

传说中的“第九大菜系”

徐州这家睢宁菜，闭眼点不踩雷



▲蛋花桂鱼

文/婉君 图/袁智蕴

徐州的烟火气，藏在南北交融的风味里。而睢宁菜，便是这份烟火中最具乡土情怀的一笔。它不似川湘菜那般浓烈张扬，也不似淮扬菜那般精致繁复，却凭着新鲜的食材、地道的手艺，承载着睢宁人的乡愁，也征服着徐州人的味蕾。如今，不用奔波到睢宁，在徐州老矿大旁、新城区等地，赵董睢宁菜早已备好一桌地道睢宁风味，占地数千平方米的门店、明档现点的新鲜食材、地道入味的特色菜品，成为徐州人聚餐、寻味的首选之地。今天，寻味徐州就带你走近睢宁菜，解锁藏在徐州城里的睢宁本味，读懂这座小城的烟火温情。

环境与服务

兼顾质感与烟火气

不同于传统睢宁菜馆的朴素，这家睢宁菜兼顾了环境的质感与烟火气，进门便是琳琅满目的明档点餐区，新鲜的食材整齐陈列，所见即所得，明码标价让人吃得放心。门口的水产区鲜活十足，各类河鲜海鲜一目了然。二楼还藏着雅致小花园，用餐间隙能感受片刻惬意。

更贴心的是，门店门口和院内均有免费停车场，解决了聚餐停车难的烦恼，让每一位寻味者都能轻松赴约，沉浸式感受睢宁风味的魅力。无论是新店的精致大气，还是其他门店的烟火亲民，赵董睢宁菜都始终坚守初心，让食客在舒适的环境中，品味最地道的睢宁本味。

菜品底气

坚守食材与手艺

赵董睢宁菜的底气，源于对食材的严苛把控和对传统手艺的坚守——食材多来自睢宁本地，每日新鲜送达，厨师团队也来自睢宁，熟练掌握每一道睢宁菜的精髓，从选材到烹饪，每一步都藏着匠心，让每一道菜都还原最纯粹的睢宁风味。

招牌必点·蛋花桂鱼（一鱼三吃）

桌桌必点的一道招牌硬菜，选用鲜活桂鱼现杀现做，保证肉质的鲜嫩口感。最特别的是“一鱼三吃”：可喝汤、可吃肉，还能搭配薄饼蘸汁，一口解锁多重风味。鱼汤奶白醇厚，鲜而不腥，喝一口暖到心底。鱼肉细嫩少刺，吸饱汤汁后入味十足，搭配薄饼更是香而不腻，每一口都尽显食材本鲜。

经典风味·老豆腐

石磨黄豆+传统卤水点制，拒绝内酯，豆香醇厚。经典白水吃法是焯水后淋酱油麻油、撒青蒜。赵董家常烧则用辣椒丝、葱姜慢炖，豆腐吸满汤汁，软嫩不塌、入口绵密，是睢宁人刻在骨子里的家常味。



▲老豆腐

盐豆鸡蛋

睢宁“闻臭吃香”的灵魂下饭菜。老盐豆经黄豆发酵、拌红辣椒与香料制成，和土鸡蛋同炒，蛋香裹着咸辣豆香，出锅油润鲜亮。配煎饼一卷，开胃解腻，是几代徐州人难忘的乡愁滋味。



▲盐豆鸡蛋

睢宁粉皮

市级非遗传统手艺，绿豆淀粉经6道手工工序旋制而成，薄如蝉翼、晶莹透亮。赵董凉拌做法是淋甜油、香醋、蒜泥，配红椒丝与菠菜。冬季也可热炒或烩汤。口感爽滑筋道，豆香清雅，解腻开胃，是睢宁宴席的标配凉菜。

寻味徐州

惊喜加持

不仅有地道睢宁菜，赵董睢宁菜还加入了现片烤鸭等特色菜品，满足不同食客的口味需求。烤鸭皮脆肉嫩，蘸上甜面酱、搭配葱丝黄瓜，卷上薄饼，一口解锁香嫩口感，与睢宁菜的风味相互碰撞，带来不一样的味觉体验。此外，店内还有各类海鲜、蒸菜、农家小炒，菜品丰富，性价比拉满。

睢宁菜，是睢宁人刻在骨子里的乡愁，也是徐州烟火风味中不可或缺的一部分。而赵董睢宁菜，便是这份乡愁的载体，它把睢宁的地道风味搬到徐州城里，让每一位寻味者，都能在这里尝到最纯粹的睢宁本味，感受到最真挚的烟火温情。

寻味指南

推荐门店

- 赵董睢宁菜（老矿大店）：
老矿大斜对面（具体可导航前往）
- 赵董睢宁菜（提香湾店）：
云龙区和平大道与云苑路交叉口西200米，电话：15952235994
- 赵董睢宁菜（新城1店）：
云龙区绿地商务城六期
208-1-109，电话：17327383550

Tips:

- 推荐点蛋花桂鱼、老豆腐、睢宁粉皮，解锁地道睢宁硬菜。
- 门店有优惠代金券，可提前囤券，性价比更高。
- 包间需提前预约，避免跑空。



扫码看视频



明档点餐区，新鲜的食材整齐陈列。