



老马风味馆



炒烤肉



沸腾鱼

这里的好多菜是经过老马改良的东北菜，他还特地带来了东北的高粱酒，很地道的。老马最拿手的是沸腾鱼，一上来就很有气势，青花大盆装得满满当当，热油还滋滋冒着声响，表面浮着一层厚厚的辣椒，样子就先抢足了眼球。老板连连澄清：看上去吓人，其实没那么辣的，尝一口鱼片，果然，只是有点麻辣，鱼也是老板推荐的鲶鱼，肉质很嫩。另一个老板原创菜叫做“炒烤肉”，把做好的烤肉，再进锅里炒，够味，那味道比烤肉更香更入味，吃得人神魂颠倒的。还有一个羊肉锅仔，和南瓜、玉米、四季豆一起炖着，冬天吃着也暖身。

推荐：炒烤肉、沸腾鱼

本来以为这样的餐厅，食物的量应该不多，吃东西也是比较矜持的那种，等上来才知道分明就是欧版的量。

你可以在旁边的饭店吃得大呼小叫的，可是在这里就是另一种滋味。工序是吃完一道，撤掉一道，再上下一道，真正体会到法国菜的严谨，对食物的尊重。在这里吃饭你很可能要花上好几个钟头，一切都慢慢的来，所以千万不能上了头盘就猛吃。

这里是一个多民族的地带，你可能会忽然发现左边坐的是日本人，斜对面的是美国人，隔壁的法国人，大家追求美食的精神都是一样的。值得推荐的是法国蜗牛，很有特色，晚餐时才有，是将不带壳的蜗牛充分浸润在汤汁中，一个个分别装在盘里的，香橙胡萝卜汤也是值得推荐的一道，有点酸酸的，疑似是放了番茄的，汤不腻，味较重。软巧克力，是这里最为有名的点心，很多人跑来这就为了吃这个巧克力，用可可粉替代了巧克力酱，做成布丁的样子，口味很正，旁边还配了一个冰淇淋球，浇上一圈巧克力酱。

推荐：法国蜗牛、软巧克力

》》人气排名 No.4

法国人也来凑热闹的普罗旺斯

夹杂在那么多的中餐馆中间，普罗旺斯就显得有些大家闺秀，简单的青砖墙就放门前一大块的空地上。饭店的外观形象并不是很招摇的那种富丽堂皇，简约明快的鹅黄色外墙，一个露台，空间不大，甚至安排得还有些满，但你却感觉不到纷乱。每天晚上的推荐菜，包括头盘和主菜是写在两块黑板上的，很用心的一个细节，这样一种精心的氛围，加上精致的餐具、浪漫氤氲的灯光，很容易就这么沉醉其中，难以自拔。除了黑板，还有常规的菜单的，菜单的着色比较单调，但是款式很用心。

老板 ERIC 是地道的法国人，生长在普罗旺斯，看到你会优雅绅士地一笑，或者闲适地窝在店的角落，通常是不会来给你推荐菜的。进门是一个简单的酒柜，装满了老板收藏的法国酒。

》》人气排名 No.5

锦州烧烤：地道的北方烧烤店

锦州烧烤是很有名的。80年代初，当新疆人在锦州街头支起炉子，用新疆话高声叫卖羊肉串时，头脑灵活、善于创新的锦州人就开始了自己的烧烤事业。经过几年发展，烧烤业就在锦州人手中被发扬光大了。到了1997年后，锦州稍稍繁华点儿的街道，几乎都是“村村点火，户户

冒烟”了。不管是春夏秋冬，总有食客光临烧烤餐馆、地摊儿，烧烤业常年红火。经过十几年的时间，锦州烧烤已经成为了一种独具特色的地方小吃。

开在白沙泉的是锦州第一家迁到杭州的烧烤。开到白沙泉很适合，这是靠近黄龙附近的酒吧区，夜生活怎么能少了烧烤。这里的烧烤几乎样样有，能烤的都可以拿来烤，比如青菜蘑菇土豆黄鱼乌贼什么的，通通都可以随你烤了吃。手抓牛排和羊排很大盘，最惊喜的是这里有拔丝地瓜，很少有地方可以做到那么好吃的。

推荐：拔丝地瓜、烤黄鱼、手抓羊排

【其他】

舟山沈家门小海鲜(白沙泉店)

小厨师开的分店，刚开张时间不长，但是店的面积和环境应该是三家店中目前最好也是最大的一家，二楼半的地方装修很像酒吧一样，店家的菜都比较合胃口，蒸梭子蟹、红烧排骨、葵花目鱼蛋、红烧豆腐鱼，点菜的地方3家店都是一样，都在进门处，看着实物点，刚开张生意逐渐见好。

宋府

看着门面不大，进去后别有洞天，包厢也算精致。主打温州海鲜，口味比较地道，但菜价比周边的店贵一档。这里的老板是乐清人，除了海鲜，还有很多特色的温州菜，特别推荐炒粉干，但是比起这条路上的其他饭店，人气就稍显逊色。

假期推荐

刊登热线：05311081

新三毛大酒店

地址：杭州清衣街571号

订座电话：87272999 87816699

龙井路柒号花园餐厅

地址：杭州龙井路7号

订座电话：87979123 87999797

《《深冬宵夜哪里去 澳门街潮州砂锅粥》》



在这隆冬的午夜，加班累了的你，探亲奔波的你已是饥肠辘辘，衣襟香汗，清香醇浓的潮州砂锅粥既能暖胃解馋又保健营养，正宗潮州扣肉、叉烧、明火焗蟹、鲜蛋粥、甲鱼粥、水浸鲜鱼、简单的粥品在这里不简单。

让你知粥尝乐

地址：延安南路惠民路口澳门街风味餐厅
外送热线：87033100



老马