

深 杯 子

LA COPA OSCURA



「深」代表了脫掉葡萄酒品牌迷思的盲品精神，
也代表了對於美好事物哲理的無窮探究與堅持。

深杯子深入西班牙小農村莊，追求真實、回歸原始自然的佳釀。
百年老藤、栗木桶、火山酒、老水泥槽、陶甕、絕種葡萄、橘酒、
自然酒等多樣酒款，貼近葡萄酒真實多變的有趣面貌。讓我們共同
踏上百年家族酒莊與油莊的味蕾尋覓之旅，以代代相傳的有機農法
結合古老智慧，品味天地人間的風土結晶 (Le goût du terroir)。

La Copa Oscura is a place provides all sorts of wines by glass. Including
organic, biodynamic, natural wines, old vines, amphora wines etc., which
guarantees the selection of uniqueness and quality of small family winery
production. Spanish tapas are also included in our menu. Your best place to
relax and enjoy Mediterranean life in Taiwan.

- * 本店禁帶外食 | No Outside Food
- * 低消\$400 | Minimum Charge \$400
- * 自帶酒款開瓶費\$800/瓶 | Corkage Fee of \$800 per Bottle
- * 尖峰時段用餐限時2小時 | Dining Time 2 Hours in Rush Hour
- * 嘔吐物清理費\$3,000/人 | Vomit Cleaning Fee \$3,000
- * 酒杯破損需照價賠償\$650/只
Damage Compensation \$650 per Unit
- * 內用加收10%服務費
All Menu Prices are Subject to 10% Service Charge

GOURMET BY GLASS 酒精飲品

精選單杯葡萄酒

WINE BY GLASS

\$350 • \$450/杯

艾瑪魂苦艾酒

ALMA VERMUT

\$180/50ML

10年陳年雪莉白蘭地

10 YRS OLD SHERRY BRANDY

\$350/50ML

90年陳年雪莉白蘭地

90 YRS OLD SHERRY BRANDY

\$350/30ML

法國 阿夏爾蒸餾廠 調和威士忌 艾雷桶／瑪薩拉桶

DISTILLERIE DES ACHARDS BLEND WHISKY ISLAY CASK/MARSALA CASK

\$350/50ML

法國 阿夏爾蒸餾廠 琴酒 經典草本／野生版

DISTILLERIE DES ACHARDS GIN BULKELEY ORIGINAL/WILD EDITION

\$350/50ML

法國 阿夏爾蒸餾廠 賽萊斯特夫人伏特加

DISTILLERIE DES ACHARDS VODKA LADY CÉLESTE ORIGINAL

\$350/50ML

{內用葡萄酒，加點法國烈酒單杯 \$180}

NON ALCOHOL 無酒精飲品

LINDY'S 100%原味椰子水(冰)

LINDY'S 100% COCONUT WATER(COLD)

\$80

日月潭 台茶18號•紅玉(熱)

SUN MOON LAKE NO.18 RUBY BLACK TEA(HOT)

\$220/壺

野釀康普茶(冰) 高山竹薑/茂谷柑

KOMBUCHA(COLD) MOUNTAIN GINGER/MANDARIN

\$190/瓶

樹里歐酒莊 釀酒葡萄汁(冰) 紅/白

WINE GRAPE JUICE BY CAN SURIOL(COLD) RED/WHITE

\$180/杯

\$600/瓶

橄欖油皆用西班牙第一道冷壓初榨橄欖油

Above menu we use only Extra virgin olive oil from Spain.

F O O D 佐酒餐點

橄欖與苦艾 OLIVES & VERMOUTH	\$150
酪梨醬玉米片 CHIPS WITH AVOCADO SAUCE	\$180
歐式起司與綜合堅果 EUROPEAN CHEESES & NUTS	\$250
歐式冷肉 義式風乾豬頸生火腿/綠胡椒風乾香腸/煙燻紅椒風乾香腸 COPPA/GREEN PEPPER SALAMI/CHORIZO	\$280
西班牙塞拉諾火腿(熟成24個月) JAMON SERRANO 24 MONTHS	\$380
特選西班牙饕客肉盤 四款熟成冷肉 / 起司 / 醃漬橄欖 / 酸黃瓜 / 果乾 / 堅果 SPANISH GOURMET MEAT FOUR TYPES OF DRY-AGED MEATS/CHEESE/OLIVES/PICKLES/DRIED FRUITS/NUTS	\$550
石牌店限定 鹹派 QUICHE	\$180
石牌店限定 蒜烤葡萄牙沙丁魚(附麵包) GRILLED SARDINES WITH BAGUETTE	\$280
石牌店限定 烤布里起司(附麵包) 楓糖堅果/楓糖培根 BAKED BRIE WITH BAGUETTE MAPLE NUTS/MAPLE BACON	\$340/\$360
法式麵包佐橄欖油(純素) EXTRA VIRGIN OLIVE WITH BAGUETTE (VEGAN)	\$160
法式麵包佐雞肝醬 CHICKEN LIVER PARFAIT WITH BAGUETTE	\$450
蒜香鵝油薯條 GOOSE FAT FRIES WITH GARLIC	\$250
紅酒燉肉丸(附麵包/換薯泥加價\$30) EUROPEAN BRAISED MEATBALL WITH BAGUETTE (WITH MASHED POTATOES+\$30)	\$350
西班牙經典料理 長鰭鮪魚塞洋蔥(附麵包/換薯泥加價\$30) WHITE ALBACORE TUNA STUFFED ONIONS WITH BAGUETTE (WITH MASHED POTATOES+\$30)	\$380

DESSERT 甜點

經典牛奶冰淇淋 & 特級冷壓初榨橄欖油 MILK ICE CREAM WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	\$150
經典牛奶冰淇淋 & 傳奇美人魚貴腐甜白酒 MILK ICE CREAM WITH SIRENA DUNARII (SAUTERNES)	\$180