

Meals 格调简餐

简餐是一种心情,发扬光大于老欧洲的工人文化。例如苏格兰的酒馆文化;意大利、法国的咖啡馆文化;美式的快餐文化。在简单之余透露出一股闲适与随意。暖暖的阳光中,街景与美食呼应,在都市生活里起到了点缀和美化作用。下面就来推荐几家小编认为有个性、值得与好友一起去探秘的格调国境。



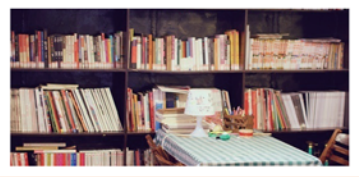
壹喜咖啡馆儿

口味:★★★★
环境:★★★★
特色指数:★★★★★
人均消费:40元



一进门就闻到浓浓的咖啡味儿,天台开放的时候在躺椅上吹着风又很是惬意,要上两壶茶,约上朋友打牌打屁,周末的时光总是慢慢流淌。点上杯咖啡,或者冰饮,约上朋友。店里的飞行棋,纸牌,以及玩具,都有着一代人的回忆。来这里可以跟老板学到不少咖啡知识,每周还有咖啡知识讲座。二楼又是另一番景象:电影海报,各色小酒版,落地扇,煤油灯,老旧的皮质旅行箱……不经意间透露着一些小情趣。屋外是个露天平台。每个咖啡馆都有各自的背景音乐。这家店偏向于蓝调、爵士乐,多是上世纪六七十年代的歌。是个约会、休闲的好去处。

推荐餐品:卡布奇诺、蛋奶冰咖啡、咖啡松饼



那儿咖啡馆

口味:★★★★
环境:★★★★★
特色指数:★★★★★
人均消费:65元

一个有个性的店名背后,会有怎样的一家店呢?因为坐落在佛山街上,所以这家店从来就备受时尚女性关注。咖啡豆都是在老店烘焙的,昏暗的光影,似真似幻,随意摆放的杂志,装着咖啡生豆的麻布袋子,小型咖啡烘焙机、贴满墙的相片、干花、大书架和不知从哪弄来的门牌号,还有随时可以演奏的乐器。咖啡馆要老,越老越有价值。就像南欧那些动辄百年的家族老店,一切的一切都是旧的,没有星巴克的商业气息,有的,只是一个手艺上的传承。

推荐餐品:酸奶水果捞、吞拿鱼三明治、至尊披萨



玛莲娜

口味:★★★★
环境:★★★★★
特色指数:★★★★★
人均消费:120元

在济南,这个餐厅可谓“吃环境”的典范,露台、广场、护城河;音乐、美酒……在这样的一家餐厅就餐、喝酒主要目的就是放松心情一下。基本上周围人对它的评价是环境一流。尤其是在炎炎夏日,能坐在玻璃房中,享受清凉,又不失周围美景,的确是一个让人心仪的地方。菜品特色上来说,这家餐厅主推西式简餐,以及各种酒类,红酒、威士忌、鸡尾酒等非常齐全。另外,披萨也是玛莲娜餐厅的特色,有专门的师傅现场烤制。

推荐餐品:比利时啤酒、香肠拼盘、螺丝面培根蘑菇



穿街越巷,济南是一座值得玩味的城市。深巷秘境之中,食尚聚集之地,有太多值得老饕们发掘的宝藏。吃惯了鲁菜的美食猎人们,正循着自己那发觉新世界的不懈努力,搜索着这座城市里,那些还不为大众熟知的神秘味道。

夏日美味 情景相融

□本刊综合

记者感悟

一座城的舌尖文化

小记此生别无所爱,唯爱搜集小街小巷之中的隐秘文化。中华五千年文明,文明史与饮食文化历史同寿。在舌尖上起舞的中国人,不乏文人墨客、富甲贵胃。古来多少名士对于美味美酒的追求,留下了太多的文化遗产。流传到现在,也是厚厚的一笔财富。

中国饮食文化与地域文化通脉。所谓中原文化,齐鲁文化,吴越文化,三秦文化,岭南文化等等,无不是融合进地域的饮食文化之中,形成了统一的文化体系。近些年来,地域融合加速了饮食文化的融合,“融合菜”,“地域特色菜”成为了国人舌尖上的明星。粤菜、湘菜、川菜大行其道。少数民族特色菜也在主要城市站住脚跟。笔者就在杭州见识过国人在西藏特色的餐厅里徒手抓饭的场景,可见小众文化已经成为越来越被大众接受,慢慢融合进当地文化。

不仅仅是南北融合;当下国人的口味更有中外融合的趋势。意式餐厅、法式餐厅、泰式餐厅、日式料理,甚至印度菜、拉美美食也开始走进都市老饕的时尚菜单。在当下百花齐放的国人饮食中,一些小众、神秘的餐馆,在品味美食的同时,也在吸收着文化。

西方的咖啡馆文化、中国的家宴文化,甚至港式的排档文化,在这个城市里生根发芽。济南人天生喜欢树荫下的马扎、烧烤。但就是在这个最草根的地方,反倒是一些人吃出了真味。生鲜麻辣之中的男男女女,围坐在一起,享受着最接地气、最市井文化。有人说:了解一座城,就先去吃这座城市的排档,是的,了解济南,先从一场“舌尖之旅”开始吧。



Food stalls 市井排档

一条好似在燃烧的街边,一群群手红、嘴红、眼更红的老饕,呼朋唤友、推杯换盏。畅快淋漓地享受着市井文化中的精华——排档。在这里,济南人的真我完全体现。伴随着草根文化升腾起来的是对味道永不止步的渴求。



珍祥烧烤涮肚

口味:★★★★★
环境:★★
特色指数:★★★★
人均消费:65元

这家涮肚店是连锁,而生意最好的是岔路街与舜耕路店。一进门三排长桌长椅,远远的排的老长。这家店有特色,烧烤跟涮锅在一起,热热的汤里腾着各种菜跟肉串。店面装饰的很有市井味,木制的桌椅。虽说是市井小店,但也做到了菜品特点鲜明,味道夺人味蕾。一家主营烧烤、涮锅的小店,能在济南这个市井烧烤文化集大成的都市里生存,靠的绝对对是过硬的素质:口味与菜品的选择。因为时常会订不到位子,所以订餐麻烦一些也是可以理解的。

推荐菜品:涮肚、烤鸡翅、烤骨髓



吉香炭烧生蚝

口味:★★★★★
环境:★★★
特色指数:★★★★★
人均消费:100元

济南做烤生蚝的店不多,主要是以高档酒店的菜色为主,而济南大街小巷中,烧烤排档类的生蚝又不是主打,导致了烤蚝这种岭南人吃起来不够的美味在济南能找到的店家不多。而这家吉香炭烤生蚝店就做到了专业与专一。

生蚝也是每天新鲜空运过来的,与一般的餐馆比起来,环境还不错,烧烤嘛,还是露天地里坐个小马扎来的过瘾。晚上7点左右的时候,简直是人山人海。极力推荐生吃的生蚝!对于喜爱生蚝的人是必须要点的,而且一个两个还不过瘾!价格只有8块钱一个!酱油是正宗的吃刺身的酱油,味道绝对正。这家烤蚝店在烧烤里价格不算便宜,但是对于能吃上正宗、新鲜、味道好的各色蚝品,绝对值得您一游。

推荐菜品:黑椒生蚝、生吃生蚝、蒜蓉生蚝



三喜龙虾

口味:★★★★★
环境:★★
特色指数:★★★★
人均消费:105元

这是一家很有口碑的龙虾店,每天热火朝天的生意中,相当一部分食客是慕名而来的。因为在那一带名气太响,所以导致了店家有时候应接不暇的情况。用常客的话说,就是:吃了这次想下次。大份的中辣龙虾端上来后绝对会不负众望!个儿大、黄儿多、味儿足!烤翅中也是不错的选择,口头偏重,但是很香很入味儿。有传言这家店每天能卖出千斤龙虾,传言只是传言,不必细细追究。但顾客盈门倒是真的,网上点评也是以熟客、回头客为主。大家一致的意见就是:吃过数次了,好吃!

推荐菜品:麻辣龙虾、三喜龙虾

Restaurant 古城秘境

一座城市千个面孔,有些深藏在不为人知的神秘之境。但这却是保留了城市含蓄内敛的一面。济南的泉水文化赋予了它太多的朴素与精致。藏在深处的酒家,当有心食客们敲开大门的时候,透露出的神秘惊喜会吓你一跳。原来,这座城市还是有太多的秘密等待着我们。



口味:★★★★
环境:★★★★★
特色指数:★★★★★
人均消费:140元



孔雀餐厅

一只来自云南的孔雀飞入济南然后就火了,总能看到微博上各种白富美聚集此地。孔雀餐厅的环境非常好,一楼虽然没有餐位但也是精心设计,二楼有吧台,有沙发坐,还有半开放的包间,其中一些沙发座位是靠窗的。露台更是情调所在之处,深深吸引食客的眼球,太浪漫了。露台位于三楼,浅浅的水池,淡淡的灯光。眺望下,济南美景就在四周,可以说是一半古城、一半都市,风景很有特色。因为是一家小众餐厅,巷子深,全靠口碑带动。有人就是因为就餐环境的完美而青睐把这家餐厅定位常光顾之地。另外,云南菜与鲁菜口味结合的创新菜品也让人马上就能适应。

推荐菜品:摩梭鸡油纵、招牌烤鱼、火燎米线



济南老城区里,蜜脂园算是一个环境。菜品都算得上是老济南的地方,就坐落在五龙潭北门旁边,一推门完全的一个袖珍小园林出现在眼前,小桥、流水、假山石一样都不少,在曲径深处都有桌子,桌旁坐满了人在推杯换盏。这家餐厅很大部分是吃环境的,如果是想要了解或深入感受济南文化,蜜脂园是个非常好的选择。尤其是夏天炎热时节,坐在泉水流水旁边,欣赏着老济南的小庭院风格,吃着带有济南风味的融合菜,感觉不是一般的好。

推荐菜品:泉水豆腐、烤羊、茶树菇炒鸡胸

蜜脂园

口味:★★★★
环境:★★★★★
特色指数:★★★★★
人均消费:110元

Meals 异域情调

就如新大陆总是吸引探险家们一次次出航,异域情调在资深食客们的地图上也总是划为优先目的地。济南的异域情调虽然还不是太多,但其中翘楚却是首先做到了精致。就餐,在现在早已超越了果腹的阶段,体会文化,成了它们共有的闪光点。



布诺意大利餐厅

口味:★★★★
环境:★★★★
特色指数:★★★★★
人均消费:150元

推荐菜品:焦糖布丁、巧克力熔岩蛋糕、特色牛排



玲珑泰餐厅

口味:★★★★★
环境:★★★★★
特色指数:★★★★
人均消费:140元

初看名字,就知道是家泰国餐厅。泰国菜以色香味闻名,特色是酸与辣,招牌菜有冬阴功、椰汁嫩鸡汤、咖喱鱼饼、芒果香饭等。鱼、虾、蟹都是杀手锏,炭烧蟹、炭烧虾等烧烤系列。玲珑泰印象最深刻的菜就是咖喱炒蟹,但玲珑泰是古式做法,味道吃进口里很难忘的。装修得很豪华,有点红粉世家的味道,温馨中透着华贵。

推荐菜品:椰汁西米糕、菠萝饭、咖喱皇炒蟹、炭烧猪颈肉、冬阴功、芒果鱼



纳夫特公园爱尔兰餐吧

口味:★★★★
环境:★★★★★
特色指数:★★★★★
人均消费:115元

这是一家有着浓浓爱尔兰特色的餐馆。环境是不错的,六人座、四人座、双人座都能满足要求。各种摆设挺有欧洲情调,还有一些瓷器摆在架子上售卖。对于喜欢吃沙拉的朋友们,这家餐厅可是有不少选择。乡村风格的装饰加上贴近中国人口味的乡村风味的菜品,能让你在这个有着整体温暖环境的异域氛围里,吃个舒舒服服。

推荐菜品:乡村鸡肉蘑菇派、手工苹果派冰淇淋、橄榄汤浸金枪鱼帕尼尼、厨师肉丸意面、牛肉奶酪焗薯条、芒果香蕉派

