烤牛肉？或是來份從小吃益生菌、不打抗生素的慢烤活菌豬吧！大口吃、無負擔！



舒肥烤嫩肩牛與Skinny薯條 170g 6oz $560 / 280g 10oz $790
Flat Iron Steak & Skinny Fries
以迷迭香與百里香低溫舒肥後再板煎上色，搭配西班牙風味青醬、生菜與迷迭香薯條。為追求最佳口感，烤牛肉非全熟料理，孩童食用建議選擇「全熟」。

72小時茴香慢烤活菌豬 $495
Cumin Roasted Natural-fed Pork
為何是72小時？我們將吃益生菌的 "活菌豬" 豬肩肉，以柳橙、迷迭香醃製2天低溫烹調24小時，烤到外表酥脆，搭配蔓越莓蘋果醬汁、生菜與地瓜薯條。

地中海風味爐煎海鱸 $520
Pan-seared Seabass with Umami Sauce
帶皮海魚抹上百里香與海鹽後， 煎到外皮金黃，搭配烤甜椒白酒醬汁、Umami 醬汁、生菜、烤小番茄與白花椰米。

推薦 Must-Try　全素 vegan　無肉料理 vegetarian

HEARTY PASTA

真材實料義大利麵

GONNA 堅持每天新鮮手做高湯、番茄醬汁和羅勒青醬，絕不使用任何化學調味料，並追求最道地的食譜，大量使用有益健康的橄欖油、香草和蔬菜！



Vegan 純素野菇日曬番茄寬麵 $310
Vegan Mushroom & Sun-dried Tomato Pasta
享受全素的友善料理吧！爐烤野菇、青花菜、日曬番茄、番茄丁、芝麻葉、杏仁片與義大利寬麵！

地中海櫛瓜烤甜椒水管麵 $350
Rigatoni with Pepper, Zucchini and Feta
水管麵配上櫛瓜、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。

櫛瓜堅果青醬太陽蛋直麵 $350
Linguine with Zucchini & Pesto
櫛瓜切成厚片後烤上色，拌入自製青醬、酸豆、番茄丁、自製高湯與義大利直麵，最後撒上杏仁片、羅馬酪乳酪、芝麻葉及煎太陽蛋！

野菇蒜油直麵 微辣 $310
Linguine with Garlic Oil, Mushroom and Romano
初榨橄欖油慢煎大蒜，再拌入乾辣椒、酸豆、義大利直麵以及很多的羅馬諾乳酪、新鮮香草以及烤松子。

太陽蛋酒醋野菇直麵 微辣 $310
Linguine with Tomato, Mushroom and Balsamic
大蒜與辣椒炒香野菇，加入自製番茄羅勒醬汁與義大利直麵，再放上太陽蛋淋上陳年酒醋膏、羅馬諾乳酪、新鮮香草！

LEO哥的松子芝麻奶油牛排寬麵 微辣 $490
Fettuccine with Tahini Cream, Pine Nuts & Steak
烤嫩肩牛排、大蒜切片以初榨橄欖油煸到上色後，加上燻總奶油醬汁、紫洋蔥乾辣椒、Tahini 芝麻醬汁、羽衣甘藍、烤松子與羅馬諾乳酪而成。

煙燻海蝦番茄奶油大管麵 固定微辣 $480
Paccheri with Shrimp, Kale and Smoked Tomato Cream
厚實奶油、番茄與燻總甜辣風味組合，大管麵炒辣味腿腸片、海蝦、Chipotle 燻辣辣椒、番茄羅勒醬汁、紫洋葱、大蒜、白酒、羽衣甘藍與烤甜椒，羅馬諾乳酪。

海蝦櫛瓜羽衣甘藍直麵 微辣 $470
Linguine with Shrimp, Kale & Sun-dried Tomato
海蝦與櫛瓜配上羽衣甘藍，橄欖油、大蒜、日曬番茄、酸豆、乾辣椒、白酒與自製高湯炒到香味四溢後拌入義大利直麵，羅馬諾乳酪、杏仁片， 重口味過癮啊！

南義風味海蝦淡菜黑麵 微辣 $470
"Black Pasta" with Shrimp and Mussel
重口味的南義風味！將淡菜與海蝦，以橄欖油、乾辣椒、大蒜、紫洋葱與鰹魚炒香後，加入番茄醬汁、白酒後拌入"墨魚黑麵"，撒上芝麻葉、烤小番茄。

拿坡里辣味海蝦鰹魚番茄直麵 固定微辣 $435
Linguine with Spicy Shrimp & Tomato
海蝦和大蒜炒過後，加入乾辣椒、鰹魚、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。

老闆最愛的辣味碎香腸水管麵 固定微辣 $360
Rigatoni with Puttanesca sauce and Crushed chorizo
自製西班牙香腸打碎後，加入大蒜、紫洋葱、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！

松露大蒜奶油野菇雞肉寬麵 $435
Creamy Truffle Chicken Pasta
經典好滋味！寬麵拌入燻總奶油醬汁、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！

香料活菌豬燻燉奶油寬麵 固定微辣 $390
Fettuccine with Roasted Pork & Chipotle Cream
以燻總奶油醬汁搭配羅勒番茄醬汁、Chipotle 燻總辣椒、大蒜烤紅甜椒與寬麵鋪上爐烤香料活菌豬，淋上西班牙 Mojo 青醬！重口味而不膩！

堅果青醬番茄雞肉寬麵 $375
Pesto-Tomato Chicken Pasta
自製青醬和番茄醬汁是不敗的美味組合！加上滿滿蛋白質的雞胸肉、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！

蒜味日曬番茄雞肉水管麵 $375
Rigatoni with Garlic Chicken & Sun-dried Tomato
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、白酒和燻總奶油醬汁，再拌入水管麵、撒上很多的羅馬諾乳酪。

雙花菜舒肥雞肉大通心麵 微辣 $365
Pipe Rigate with Chicken, Cauliflower & Broccoli
以大蒜、迷迭香與芥末、鮮奶油熬煮成燻總奶油醬汁，拌入大通心麵與爐烤青花菜、白花椰菜與舒肥雞胸，再加上羅馬諾乳酪、烤小番茄與燻總辣椒粉而成。

辣味燻花女鮪魚直麵 固定微辣 $310
Linguine Alla Puttanesca
重口味又清爽的組合！以番茄、酸豆、橄欖、鰹魚、乾辣椒與大蒜熬成經典的辣味燻花女醬汁，再加入鮪魚與直麵、初榨橄欖油後拌炒而成。

SANDWICH & BURGER

好麵包做的漢堡及三明治

使用三天工序才能烘焙而成的 Purebread 天然酵母酸種麵包，及優質奶油製成的布里歐麵包，充滿天然酵母的氣孔和軟硬適中的 Q 彈嚼勁，越嚼越香，絕對是真材實料的好滋味！

備註／加購說明：
・最佳風味七分熟肉排，與微辣 chipotle 美乃滋，如需調整請於點餐系統口味，備註欄位填寫。
・點購任一款三明治，+$40 生菜換薯條！
Add NT$40 for subsitute side salad to fries for your Sandwich.



"GONNA"超級雙層乳酪牛肉堡 微辣 / 牛肉非全熟 $450
"GONNA" Double-Double Cheese Burger
雙份牛肉餅、三份乳酪的大享受！附上迷迭香薯條與爽口蔬菜！

Vicky最愛培根太陽蛋牛肉堡 微辣 / 牛肉非全熟 $420
Vicky's Bacon & Egg Burger
奶油麵包抹上 Chipotle 美乃滋，再放上生菜、牛肉餅、切達乳酪、烤培根與太陽蛋、番茄、紫洋葱與自製酸黃瓜! 附上爽口蔬菜與迷迭香薯條，超級好吃！

Jason最愛乳酪野菇牛肉堡 微辣 / 牛肉非全熟 $400
Jason's Mushroom & Cheese Burger
爐烤番茄與野菇，放在乳酪與牛肉餅上，抹上 Chipotle 美乃滋，放上生菜、紫洋葱與自製酸黃瓜的奶油麵包，附上爽口蔬菜與迷迭香薯條，超好吃！

火努魯魯烤鳳梨乳酪漢堡 微辣 / 牛肉非全熟 $390
Honolulu Grilled Pineapple Cheese Burger
夏威夷的好風味，以烤鳳梨、焦糖洋葱、奇波利油醋醬汁與切達乳酪搭配牛肉漢堡，抹上 Chipotle 美乃滋，放上生菜、番茄、紫洋葱與自製酸黃瓜的奶油麵包。

街頭芥末烤牛肉三明治 牛肉非全熟 $420
Mustard Roasted Beef Sandwich
天然酵母酸種麵包抹上奶油與芥末，再放入嫩肩牛排、瑞士乳酪、烤甜椒、焦糖洋葱與芝麻葉，附上生菜與爽口蔬菜！

古巴烤活菌豬帕里尼 $370
"The Cubano" Roasted Pork Panini
72時製作的茴香烤活菌豬切片，火腿、瑞士乳酪、黃芥末、自製酸黃瓜與焦糖洋葱，夾在 Pure Bread 巧巴達麵包中，烤到乳酪融化，附上生菜與爽口蔬菜！

蔓越莓雞肉帕里尼 $370
Apple-Cranberry Chicken Panini
Granola 營養燕麥堅果加上蔓越莓、蘋果、芹菜、黃芥末和優格，加上乳酪與一整片的 GONNA 鹽煎舒肥雞胸，夾入巧巴達麵包！附上生菜與爽口蔬菜！

SNACKS

嘴饞來一點

優格燕麥炸去骨雞腿 $220
Oatmeal-Crusted Boneless Fried Chicken
去骨雞腿肉以優格醃漬入味，裹燕麥、杏仁片與羅馬諾乳酪，搭義式番茄羅勒醬汁！

迷迭香薯條 $140
Skinny Fries with Aioli
苗條細薯條撒上迷迭香，搭配大蒜美乃滋。

地瓜薯條 $140
Sweet Potato Fries with Cranberry-Apple Sauce
地瓜薯條，撒上迷迭香與海鹽，搭配蔓越莓蘋果醬。

精選今日湯 $110
Soup of the day
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。

橄欖油煎酸種麵包佐番茄 (兩小片) $80
Tomato Con Pan
烤過的酸麵包沾上初榨橄欖油與大蒜、塗上番茄羅勒醬汁，撒上羅馬諾乳酪。

迷迭香大蒜烤酸種麵包(兩小片) $60
Rosemary Garlic Bread
兩片酸麵包塗上迷迭香大蒜橄欖油，烤到香氣四溢。

