

撸串的好日子又来了 萧山春日夜宵抢先探

许佳佳 整理

眼瞅着这天气是越来越热,萧山大大小小的夜宵摊和各路吃货们也早已蠢蠢欲动。那些喝着扎啤,撸着串儿,和朋友侃着大山的好日子又要来了!没有什么烦恼是一顿夜宵不能解决的,如果有,那就两顿。去年全杭州吃龙虾的高峰期5月份,仅一个月就吃掉了80多吨的小龙虾。这回,我们搜罗出位于萧山的老店新店,给您在这个春天深夜报“腹”社会,放毒朋友圈。



和顺小吃

坊间传说萧山最有名的烧烤店,更新了许多人对萧山夜宵的体验感。从最初南环路世纪联华旁边的鱿鱼王到后来体育馆对面改名和顺小吃,再到现在莫泰楼下,吸引了一匹忠实的吃货粉丝们。外脆内糯的烤年糕、香甜可口的南瓜球,还有烤扇贝、烤鸡翅、烤茄子……都是必点佳肴。

在夜里·蚝想陪你

这是一家深夜食堂,一听名字也颇具浪漫。适合情侣来此你依我依,并验证谈恋爱必长胖的真理。位于地铁2号线人民路站边上,十分方便。招牌扇贝王、豆豉烤生蚝、芝士焗扇贝,看看名字就能让人流口水。

阿乐面馆

位于夜宵一条街的拱秀路,开了20多年的老店,猪腰面一直是店里的招牌,一点骚味也没有,浓稠的汤汁和鲜到不用味精的腌菜在嘴里翻滚,吃一碗热腾腾的猪腰面作为夜宵绝对“落胃”!

阿碳烧烤

这家是萧山夜宵圈的人气店铺,好多吃货都有推荐过,在新农都附近,烤物真的超级多,烤猪蹄、烤大虾……强烈推荐:他家的烤鱼尾,完美地向广大吃货朋友们诠释了什么叫外焦里嫩,这个是到店必点的美味之一!鸡爪中间割开烤容易入味,也更香。



发亦啫烧烤

有吃货向笔者推荐的这家通惠路上的烧烤,完全是因为他家的排骨,是别的地方吃不到的,独家独家!她说可以一口气吃10几串,肥瘦相间的排骨考完后,连骨头都可以直接嚼着吃,撒上芝麻,一个字:香~



小唐烤鱼

位于萧金路上的这家烤鱼,“一条来晚了就吃不到的烤鱼”,必须是要好吃得不得了。烤鱼都是现做的,当你的面把鱼称好、处理。厨师特意把骨头和肉分开便于入味和食用。烤鱼有6种口味:十三香、麻辣、孜然、鲜香、胡椒、特辣!烤完的鱼再放入秘制的汤水中,一边吃着边烤着,鱼肉越烧越入味,鱼汤也越烧越浓郁。



遇见烧货

比起其他烟熏火燎的夜宵摊,这家位于金城路汇金中心的环境真的不错的,与其说是夜宵店,更不如说是酒吧,每晚歌手现场驻唱,小资调调。老板说,每天的水产、海产,都

是从新农都购买,BOSS有多年餐饮从业经验,深谙食材的重要性,每样都得挑最鲜活、最肥的。

吃货们,这家的卤味记得点一份尝尝,不像外卖的有一些香料很重,这里的卤味很是原汁原味,而且很有咬头。

停不了龙虾大闸蟹

位于市心中路的这家新店,笔者早就感受过美食APP上粉丝伴着惊叹号的呼喊:“何时开呀?好气!!想吃!!”其实龙虾店那么多,要做出特色就要有点本事了,小小的虾,竟然能做各种各样的口味:香辣、麻辣、蒜香、泡椒味的,还有梅干菜味的,可以说能符合所有人的口味了。

每年进了4月份之后,城市里各个角落的龙虾馆就如同雨后春笋,一起冒了出来。你吃上今年第一口龙虾了吗?有哪些好吃的夜宵新地点别忘记推荐给我们哦!

