

## 歐洲美食

除了巴賽的美食外，這邊也分享幾間歐洲地區的美食

### 1. Buddy Buddy (比利時)

這間咖啡店主打花生醬、堅果醬融合進飲品和甜點中。如果你和我一樣是花生醬愛好者，那就準備破產吧！待在布魯塞爾的短短幾天內，我就連去兩天，喝了四杯飲料。最推菜單上第一樣招牌，花生醬拿鐵，咖啡的相結合花生醬的濃純，喝了你就懂什麼叫



完美飲品。

### 2. Frites Atelier (比利時)

比利時最有名的就是薯條，這間是由米其林主廚開的。每個口味都很有特色，配上醬料，真的能把薯條玩出新花樣。但因為知名度高，需要排滿久的隊，建議預留多一點時間。每份薯條都滿大的，因為醬料的口味比較重所以也容易膩，建議兩人一份比較剛好。



### 3. Da Tonino (羅馬)

這間是羅馬的老餐館，以羅馬這樣的觀光地來說，他的價格實惠，味道也好。最推薦Carbonara，他使用的是短的筆管麵，吃起來新鮮彈牙，搭配濃郁的醬汁，和鹹香的醃製豬肉，絕對讓你一口接一口。份量偏大，吃完會很有飽足感。



#### 4. All'Antico Vinaio (義大利)

非常有名的Panini, 口味很多, 絕對讓你選擇困難。我選的是Paradiso(天堂), 烤得香酥的麵包, 裡面塗滿厚厚的開心果醬, 配上火腿、開心果碎等配料, 咬一口就能擁有天堂享受。雖然排隊的隊伍很長, 但店員動作很快, 所以不用太擔心。份量相當大, 一個人吃完一個有困難, 最好兩個人一起分著吃, 份量才會比較剛好



#### 5. The Mayfair Chippy (倫敦)

倫敦必吃的炸魚薯條, 推薦這家有得過米其林的餐廳, 位置很少, 所以會需要候位, 單價很高, 一份炸魚薯條不含服務費就要26英鎊, 但因為份量很多, 兩個人分食也沒問題, 所以還是推薦。炸魚裡面很嫩, 配上酥脆薯條和店家的特調醬料, 真的會一口接一口。



#### 6. Bitszinger (奧地利)

維也納有名的熱狗攤, 這邊的熱狗是真材實料, 吃起來比較像香腸, 外皮脆脆的, 裡面爆汁。口味選擇很多, 都不踩雷。因為吃起來很方便, 可以邊走邊吃, 很適合要趕行程的時候買一個當午餐。

