

MORSEL

Taipei

義式咖啡 / ESPRESSO

再忙也要來杯咖啡，為今天注入滿滿的活力

- 雙份濃縮咖啡 / Double espresso _____ \$ 120 H
- 美式咖啡 / Americano _____ \$ 120 H I
- 卡布奇諾 / Cappuccino _____ \$ 140 H I
可選擇鮮奶 or 豆漿 / Milk or Soybean milk
- 咖啡拿鐵 / Coffee latte _____ \$ 140 H I
可選擇鮮奶 or 豆漿 / Milk or Soybean milk
- 肉桂卡布 / Cinnamon cappuccino _____ \$ 160 H
可選擇鮮奶 or 豆漿 / Milk or Soybean milk
- 黑糖拿鐵 / Brown sugar latte _____ \$ 160 H I
可選擇鮮奶 or 豆漿 / Milk or Soybean milk
- 阿法奇朵 / Affogato _____ \$ 180 I
搭配香草冰淇淋 / Vanilla ice-cream
- 西西里咖啡 / Sicilia _____ \$ 180 I
以檸檬和些許糖經過雪克產生綿密泡沫口感的特調咖啡飲品

< 濃縮增量 Extra Shot + \$20 >

單品手沖咖啡 / HAND DRIP

慢下步調細細品嘗單一純粹的生活風格

- 衣索比亞 耶加雪菲G1 日曬法 / Ethiopia Kochere G1 Natural \$ 160 H I
狂野豐富的水果香氣：熱帶水果、莓果
- 曼特寧 蘇門答臘 水洗法 / Mandhelin Sumatera Washed _____ \$ 160 H I
苦味渾厚的巧克力調性：黑巧克力、焦糖
- 哥斯大黎加 蜜處理 / Costa rica Miel _____ \$ 160 H I
口感平順且甜感明顯：花香、桃李、黑糖

● 深烘焙
City Roast

● 中烘焙
Medium Roast

● 淺烘焙
Cinnamon Roast

低消為每人一個品項 / 尖峰時段用餐時間為90分鐘 / 本店酌收10%服務費



MORSEL

Taipei

現泡茶飲 / TEA

好茶葉經時間的淬鍊，即使回沖也不苦澀，就像Morsel值得您一再回味

南非國寶茶 / Rooibos tea	\$ 140	H	I
南非當地特有茶種富含礦物質且 無咖啡因 故取名為國寶茶			
蜜棗紅茶 / Red date black tea	\$ 140	H	I
紅棗和黑糖的質甜溫潤搭配在地南投紅茶			
焙米綠茶 / Roast rice green tea	\$ 140	H	I
清新三峽碧螺春與池上焙米穀香的台灣道地組合			
老薑烏龍 / Ginger oolong	\$ 140	H	I
暖身南投竹薑搭配甘甜回韻的文山金萱烏龍			
黑糖鮮奶茶 / Raw sugar milk tea	\$ 160	H	I
以蜜棗紅茶做基底搭配黑糖與鮮奶的圓滑口感			

特調飲品 / BEVERAGE

今天想來點特別的新鮮感，不如試試...

季節水果氣泡飲 / Seasonal fruit sparkling	\$ 140		I
當季單一新鮮水果調配的清爽飲品			
麵茶歐蕾 / Taiwan mein cha au lait	\$ 140	H	
台灣古早味麵茶搭配鮮奶的絕妙組合			
烤黑糖歐蕾 / Raw sugar au lait	\$ 140	H	I
烘烤過後的黑糖搭配綿密牛奶			
可可歐蕾 / Chocolate au lait	\$ 160	H	I
經典的苦甜巧克力牛奶			
莫西多冰沙 / Mojito smoothie	\$ 160		I
經典的調酒特製成無酒精的夏日清爽飲品			
綜合莓果果昔 / Berries smoothie	\$ 160		I
新鮮莓果與清爽優格搭配的酸甜果昔			
柳橙汁 / Orange juice	\$ 180		I
奇異果汁 / Kiwi juice	\$ 180		I

低消為每人一個品項 / 尖峰時段用餐時間為90分鐘 / 本店酌收10%服務費



MORSEL

Taipei

北歐早午餐 / BRUNCH

供應時段 / 08:30 - 17:00

選用台灣在地食材 並呈現出北歐風情的概念早午餐

-  MORSEL蔬食 / Fresh vegetables with avocado ————— \$ 320
半熟太陽蛋 / 牛奶土司 / 季節時蔬 / 水果燕麥優格 / 酪梨
- 古早麵茶鬆餅 / Seasoned millet mush pancake with salmon ————— \$ 320
台式煎蛋 / 煙燻鮭魚 / 季節時蔬 / 水果燕麥優格 / 蜂蜜
- 慢火豬五花 / Pan seared slow cooked pork belly ————— \$ 350
日式溏心蛋 / 牛奶土司 / 季節時蔬 / 水果燕麥優格 / 台灣黑毛豬(腹部)
- 香煎翼板牛排 / Flat iron steak ————— \$ 400
美式炒蛋 / 牛奶土司 / 季節時蔬 / 水果燕麥優格 / 美國安格斯黑牛(肩膀)

< 加\$70元即可任選\$160元以下飲品 >
Extra \$70 select under \$160 beverage

三明治 / SANDWICH

將牛奶吐司多道程序處理，呈現鬆軟又酥脆的雙重感受

-  酪梨蔬菜三明治 / Avocado sandwich ————— \$ 280
營養豐富的酪梨搭配蜂蜜芥末籽美乃滋
- 酥炸里肌豬排三明治 / Pork schnitzel sandwich ————— \$ 280
炸豬排搭配番茄美乃滋，份量飽滿厚實
- 培根起司三明治 / Bacon n' cheese sandwich ————— \$ 280
厚切培根搭配莫扎瑞拉起司，口感層次豐富
- 煙燻鮭魚三明治 / Smoked salmon sandwich ————— \$ 280
煙燻生鮭魚與自製醃蘿蔔的清爽搭配

< 加\$70元即可任選\$160元以下飲品 >
Extra \$70 select under \$160 beverage

 蛋奶素
V L N L

低消為每人一個品項 / 尖峰時段用餐時間為90分鐘 / 本店酌收10%服務費



MORSEL

Taipei

米飯 / RICE

供應時段 / 11:00 - 14:30 & 17:00 - 20:00

台灣主食搭配特色醬汁料理食材，讓米飯在Morsel有了全新舞台

-  **和風鹽燒昆布 / Kombu with japanese style seasoning** _____ \$ 250
綜合菇及玉米筍翻炒特製米飯搭配清爽昆布絲
- 辣味嫩煎雞胸 / Chicken breast with spicy cream sauce** _____ \$ 320
台灣仿土雞胸肉低溫烹調鎖住肉汁和特製米飯搭配微辣奶油白醬
- 醬燒牛排飯 / U.S. Prime steak with red miso** _____ \$ 380
使用美國安格斯黑牛(肩膀)肉質Q彈鮮嫩和特製米飯搭配紅味噌
- 奶油海鮮飯 / Seafood with cream sauce** _____ \$ 380
台灣蛤蜊及阿根廷天使紅蝦搭配特製米飯佐奶油洋蔥醬
- 柚庵炙燒鮭魚 / Roast salmon with grapefruit sauce and poached egg** _____ \$ 380
採用生食級鮭魚用日式傳統醬汁柚庵醬醃製一天入味搭配溫泉蛋及特製米飯


< 加\$70元即可任選\$160元以下飲品 >
Extra \$70 select under \$160 beverage

主菜 / MAIN DISH

真材實料的美食饗宴絕對值得您等待，主菜均須等候約20分鐘

-  **爐烤蔬菜拼盤 / Roasted vegetables platter** _____ \$ 250
Morsel主廚挑選4款當季蔬菜
- 特製香料板烤鴨胸 / Saute duck breast with balsamic vinegar** _____ \$ 420
多道程序料理櫻桃鴨胸，搭配酸甜巴薩米克醋
- 噶瑪蘭黑豚帶骨肋眼 / Kavalan Black Pork bone-in pork chop** _____ \$ 540
選用宜蘭養殖的噶瑪蘭黑豬，肉質鮮嫩彈牙充滿甜度
- 爐烤春雞佐番茄酸甜醬 / Roast spring chicken with plum tomato chutney** _____ \$ 560
整隻春雞加入百里香等香料爐烤入味，是Morsel的經典菜色

< 加\$70元即可任選\$160元以下飲品 >
Extra \$70 select under \$160 beverage

 蛋奶素
V L M L

低消為每人一個品項 / 尖峰時段用餐時間為90分鐘 / 本店酌收10%服務費



MORSEL

Taipei

沙拉 / SALAD

搭配各種風味食材，為平凡的沙拉注入新的活力

-  **綜合野菇蔬菜沙拉 / Salad mixed mushroom** _____ \$ 200
搭配小番茄與巴薩米克醋調配的特製沙拉醬
- 香煎雞肉凱薩沙拉 / Caesar chicken salad** _____ \$ 240
嫩煎台灣雞胸肉搭配羅蔓葉與凱薩醬的沙拉經典組合
- 時蘿冷醃鮭魚沙拉 / Salad gravlax** _____ \$ 250
時蘿醃製生鮭魚片搭配瑞典有機越橘醬的Morsel招牌沙拉

炸物 / DEEP FRIED FOOD

來點完美的配角，豐富你的餐桌及挑剔的味蕾


-  **黃金薯塊 / French fries** _____ \$ 170
馬鈴薯塊搭配黃芥末蜂蜜
- 酥脆沾醬炸雞 / Fried Chicken with house-made dips** _____ \$ 220
選用台灣土雞腿肉油炸加上羅蔓葉的清爽吃法，搭配沾醬更對味（蒜香奶油醬 / 台式椒鹽）
- 特製辣味炸雞 / Fried Chicken with chilli sauce** _____ \$ 220
選用台灣土雞腿肉油炸後與特製Sriracha辣醬融合並附上羅蔓葉的絕妙搭配

< 特製松露醬 Truffle dip + \$50 >

湯 / SOUP

主廚依照當季新鮮食材，用心照料您的胃

- 主廚特製湯品 / House-made soup** _____ \$ 180
使用當季新鮮食材，歡迎向我們詢問湯品內容

 蛋奶素
V L M L

低消為每人一個品項 / 尖峰時段用餐時間為90分鐘 / 本店酌收10%服務費



MORSEL

Taipei

甜點 / DESSERT

將外國甜點注入台灣在地文化的創意呈現，為這饗宴做個完美Ending

可可生乳酪 / Chocolate raw cheese cake ————— \$ 140

生乳酪搭配Oreo碎片，再淋上焦糖醬，樣式有如台灣經典小吃-碗粿

重乳酪起司 / New york style cheese cake ————— \$ 150

以台灣小吃炸豆腐造型呈現，搭配自製季節果醬

布朗尼搭香草冰淇淋 / Brownie with vanilla ice cream ————— \$ 170

濃郁的巧克力布朗尼蛋糕化身成台灣經典小吃-豬血糕

Morsel經典組合 / Dessert platter ————— \$ 250

Morsel自製三款仿台灣道地小吃甜點一次滿足

當日手作蛋糕 / Hand made cake

歡迎向我們詢問當日蛋糕品項及價格

< 加\$70元即可任選\$160元以下飲品 >
Extra \$70 select under \$160 beverage >

微醺酒精性飲品 / ALCOHOL

歡迎向我們詢問當日酒類品項及價格

低消為每人一個品項 / 尖峰時段用餐時間為90分鐘 / 本店酌收10%服務費

