

《2020 五角场吃货手册》

1

吃鸡！要装在冠军奖杯里的



新年来临,想和亲人、友人、爱人共同度过 2020 年美好的吃货时光? 可又一直找不到合适的约会地点? 不用着急,五角场不愧是没事的集聚地,时不时就有新店开张。小编这就为你献上这份《2020 五角场吃货手册》,持续更新,期待关注。

Mr.Burp 宝囍先生

地址:翔殷路 1099 号 1 楼

没错,它又来了! 魔都必打卡的网红餐厅, 稳居杨浦区西餐厅热门榜第 1 名的 Mr.Burp 宝囍先生, 带着它的国潮风高颜值新品又来了!

新上的两款班尼迪菜品, 分别是“秘之一口东坡肉班尼迪”和“没想到酸菜鱼班尼迪”, 真真的班尼迪界“姐妹花”! 自制的酸菜鱼和东坡肉, 地地道道的中式菜! 建议最好一次都点, 这样才不枉费这大老远的跑一趟嘛!

“左宗棠也吃鸡”? 光听名字就不一般了, 而且还是装在冠军杯里! 拿在手里自信感就瞬间爆棚。秘制鸡肉里加入了地道四川小吃酒鬼花生, 味道微微偏辣, 搭配啤酒口感更好。鸡肉鲜嫩, 吃到停不下嘴!

店里整体环境给人一种小资风的感觉, 上个台阶就到的这块独立空间,



好像更受小仙女们的喜爱, 高脚凳和木质桌椅搭配出来的高级感, 出片率也是超高!

店里店外, “宝囍” 的 logo 元素随处可见, 先打个饱嗝再开吃, 这个冬日, 快约上好姐妹一起来 “Mr.Burp 宝囍先生” 解锁你的秘密菜单吧!

蛙三泡椒牛蛙

地址:淞沪路 8 号 7 楼

最近席卷魔都牛蛙界的头牌非“蛙三”莫属, 它还是谭鸭血的兄弟店铺。一到饭点, 就是人山人海。满满的樱花树, 宫廷红的点缀, 配上极筒金的扇形屏风, 新店的装修也是颇为考究, 相当喜庆。

这道“霸王泡椒牛蛙”是它家翻牌率最高的菜! 好吃的灵魂就在于四川的“红圆珠子”。这些灯笼椒经过 200 天乳酸菌自然发酵, “酸”“辣”味儿得到了充分发挥。个头饱满, 汁水丰富, 吃起来非常过瘾!

经过炖煮, 一锅的精华全部融于蛙肉中, 每块肉都吸足了灯笼椒特殊的酸辣味, 入口细腻爽口, 辣而不燥好吃到爆! 店里共有 4 种口味的牛蛙, 做的都是贼地道的川式口味, 每盆都用到了四川当地特有的调料, 味道贼正! 除了牛蛙, 这里把川式小吃也一并搬来, 烧烤、小炒、凉菜一样不少。



奥利佛叔叔的肉眼牛排馆

地址:淞沪路 8 号 7 楼

全国连开 30+ 的牛排店, 这次携米其林二星主厨, 只选用澳洲 200 天谷饲牛肉, 空降五角场, 妥妥的肉眼牛排专门店一枚。

肉眼的柔嫩多汁展现得淋漓尽致, 饱满丰腴, 一口脂香四溢, 细嫩到可以用入口即化来描述。全上海仅此一家, 是格子汉堡界的开山祖师! 块头恰到好处, 用料也是诚意十足、毫不吝惜, 芝士、肉酱多到掉下来!

一道色泽诱人、肉香浓郁的烤春鸡, 绝对是引爆聚会的头号种子! 除了烤鸡, 这丰富的配菜也非常讨喜, 土



豆、蘑菇、菜心、胡萝卜, 营养满分! 店里一共有 4 款披萨, 要说深得小编喜爱的还要数这个水波蛋披萨, 全部日本进口有机鸡蛋, 轻松将整盘披萨的品质提升一级! 不同于别家的苹果塔, 他们家实打实在苹果上花了功夫, 匠心腌制, 专业配比, 一口咬下去, 没有满嘴的面粉, 只有苹果的芳香。

店堂采用法式花园风格装潢, 原木色的藤椅, 古早风十足的吊扇, 一整面的镜子墙, 好似自带港风滤镜, 小姐姐们都爱来拍拍拍! 还特设 180° 开放式厨房, 可以洞悉后厨的一切!



李八哥成都市井火锅

地址:武川路 49-51 号

在竞争激烈的成都火锅天下里, 横空出世一匹黑马, 不仅开到哪儿火到哪儿, 还霸屏小红书, 开遍全国近 20 家店。“八哥”来到上海后, 更是门庭若市。

武川路上这家店才开没多久, 就已经成为附近复旦和上财同学们的火锅聚集地, 基本上要是双休日来, 等位是一定的。复古的绿白色调, 80、90 年代的街景, 还有录像厅、溜冰场、杂货铺……记忆中老成都的样子, 这里都能找到。

用簸箕上菜, 是市井火锅的标配。在那个物资匮乏的年代, 簸箕箩筐都可以是上菜工具, 仿佛这样才最接地气。印着“八哥”字样的牛油砖, 足足 3 斤重! 店里只用一次性牛油锅底, 拒绝老油回收, 吃得也放心。

这大概是小编吃到过最便宜的满汉全席了! 全桌 30 几盘菜, 几乎把店里经典的都来了一遍, 最贵的肥牛折后也才 20 块, 不就是一杯奶茶钱嘛! 成都人爱喝茶, 八哥就把盖碗茶 + 麻辣排骨结合在一起, 还挺别出心裁的。串串界最不能



舍弃的心头肉, 小郡肝和脆笋牛肉绝对榜上有名。那和牙齿碰撞出的“嘎吱嘎吱”, 是吃货耳里最美妙的音符。