巴馬火腿薄餅午餐$150(包兩杯酒)
薄餅上鋪滿巴馬火腿，薄餅充滿麵粉香，配粉紅有氣酒，味道清爽。

店主Eddie是釀酒師，在澳洲自設釀酒廠。

Raventos i Blanc de Nit Rose Cava, 2009 $148/杯、$270/支
來自西班牙的粉紅有氣酒，果甜較一般Cava重，與薄餅的焦香、芝士味最匹配。

實驗室驚喜 $150 Pizza白酒配

有次到雲咸街Happy Hour，發現一家裝修有趣的Wine Cellar，兩層高，地下賣葡萄酒，一樓則像實驗室，試管、量杯、白袍，差點以為自己穿越了時空。

「呢度係我哋嘅Workshop，定期舉行Wine Tasting同釀酒course。」操半鹹半淡廣東話的老闆Eddy來自澳洲，本身是位釀酒師，在當地設釀酒廠，來到香港，賣酒之餘，亦想宣揚紅酒文化，定期在二樓舉行紅酒班，店內的實驗室用品，就是調酒之用。

沒有活動的日子，這裏則變成小餐室，客人可by glass飲幾杯，餓了便吃薄餅意粉，食物由一條馬路之隔的Wooloomooloo炮製，然後送過來。午市還有Wine and Pizza套餐，付一百五十元，可在兩款薄餅二選一，再包兩杯紅白酒。配薄餅的酒由Eddie挑選，像Margharita的芝士、番茄、羅勒味較濃，他選帶青檸、蘋果味的Riesling白酒去配襯。Parma Ham Pizza有火腿的鹹香及火箭菜的甘澀，Cava Rose粉紅氣酒的清爽及果香，或是Sangiovese紅酒的輕微辛辣，都是不錯選擇。

那天我坐在一樓窗邊，俯首望著街上人車熙來攘往，酒香與一絲絲的芝士在交纏，I'm in heaven。

Margharita Pizza午餐$150(包兩杯酒)
傳統意大利薄餅，絲絲的水牛芝士味撲鼻，羅勒味道清新，薄餅口感煙韌。

The Flying Winemaker
地址：中環蘭桂坊雲咸街31號G/F-U/F
電話：2522 2187
營業時間：星期一至四9am-12mn，星期五、六9am-1am，星期日2pm-12mn
平均消費：$150/位
備註： 設加一，收現金及信用卡