



泰式
泰饗

地址:郑东新区众意路丹尼斯六天地3楼
推荐:大厨是地道泰国人,这一点,是让小

小编最乐意来这里吃泰国菜的原因之一。拿手菜是冬荫功汤,虽然少不了很多人吃不惯的浓郁香料,但总体来说,还是很符合中原人口味的。

美食:潘达香叶鸡也是一绝。潘达香叶鸡选用上好的鸡腿肉剔骨,再加入潘达香叶以及包含孜然在内的各种调料进行腌制,之后裹上粽叶,用牙签做固定,放进油锅中炸。香味浓郁,入口鲜嫩多汁,除去粽叶的香味,孜然的味道特别浓郁。鸡肉外层并没有裹面粉或是面包糠,取而代之的是嫩绿的粽叶。单吃可以搭配米饭。如果是喜辣的朋友,还可以再来一碟泰饗自制的泰式海鲜酱,酸辣口感,泰椒的辣味绝对会让你意犹未尽。

椒麻鸡也别有一番风味,咸鲜适口,泰味十足。

西式
波黎露

地址:商城路人民路口百盛购物广场五楼

推荐:波黎露的老板对于美食也称得上有研究,常年生活在上海的他每次回郑州,总不习惯这边的西餐环境,索性就自己开个店。

波黎露源自欧洲,是一首西班牙舞曲,名为 Bolero。要说西餐,在郑州真不算少,但这里似乎有它自己的味道。兴许是南北差异的缘故,初进波黎露,感觉跟一般印象中的西餐厅有很大的区别。店面不大,有股别致的小香风。

大厨面对镜头也是淡然处之,主打菜一一报来,牛排、意面、披萨等各式西餐。

美食:天气越来越凉,一份“滋滋”作响的牛排想必合了不少人的口味。这里牛排量大,肉质鲜嫩汁多,不过筋有些多,年轻人吃起来比较带劲。

波黎露如此香艳的名字,自然多配些好吃的才算过瘾。主食过后,甜点畅吃畅喝,算得上是半自助。

蘑菇汤味浓汤鲜,虽然小小一盘,但一盅足矣,多了反而腻口。



也能尝这些个异国小调调
在郑州

法式
百堡湖畔
红酒餐厅



地址:郑东新区商务内环路国际会展中心6号门

推荐:说到法餐,大家往往会有一些先入为主的印象,比如鹅肝、鱼子酱、松露、香槟、傲慢的侍者、天书般的菜单、洁白的桌布和餐巾,还有精致的摆盘。法餐的历史,走的是吃好、吃情调的路线,只是近一两百年以来,在吃情调方面,走得比别的国家更远一些,因此也获得了全世界的饕餮之徒的追捧。

“当法国大厨为你介绍法国菜时,如果你流露出一丝半毫的迟疑,他一定能立刻察觉,甚至在心中投



以鄙夷,就像一名艺术家遇到了无知的看客。”这是流传的一个说法,但是我们无法否认,法国菜就如同艺术品。

百堡湖畔的老板 Julie 是个典型的海归,看什么都很超脱,店内的每一位顾客都算得上她的朋友,人格魅力也是吸引大家至此的原因之一。

在郑州想要吃到正宗的法餐,着实不是一件易事。

美食:菜品味道清淡,南瓜汤不错,黑胡椒味略重,送的小甜点着实很惊喜。三文鱼没想象中的好吃,牛排味道还不错。推荐意面,很入味。

记者 谢君锐 文/图