

去年俄式超市在深圳鄰近關口地區開到成行成市，雖然現時熱潮減退，但主打俄國美食的「俄士廚房」繼福田後，近日於羅湖區開設首店，主攻港客市場。店舖裝修以俄羅斯莊園風格為主，滿滿俄式氛圍感，「莎士雷可·雞肉大串」、「莫斯科烤腸拼盤」、「莫斯科紅菜湯」等名物全部足料大份，¥69.9更可兩小時任飲紅酒，人均約百多元人民幣已食飽飽價錢合理，北上港客食厭火鍋、燒肉，不妨享受一頓俄式盛宴！

採、攝：龍獅



■餐廳環境舒適，整體裝修風格具格調。



■巨型套娃是每間俄式店舖必備吉祥物。

主打俄羅斯菜的俄士廚房於2022年於北京創立，其後上海、北京、石家莊等全國多個城市遍地開花，開設逾50間店，2023年空降深圳福田皇庭廣場正式進軍華南地區。由於香港較難找到俄國菜，當時已吸引不少北上港客及網紅到訪，一嘗俄餐滋味。俄士廚房致力打造中國人喜愛的俄餐，品牌除了提供餐飲服務，更希望為不同種族人士提供一個了解俄羅斯文化的窗口，讓更多人愛上俄國美食，促進中俄飲食文化交流。俄士廚房近日再於深圳羅湖益田假日廣場開設羅湖首店，讓更多港客體驗俄式風味。

北極熊加壁畫俄式氛圍

新店面積極大樓底高，裝修沿用品牌的俄羅斯莊園風格，除了精緻桌椅、天花板有溫馨感十足的吊燈及壯麗掛畫，滿滿俄式氛圍，用餐環境舒適。女店員特別穿上俄國傳統服飾，展現出俄羅斯優雅與韻味，難怪小編採訪當日見到不少港客捧場。食客踏進餐廳後，離遠望到店內4隻巨型俄羅斯套娃，絕對值得打卡，再走進水吧對出偏廳，放置3張雙人椅給情侶、夫妻撐檯腳，感受浪漫；近落地大玻璃窗的大廳，放置最多餐椅，並有北極熊擺設及俄式建築壁畫，猶如置身俄羅斯。

俄士廚房（羅湖首店）
地址：羅湖益田假日廣場4樓
交通：深圳地鐵翠竹站B2出口步行約3分鐘
營業時間：11am - 10pm

■「莫斯科烤腸拼盤」啖啖肉，輕鬆喚醒味蕾。



■鎮店名物雞肉串屬珍寶級size，足夠幾個人享用。

戰鬥民族味蕾之旅

■北極熊擺設配牆壁的洋蔥頭式穹頂建築壁畫，俄式風格超強。



■「皇冠三文魚籽沙拉」擺盤精緻，¥59超抵食。



■「紅湯牛肉燴飯」酸酸甜甜夠醒胃。

■甜品「俄羅斯方塊」賣相驚艷，食客難以抗拒。



北上潮嘆俄國菜

鹹甜菜品 款式多分量大

食物方面，俄式美食厚重味濃，招牌菜「莎士雷可·雞肉大串」（¥79）最具霸氣，一大串有3大塊巨型雞扒，外皮烤得焦焦脆脆，雞肉鮮嫩多汁不柴，拿起雞肉串打卡超吸睛。主菜「紅湯牛肉燴飯」（¥42）有瓦煲盛載，上枱時還在咕嚕咕嚕地響，牛腩燉煮得超軟爛入口即化，飯粒軟糯吸盡番茄湯，其中還夾雜軟熟的薯仔，口感清新又開胃。另一名物「莫斯科烤腸拼盤」（¥99），香腸啖啖爆汁，配上秘製黑椒醬，口感昇華，旁邊還配上薯角解膩；「皇冠三文魚籽沙拉」（¥59），魚籽在頂端，多士片包圍南瓜泥、沙律等，層次豐富。至於甜品「俄羅斯方塊」（¥45），熱辣辣磚塊多士淋上煉奶，頂部放上雲呢拿雪糕，冰火交融，甜而不膩，三五知己「開心些牙」剛剛好。

主打俄士美味香港沒有

據知俄士廚房羅湖店現時主攻港客，舖內特別掛上橫額「俄士美味·香港沒有」，而店家在大眾點評亦有團購，僅需¥69.9已可兩小時內暢飲超過30款紅酒，適合好杯中物之港客。各位在大眾點評打卡、收藏及推薦，更免費獲贈套娃鎖匙扣。事實上，大家在俄士廚房進餐，不僅是品嚐美味，更是一種獨特文化體驗，領略戰鬥民族舌尖上的豪邁。另一方面，早前店家特別招待50名街道清潔工人免費大擦一餐，展現企業的社會責任。



羅湖新商場 打卡森呼吸

4月尾開幕的「羅湖益田假日廣場」，由於鄰近羅湖、蓮塘及文錦渡三大口岸，近期成為港客新地標。商場聯同英國視覺藝術家 Sam Wilde 打造「綺夢假日」藝術裝置，創作出展覽《Light Forest》（光影森林），幾何結構融合森林元素，花草樹木圍繞「巨型流瀑」，瀑布群由數百支懸浮漸變亞克力光柱組成，光柱隨時間變換彩虹色譜，如呼吸般起伏（日間透光柔彩、入夜霓虹雷射），感覺治癒。由於是深圳首展加上打卡超出片，即使閒日亦吸引附近居民及港客朝聖。



■商場中庭的藝術裝置成功吸引人流。



掃一掃睇片