

L 推介

HONG KONG WING NIN

始於1962年



永年

Wing Nin Noodle

一碗車仔麵

情繫三代人



香港永年

HONG KONG WING NIN

車仔麵 茶冰廳

2023年

中午報 LUNCH MENU

男神麵

香濃蕃茄牛肉湯飯

紅豆奶茶冰

懷舊鐵板餐

香脆南乳雞翼

冰火菠蘿油

同場優惠
適用



您的寶貴意見將直接送往最高管理層
作參考及推行改善方針之用途

香港永年

中午報 LUNCH MENU

圖片只供參考 | 加一服務費

f Hong Kong Wing Nin @ HKWingNin
www.wingninhk.com

是他也是你和我的
COMFORT FOOD!

陽光午餐

A. 肉醬煎蛋飯

\$78



B. 南乳豬手飯

\$72



C. 香濃蕃茄牛肉湯飯

\$72



D. 馬來咖喱豬扒太陽蛋飯

\$78



奉送餐茶或咖啡

+\$4轉凍飲 / +\$15升級至 永年特飲

懷舊鐵板餐



嚴選美國及紐西蘭進口
穀飼及草飼肉扒，品質風味俱佳！

懷舊鐵板餐

\$108

扒 雞扒 或 豬扒 或 牛扒 (+\$40) 或 什扒 (+\$30)

醬汁 黑椒汁  / 洋蔥汁

配 飯 / 意粉 / 薯菜

奉送餐茶或咖啡 +\$4轉凍飲 / +\$15升級至 永年特飲

經典港式美食



芝士焗鮮菠蘿蕃茄豬扒 \$92

太陽蛋飯  (需時20分鐘)

肉醬煎蛋飯 \$78

3.8牛乳滑蛋厚切叉燒飯 \$82

3.8牛乳滑蛋牛肉飯 \$78



肉醬煎蛋飯



3.8牛乳滑蛋厚切叉燒飯

蜜汁叉燒飯 \$72

南乳豬手飯 \$72

肉餅煎蛋飯 \$72

窩蛋牛肉飯 \$72



南乳豬手飯



窩蛋牛肉飯



肉餅煎蛋飯

皇牌雞豬扒太陽蛋餐

\$72

扒 香脆雞扒 或 香脆豬扒

醬汁 蕃茄汁 / 蔥蒜油  / 甜豉油

配 飯 / 意粉



皇牌扒蛋餐

GOOD CHOICE

奉送餐茶或咖啡

+\$4轉凍飲 / +\$15升級至 永年特飲

經 典 港 式 美 食

熱
焗
焗
湯
飯



香濃蕃茄
牛肉湯飯

\$72



皮蛋肉碎
芫茜山湯飯

\$72

雅
緻
東
南
亞



招牌海南雞飯

\$98



馬來西亞
咖喱牛筋腩飯

\$88



馬來西亞
咖喱豬扒太陽蛋飯

\$78



馬來西亞
咖喱雞腩飯

\$78

奉送餐茶或咖啡

+\$4轉凍飲 / +\$15升級至 永年特飲



車仔麵組合



A 永年車仔麵 自選四款\$9 餸

+ 蔬菜類小食 (選1款)

\$88

B 永年車仔麵 自選四款\$9 餸

+ 煎釀三寶 或 香脆南乳雞翼 2隻
 + 紅油日本小黃瓜 或 紅油萵筍

\$98

C 永年車仔麵 自選四款\$9 餸

+ 蔬菜類小食 (選1款) + 煎釀三寶 或 香脆南乳雞翼 2隻
 + 紅油日本小黃瓜 或 紅油萵筍

\$108

D 永年大碗麵 或 男神麵 或 女神麵

+ 蔬菜類小食 (選1款)

\$108

E 永年大碗麵 或 男神麵 或 女神麵

+ 煎釀三寶 或 香脆南乳雞翼 2隻
 + 紅油日本小黃瓜 或 紅油萵筍

\$118

F 永年大碗麵 或 男神麵 或 女神麵

+ 蔬菜類小食 (選1款) + 煎釀三寶 或 香脆南乳雞翼 2隻
 + 紅油日本小黃瓜 或 紅油萵筍

\$128

▲ D-F組合不設加底 | 可自選最多3款額外配料

奉送餐茶或咖啡

+\$4轉凍飲 / +\$15升級至 永年特飲



車仔麵套餐



永年大碗麵

\$88

豬腸 | 魚蛋 | 蘿蔔 | 豬紅 | 豬皮 | 雞翼 | 雞翼尖 | 魷魚 | 紅腸 | 時菜

男神麵

*可自選最多3款額外配料

\$88

牛柏葉 | 牛肚 | 豬腸 | 牛丸 | 牛腩 | 蘿蔔 | 時菜

女神麵

*可自選最多3款額外配料

\$88

鮑汁燜花膠 | 酸齋 | 枝竹球 | 冬菇 | 紫菜 | 蘿蔔 | 時菜

永年車仔麵 自選四款 \$9 餸

\$68

永年車仔撈麵 自選四款 \$9 餸

*只限粗麵

\$73

永年車仔淨餸 自選四款 \$9 餸

\$68

學生餐 自選四款 \$9 餸

(須穿著校服或出示學生證) *學生餐只限星期一至五，公眾假期除外

\$58

大澳特產蝦籽撈麵

南乳豬手 | 牛筋腩 | 炸醬 (3選1)

\$73



湯底 永年清湯 / 蕃茄湯 (+\$3)

粉麵 油麵 / 粗麵 / 幼麵 / 米粉 / 河粉 / 烏冬 / 米線

自選配料 每款 \$9 雞翼尖 / 紅腸 / 芝士腸 / 腸仔 / 冬菇 / 紫菜 / 豆卜 / 山根 / 魚腐 / 魚皮餃 / 魚蛋 / 蟹籽丸 / 貢丸 / 墨魚丸 / 芝心丸 / 牛丸 / 蝦籽 / 酸菜

每款 \$11 枝竹球 / 豬腸 / 手工韭菜豬肉餃 / 魷魚 / 流心蛋 / 蘿蔔 / 酸齋 / 豬紅 / 豬皮 / 鳳爪

每款 \$13 牛肚 / 牛筋 / 雞翼 / 牛柏葉 / 墨魚蝦卷

每款 \$18 豬手 / 牛腩 / 鮑汁燜花膠

每款 \$15 炸豬皮 / 炸魚皮 / 肥牛 / 麻辣豬耳 / 炸醬

醬汁

永年辣汁

BB辣 少辣 中辣 大辣 特辣

麻辣汁 少辣 / 中辣 / 大辣

▲ 如選\$9以外配料，需補回差價 | 材料每日新鮮製作，供應有限，售完即止

奉送餐茶或咖啡

+\$4轉凍飲 / +\$15升級至 永年特飲

滋味小食

街頭美食

每款
\$28

香脆南乳雞翼 

煎釀三寶 (青椒 | 豆卜 | 苦瓜)

生菜魚肉 | 茼菜豬紅

豬大腸生菜

懷舊蝦多士 (3件) 

炸魚皮



香脆南乳雞翼



煎釀三寶

車仔小食

每款
\$38

永年三寶 (魚蛋 | 豬皮 | 蘿蔔) 

豬三寶 (豬腸 | 豬紅 | 豬皮) 

牛三寶 (牛柏葉 | 牛肚 | 牛筋)

南乳豬手

永年辣汁牛腩 

振興牛丸紫菜湯

振興貢丸紫菜湯



南乳豬手



豬三寶

涼拌小食

每款
\$28

紅油日本小黃瓜  

紅油萵筍 



紅油日本小黃瓜

蔬菜類

每款
\$26

蠔油菜心 | 蠔油生菜 | 腐乳生菜 | 腐乳通菜



蠔油菜心

大澳特產

每款
\$32

熟蝦醬通菜

蝦籽菜心



熟蝦醬通菜

蝦籽菜心

懷舊下午茶餐

AFTERNOON TEA MENU

A 永年公司麵

\$68

沙嗲牛肉 | 腸仔 | 火腿
餐肉 | 煙肉 | 煎蛋



永年公司麵

B 蔥油撈丁餐

- 蔥油豬扒撈丁 \$56
- 蔥油雞扒撈丁 \$56
- 芝士四寶撈丁 \$62



蔥油豬扒撈丁



芝士四寶撈丁

C 輕盈叉燒蛋飯餐

\$58

- 蜜汁叉燒雙蛋飯



生炸雞脾 配 薯條

D 懷舊薯條餐

\$52

- 生炸雞脾 配 薯條 (+\$7) WN
- 香脆南乳雞翼 配 薯條
- 懷舊蝦多士 配 薯條

E 特厚三文治餐

\$48

- 香脆蔥油雞扒煎蛋三文治 WN
- 午餐肉滑蛋三文治



奉送餐茶或咖啡

+\$4轉凍飲 / +\$15升級至 永年特飲

F 蔥油雞扒蛋飯餐

醬汁 蔥蒜油 **WN** / 甜豉油
配 飯 / 意粉

\$68**G 招牌沙嗲牛肉麵蛋餐****\$52**

- 招牌沙嗲牛肉公仔麵 **WN**
(可選米粉 或 +\$5升級至日本版出前一丁)

配 煎雙蛋 / 炒滑蛋 (+\$6升級至黑松露炒滑蛋)
牛油方包 (烘底+\$1)

**H 麻油出前一丁麵餐**

配 腸仔 / 火腿 / 餐肉 / 煙肉 / 煎雙蛋

- 雙拼 **\$42** 三拼 **\$48**
- 四拼 **\$54** 五拼 **\$60**

**I 懷舊沙律餐**

什果薯仔沙律 **配**

- 生炸雞髀 **\$59** 雞扒 **\$52** 豬扒 **\$52**

**J 流心西多士餐****\$48**

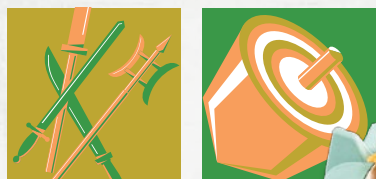
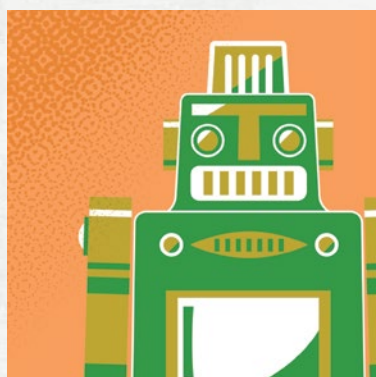
- 花生脆脆流心西多士
(花生煉奶餡)
- 黑芝麻流心西多士

**K 蛋撻餐**

蛋撻 **配**

- 冰火菠蘿油 **WN** **\$35**
- 菠蘿包 / 雞尾包 / 腸仔包 **\$30**

**奉送餐茶或咖啡****+\$4轉凍飲 / +\$15升級至 永年特飲**



開心兒童餐



A 餐



\$68

肉醬意粉

菠蘿腸仔

什果沙律

雲呢噏雪糕杯

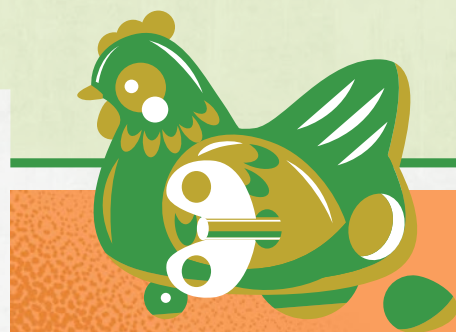
B 餐



\$68

茄汁腸仔意粉

懷舊炸薯條 雲呢噏雪糕杯



奉送阿華田 或 好立克
+\$4 轉凍飲 /
+\$15 升級至永年特飲

永年特飲: 紅豆冰 | 菠蘿冰

永年特飲



永年特飲

每款
\$28

紅豆冰 / 抹茶紅豆冰 / 紅豆奶茶冰

菠蘿冰 / 柚子檸水(凍) / 柚子蜜(熱) / 樽仔奶茶

樽仔烏龍茶 / 檸檬可樂(凍) / 檸檬雪碧(凍)

港式經典

每款
\$20

港式奶茶 / 即磨咖啡 / 檸檬茶王 / 檸檬水 / 鴛鴦

阿華田 / 好立克

汽水

每款
\$15

可樂 / 雪碧

鮮焗
港式麵包

菠蘿包 \$10

蛋撻 \$8

雞尾包 \$10

腸仔包 \$10

冰火菠蘿油 \$18





香港永年

HONG KONG WING NIN

車仔麵 茶冰廳

期待您與我們分享用餐體驗



您的寶貴意見將直接送往**最高管理層**
作參考及推行改善方針之用途