

Headline: **Brunch & Munch Innovative Cuisine**
Publication: QE3.COM
Date of Publication: 24th December 2015
Section heading: -
Page number: -
Byline / Author: Jing Ying
Outlet featured: B&M_SVSB



Brunch & Munch 创新料理

在特别的日子里总是想要好好地为自己、家人或好友准备一个温馨聚餐的场合；这次要向大家介绍的好去处是位于 G Village 的咖啡厅 **Brunch & Munch**（B&M），它在今年的 11 月正式营业。若你想要在来临的圣诞节品尝新口味，不妨把它纳入你的首选名单范围。



7 尺的 3D 蛋形雕塑

Headline: **Brunch & Munch Innovative Cuisine**
Publication: QE3.COM
Date of Publication: 24th December 2015
Section heading: -
Page number: -
Byline / Author: Jing Ying
Outlet featured: B&M_SVSB



你是否和我一样，当听见 **Brunch & Munch** 的时候顿时想到这间咖啡厅只供应早午餐吗？晚上就打烊的意思吗？原来是一场误会，它的营业时间从早上的 10 点 30 分到晚上的 10 点。换句话说，只要咖啡厅还未到最后点餐时间，你依然可以在这里品尝到厨师们为你精心准备的食物。

现在你或许会问，究竟这间咖啡厅有什么不同之处，非去不可？这里走着朴实风格，而大部分的摆设与桌椅都采用了再循环材质，一个具有城市生活特点的用餐场所。咖啡厅的入口处设立了离地 3 尺的休闲酒吧，这里有荣获奖项的调酒师为你特调爽口的鸡尾酒。最显著的室内装潢是一个高 7 尺的立体蛋形雕塑，它亦是独特的私人聚会空间。

B&M 的餐饮讲究创新与感受食物带给食客的新体验，而这里的主打食材就是鸡蛋（这就是咖啡厅布置巨型鸡蛋雕塑的原因）。它有两项餐单，分别是 **Brunch** 和 **Munch**。**Brunch** 餐单偏于主食性；**Munch** 则提供一些小吃。当然这里也为顾客准备甜点、蛋糕以及新鲜烘培的面包。

Headline: **Brunch & Munch Innovative Cuisine**
Publication: QE3.COM
Date of Publication: 24th December 2015
Section heading: -
Page number: -
Byline / Author: Jing Ying
Outlet featured: B&M_SVSB

MUNCH



Scottish Eggs, RM18



The “Pig” -za, RM18

Headline: **Brunch & Munch Innovative Cuisine**
Publication: QE3.COM
Date of Publication: 24th December 2015
Section heading: -
Page number: -
Byline / Author: Jing Ying
Outlet featured: B&M_SVSB

BRUNCH



“Sea-ghetti” , RM26



Shakshouka, RM30

Headline: **Brunch & Munch Innovative Cuisine**
Publication: QE3.COM
Date of Publication: 24th December 2015
Section heading: -
Page number: -
Byline / Author: Jing Ying
Outlet featured: B&M_SVSB



Brunch & Munch Cheese “Boar-ger” , RM35

BREAD & DESSERT



Headline: **Brunch & Munch Innovative Cuisine**
Publication: QE3.COM
Date of Publication: 24th December 2015
Section heading: -
Page number: -
Byline / Author: Jing Ying
Outlet featured: B&M_SVSB



每一个周末 B & M 都会供应 RM145 一瓶的 Chandon Sprakling Wine 与小吃。

Headline: **Brunch & Munch Innovative Cuisine**
Publication: QE3.COM
Date of Publication: 24th December 2015
Section heading: -
Page number: -
Byline / Author: Jing Ying
Outlet featured: B&M_SVSB

Brunch & Munch Restaurant

G Village

Lot G-05, Jalan 1/76,

Off Jalan Desa Pandan,

55100 Kuala Lumpur.

Facebook: [Brunch & Munch](#)

营业时间: 10:30am - 10:00pm

电话: 03-4065 0860

Text: 瀨瑩

Edit: Alison Law

Photography: Chris Wong

Discussions — One Response



ginger • 24/12/2015 on 11:11 下午

有些食物的名字听起来很有趣耶!

看起来味道好像不错?!

有空想会过去试试。

[REPLY](#)