



有人正在把餐厅搬进仓库 美味在空旷里才显独特

文 / 本报记者 徐秀霁 摄 / 老斯

年轻人总喜欢去 LOFT,就算是在那随便逛逛按几下快门,也有脱离尘嚣的快感。第一次听说“家里东西”,冲着名字就去了,进去就觉得那是个开 party 的地方,层高 10 来米,抬头就能想象这是在城堡里。以前觉得 LOFT 无非是艺术家们办公、玩玩艺术的地方,如今这儿的老板把餐厅也搬进了这个大仓库,空旷无比,只有五六桌位子。



老板们都是设计师

“家里东西”之所以叫这个名字,大概是因为你去了那,在里面无论干什么都行,喝喝东西、吃吃饭、和朋友聊天或者发呆,而且随意得就像是在家里。

这地方很难找,深藏在莫干山路新香园饭店旁的一个不起眼的巷子里(文北巷 25 号),除此之外你还得进入一个厂房区,带着些许疑惑才能寻到。来这泡着吃饭聊天的大多是老板的朋友,一个个广告人或者设计师,带着些悠闲飘忽的气质,在里头一窝就能窝上好半天。你可以看到这有插画师、有生意人、有玩视觉的摄影师,大家在一个大屋子里,肆无忌惮地干着自己想干的事情,偶尔玩笑几句,就算是所有人都暴露在一目了然之下,也丝毫没感觉到破坏了个人的空间。

才知道这的老板有好几个,虽然混迹于各种领域,但都是搞设计出身。老斯颇像商人,原先却是个广告设计师,拿一个巨大的佳能,窝在角落里,有时悠悠地出来转一圈,兴致上来就拍些照片。老板中还有几个姑娘,其中之一是颇有名气的插画师,你会发现桌子一角丢着她随意的涂鸦,风格很独特。

桌子只有七张,厨师只有一个

很难想象偌大一个仓库里只放了几张桌子,试营业的那天来的朋友太多,老板直呼头痛,只放七张桌子的原因,就是想让整个屋子有空旷感,避免拥挤。可惜朋友们都太喜欢这,一个个屁颠屁颠地来,还能在巨大的空间里穿来穿去,实在是个不错的聚会地点。老斯说,以后要是客满就不让人进了,因此这的厨师也只有一个。

最让人喜欢的是进门那扇半旋转式的落地玻璃门,在门口就能望见里边的一切,中间一张巨大巨长的原木桌子,粗糙得连边角都是带着断痕的,但是配上那样的大仓库,你一定觉得恰到好处。角落里偶尔发现个东南亚的雕花屏风或者是地柜,连放杂志的书柜也是飘着古老气息的原木雕花做的。

抬头瞟一眼头顶的射灯,觉得遥远无比。一屋子全都是白色和原木色,只有桌子上的煤油灯是漆了各种色彩的,可以随手拿起个把玩把玩。

这有非常地道的意大利菜

有意思的是这的菜很独特,都是意大利和东南亚的菜,在别的地方挺难吃到。厨师是曾给五星级酒店做西餐的,所以这么个七拐八拐才能寻到,并且埋在破烂厂房堆里的地方,居然也能吃到那么地道而好吃的东西。当然,下午的时候你还可以带个本本点杯纯手工的咖啡在这耗上几个小时,完全可以意淫去了一趟印度尼西亚。

特级菲力扒黑椒汁 58 元

店里的招牌菜,上好的菲力牛扒,浓郁的黑椒汁,绝对是地道的意大利菜。

热烟鸭胸配血橙汁 58 元

鸭胸肉很纯正,底下的橙子是新鲜至极,汤汁里飘满了香橙和淡淡的咖喱味。

帕玛火腿配蜜瓜 28 元

精致得让你不舍得下口,清新而且很香甜。

巴提亚烤鱼 58 元

这个算是正宗的东南亚菜,特有的香料在这样空旷的空间里格外吸引人,除此之外的印尼炒饭也值得一提。

浓缩意式咖啡 25 元



特级菲力扒黑椒汁

Galanz 格兰仕

魔法妈妈

我家宝贝女儿就爱吃烧烤,再来个奥尔良烤翅!将鸡翅和作料搅拌均匀,将鸡翅放在冰箱冷藏室腌制一段时间。将腌制好的鸡翅取出,涂抹上蜂蜜,放进微波炉,中高火加热 11 分钟即可。真是让人垂涎三尺啊!

还有我爱吃的匹萨。做好饼子之后,饼的中间用叉子扎一些洞,放到抹好油的微波烤盘中,微波炉中放一小碗水用中火预热 3 分钟,再放入匹萨饼用烧烤中火烤 8 分钟,中间翻个面烤。在烤过的饼上留边抹上番茄酱,撒上一层奶酪丝,放上馅料,嘻嘻,大功告成!

好了,工具材料都有了,大厨出场!先做香辣鱼,泡辣椒和韭菜切碎,塞入鲫鱼的肚子里,在鲫鱼两面抹上盐,味精,干辣椒面,孜然,食用油放入微波炉,把火调到火和大火之间,烤两分钟取出后再撒一层孜然,放进微波炉烤 1 分钟,然后撒上葱花。

