

# Meals 格调简餐

简餐是一种心情，发扬光大老欧洲的工人文化。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，纠结一小波朋友打牌打屁，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。

推荐菜品：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：55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。

推荐菜品：酸奶水果捞、杏拿鱼三明治、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，披萨也是马莲娜餐厅的特色，有专门的师傅现场烤制。

推荐菜品：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竭动力，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，唯爱搜集小街巷中的隐秘文化。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，富甲一方。古来多少名士对于美味佳肴的追求，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，享受着最接地气的市井文化。有人说，了解一座城，就先去吃这座城的大排档，是的，了解济南，先从一场“舌尖之旅”开始吧。

推荐菜品：黑椒生蚝、生吃生蚝、蒜蓉生蚝



# 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：55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，热热的汤里涮着各种菜跟肉串。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，味道诱人味蕾。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没够的美味在济南能找到的店家不多。而这家吉香炭烧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，烧烤还是露天儿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不会负众望！个儿大、黄儿多、味儿足！烤翅中也是不错的选项，口味偏重，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：吃过无数次了，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于此。孔雀餐厅的环境非常好，一楼虽然没有包间但是精心设计，二楼有吧台，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：摩拔鸡丝、招牌烤鱼、火燎米线



蜜脂园

口味：★★★  
环境：★★★★★  
特色指数：★★★★★  
人均消费：110元

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、假山石样都一样不少。在曲径深处都有桌子，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，坐在泉池流水旁边，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、茶树菇炒鸭肠

# 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

这家餐厅是很精致的感觉，因为厨师是外国人，又要迎合国人的口味，所以很多菜色是融合式的。因为有露天的缘故，所以夏天在外是完全没有问题的。店里的装修和用材都看得出非常用心，也很讲究，值得一提的是，沙拉的品质非常惊艳，汤和意面也很好吃。

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、橄榄油浸金枪鱼帕尼尼、厨师肉丸意面、牛肉奶奶酪焗薯条、芒果香蕉慕