

電子報二：華沙外食

國貿碩三 文逢遠

Pars Kebab

<https://maps.app.goo.gl/sTpyYfpjDbuLrAJ6>

這間在我的租屋處附近，老闆就是土耳其人，也是我的歐洲第一間啟蒙 Kebab（土耳其烤肉捲）。開始在歐洲旅行後，會吃到各式形狀、餡料和口味的 Kebab，但這間的味道永遠是我最喜歡的。約 200 多台幣就能得到料多實在的 Kebab，一試成主顧。



G-Ramen Kikuya

<https://maps.app.goo.gl/PfsthQDiQpuUnTCG6>

這間是由日本交換生介紹的，而老闆就是日本人，故湯頭味道自然比其他拉麵店道地許多。唯一的缺點是，我覺得它用的不是拉麵而是蕎麥麵，但仍然推薦給想解饞的同學。



LUCKY PIEROGI

<https://maps.app.goo.gl/MSxSvKYzhW3vaa1h8>

老闆就是說中文的華人，推薦必點有小籠包、蒸餃、炸肉串等。但牛肉麵完全不推，除了湯頭死鹹外，牛肉也只有幾小塊點綴而已。如果真的想吃牛肉麵，唯一推薦克拉克夫 Kraków 的台灣人餐廳 KuKu Taiwan Bistro & bubble tea，雖然一碗要價 400 多台幣，但無論湯頭、火候還是肉質，它是全歐洲最好吃的牛肉麵，甚至我覺得比台灣某些牛肉麵還好吃，絕對不虛此行！

Zapiecek

<https://maps.app.goo.gl/V8VLqdJyMrE7cZVM6>

它們最有名的就是波蘭水餃 Pierogi，適合初體驗或帶朋友嘗鮮。波蘭水餃通常麵皮較台灣厚，沾醬則是油蔥肉末而非醬油。在地口味則是包果醬的版本，沾醬是甜奶油，一開始雖然不能接受，但後面當作甜點後，卻可能對那抹酸甜滋味上癮。其他最推薦的波蘭菜則是 flaczki（濃厚牛肚燉湯），Bigos（獵人燉肉）雖有台味，但個人覺得死鹹。



Bar Mleczny Gdański

<https://maps.app.goo.gl/jWLdYikZ3mmZsaMF8>

典型的波蘭牛奶吧（Bar Mleczny）餐廳，提供各式波蘭常見家常菜。裡頭採螢幕點餐形式，叫號碼後再前往取餐即可。菜色包含 Żurek（波蘭酸湯）、Kotlet schabowy（波蘭炸豬排），主食通常可選米飯或馬鈴薯，同時可以加點酸甜清爽的水果發酵飲料 Kompot，十分開胃與解膩。

COMEBUYTEA

<https://maps.app.goo.gl/Y9376YQ6SWoWzSST6>

台灣人的飲料店，裡面也附有雅座可以聊天休息。因為自己太想喝百香搖果樂才過去解解饞，但問題是他們似乎沒有椰果只有珍珠。至於味道，我覺得還原度很高，那種酸甜滋味有做出來，但茶葉味道和台灣有種說不出的不太一樣。

Genatsvale Restauracja Gruzińska

<https://maps.app.goo.gl/pB7sNUqZPHLXqDbd7>

喬治亞餐廳，與 Zapiecek 相同算是少數華沙平價美味且適合聚餐的好去處。最推薦的是 Kharcho（喬治亞牛肉濃湯），我認為歐亞交界充滿各式牛肉湯（如波蘭 flaczki、俄羅斯/烏克蘭 Borscht 和匈牙利 Goulash），每個都香味十足且各具特色。另外一個推薦料理是 Khachapuri（喬治亞起士烤餅/喬治亞版披薩），濃烈起士搭配酥脆烤餅在口中軟脆交織，令人欲罷不能。最後，如果非常想念台灣小籠包，請務必點 Khinkali（喬治亞餃），其特色為肉末混合香料，一口咬下的爆汁瞬間令人流連忘返，齒頰留香。

