加入会员得70元大礼包!!!

1 扫码加入齐民市集微信公众号
Follow us on Wechat by scanning QR code

2 点击【Members】- 选择【Join Us】
Click on【Members】- Click on【Join Us】

3 完善基本资料，输入手机验证号
Fill in your details correctly, then input the verification code.

4 获得金桔柠檬冻饮一杯及50元代金券1张
*满200元可使用1张，次日生效
Enjoy your membership and earn points now!

COUPON

* 请于结账时出示您的会员二维码哦!
Please present your member QR code at time of purchase.

▲▲▲

齐民市集 开拍啰！

有到于高岛屋及芮欧店的十八拉活动，齐民市集衡山路店每晚推出特色食材拍卖会，所有食材通通1元起拍，天天都有不同的惊喜等您。

为了让前来用餐的客人都有机会低价享用到特色食材，齐民市集大手笔的使用来自无锡的西施牛肉，澳洲和牛，熟成牛肉以及红酒，让您享有人员和美所有食材等元起拍，凡参加竞标的客人能获得免费提供一杯，还有机会低价标到特色食材，来这里用餐有这有玩，浓浓的欢乐气氛就像在自家用餐般的自在悠闲。

每晚7点30分至8点30分准时登场

开拍时间：以5点5分为准

此活动仅限于
齐民市集衡山路店

齐民市集

二十六号刊
一月-二月

QIMIN HOTPOT MARKETPLACE

美牛海陆

双飨全餐

299rmb / 双人

时令海鲜拼盘
Seasonal Seafood Platter

精致美牛双拼（美国肥牛+美国特选级牛上脑）
USDA Beef Combo

时蔬小丰收
Assorted Vegetable Basket(S)

鲜活菌棒香菇
Self-Harvest Fresh Wood Stick Mushroom

齐民二重奏
- 川味凤梨滑牛肉塔塔
  Sichuan Style Pineapple Beef Tartare
- 冰淇淋华夫嘉年滑
  Squid Paste Waffle Sandwich

经典炸豆皮
Classic Fried Bean Curd

千层白菜鸡汤（两份）
Vegetable Chicken Broth*2

+10元升级 10RMB Upgrade

松茸菌菇鸡汤 Matsutake Mushroom Chicken Broth
韩式泡菜部队锅 Korean Style Kimchi Broth
泰式小龙虾冬荫椰奶酸辣汤 Thai Style Tom Yum w/ Coconut Milk and Crawfish Broth
胡椒猪肚鸡汤 Pork Tripe and Chicken Broth
郫县老豆瓣麻辣汤 Sichuan Spicy Aged Bean Paste Spicy Broth
炉烤番茄牛骨汤 Roasted Tomato Beef Bone Broth

+20元升级 20RMB Upgrade

番茄牛腩汤 Taiwanese Stew-beef Broth

DIY自助酱料（两份）
DIY Sauce*2

图片仅供参考 以实物为主

Actual items may vary from menu photos.

小菜舖

台式眷村卤味拼盘
Taiwanese Braised Snack Platter

48 元

卤牛筋+卤牛肚+卤豆干+卤海带结。搭配数十种辛香料，卤制5小时以上。

台式酥炸鱿鱼须
Taiwanese Fried Calamari

28 元

Q弹鱿鱼须搭配主厨特制辛香料。

金钱虾饼
Fried Shrimp Cake

28 元

酥脆的饼皮，包裹着弹牙多汁的鲜虾肉馅，蘸食冰花酸梅酱更添风味。

农场季节泡菜
Seasonal Pickled Vegetables

18 元

当季迷你蔬菜，用糯米醋及辛香料腌制。
(依季节调整内容物)

台式红麹烧肉
Taiwanese Fried Red Vinasse Pork

28 元

珍贵的松阪猪部位，加入师傅特制的红麹酱腌制，外酥里嫩。

人气商品

台式盐酥鸡
Taiwanese Fried Chicken

28 元

由中国台湾主厨特制的辛香料腌制，加上九层塔提香。

香草卡仕达炸芋球
Fried Taro Ball with Custar Cream

12 元 (3颗/串)

采用芋头。主厨特制香草卡仕达酱，并含有马达加斯加的香草籽，香浓可口，内馅需小心烫口。

季节商品

人气商品

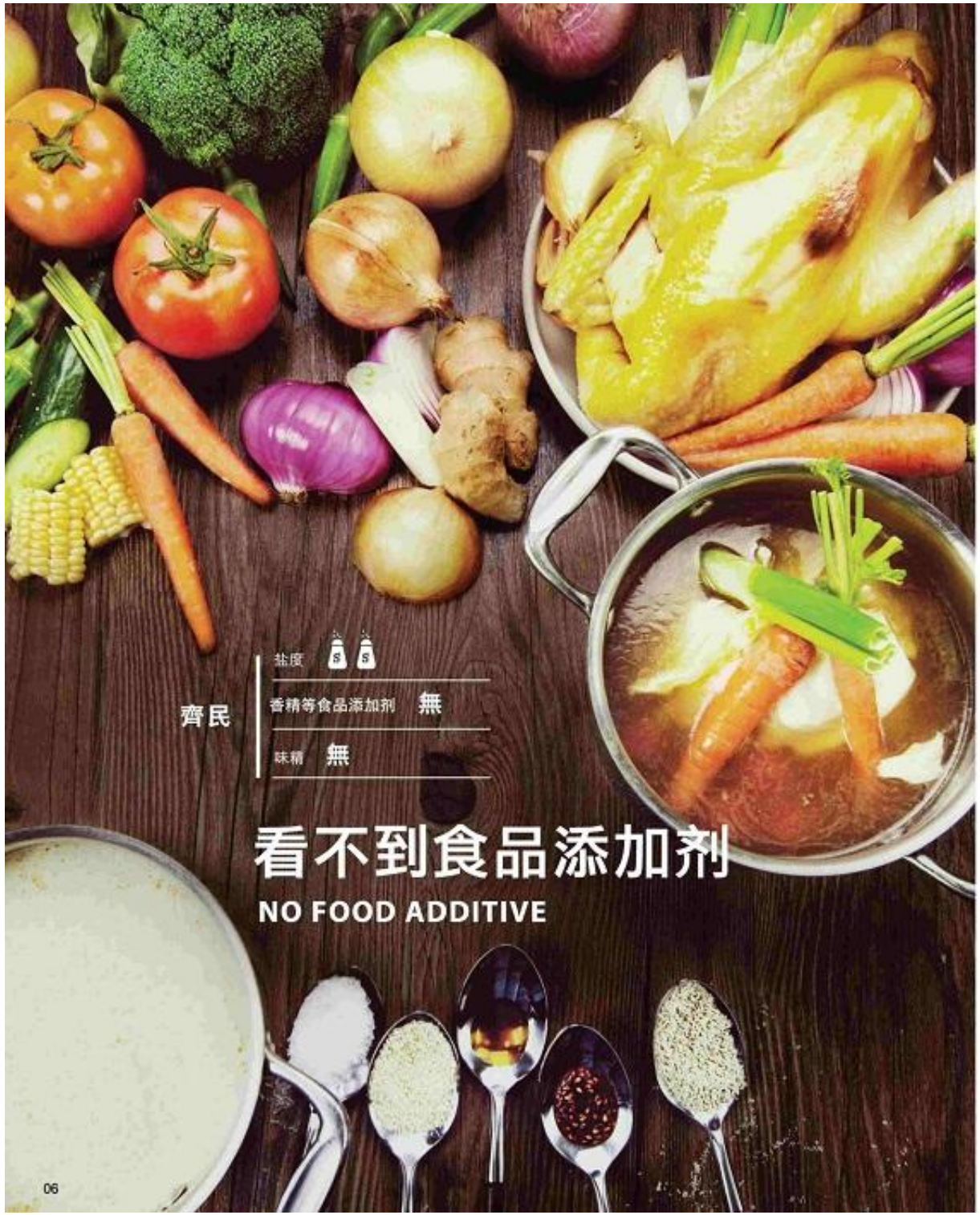
招牌口水鸡
Mouth-Watering Sichuan Chicken

38 元

太湖草鸡，搭配秘制酱汁制作，香辣可口。

图片仅供参考 以实物为主

Actual items may vary from menu photos.



汤舖

千层白菜鸡汤 18元
Vegetable Chicken Broth

以七种时令蔬菜与三黄鸡慢火熬煮。

清甜 LIGHT ■□□□□ 浓郁 RICH

冬季限定

四季千层白菜时蔬汤（素） 18元
Four-Seasons Vegetable Broth (Vegan)

以松茸为基底，选用时令食材做主题：
春-笋，夏-菇，秋-栗，冬-萝卜及昆布。

清甜 LIGHT ■□□□□□ 浓郁 RICH

冬季限定

松茸菌菇鸡汤 28元
Matsutake Mushroom Chicken Broth

菌菇之王的松茸，搭配三黄鸡，文火熬煮，
浓郁的鸡汤带有新鲜香菇与干香菇的香气。

清甜 LIGHT □■□□□□ 浓郁 RICH

人气商品

齊民自助酱料台，手工炼制，每人酌收6元。

Actual items may vary from menu photos.

汤铺

点此汤底可加价3元
得无添加化学添加剂非油炸方便面
3 rmb Instant Noodle

韩式泡菜部队锅 28元
Korean Style Kimchi Broth

青民市集选用安心无添加以及无防腐剂的韩式白菜泡菜，搭配韩式辣椒酱，并加入老豆腐、部队锅的必备品-青民市集自制开发无化学添加剂的午餐肉，煮沸后各式食材结合酸酸辣辣的汤底及各式食材，最适合在冬天来一锅减意十足的部队锅！

清甜 LIGHT □□□□□■ 浓郁 RICH

香浓胡椒猪肚鸡汤 28元
Pork Tripe and Chicken Broth

黄金大麦猪肚及鸡肉块熬煮而成，搭配胡椒的鲜香，融合出微辣浓郁的口感。

清甜 LIGHT □□□■□□ 浓郁 RICH

升级上市

泰式小龙虾 冬荫椰奶酸辣汤 28元
Thai Style Tom Yum with Coconut Milk and Crawfish Broth

内含多种泰式香料，南姜、香茅、柠檬叶等，并加入椰奶、小龙虾汤底更加鲜美，适合搭配海鲜一起食用，酸辣开胃。

清甜 LIGHT □□□□■□ 浓郁 RICH

图片仅供参考 以实物为主

汤铺

眷村牛腩汤 38元
Taiwanese Stewed-Beef Broth

为了重现最原汁原味台式眷村好滋味，青民市集以十几种香料慢火熬煮6小时以上，采用干锅的方式，先煮制牛筋条，萝卜，西芹等丰富食材后加汤，微辣的豆瓣香味及牛肉的鲜味融合在汤底。

清甜 LIGHT □□□□□■ 浓郁 RICH

麻辣鸭血 18元
Spicy Duck Blood Cake

麻辣豆腐 18元
Spicy Bean Curd

郫县老豆瓣麻辣汤 28元
Sichuan Spicy Aged Bean Paste Spicy Broth

四川传统制法，以牛骨为底汤，加入十多种辛香料与郫县老豆瓣炒香熬制。

清甜 LIGHT □□□□□■ 浓郁 RICH

炉烤番茄牛骨汤 28元
Roasted Tomato Beef Bone Broth

使用西西里岛的番茄和炉烤后的牛骨，以文火熬制五小时，让番茄的酸味，牛骨的香味与洋葱的甜味融合在一起。

清甜 LIGHT □□■□□□ 浓郁 RICH

青民自助酱料台，手工炼制，每人酌收6元。

Actual items may vary from menu photos.

美国黑安格斯自然牛

特选美国黑安格斯自然牛 Natural Beef 等级，具有牛只源头认证，可追溯到出生农场，拥有完整的生产履历，确保纯度，在牧场饲养约16-24个月，拥有美丽的大理石纹路分布、肉质特别香嫩。

We selected beef that is certified US Angus Natural Beef grade, and each cattle is labeled with a source certification and can be traced back to its place of birth. This complete traceability system ensures for the cattle's breed purity. Pasture-raised for 16 to 24 months, the cattle provide beef with beautifully marbled fat and juicy tender meat.

图片仅供参考 以实物为主

牛肉舖

人气商品

美国黑安格斯牛肉拼盘
USDA Beef Platter

168元

- 美国肥牛
- 美国自然牛特选级牛上脑
- 美国自然牛特选级肋眼

美国自然牛极佳级肋眼
USDA Prime Ribeye

198 元

USDA Prime等级，为美牛种最高等级，其脂肪均匀的油花，入口即化。

美国自然牛特选级肋眼
USDA Choice Ribeye

138元

USDA Choice等级，纹理鲜明，其牛肚的油花加强其滑嫩的口感，弹嫩多汁。

美国自然牛特选级牛上脑
USDA Choice Chuck

88 元

USDA Choice等级，取自牛颈部上侧油花交错均匀，脂肪低而蛋白质含量高。

牛肉舖

内蒙古大草原肥牛
Inner Mongolia Grassland Beef
48 元
放养于内蒙古大草原，食用天然牧草，油脂自然生成，鲜美滑嫩。
细腻 □■□□□□ 紧实

安格斯牛展肉
Angus Beef Shank
38 元
安格斯牛肉的牛腱部份，经精细修割干净，剔除筋油，不带肥脂，肉质较紧实。
细腻 □□□□■□ 紧实

安格斯牛小排 👍
Angus Beef Ribs
108 元
安格斯牛排，体格低矮结实，雪花般的油脂，分布均匀。
细腻 □■□□□□ 紧实

内蒙古大草原肋眼
Inner Mongolia Grassland Ribeye
68 元
放养于内蒙古大草原，食用天然牧草。
细腻 □□■□□□ 紧实

内蒙古大草原薄切牛舌
Inner Mongolia Grassland Beef Tongue
38 元
细腻 □□□□■□ 紧实

齊民特色牛肉拼盘 👍
Qimin Special Beef Platter
148 元
- 安格斯牛小排
- 美国自然牛特选级牛上脑
- 内蒙古大草原肥牛
- 内蒙古大草原牛舌

澳洲行家 M9 黑毛和牛肋眼 👍
Australian M9 Wagyu Ribeye
298 元
特选M9级的和牛，来自澳大利亚放养于天然的牧场内，使用日本和牛的饲养方式，片片都布满完美的大理石油花。
细腻 ■□□□□□ 紧实

图片仅供参考 以实物为主

👍
川味凤梨滑牛肉塔塔
Sichuan Style Pineapple Beef Tartare
28 元
齊民市集选用新鲜凤梨自带的水果酵素来腌制4小时以上，让肉质更滑嫩，使用花椒、小米椒、辣油调味，拌上生蛋黄，层次更加丰富，风味更佳。

1KG 内蒙食肉派对拼盘 👍
1Kg Mongolian Meat Platter
199 元
科尔沁大草原肥牛 + 科尔沁肋眼 + 科尔沁牛舌 + 苏尼特小羔羊卷肉 + 苏尼特羊肩排

羊肉舖

特选苏尼特180天左右的羔羊，放养在辽阔的大草原，自然觅食，吃野生沙葱与青草，无拘无束的生长，羔羊肉质鲜美无膻味。

Our specially selected Sunnite lambs are from cattle about 180 days of age. The cattle roam freely in the vast prairie; they forage naturally on Mongolian wild onions and grass.

苏尼特小羔羊卷肉 38 元

Inner Mongolia Grass-Fed Lamb Roll

苏尼特小羔羊肩排 48 元

Inner Mongolia Grass-Fed Lamb Shoulder Roll

蒙古手切羊肉拼盘 128 元

Inner Mongolia Non-Frozen Lamb Platter

- 羊肉里脊肉（羊菲力）单点 68 元
- 羊外里脊肉单点 68 元
- 鲜嫩羊腿肉单点 68 元

人气商品

综合肉品拼盘（猪、牛、羊） 78 元

Beef, Lamb and Pork Platter

- 科尔沁大草原肥牛
- 苏尔特小羔羊肩排
- 黄金猪雪花

广西的有机黑猪，生长在桂北山区，占地500亩，品种上我们采用黑猪与野猪杂交，基因占比黑猪与野猪为3:1，这样的肉质相较于纯有机黑猪较不油腻、肉质风味更香，山间放养10个月以上、自由活动，食用农民自种的有机谷物、薯类和蔬菜，拥有有机认证，不施打生长激素、瘦肉精、抗生素的药物，更能安心及放心食用。最后在专业的分割工厂经过24-36小时排酸，更能增加肉的鲜味和营养，口感也更佳。

Guangxi' s organic black pigs are raised in the mountainous areas covering 500 acres of northern Guangxi. We selected a breed that is a hybrid between black pig and wild boar, with a genetic ratio of black pig to wild boar of 3 to 1. This ratio allows our organic pig to taste more aromatic with less greasiness when compared with purebred organic black pigs. These pigs are raised in the mountains for over 10 months; they roam freely and feed on organic grains, potatoes, yams, and vegetables. Each pig is organically certified, and its pork is free of chemicals such as growth hormones, lean meat powder, and antibiotics.

猪肉舖

黄金猪雪花 28 元

Prime Snowflake Pork

以面包喂养的黄金大麦猪，油脂分布均匀，达到外销日本等级。

黄金松坂猪 48 元

Prime Matsuaka Pork

松坂猪是猪珍贵的菜肉部分，油脂如坂坟般分布在肉质中心，口感嫩中带脆。

有机黑猪五花 48 元

Organic Pork Belly (300-day black pig)

来自广西桂北山区的有机黑猪，自然放养，油脂清脆香甜。

有机黑猪梅花 48 元

Organic Pork Shoulder (300-day black pig)

来自广西桂北山区的有机黑猪，自然放养，油脂清脆香甜。

图片仅供参考 以实物为主 Actual items may vary from menu photos.

鱼鲜舖

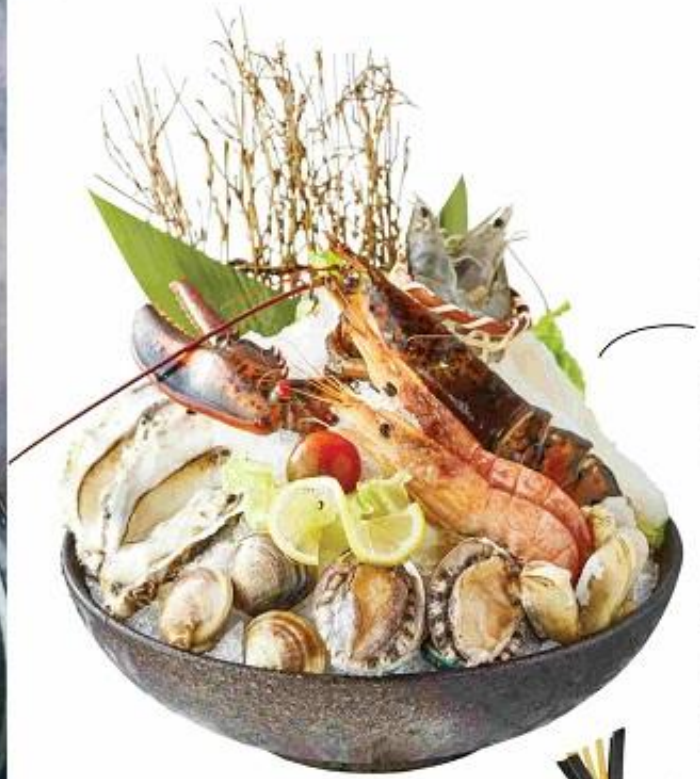
fresh 生猛海鲜

品尝大海的滋味

图片仅供参考 以实物为主

鱼鲜舖

升级上市



特级海鲜拼盘 (8种)
Premium Seafood Platter (8 Items)
168 元

半只波士顿龙虾+生猛小鲍鱼+阿根廷天使红虾
+生蚝+厄尔瓜多白虾+鲜活蛤蜊+鲜活蛏子
+龙利鱼

Half Boston Lobster + Fresh Baby Abalone + Argentine Red Shrimp + Oysters+ Earl prawns + Live Clam + Live Razor Clam + Sole Fish

*依时令节调整内容物

时令海鲜拼盘 (6种)
Seasonal Seafood Platter (6 Items)
88 元

生猛小鲍鱼+Q弹小章鱼花 +厄尔瓜多白虾
+鲜活蛤蜊+鲜活蛏子+龙利鱼

Fresh Baby Abalone + Tender Small Octopus + Earl prawns + Live Clam + Live Razor Clam + Sole Fish

*依时令节调整内容物

智利三文鱼 **68 元**
Chilean Salmon

来自南太平洋的智利三文鱼，肉质细嫩，
口感饱满绵密。

所有海鲜皆需涮煮，不建议生食
Raw or undercooked seafood is not recommended.

Actual items may vary from menu photos.

鱼鲜舖

10 壹拾陆

Q弹小章鱼花
Tender Small Octopus
18 元

阿根廷天使红虾(3只)
Argentine Red Shrimp (3 each)
48 元
阿根廷南部纯净海域的天使红虾，水位偏低，此环境的红虾，肉质更饱满紧实。新鲜捕捞全程-18℃，层层把关，精挑细选，冷链速冻。

智利三文鱼(5片)
Chilean Salmon (5 each)
68 元
来自南太平洋的智利三文鱼，肉质细嫩，口感饱满绵密。

爱尔兰生蚝(2只)
Irish Oysters (2 each)
78 元
从爱尔兰空运的生蚝，全程冷链，鲜活捕捞，精心甄选。生蚝肉质鲜嫩肥美，脆脆的有弹性。

鲜水产

冰天极地雪蟹
Artic Snow Crab
298 元
来自纯净无污染的北太平洋大型雪蟹，生活在水温较低的海域，肉厚膏肥，活雪蟹入锅后，肉质特别鲜美。

鲜活蛤蜊
Live Clam
28 元

生猛小鲍鱼(2只)
Live Baby Abalone (2 each)
38 元

鱼鲜舖

野生鱿鱼
Wild Squid
38 元

澳洲野生大鲍鱼
Australian Wild Abalone
398 元
澳洲南部的印度洋海域拥有得天独厚的环境；低温无污染的海水，充足供应的海草，因此出产的鲍鱼品质肉质细嫩，味道鲜美。

波士顿龙虾
Boston Lobster
198 元
源自加拿大洁净的海域，体型巨大，壳硬肉质饱满，肉质紧实，入口Q弹。

扇贝(2只)
Fan Shaped Scallop (2 each)
38 元

鲜活北极贝(2只)
Live Surf Clam (2 each)
48 元

龙利鱼
Sole Fish
18 元

基围虾(8-10只)
Live Shrimps (8-10 each)
38 元

鲜活蛏子
Live Razor Clam
18 元

Actual items may vary from menu photos.

纯手工制作

❶ 取出新鲜的基围虾虾仁。❷ 将虾肉剁碎成泥。❸ 反复摔打虾泥至产生弹性。❹ 将虾泥填满至波特菇中。
❺ 现刨新鲜黑松露片并贴在菌菇周围。❻ 取一伊势鸡蛋蛋黄镶入虾滑中即完成。

黑松露溏心蛋虾滑 Black Truffle , Soft Boiled Egg，Shrimp Paste w/ Portobello	58元

图片仅供参考 以实物为主

黑松露溏心蛋虾滑

季节限定

将季节限定的黑松露融入我们的手工品中，结合了虾滑一起镶入约十公分的波特菇中，让我们的虾滑的口感更加有层次，打入一颗伊势鸡蛋，贴上现刨的黑松露片，一起放入锅中煮制五分钟左右，即可捞起，溏心蛋结合了虾滑及波特菇，并带有黑松露的特殊香气。

BLACK TRUFFLE,

Soft Boiled Egg, Shrimp Paste
with Portobello

图片仅供参考 以实物为主

川味花椒肥牛水饺
(3个/6个)

Sichuan flavor Beef Dumplings

20/38 元

一口尝尽川菜经典-水煮牛肉，以闵融小米椒及自制川式辣油提辣，花椒带出麻香十足，鲜红外皮是以甜菜根入色。

西兰花黑猪肉翡翠水饺
(3个/6个)

Broccoli & Black Pork Dumplings

20/38 元

清爽的营养可口西兰花；饺皮以菠菜入色，底料使用来自广西的有机黑毛猪，肉质美味不腥臊。

芝士牛肝菌黑金水饺
(3个/6个)

Porcini w/ Mozzarella Cheese & Pork Dumpling

20/38 元

营养墨鱼汁面皮，包入黑猪肉、马苏里拉芝士、云南野生牛肝菌，健康又美味。

图片仅供参考 以实物为主

冰淇淋华夫嘉年滑 38 元
Squid Paste Waffle Sandwich

使用新鲜墨鱼剁碎成泥，反复捶打至墨鱼泥产生弹性，并加入天然的甜菜根、菠菜汁，夹入酥脆的豆皮中。

齊民综合三色水饺拼盘 38 元
Qimin Triple Dumpling Platter

川味花椒肥牛水饺+西兰花黑猪肉翡翠水饺
+芝士牛肝菌黑金水饺
Sichuan flavor Beef Dumplings + Broccoli & Black Pork Dumplings + Porcini w/ Mozzarella Cheese & Pork Dumplings

新品上市

梦幻彩色竹荪虾滑 58 元
Colorful Shrimp Paste with Wild Bamboo Fungus

将手打鲜虾滑加入不同天然原料调味，甜菜根、菠菜、墨鱼汁，镶入野生竹荪，不同层次、口感一次满足。

手工舖

安心维也纳香肠 (8根)
Sausages
12 元
天然羊肠衣，安心猪肉，无化学添加。

季节蟹肉馄饨 (3个/ 6个)
Seasonal Crab &
Prime Matsuaka Pork Wontons
20 / 38 元
用当季肥美的季节蟹肉翻炒后，融入五花肉，手工包制而成；翻炒后的蟹肉味十足，口感扎实，口齿留香。

菜肉馄饨 (3个/ 6个)
Veggie&Pork Wontons
12 / 20 元
小青菜和黄金大麦猪。

Q弹墨鱼丸 (4个/ 8个)
Squid Balls
20 / 38 元
用新鲜墨鱼，反覆手工拍打，口感Q弹。

特制鲜虾丸 (4个/ 8个)
Shrimp Balls
20 / 38 元
用新鲜虾子，反复手工拍打。
吃得到整块虾肉。

包心三丁丸 (3个/ 6个)
Pork , Bamboo and Mushroom Balls
18 / 32 元
用笋丁，肉末和香菇丁包入鱼浆中。

齊民伊势手工蛋饺 (3个/ 6个)
Qimin Ise Egg with Pork Dumplings
18 / 32 元
伊势鸡蛋制作蛋皮，以黄金大麦猪为馅料加入马蹄和竹笋。

手打鲜虾滑
Handmade Shrimp Paste
38 元
整个新鲜虾子手工拍制，
吃得到鲜美的大块虾仁。

香菇贡丸 (4个/ 8个)
Mushroom Pork Balls
18 / 32 元
猪后腿肉，加入香菇丁。

三鲜馄饨 (3个/ 6个)
Pork , Bamboo and Shrimp Wontons
18 / 32 元
笋干，猪肉，虾肉制成馅料，
手工包制。

图片仅供参考 以实物为主

手工舖

黑松露身世之谜

黑松露对生长环境非常挑剔，只要阳光、水分或者土壤的酸碱值稍有变化就无法生长。11月–2月正是食用新鲜黑松露的季节，黑松露在欧洲与鱼子酱、鹅肝酱一起被号称美食“三大天王”。黑松露有香独特的、复杂的风味，只要加上极少量的黑松露，就能让普通的菜肴顿时焕发出特殊的香气。齊民市集特地远赴云南，寻找当令特色食材，黑松露素有西方餐桌黑钻石之称，齊民市集将知此珍稀的餐桌黑钻石融入餐点里，让您品尝到时令自然的美味山珍。

黑松露牛肉馄饨 (3个/6个)
Black Truffle and Beef Wontons
20 / 38 元

齊民特制丸类拼盘
Qimin Special Meatball Platter
38 元
特制鲜虾丸 + Q弹墨鱼丸 + 香菇贡丸 + 包心三丁丸

Actual items may vary from menu photos.

特色花菜

Special Cauliflower

特色花菜是蔬菜里的高颜值美人儿，紫色、黄色花椰菜原产欧洲地中海沿岸一带，属花椰菜的变种，其蛋白质含量接近3%，几乎与牛奶中的蛋白质含量相当。青民市集引进此品种，在昆山自家有机农场种植，此为非转基因作物，具有不同颜色拥有不同营养价值，多方尝试及研究出自家方法种植，还制作自家有机质肥料，当花球膨大时，要用下面的老叶盖在花球上，保持花球洁净，不使变色退色，天气变冷时用叶片盖上叶球还能防止冷害，被农场阿姨们当宝贝一样的呵护。

Special Cauliflower is an outstanding beauty in vegetables. The purple and yellow cauliflower, which originated from the Mediterranean coast of Europe, are variants of cauliflower. Their protein content is about 3%, which is almost equivalent to the protein content in milk. Qimin Hotpot Marketplace introduced this variety and also planted it at Kunshan Organic Farm. This is a non-GMO crop with different colors and various nutritional values. Kunshan Organic Farm has tried multiple times and explored their own planting method, and has produced a soil organic fertilizer with the "secret recipe". When the ball-flower is inflated, it should be covered by the old leaves, in order to keep the ball-flower clean and to prevent the ball-flower from changing color or fading. When it gets cold, covering the ball-flower with leaves can prevent it from getting damaged. The ball-flower is treated like a treasure by the aunts in the farm.

12 rmb

图片仅供参考 以实物为主

遵循着四季时令，自种蔬菜品项会依季节有所调整

时蔬大丰收 (小 / 大) 28 / 48 元
Assorted Vegetable Basket (S / L)
新鲜直送，包含锅底菜，绿色蔬菜，根茎，菇类共十种，营养完整丰富。

菌菇大观园 28 元
Assorted Wild Mushrooms
品尝五种菇类的美味与营养。

云南野生竹荪 28 元
Yunnan Wild Bamboo Fungus
选用野生竹荪，香甜鲜美带点清脆的口感。

单点叶菜 12 元
à la Carte Leaf Vegetables
大白菜 / 高丽菜 / 四季生菜 / 茼蒿 / 菠菜 / 花菜 / 西兰花 / 香菜
Long Napa / Cabbage / Lettuce / Chrysanthemum Greens / Spinach / Cauliflower / Broccoli / Chinese Parsley

单点根茎/菇类 12 元
à la Carte Root Vegetables
莲藕 / 白萝卜 / 大葱 / 金针菇 / 黑木耳 / 生香菇 / 蟹味菇
Lotus / Ternip / Onion / Enoki Mushroom / Wood Ear / Mushroom / Hypsizygus Marmoreus

Actual items may vary from menu photos.

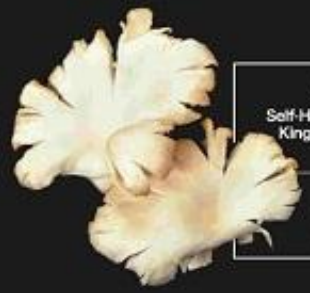
时蔬铺

鲜舞茸
Maitake
28 元
舞茸别名【灰树花】，坚持一个培养基只种一朵，保证更高的营养价值。

鲜活碗豆苗 👍
Self-Harvest Fresh Pea Shoots
28 元
活体的碗豆苗，碧绿鲜嫩，现摘现吃。

鲜活鲍鱼菇
Self Harvest Fresh Abalone Mushroom
38 元
因外型像鲍鱼而得名，新鲜的鲍鱼菇肉质肥厚，脆嫩爽口，水份多，甜度高。

👍 **鲜活蚝王菇**
King Oyster Mushroom
48 元
色泽洁白，个头大，质地优良，口感脆嫩鲜甜。



鲜活小白灵菇
Self-Harvest Fresh White King Oyster Mushroom
38 元
因外型好似天使的翅膀，菇面洁白，在欧美被称为天使之翼。

鲜活菌棒香菇 👍 38 元
Self-Harvest Fresh Wood Stick Mushroom
使用菌棒活体栽培，让菌菇能充分吸收木头的养分，生长缓慢历时七个月或两百天以上，风味香甜鲜美。

现摘现吃，营养美味零时差

图片仅供参考 以实物为主

特色涮品

麻辣鸭血 18 元
Spicy Duck Blood Cake

麻辣豆腐 18 元
Spicy Bean Curd

毛肚 28 元
Ox Gastric Wall

特色鸭肠 22 元
Duck Intestines

* 不使用化学产品对食材进行处理，无化学残留，不含防腐剂，请放心食用。
Enjoy the freshness of our dishes with confidence, as we are adamant about having no chemical residues or preservatives in our ingredients.

Actual items may vary from menu photos.

在中国台湾60-70年代因家庭贫苦而延伸出的主食，是大家记忆中的怀旧风味，我们选用的黑猪猪油，酥炸红葱头炼制，酱油，荫油膏，糖等调味料调配而成。

盐卤老豆腐 8元
Tofu

冻豆腐 8元
Frozen Tofu

腐竹 8元
Bean Curd Sheet Rolls

厚百叶 8元
Thick Bean Curd

经典炸豆皮 18元
Classic Fried Bean Curd

油面筋 8元
Fried Gluten

安心酥脆老油条 12元
Crispy Deep-fried Dough Sticks

海带结 8元
Kelp

鸭血 12元
Duck Blood Cake

伊势鸡蛋 4元
Ise Egg

低卡宽粉 5元
Low-Cal Bean Noodles

低卡魔芋丝 5元
Low-Cal Konnyaku Noodles

有机绿豆粉丝 8元
Organic Green Bean Vermicelli

永丰老铺宽面 5元
Traditional Wide Noodles

永丰老铺宽面(菠菜/甜菜根) 6元
Traditional Wide Noodles
(Spinach / Beetroot)

一筋绳乌龙面 18元
Udon Noodles

非油炸方便面(无化学添加剂) 5元
Instant Noodle

古早味猪油拌饭 15元
Lardy Rice

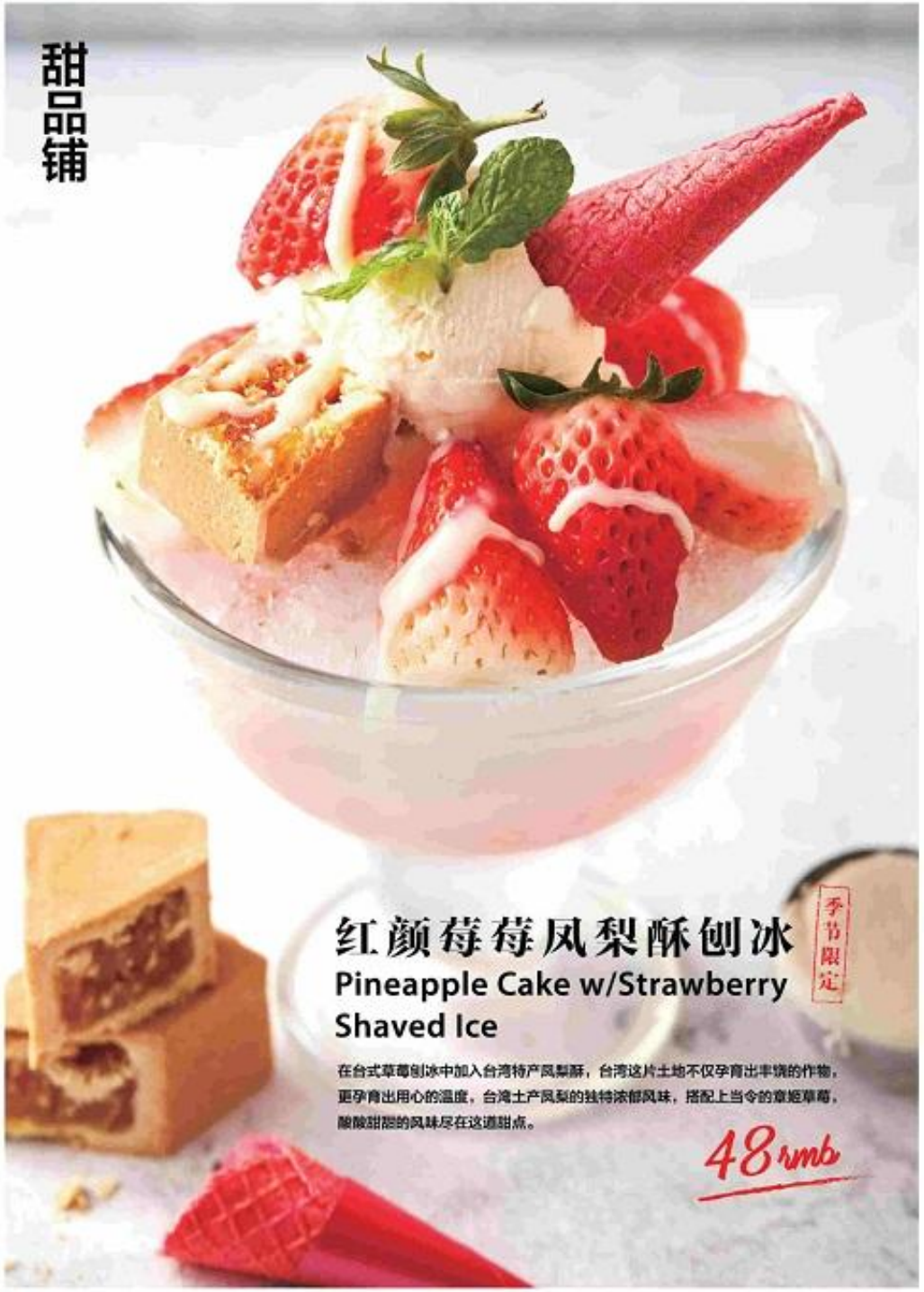
鸭绿江米 5元
Yalu River Rice

香葱手抓饼 12元
Flaky Scallion Pancakes

图片仅供参考 以实物为主

Actual items may vary from menu photos.

主食舖



红颜莓莓凤梨酥刨冰
季节限定

Pineapple Cake w/Strawberry Shaved Ice

在台式草莓刨冰中加入台湾特产凤梨酥，台湾这片土地不仅孕育出丰饶的作物，更孕育出用心的温度，台湾土产凤梨的独特浓郁风味，搭配上当令的章姬草莓，酸酸甜甜的风味尽在这道甜点。

48rmb

图片仅供参考 以实物为主

芋头椰浆焦糖风味西米露
人气商品

Caramel Sago, Taro with Coconut Milk Dessert Soup

18 元 / 一人份

青民市集选用芋头，熬制成蜜芋头，添加添加少许焦糖，浓浓椰奶带点淡淡的焦糖香气，风味更佳！

暖冬特别推荐
WINTER RECOMMENDATION

台式桂圆莲子姜汤

Taiwanese Brown Sugar Ginger Dessert Soup

18 元 / 一人份

古早味芋圆，云南红糖熬煮加上姜的提味，搭配蜜芋头，为一经典台式甜点。

古早味芋圆四色冰

Taiwanese Shaved-Ice with Taro Balls and Assorted Toppings

38 元 / 一人份
58 元 / 二至三人份

日式刨冰结合了台式甜汤的概念，采用蜜芋头，芋圆用芋头及天然地瓜粉制作，制作过程一滴水都不加，原汁原味，搭配手工鸡蛋布丁，青民邀请你一起来品尝台湾古早滋味。

手作鸡蛋布丁

Taiwanese Crème Brûlée

25 元 / 一人份

坚持不添加任何化学添加物的安心宣言，选用伊贤鸡蛋，香草籽，每天新鲜现做，是道安心又美味的甜点选择。

Actual items may vary from menu photos.