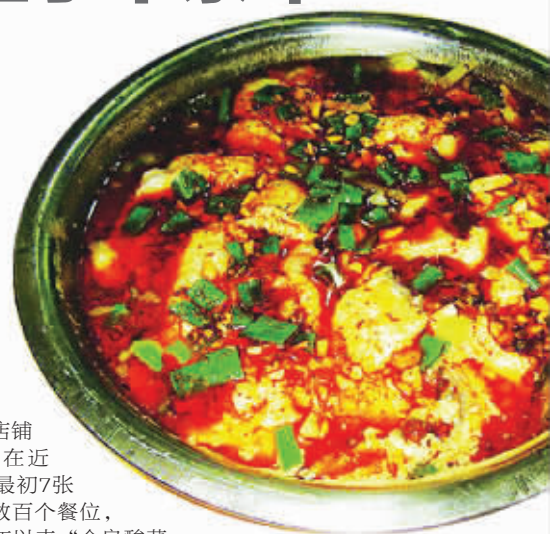


金良酸菜鱼 一道菜 辉煌了十余年



金良·地锅鸡

当酸菜遇上鲜鱼，一曲美味大餐的交响曲即将奏响！酸菜的清脆加鲜鱼的爽滑，经过大厨们的精心烹饪，端上桌的酸菜鱼可谓美味诱人。如今酸菜鱼已经风靡了大小餐桌，然而真正地道的精品酸菜鱼却罕见。不过，来到南京城，食客们有福了：金良酸菜鱼——一道做了十年的良心菜，总能勾起人们对于酸菜鱼的美味回忆！



金良酸菜鱼

十年品质如一日，微利迎宾。
有心人做良心菜，心系食客；

全言
安宣



不涨价的精品传奇

在物价飞涨的年代，人们似乎已经习惯了不停的涨价潮，对于不涨价人们倒是心生怀疑了。然而，金良确实不涨价，十年来不涨一分钱！菜单上酸菜鱼不变的标价——“小盆 20元；中盆 30元；大盆 40元”——让人们倍感贴心实惠。凭借十年来

扎扎实实的服务，金良规模在逐步扩展，从宁海路的小门面发展成拥有三家分店的连锁餐馆，金良每一步走得沉稳、踏实！坐在金良，很难想象最初只有

50平米的迷你店铺

如今发展到现在近1000平米，从最初7张小台子到现在数百个餐位，3个分店，2001年以来“金良酸菜鱼”的扩张步伐十分坚实。金良以其美味酸菜鱼赢得南京大街小巷的赞誉，十年来坚持为咱老百姓做良心菜，不愧缔造精品美味传奇！

品质当道迷倒众生

对于十年不涨价，食客们不禁犯嘀咕，“价格不涨，分量就减吧！”然而，在涨价潮中，金良确实稳住了阵脚，价格不涨，分量不减，品质有保证。烹饪用的油严格选用苏果大豆油，金良酸菜鱼是以水库养的活水鱼为材，坚持每天进货，严把质量关，绝对保证上桌的都是刚刚宰杀的游水鱼。而所用的酸菜则全部来自四川，活鱼与酸菜的完美组合，独特美味的金良酸菜鱼就这样在期待的目光中横空出世了。端上桌的酸菜鱼，那雪白嫩滑的鱼片散发着鲜气，扑鼻的美味引得饕餮之

士胃口大开，用筷子夹起来鱼片厚薄适口，汤汁已经完全融入，酸菜爽脆咸酸。功夫不负有心人，秉承十年品质，金良永远为食客着想。

美味无限尽情分享

“金良酸菜鱼”不仅是一个店名，更是一道招牌菜。然而，来到金良，除了享受精品酸菜鱼，其他美味也不能忽视。譬如金良的羊肉系列、炭烧系列可谓是一绝，羊排、羊腿、招牌炭烤鸡翅、炭烤牛蛙，香味十足，令人垂涎欲滴，百吃不厌；徐州地锅鸡、六合头道菜是非常的正宗地道，特色干锅、煲仔系列等都做得非常棒。尽管没有满汉全席的霸气，但是金良温情满满的菜品总能深入人心，令新老食客流连忘返……

金良酸菜鱼

金良酸菜鱼百闻不如一尝

金良酸菜鱼就是顶呱呱

特色招牌菜：

- 炭烤鸡翅
- 炭烤鱼
- 炭烤牛蛙
- 地锅鸡



一店：西康路1号河海大学旁

83715447

老店：宁海路南师大加油站对面巷内20米

83322170

二店：宁海路153号(省检察院新楼对面)

83320936

二店营业至凌晨2:00