



蒙餐

中国最好的羊肉
来自呼伦贝尔大草原的纯真羊肉上市了
首家济南人自己的草原羊火锅店
从草原到餐桌，无任何添加剂；
现切现称，明白消费；
午餐品鉴，羊肉卷和手把肉特价**39元/斤**。

地址：奥体中路和工业南路交叉口南100米路西
电话：0531-87776226或13506410345

呼伦贝尔草原地处亚洲中部的蒙古高原，是世界著名的高原牧场，草原上均为多年生草本优质牧草，无污染，营养丰富，呼伦贝尔羊形成并繁衍于此，经过长期的自然选择和人工选育，形成了耐寒耐粗饲，能够抵御恶劣的环境，善于行走采食，羔羊成活率高，肉质好且无膻味。

据内蒙古农牧业渔业生物实验研究中心检验，呼伦贝尔羊肉化学成份中，脂肪酸的不饱和程度低，脂肪品质好。肌肉的脂肪酸主要由豆蔻酸、软脂酸、硬脂酸，油酸和亚麻酸组成，占91.5%。各种氨基酸含量较高，特别是谷氨酸和天门冬氨酸的相对含量比其它羊肉高，使呼伦贝尔羊肉鲜美可口，味道特别好。

马背民族的地道风味是烤出来的，蒙餐教您品味纯正古老的草原火锅：



古法涮：蒙餐火锅带您体验最古老的涮肉方式，锅底加清水，不加任何调味品，以免影响羊肉鲜味，涮肉时夹住2-3片，入滚水后肉色变白即可食用。铜火锅导热性好，再加上铜离子对牛羊肉中脂醇的转化有特殊的作用，用铜火锅做器具羊肉的营养价值更高。



羊肉卷：蒙餐引入的呼伦贝尔草原羊肉卷，均挑选两个优质后腿肉制成，肉质鲜美，营养丰富；羊肉片引进专用切肉机，模拟人工切肉方式，羊肉片大且厚，下锅后，滚水即熟，且嚼劲十足。



烤羊腿：呼伦贝尔招待宾客的一道佳肴名菜。烤羊腿是从烤全羊演变而来。经过长期的发展，在羊腿烘烤过程中逐步增加了各种配料和调味品，使其形、色、味、鲜集一体，色美、肉香、外焦、内嫩、干酥不腻，被人们赞为“眼未见其物，香味已扑鼻”。



蒙古大肉串：可以说是风靡全国的一种风味小吃，受到广大群众的青睐。在内蒙古无论到哪里都有烤肉串，蒙餐采用上等腿肉，风味纯正，羊肉风味足，在烤制过程中香味扑鼻而来。



手扒肉：就是手抓羊肉，是蒙古族千百年来的传统食品，是牧民们的家常便饭。手扒肉的做法是把带骨的羊肉按骨节拆开，放在大锅里不加盐和其他调料，用原汁煮熟。吃时一手抓羊骨，一手拿蒙古刀剔下羊肉。



风干牛肉：源于蒙古铁骑的战粮，携带方便，并且有丰富的营养。被誉为“成吉思汗的行军粮”。风干牛肉用上等牛肉腌制而成的肉干，牛肉干含有人体所需的多种矿物质和氨基酸，既保持了牛肉耐咀嚼的风味，又久存不变质。



野山菌：蒙餐特供榆黄蘑、牛蘑菇、猪嘴蘑三中野生菌类，采自大兴安岭深山老林的自然环境，无污染，具有降血压、降血脂、降低胆固醇含量，有滋补强壮抗癌等功效；店内还备有鹅蛋菌、珍珠菌、鸣腿菌、姬菇菌、白罗菌、松树菌、天里菌等多种养生菌类。