



澳大利亚最佳清真餐厅

澳大利亚的各州和领地都拥有品质一流的清真餐厅，无论是印度菜、意大利菜，传统风味还是新潮美食，各种风味应有尽有。即使是最挑剔的食客，都可以找到地方一饱口福。

悉尼

在悉尼城中和周边郊区，越来越多的餐厅开始采用经过认证的清真食材。这在澳大利亚并不是新鲜事，在悉尼尤其如此，因为这里聚集的穆斯林数量为全国之最。在悉尼，有各式各样的餐厅提供清真食品，即使是最挑剔的食客，也可以找到地方一饱口福。

海王宫

<http://www.neptunepalace.com.au>

地址：Gateway Building, Level 1, Pitt Street entrance, Corner of Pitt and Alfred Streets, Circular Quay, NSW Sydney 2000, Australia

时间：一周七天供应午餐和晚餐

在二十多年时间里，海王宫 (Neptune Palace) 的马来西亚和广东清真菜长盛不衰。浓郁的辣味米粉汤、软壳蟹、辣椒膏蟹都是上品佳肴。此外，香气扑鼻的卡里羊肉、炖鸭配香菇、班兰蛋糕更是征服了无数人。

艾芬迪餐厅

<http://www.efendy.com.au>

地址：79 Elliott Street (Corner of Darling Street), Balmain NSW 2041, Australia

时间：早餐 周六&周日

午餐 周五-周日

晚餐 周二-周日

艾芬迪餐厅 (Efendy) 是一家土耳其餐厅，建筑呈错层结构，每层风格也各不相同。楼下是一个小吃吧，楼上是餐厅。菜谱是随季节变化的，主要使用本地生产的食材。推荐菜品包括：布瑞克馅饼配野菜和图轮奶酪、石首鱼串配茴香和秋葵、用慢火烹制的羊肩肉制成的馅饼。

阿尔西餐厅

<http://www.alaseel.com.au>

地址：189 Missenden Road, Newtown, Sydney, NSW, Australia

时间：周一-周日 11.00am-10.00pm

阿尔西餐厅 (Al Aseed) 位于繁华的中东居民社区中，曾受到《美食旅行队》和《悉尼晨报》的推荐，是悉尼最热门、最纯正的黎巴嫩餐厅之一。推荐试一下中东法香麦碎沙拉、鹰嘴豆泥、土豆饼或是炸豆丸子。一种叫莫尼克的黎巴嫩炒香肠配上柠檬和石榴，酸度恰到好处。混合烤肉串和羊肉夹馍更是广受欢迎。

腓尼基餐厅

<http://el-phoenician.com.au>

地址：328 Church Street, Parramatta 2150, Sydney, NSW, Australia

7 Towns Place, Millers Point (Walsh Bay) 2000, NSW, Australia

时间：Parramatta：午餐 周二-周五 11.30am-3.00pm

晚餐 周一-周六 5.00pm-深夜

Walsh Bay：午餐 周四、周五、周日 11.30am-3.00pm

晚餐 周二-周三 5.00pm-11.00pm

周四-周六 5.00pm-11.30pm

周日 5.00pm-10.00pm

腓尼基餐厅 (El-Phoenician) 俯瞰海面，装修豪华。传统菜式包括茄子酱、梅萨拼盘，以及用柠檬黄油酱烤制的大虾。还有大量素菜可供选择，比如主厨沙拉和家常奶汤。

扎夫兰餐厅

<http://www.zaafran.com>

地址：Level 2, 10 Darling Drive Habourside Centre, Darling Harbour 2000, NSW, Australia

时间：午餐 一周七天 12.00noon – 2.30pm

晚餐 周日 – 周四 6.00pm – 9.30pm

周五 – 周六 6.00pm – 10.15pm

扎夫兰餐厅 (Zaaffran) 面朝大海，从阳台向西眺望，可以看到迷人的达令港。这里提供精美的印度菜肴。可以先从龙虾肉开始——龙虾干净而滋味丰富，搭配番茄、洋葱、姜、芥菜籽和椰子肉。然后尝尝慢火烹制的羊腿配辣椒和香菜，或者热乎乎的烤三文鱼配酸橙。

墨尔本

寻觅清真菜的食客们在墨尔本一般都有很大的选择余地，在北部郊区尤其如此，因为那里是澳大利亚最大的伊斯兰社区。在墨尔本的任何一家纯正清真餐厅，传统美食与现代装饰和创新的烹调技术相互碰撞，彼此交融，令食客们感到耳目一新。

马哈餐厅

<http://www.maharestaurant.com.au>

地址：21 Bond Street, Melbourne, Victoria 3000, Australia

时间：午餐 周日-周五 12.00noon-3.00pm

晚餐 一周七天 6.00pm-深夜

马哈餐厅 (Maha Restaurant) 从 2009年起连年入选《年度美食指南》的“厨师帽名录”。餐厅隐藏在一个豪华的地下室之中，提供澳大利亚最顶级的中东菜肴。现代风格的装修富有情调，菜肴烹制精细，但价格比较亲民。您对高档餐厅的一切偏见都会在这里一扫而空。

鲁米餐厅

<http://www.rumirestaurant.com.au>

地址：116 Lygon Street, East Brunswick, Melbourne, Australia

时间：晚餐 一周七天 6.00pm

多年以来，鲁米餐厅 (Rumi Restaurant) 浑圆的波斯肉丸都是当地人的最爱，肉丸还搭配番茄、藏红花酱和奶汤。同样受欢迎的还有柔滑无比的羊奶酪、哈罗米奶酪和卡塞里干酪馅油酥卷。享用以上菜肴后，顾客可能会选择盖浇羊奶酪和石榴的福利科沙拉，来结束这美味的一餐。

布斯蒂尔餐厅

<http://www.bstilla.com>

地址：30B Bray Street, South Yarra & Toorak, Melbourne, Victoria, Australia

时间：周二-周六 5.30pm-00.00pm

如果你读不懂晦涩的摩洛哥食物词汇，不必担心——在时髦而休闲的布斯蒂尔餐厅 (B' Stilla)，顾客可以得到一份术语表，十分方便。它会让您更想要尝尝 rfissa 的滋味，这是一种葫芦豆、扁豆、鸡肉和炸粗面多拿圈做成的特殊美食。牛肉、羊肉和鸡肉全都是清真食品，全部从当地采购。如果泰琼式碳烤鱿鱼、羊肉丸和海鲜泰琼锅令你目不暇接，不妨选择三到四种菜品的套餐，厨师会做出令您满意的搭配。

阿尔巴餐厅

<http://ablas.com.au>

地址：109 Elgin Street, Carlton, Victoria, Melbourne, Australia

时间：周四-周五 中午-3.00pm

周六-周一 6.00pm-11.00pm

阿尔巴餐厅 (Alba) 在35年间一直备受赞誉。阿尔巴·阿美德 (Abla Ahmed) 是餐厅的厨师兼老板，他会配置纯正的蘸酱 (混合蘸酱是这里的必点菜品)，制作黎巴嫩家常香辛味香肠，还有一系列的经典菜品，比如阿拉伯蔬菜沙拉、炸豆丸子、烤肉串、生羊肉、麦面饼、和家常果仁蜜饼。



官方微信
tourismaustralia
扫码关注



官方微博
@澳大利亚旅游局
扫码关注

盖兹餐厅

<http://www.gazirestaurant.com.au>

地址：新南威尔士州悉尼

时间：11.30am-深夜

盖兹餐厅 (Gazi Restaurant) 主打希腊街边美食，是一个热闹而率真的地方，尝过这里的清真鸡肉和羊肉菜以后，一定会成为忠实拥趸者。还可以尝试烤肉配鸡肉、欧芹、洋葱、芥末蛋黄酱和薯条，以及羊脑配黑韭菜和腌葡萄。如果想品尝传统菜肴，还有羔羊肉片和柴火烤制的整条小鲷鱼可供选择。

布里斯班

在美食荟萃的布里斯班城中，拥有很多清真餐厅，从便宜的外卖到五星级珍馐，应有尽有。

刃牛排馆和Tapas

<http://cutsteakhouse.com.au>

地址：36 Caxton Street, Petrie Terrace, Brisbane Queensland 4000, Australia

时间：周一-周五 12.00noon-深夜

周六 5.00pm-深夜

周日不营业

刃牛排馆和Tapas (Cut Steakhouse and Tapas) 主打牛肉，小至超级细嫩的200克干式神户肋眼里脊，大至1.2公斤的1-3人份“战斧”牛排，都可以尝到。这家餐厅所采用的牛肉全部来自于昆士兰一家获得清真食品资质的供应商。

曼度咖啡餐厅

<http://madorestaurant.com.au>

地址：Shop1-3, The Galleria Apartments, 15 Tribune St, South Brisbane 410, Queensland, Australia

曼度咖啡餐厅(Mado Café and Restaurant)曾获得2013年度“澳大利亚餐厅”和“最受欢迎土耳其餐厅”的称号。它装修豪华，它座落于喧闹的布里斯班河南岸。在周五或周六的夜晚，你可以一边欣赏肚皮舞者的婆娑舞姿，一边沉醉在碳烤羊肉串的美味中，或着尝尝茄子炖肉或焗鸡之类的特色菜。

麦加巴餐厅

<http://www.meccabah.net>

地址：26 Primrose St, Brisbane, Queensland, Australia

麦加巴餐厅(Mecca Bah)环境优雅而具有现代感，主打中东菜肴。前菜有鹰嘴豆泥配贝类，或者爽口的中东凉拌卷心菜，然后就可以享用令人惊艳的摩洛哥陶锅嫩羊肉，配菜有腌柠檬、绿橄榄配哈拉萨辣酱，以及刚从烤炉取出的五香熏剑鱼。最后，不妨来一份粗麦蛋糕和浓橘子糖浆，给这一顿美餐划上圆满句号。

雅加达印尼餐厅

<http://www.jakarta.com.au>

地址：2/702 Brunswick Street, New Farm Queensland 4005, Australia

时间：周二-周日 5.30pm

如果想品尝传统印尼清真菜，推荐去雅加达印尼餐厅(Jakarta Indonesian)。最好提前预定，或者早一点到。可以叫几盘加香烤肉、鸡蛋花生酱色拉和五香鸡肉粥。

紫橄榄餐厅

<http://www.thepurpleolive.com.au>

地址：79 James Street Fortitude Valley, Brisbane, Queensland, Australia

时间：周二-周四 5.30pm-9.30pm

周五-周六 5.30pm-10.00pm

周日 5.30pm-9.00pm

紫橄榄餐厅(The Purple Olive)的室内装饰非常简单，但是凭借纯正鲜美的意大利点心，吸引许多船员光顾于此。餐厅毗邻新农场，提供穆斯林可以食用的披萨和意大利食品，包括招牌南瓜团子、焦奶油配鼠尾草、烤澳洲肺鱼，以及炖煮16小时的牛脸肉。

堪培拉

由于外国移民的不断涌入，首都领地的人口呈持续上升趋势。于是堪培拉顺理成章地成为了一个多种文化彼此交融的大熔炉，并在其多样化的饮食上也有所体现，从传统土耳其菜到现代摩洛哥菜，无所不有。在堪培拉这个国家政治中心，即使是意大利餐馆，也可以找到清真食品。伊斯兰教徒来到堪培拉，必定能找到许多清真餐馆一饱口福。

萨米兹餐厅

地址：3/57 Benjamin Way, Belconnen ACT 2617, Australia

时间：午餐 周一-周五 11.00am-14.00pm

晚餐 周一-周日 17.00pm-22.00pm

在萨米兹餐厅 (Samiuz Ristorante and Pizza) 中，鲜红的地砖和椅子营造出一种玻璃般晶莹剔透的质感。这里提供全套意大利菜和美味披萨。建议品尝一下采用香辛味干香肠sucuk制作的伊斯坦布尔风味披萨，别具一格。餐厅还提供清真烤牛肉和羊肉。

哈瑞姆土耳其餐厅

<http://harem-restaurant.com>

地址：48 Jardine St, Kingston ACT 2604, Australia

时间：供应午餐和晚餐

哈瑞姆土耳其餐厅 (Harem Turkish Restaurant) 曾被Dimmi网 (澳大利亚著名订餐网站) 的用户评为2013年度最佳聚会地点。这里时常热闹非凡。餐厅推荐传统蘸酱、布维克面饼和风干土耳其牛肉作为前菜，卤蘑菇串烧、鸡肉和羊肉作为主菜。有时，晚上还有肚皮舞表演。

印度味道

<http://www.flavoursofindia.com.au>

地址：G 90 'Woden Plaza', Corinna Street, Phillip, ACT-2606, Australia

时间：午餐 周一-周五 12.00noon-14.30pm

晚餐 一周七天 5.30pm-10.00pm

如今，印度味道餐厅 (Flavours of India) 在堪培拉开有三家分店。素菜中的蔬菜丸子、印度豆腐蔬菜饺一直受人欢迎，而泥炉炭火鸡和马萨拉风味菜则会令喜欢肉食的顾客为之倾倒。

印度味道

<http://www.flavoursofindia.com.au>

地址：G 90 'Woden Plaza', Corinna Street, Phillip, ACT-2606, Australia

时间：午餐 周一-周五 12.00noon-14.30pm

晚餐 一周七天 5.30pm-10.00pm

如今，印度味道餐厅 (Flavours of India) 在堪培拉开有三家分店。素菜中的蔬菜丸子、印度豆腐蔬菜饺一直受人欢迎，而泥炉炭火鸡和马萨拉风味菜则会令喜欢肉食的顾客为之倾倒。

南澳大利亚

阿德莱德有着源远流长的穆斯林文化传统，有南半球历史最悠久、建于1888年的清真寺。在这里可以尝到众多纯正清真菜式，绝不会令食客们失望。

马拉喀什餐厅

<http://www.marrakechrestaurant.com.au>

地址：91 O'Connell Street, North Adelaide, South Australia 5006, Australia

时间：周二-周日 18.00pm-00.00am

马拉喀什 (Marrakech Moroccan) 餐厅从不缺乏个性。餐厅内灯光柔和，装饰着北非挂毯、彩色玻璃灯，飘荡着阿拉伯音乐。先来一些夹馅摩洛哥面包，然后开始享用丰盛的泰琼锅 (一种北非炖菜) —— 里面有羊肉、鸡肉和牛肉。



官方微信
tourismaustralia
扫码关注



官方微博
@澳大利亚旅游局
扫码关注

帕瓦那餐厅

<http://www.parwana.com.au>

地址: 124b Henley Beach Road, Torrensville, West Torrens, South Australia 5031, Australia

时间: 周二-周日 18.00pm-22.00pm

帕瓦那餐厅 (Parwana) 是一颗真正的隐藏瑰宝。餐厅周围找不到明显的路标。但是, 一旦你踏入低调的大门, 便可以品尝到顶级的阿富汗佳肴。凭借这些佳肴, 帕瓦那餐厅入选2013年度阿德莱德50强餐厅。虽然菜品不多, 但随季节变化。推荐尝试一种叫kabuli palaw的米饭 (米饭搭配着焦糖萝卜和小葡萄干)、茄子做成的banjan borani、美味卤鸡和羊肉串。

耶路撒冷烤肉店

<http://jerusalemrestaurant.com.au>

地址: 131B Hindley St, Adelaide SA 5000, Australia

时间: 周二-周六 午餐 12.00noon-2.00pm

晚餐 6.00pm-10.00pm

在耶路撒冷烤肉店 (Jerusalem Sheshkebab House) 用餐是一项阿德莱德传统, 已经流传了四十年。餐厅内完美的炸豆丸子令人百吃不厌, 鹰嘴豆泥和肉丸的口味也恰到好处。而店名中提到的烤肉更是不可错过, 尤其是卤汁羊肉串。

拉沃斯面包烤肉店

地址: 115 South Road, Therbarton, South Australia 5031, Australia

时间: 一周七天 11.00am-10.30pm

大多数食客们是为了品尝这座城市最新鲜美味的肉串而来到拉沃斯面包烤肉店 (Lawash Bakery and Kebab Shop)。一盘盘肉串搭配着莴苣、黄瓜、番茄和诱人的酸奶, 看起来色泽鲜艳。

达尔文

来到达尔文, 一定不能错过琳琅满目的印尼餐厅。北部地区距离印度尼西亚非常近, 自然也让印尼美食在这里十分风靡。

萨利拉萨餐厅

地址: 6/24 Cavenagh Street, Darwin, Northern Territory 0800, Australia

时间: 周一-周日 12.00noon-14.30pm

在萨利拉萨餐厅 (Sari Rasa), 不必拘泥于衣着。这里服务的十分简单, 食物都是从炖锅直接端出来的, 但是却提供北部地区最可口的印尼佳肴, 门口经常排起长队。不妨试试这里的香辣椰浆咖喱鸡、以及鲜美的香辣茄子。

苏门答腊咖啡馆

地址: 38 Smith Street, Darwin, Northern Territory 0800, Australia

时间: 周一-周日 12.00noon-9.00pm

每到午饭时分, 苏门答腊咖啡馆 (Sumatra Café) 总是挤满了“咖喱控”。辣茄子是一个不错的选择, 许多当地人点这道菜作为午餐的咖喱菜。天气热的时候, 来一份搭配红小豆、果冻和水果的造型杂果刨冰, 顿时感到十分凉爽。

苏门答腊咖啡馆

地址: 38 Smith Street, Darwin, Northern Territory 0800, Australia

时间: 周一-周日 12.00noon-9.00pm

每到午饭时分, 苏门答腊咖啡馆 (Sumatra Café) 总是挤满了“咖喱控”。辣茄子是一个不错的选择, 许多当地人点这道菜作为午餐的咖喱菜。天气热的时候, 来一份搭配红小豆、果冻和水果的造型杂果刨冰, 顿时感到十分凉爽。

塔斯马尼亚

在澳大利亚, 塔斯马尼亚州的穆斯林数量最少。因此, 与其他地区相比, 清真食品的市场也相对有限。但是这里清真餐厅的品质确是首屈一指的。

藏红花滨海印度餐厅

<http://www.thesaffron.com.au>

地址: 15 Hunter Street, Hobart, Tasmania 7000, Australia

时间: 晚餐 一周七天 5.00pm

藏红花滨海印度餐厅 (The Saffron Waterfront Indian Restaurant) 的许多大厨曾经在印度的五星级酒店就职, 对于烹饪传统印度美食有丰富的经验, 因此备受当地人欢迎。这里选用清真肉作为食材, 并且十分重视海鲜和蔬菜的口味。

加德满都餐厅

<http://www.kathmanducuisine.com.au>

地址: 22 Francis St, Battery Point, Tasmania 7000, Australia

在传奇电影明星埃罗尔·弗林 (Errol Flynn) 的故乡, 新开张了一家加德满都餐厅 (Kathmandu Cuisine), 主营尼泊尔菜。推荐品尝Momos传统菜肉饺, 以及bhanta aloo (用茄子和土豆做成的尼泊尔美食)。



扫描二维码

浏览更多澳大利亚美食美酒的相关资讯



官方微信
tourismaustralia
扫码关注



官方微博
@澳大利亚旅游局
扫码关注