

锡城新开宝藏店,美食大盘点



二八烤串自烤羊肉串

开在苏宁楼上原来KTV那的烤串店,环境通透,装修是橘色调的,看着让人非常舒服,店里放着轻柔的音乐,增加了氛围感。这家用的都是电加热炉,更卫生干净。

店里的烤串卖相都很棒,小晚点了招牌的苏尼特羊肉串,奶香味十足,不腥不腻,吃口很嫩。据说这是用的苏尼特羊肉,苏尼特位于内蒙古自治区中部,锡林郭勒大草原西部,是闻名遐迩的纯天然牧场,那里出品的羊肉号称“肉中人参”。他家还有原切4A级雪花牛排串,是厨师拿出来现切现串的,仪式感很强,20元一串的价格也能接受,肉的品质很不错,口感嫩滑,能看出店家对品质和细节的把控很到位。小晚是鱼籽控,所以还点了他家的鱼籽拌饭,看似平平无奇,但是搅拌均匀后,味道极佳,米饭的香味和鱼子酱的鲜味混合在一起,入口层次感丰富。

■ 地址:苏宁广场7楼



闽喃沙茶面

开在新生路上的小店,因为是锡城少见的专门吃沙茶面的店,所以小晚心心念念去打卡了。店铺面积不大,装修简洁明快,适合一人食。

点了招牌的沙茶面,汤底浓稠鲜香,第一口不觉得特别,后面却越吃越上头。还点了一份店里的炸五香卷,皮薄馅嫩,蘸料超级好吃,脆脆的香香的,里面馅料丰富。

■ 地址:新生路84号

不知不觉已接近10月的尾声,经历了一周的冷空气包围,现在气温回暖,阳光正好,是时候出门寻找让自己身心满足的好吃的了。锡城新开店包罗万象,天南海北的美食各自竞争“上岗”,希望能抓住老饕们的心。今天小晚就来一期新开店的美食大盘点,一起来看看哪个是你的菜吧。

(亚梨)



燕常安铁锅肥肠

贴秋膘,少不了肥肠。无锡新开的铁锅炖肥肠让小晚很眼馋,想想咕嘟咕嘟的铁锅就整个人快乐起来了。这家店看得出来装潢也是花了心思的,老板应该有武侠情结。

招牌的铁锅肥肠,肥肠确实很干净,没有多余的肥油,端上来就让人迫不及待想要开吃了。里面配菜多多,猪排骨、面、土豆片、白菜等让人大呼满足。锅底偏辣,尽管重口味但也很下饭。最后配上一份手工拉面,面条Q弹劲道,煮在锅里浸满汤汁,很入味。

■ 地址:崇宁路99-21号



梨泰院牛肠长

这家在新区的“网红店”,最近有许多小伙伴去打卡了,装修很有特色,是韩范儿的,坐在门口的靠窗位,很有身在韩剧里的感觉。

进店必点的是火焰烤牛肠,里面有牛大肠、牛小肠、牛心、牛胃等,牛肠看着似乎有点油腻,搭配蒜泥酱和泡菜,用紫苏叶包着吃却很美味。小晚超爱火辣鸡爪,很大一锅,量很足,鸡爪炖得超级软糯,辣爽的口感让人一秒上头。海鲜鱼饼汤也是小晚的爱,满满一锅的鱼饼,还有一整只的梭子蟹,肉质紧实,让整个汤底更加鲜美。无锡现在吃牛肠的店不多,想要尝鲜的小伙伴可以来一探究竟。

■ 地址:新天地假日广场163号



汉堡俱乐部

开在南禅寺出口的附近,店面有两层,一楼点单,只有一排面对马路的吧台,二楼吃饭,空间很大,环境很干净,可以坐在靠近窗边的位置看看外面的景色。

小晚点的招牌的安格斯纯手工汉堡,肉饼很厚,而且非常多汁,配料也丰富,有生菜、番茄、洋葱、酸黄瓜、芝士等等,有肉香有奶香有蔬菜的清甜,配餐里的薯条也很好吃,外壳非常脆,内里还是绵软的土豆。韩国泡菜牛肉汉堡,这款的面包胚是粉色,里面还多了一些泡菜,造型好看。牛肉塔可也很好吃,酸辣口味,洋葱味很浓,清爽不腻。肉肉多多的碳水让人大大的满足。

■ 地址:南禅寺南长街1号



泰妃殿

这家开在苏宁楼上的东南亚菜很有特色,能一秒让你穿越到东南亚。这里的环境有点类似芭提雅的海滩背景,还有一个个帘子遮挡的小包间,适合跟朋友一起吐槽聊天。

小晚每次吃东南亚菜必点冬阴功海鲜汤,这家有两种口味:一种奶油味,一种是传统的酸辣口味。小晚选择了传统口味,口味正宗,酸酸辣辣,简直下饭神器。火山面包咖喱牛腩,咖喱很奶香,牛腩软烂,连旁边的面包都因为蘸到了咖喱汁而更美味。多拿超虾虾饼,一份4个,个头很大,但里面都是纯纯的虾肉,满足虾肉控的需求。HOT火山拉面杯,造型很独特,份量也足,里面有鸡蛋还有肉串,适合嗜辣星人。

■ 地址:苏宁广场7楼



江外婆跷脚牛肉

这家是开在T12楼上的川菜,位置很好找,门头很明显,店内装修宽敞明亮,走的是民国风。

招牌必点的是跷脚牛肉,汤底鲜美不油腻能喝出来是新鲜熬制的,里面大片的牛肉量很足,还有一些毛肚牛杂,底下还铺了新鲜脆嫩的芹菜等蔬菜,搭配在一起喝汤吃肉都很爽口。跷脚牛肉是四川省乐山市的一道传统名菜,相传在20世纪30年代初民不聊生,有位擅长中草药的罗老中医熬药汤救济行人,此汤能缓解小毛病,还很鲜香,所以特意来饮者络绎不绝,其间没有席位者,有的站着,有的蹲着,当时人们站着习惯一只脚搭在桌底下的横梁上,久而久之食客们就形象地给这道菜起了一个“跷脚”牛肉的别称。说到店里的菜,钵钵鸡也是强烈推荐,红油芝麻香气十足,里面的食材丰富,能满足大胃王的需求。

■ 地址:T12八楼