

吃透你了，伦敦

GOTCHA·

LONDON

美食侦探 / 系列

Mr.Q 著





吃透你了，伦敦

LONDON

Mr.Q 著

中国财经出版传媒集团
中国财政经济出版社

图书在版编目(CIP)数据

吃透你了, 伦敦/ Mr.Q著. —北京: 中国财政经济出版社, 2016.1
(美食侦探系列)
ISBN 978-7-5095-6414-1

I. ①吃… II. ①M… III. ①饮食-文化-伦敦 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第237328号

责任编辑: 潘飞	特约编辑: 王雯倩
责任校对: 李丽	封面设计: 谢玮玲
版面制作: 屈艳军	内页手绘: 徐洁漪 刘添琦

中国财政经济出版社 出版

URL: <http://www.cfeph.cn>
E-mail: cfeph@cfeph.cn
(版权所有 翻印必究)
社址: 北京市海淀区阜成路甲28号 邮政编码: 100142
营销中心电话: 010-88190406 / 北京财经书店电话: 010-64033436
北京时捷印刷有限公司印制 各地新华书店经销

150×180毫米 32开 6.5印张 109 000字
2016年1月第1版 2016年1月北京第1次印刷
定价: 36.80元
ISBN 978-7-5095-6414-1/TS·0035
(图书出现印装问题, 本社负责调换)
本社质量投诉电话: 010-88190744
反盗版举报热线: 88190492 88190446



目录 Contents

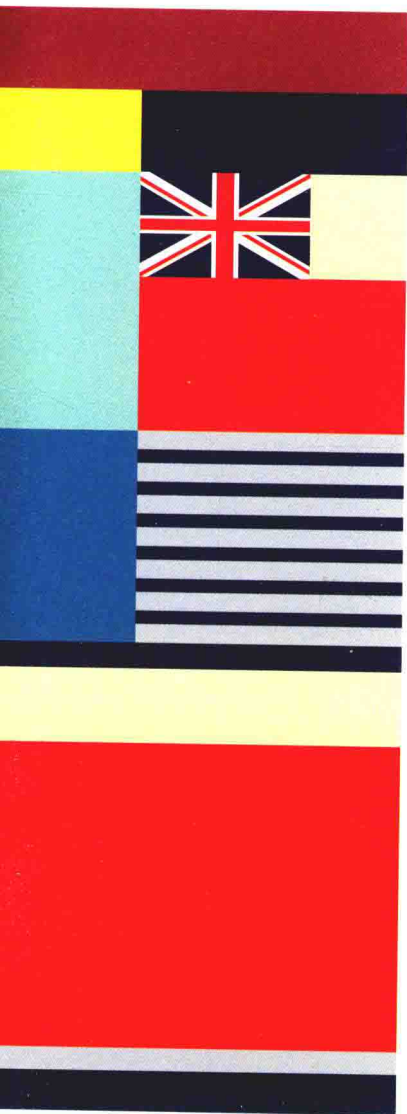
柯文特花园

- 2 SARASTRO
- 6 LIMA FLORAL
- 10 ROSSODISERA
- 13 RULES
- 17 J SHEEKEY
- 21 L'ATELIER DE JOËL ROBUCHON
- 26 LUPITA
- 30 DISHOOM

Soho

- 36 BARSHU 水月巴山
- 41 BRASSERIE ZÉDEL
- 45 WRIGHT BROTHERS
- 50 SPUNTINO
- 54 SHORYU
- 58 LA BODEGA NEGRA
- 62 FLAT IRON
- 65 DUCK SOUP
- 68 BUBBA GUMP SHRIMP CO.
- 72 BAOZI INN 人民公社





北伦敦

- 78 MR. FISH
- 82 ASAKUSA RESTAURANT
- 86 MUSSEL MEN
- 90 SHAKA ZULU
- 94 STINGRAY
- 97 THE LAUDERDALE HOUSE

东伦敦

- 102 THE BREAKFAST CLUB
- 105 SUSHI SAMBA
- 109 ST. JOHN
- 112 MERAZ CAFE
- 115 KIRIN
- 119 KATZENJAMMERS
- 122 HKK
- 126 HIX TRAMSHED
- 130 DANS LE NOIR

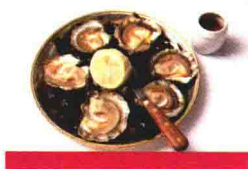
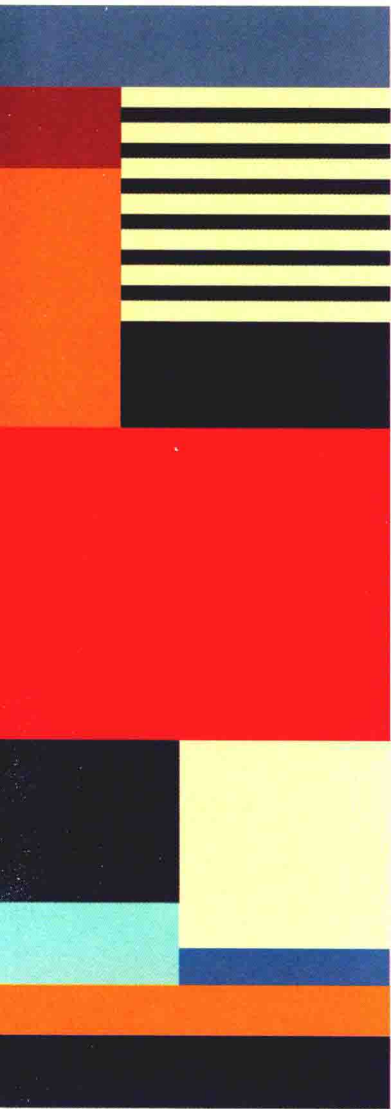


目录 Contents

切尔西

- 136 ZAFFERANO
- 140 OCTOBERFEST PUB
- 143 MR. CHOW
- 146 MEDLAR
- 149 ADDIE'S THAI
- 154 BURGER & LOBSTER
- 158 THE LONDON FOODIE *
- 162 ST STEPHEN'S TAVERN PUB





梅菲尔 / 诺丁山

- 168 RED SUN 小东方
- 171 THE WATERWAY
- 174 THE WALLACE COLLECTION
- 178 TAMARIND
- 182 SCOTT'S
- 186 IBERICA MARYLEBONE
- 189 HARD ROCK CAFE
- 192 ARCHIPELAGO
- 195 202

L'Atelier de Joël Robuchon



Leicester Square



J Sheekey



Charing C



北



柯文特花园



SARASTRO

商家信息

地址：伦敦特鲁利街戏院区126号（6 Drury Lane, TheatreLand, London WC2B 5SU）
交通：乘坐地铁Piccadilly号线到柯文特花园（Convent Garden），步行5分钟
营业时间：12:00~22:30（周日16:00~18:00休息）
人均消费：200~300RMB

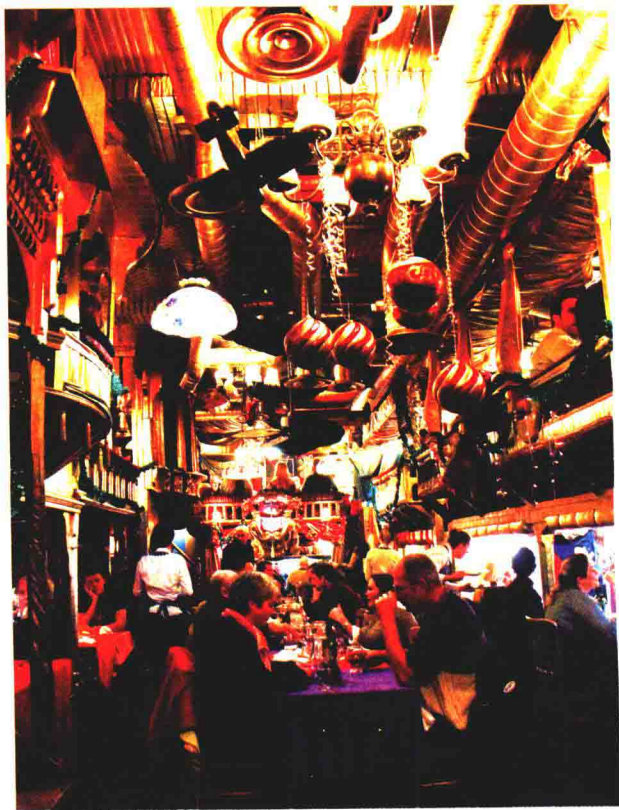
吃饱的，不仅仅是嘴

曾经在跑伦敦时装周的时候，时常穿梭于位于Somerset House的主会场和Covert Garden的分会场，途径一段不太热闹的小街，我总能在角落里看到一家被打扮成鲜花小树林模样的小店，当时也没明白是餐厅、古董店还是花店？直到有一天，跟朋友约着吃饭发现又走到了这里，才真正认识到这个“爱丽丝的兔子洞”。

别有洞天的地方，门通常都是关着的，而门的背后总是有让人惊喜的另一番天地，Sarastro亦如此。昏黄、泛红，异域、妖媚，若能再有一股檀香的气味，就仿佛置身于印度、中东之类的充满神秘色彩的遥远东方。餐厅的选址也位于West End戏院区，钟情戏剧的人也许才能反应过来。Sarastro这个名字来源于莫扎特的歌剧《魔笛》。

绕过玄关，映入眼帘的是从墙壁到房顶上悬挂的人偶、面具、戏服、道具、画





像……洛可可式的灯从房顶悬垂下来，层层叠叠的幔帐裹挟着桌椅包厢。餐厅中庭开阔，可以拼成长桌大宴；两侧则排列着如暖阁一样的小厢房，特别是位于楼上的小厢房，像极了戏院包厢。冷不丁地抬头会发现墙角里挂着一

只小女巫，壁灯上垂下一小死神，墙角上还粘着“蜘蛛网”——充满戏剧性的装潢诡异极了。

Sarastro的创始人Richard Niazi有着与此处装潢同样触目而戏剧性的人生。Richard来自土耳其，少

年有成，三十几岁便可称得上餐饮业的大亨，不到四十岁就实现了财富自由，当上“甩手掌柜”，与女朋友周游世界、享受人生。然而，天有不测风云，一次失败的投资让他瞬间跌到了人生低谷，非但没了家产，就连恋人也离他而去。成功人之所以成功往往是因为具备某种与生俱来的天赋，或者特别好的性格，比如乐观，比如坚韧不拔。在享尽人生得意时又被命运踢入冷宫的Richard重新振作起来：“我才40岁啊，人生还长着呢，大不了重新再来！”就这样，倾家荡产的他在不惑之年重操旧业，从最底层开始打工赚钱。

20世纪90年代的英国人尚未对餐饮产生太多的兴趣。Richard却看好了伦敦这个注重创意的城市，在攒足钱后，开起了这家以内饰装修为特点的戏剧主题餐厅Sarastro。果不其然，这些由真古董和假破烂混搭而成的西式土耳其餐厅，在开张不久便得到了各地猎奇食客

的追捧。

除了视觉上的新奇，Sarastro还有自己的专场音乐会，每天晚上都有室内乐队在这里驻唱演出，因此也赢得了“戏后剧场”的美誉——在附近看完戏的观众们，会散步至Sarastro，享用美食与音乐的双重消夜。

这里的菜没有太多惊艳，像所有中规中矩的高档西餐厅一样，保持着均衡的水准。性价比也不错。像我一样喜欢海鲜的朋友，推荐试试扇贝和海鲈鱼。记得用面包蘸着盘底的汤汁，十分鲜美！



美食推荐

烤乳鸽
香烤小牛肉
法式油鸭腿
海鲜意面





LIMA FLORAL

商家信息

地址：伦敦加里克街14号（14 Garrick Street, London WC2E 9BJ）

交通：乘坐地铁Northern, Piccadilly号线到莱斯特广场（Leicester Square），步行2分钟

营业时间：11:30~23:30（周一至周四），11:30~24:00（周五、周六），11:30~16:00（周日）

人均消费：200~300RMB

蓝色土豆

在我的印象里，中国人普遍缺乏地理常识，这或许和我们不重视提倡环游世界的教育有关。比如我问你知道秘鲁首都吗？你可能会问一下“度娘”才能获得答案。正所谓“海纳百川，有容乃大”，要不怎么说伦敦是国际化大都市呢！在对各种文化的兼容并蓄上，大概很少有地方能做得像伦敦这么好。一百年前的日不落帝国，不单将岛国的国旗插遍了世界，也将全球的不同饮食文化带回了这里。

秘鲁，多么遥远而神秘的地方。我对它的了解也仅限于一些基本常识，比如秘鲁渔场以及那底层寒流上涌的成因。至于说到它的风土人情、历史文化，我则一无所知。与Lima结缘是因为时装周的关系。一年四场的时装周（男女各两季）都会让伦敦部分地区成为时尚潮人的聚集地。人总是要吃饭的，热衷时尚的人，对吃也多少是讲究的，最好是精致的、创意

的、低热量的——于是我找到了这家离时装周会场不远的Lima。

食物是传播文化的有效方式，要不是因为Lima，我也不会知道世界上竟会有蓝色的土豆，更不会有兴趣去了解秘鲁当地的美食。秘鲁菜里最有名的一道莫过于Ceviche。世界各地人类文明的进步大抵是同步的，我曾经以为这世上只有日本人沉迷于生鱼片，后来才发现基本上沿海之处均会食用各种生鱼。Ceviche可以简单地理解为秘鲁的生鱼





片，不过它的制作工艺与日本不同：将生鱼浸入柠檬汁中，通过柠檬汁里的酸使鱼肉里的蛋白质变性从而将其“腌熟”，而后便可食用。Lima的小吃单（Piqueos Menu）会单列Ceviche一栏，这里的Ceviche吃不出什么酸味，倒是鱼肉既保持了鱼生的味道，又有稍微煮熟的Q滑口感，而柠檬腌汁也衬托出了鱼肉的鲜甜。

在Lima的菜单上你会看到很多菜里都有一种配料叫Tiger's Milk（老虎奶）。我不知道秘鲁是不是盛产老虎，但这个Tiger's Milk绝对和老虎关系不大。据说在秘鲁，当地人都是在午饭的时候吃Ceviche，而用来腌制Ceviche的那种酱汁就叫Tiger's Milk，也可以拿来空口喝。所以，要感受一下纯正的秘鲁味，一定要尝尝“老虎奶”。

Lima Floral是Lima Fitzrovia的姐妹店，后者是全欧洲第一家米其林星级秘鲁菜餐厅。如果说Lima Fitzrovia是以Lima Floral品质照着米其

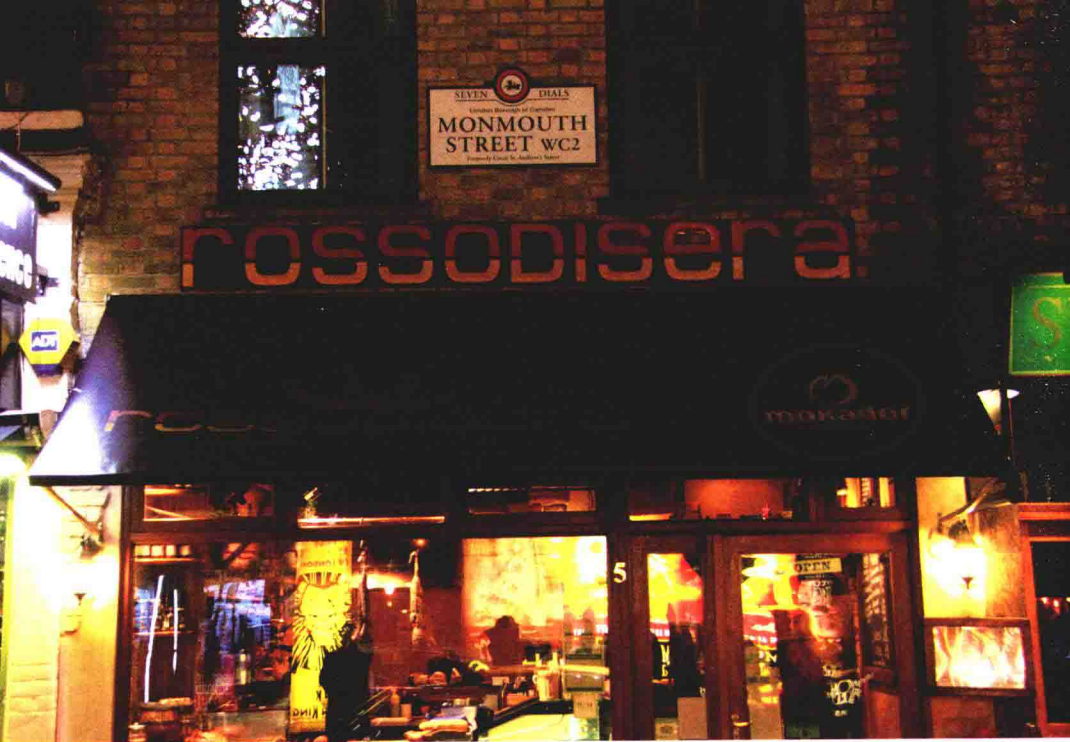
林星级餐厅的标准经营的（这是主厨Virgillio Martinez向欧洲介绍秘鲁菜的第一步），那么Lima Floral就算是一家“轻食主义”的秘鲁小吃餐厅。喜欢猎奇又担心卡路里的人，来这里享受一顿轻盈的午餐实在是再合适不过了——哎呀，可是这里的甜点也都很好吃呀！



美食推荐

蓝土豆
秘鲁鱼生
海鲈鱼
香煎牛柳





ROSSODISERA

商家信息

地址：伦敦蒙茅斯街5号（5 Monmouth Street, London WC2H 9DA）

交通：乘坐地铁Piccadilly号线到柯文特花园（Convent Garden），步行4分钟

营业时间：10:30~23:30（周日11:00开始营业）

人均消费：250~300RMB