

ชัฟเฟิล รัสติก คิวซีน แอนด์ บาร์ เปิดตัวเมนูบรันช์ เอาใจคนรักสุขภาพ



ชัฟเฟิล รัสติก คิวซีน แอนด์ บาร์ (Shuffle Rustic Cuisine & Bar) ร้านอาหารที่นำเอาคอนเซ็ปต์การปรุงอาหารแบบ Rustic Style ที่เน้นความเรียบง่าย ขอเชิญชวนมาลิ้มลองเมนูสไตล์อเมริกันที่หลากหลาย พร้อมเปิดตัวเมนู “อลเดย์บรันช์” (All Day Brunch) ตั้งแต่เมนูเบาๆ จนถึงเมนูอยู่ท้อง โดยรวบรวมรสชาติแปลกใหม่ที่เกิดจากประสบการณ์ของเชฟนิค – กฤษฎา จินตกานนท์ เอ็กเช็กคิวทีฟเชฟ และเจ้าของร้านชัฟเฟิล ซึ่งได้เน้นการคัดสรรวัตถุดิบจากธรรมชาติที่หาง่ายตามฤดูกาล นำมาปรุงเป็นอาหารที่ดึงเอารสชาติของวัตถุดิบที่แท้จริงออกมาปรุงแต่งเป็นอาหารจานพิเศษเอาใจกลุ่มลูกค้าที่รักสุขภาพ

ชัฟเฟิล รัสติก คิวซีน แอนด์ บาร์ นำเสนอเมนูใหม่กับรูปแบบ “อลเดย์บรันช์” อาทิ
เมนูเริ่มต้น

- Tropical Fruit Bowl ผลไม้สดรวมมิตร ที่ใช้ผลไม้สดหลากสีสั่นหั่นเป็นชิ้นพอดีคำ ให้รสชาติสดชื่นปลุกความกระปรี้กระเปร่าของวันใหม่
- Grandma Granola โฮมเมดกราโนล่ากับผลไม้แห้ง และผลไม้สดรวม เมนูสุขภาพที่ให้พลังงานสูง หนึ่งในอาหารคลีนที่ได้รับความนิยม กับรสชาติที่เข้ากันของโยเกิร์ตธรรมชาติ และน้ำผึ้งผสมความกรุบกรอบของซีเรียล
- Organic Melon & Prosciutto เมลอนเชื่อมกับแฮมโพรชิวโต และเมล็ัดสน จานเรียกน้ำย่อยที่ได้ความหวานจากเมลอนสด ตัดกับความเค็มจากแฮมโพรชิวโตได้อย่างลงตัว

เมนูหลัก

- Bread & Green ขนมปังชาวเวอร์โด้ว กับชีสสวิส อโวคาโด บร็อคโคลี่ เสิร์ฟพร้อม Poached Egg ความลงตัว of ผักสลัดรวมบนขนมปังพร้อมกับไข่ลวก ที่เติมเต็มความเป็นอาหารบรันช์ได้อย่างสมบูรณ์
- Pumpkin & Potato Scramble Egg ไข่คนใส่ฟักทอง และมันฝรั่ง กับพริกหยวกย่าง ที่เติมความหวานมันให้กับรสชาติของไข่คนได้อย่างพิเศษในสูตรเฉพาะของชัฟเฟิล
- Chorizo & Bacon on Toast อาหารเช้าที่มีครบทั้งขนมปัง, เบคอน, ไข่กรอกปารีซ่า ไข่โพช และมะเขือเทศอบ
- Buttermilk Pancake บัตเตอร์มิลค์แพนเค้ก โรยด้วยผลไม้รวม ความหอมนุ่ม และนำไปด้วยเนยจากแพนเค้ก เข้ากันได้ดีกับผลไม้สดที่ให้ความสดชื่นทั้งรสเปรี้ยว และหวาน
- Steak & Egg เนื้อสตีคย่างรสนุ่มหอมกลิ่นสมุนไพร ทานคู่กับไข่ ผักหรือคเก็ต และมันฝรั่งทอด อีกหนึ่งอาหารจานหลัก สำหรับคนที่ต้องการพลังงานจากโปรตีนมากเป็นพิเศษ

- French Toast ขนมปังขึ้นหน้าเคลือบไข่ เสิร์ฟพร้อมผลไม้รสหวานอมเปรี้ยว พร้อมเบคอนรมควัน ให้ความหวานเล็กน้อยด้วยผงน้ำตาลไอส์ซิ่ง
 - Mac & Cheese เส้นมักกะโรนี และชีส กับเบคอนรมควัน จานอาหารเข้ากรรมดาที่รสชาติไม่ธรรมดาที่บรรดาติกลมกล่อมของชีสมอสซาเรลล่า ชีสเชดด้า และชีสพาเมซาน ที่ผสมผสานรสชาติกันอย่างลงตัว
- นอกจากเพิ่มเมนูอาหารใหม่ๆ แล้ว ร้านซัพเฟิล รัสติก คิวซีน แอนด์ บาร์ ยังปรับโฉมร้านให้ดูโปร่งสบายตามากยิ่งขึ้น เพื่อเตรียมพร้อมต้อนรับลูกค้าที่กำลังมองหาพื้นที่นั่งทานอาหารอย่างผ่อนคลาย ไม่ว่าจะเป็นครอบครัว กลุ่มเพื่อน และคนรัก อีกทั้งมีเมนูอาหารซิกเนเจอร์ของร้านอีกมากมายที่ยังสับเปลี่ยนหมุนเวียนรอทุกท่านมาลิ้มรสในทุกๆ วัน