

yuk cicipin kuliner

Pancious

VARIASI LEZATNYA KUE LOYANG

Di India makanan ini dikenal dengan nama pooda atau cheela. Nama lainnya adalah hotteok di Korea, apom balik di Malaysia, dan pfannkuchen di Jerman. Tapi yang pasti, kue pipih bundar ini selalu mengingatkan saya akan dorayaki, kue kesukaan Doraemon yang dapat membuatnya lupa diri.



Oleh:
Opit Lontong

Beberapa tahun yang lalu, tidak banyak orang yang ngeh akan makanan pancake untuk disajikan tergeletak cantik diatas piring dengan kelezatan yang mempunyai daya jual tinggi. Kata pancake sendiri mulai muncul

dalam English Culinary Manuscript pada tahun 1430. Kehadiran kue yang biasanya disajikan sebagai menu sarapan ini memang telah merebut hati penggemarnya. Inilah yang mungkin menjadi dasar kuat bagi Pancious untuk membuka gerainya di beberapa

Foto: Charlie





Grilled baby Potato

Spaghetti Marinara

Fresh Fruit Ice Tea Cocktail

lokasi, dan salah satunya di Mal Kelapa Gading V, Kelapa Gading, Jakarta.

Referensi Pancake Terbaik

Anda salah besar jika berpikir sajian pancake hanya bisa dinikmati dengan sirop, madu, atau es krim. Kue yang dibuat dari adonan tepung, telur, dan susu ini memang ternyata memiliki sisi lain yang unik dan pantas dicoba di Pancious. Sebut saja Cheese Burger yang menyajikan burger dalam dimensi pancake. Atau Beef Bacon and Egg Pancake yang pastinya tidak dinikmati sebagai pencuci mulut.

Sebenarnya nama Pancious sendiri bukanlah nama rumah makan asing di telinga saya. Sejak setahun yang lalu, ada banyak sahabat saya mendengungkan nama Pancious sebagai referensi tempat makan yang enak dan nyaman.

Segarnya Seafood Marinara!

Rumah makan dengan dominasi warna merah, hitam, dan putih ini memiliki pelayan yang sigap dan tahu betul jenis masakan dan variasi yang mereka jual. Saya tidak kesulitan memilih menu dengan perut yang tidak terlalu bisa menunggu. Pilihan saya jatuh pada Grilled Baby Potato sebagai menu pembuka, Spaghetti Marinara pada menu utama, dan pastinya Coco Berry Pancake & Waffle untuk pencuci mulut.

Grilled Baby Potato yang disajikan bersamaan dengan semangkuk saus tar-tar ternyata memiliki ukuran sedang dengan cacahan *crispy smoked* beef di atasnya. Baby potato terasa lembut dan sedikit manis. Mungkin itu sebabnya potongan *crispy smoked* beef dan saus tar-tar sebagai pendampingnya. Potongan daging sapi terasa sedikit asin namun gurihnya tidak berlebihan, namun dicolek pakai

saus tar-tar yang sedikit asam, *ummm...* nikmatnya sempurna. Memang bukan hanya pendamping hidup yang harus berjalan bersamaan, saus pendamping pun ternyata tak boleh diremehkan.

Belum habis hidangan pembuka, sajian pasta terlihat sudah siap di atas meja. Spaghetti Marinara terlihat basah dengan racikan saus khas marinara dan tomat dengan asap mengepul di atas piring. Tanpa sadar saya sampingkan mangkuk menu pembuka dan mulai konsentrasi dengan hidangan utama. Saya suka dengan jenis pasta yang disajikan di Pancious ini. Pada awalnya, potongan ikan gindara yang cukup besar menarik perhatian saya. Setelah itu saya seperti mencari harta karun lainnya dbalik tumpukan pasta, yaitu udang dan potongan cumi yang ukurannya juga tidak kecil. Udangnya segar dan sedikit *juicy*, cuminya pun kenyal dan di setiap gigitannya saya tidak menemukan bau khas *seafood* yang amis. Rasa pastinya sendiri lebih cenderung manis dan sedikit asam.

Meleleh Lembut di Lidah

Nah, pencuci mulut inilah yang saya tunggu tunggu. Saya sengaja memilih pancake dan waffle yang di tumpuk dalam satu piring dengan *topping* coklat kesukaan saya. Ternyata hanya dalam sekejap saya jatuh cinta dengan pancake nya. Rasanya lembut sekali dengan aroma susu dan telur yang khas meleleh dalam mulut seketika. Tidak lupa *maple syrup*, pasangan sejati pancake yang saya tambahkan di atasnya. Semakin banyak *maple syrup*, semakin menggila saya dibuatnya. Tekstur waffle agak lebih keras dan tebal dengan rasa sedikit tawar dibandingkan dengan pancake. namun lelehan es krim, lumeran coklat, dan potongan stroberi segar membuat saya merasakan kelezatan tanpa henti. Namun yang pasti, setelah mencicipi pancake di Pancious saya enggan menggeser tempat duduk dan pindah ke lain hati, apalagi jika diminta menggeser piring.

Pancious

Mal Kelapa Gading V Ground Floor Unit G.05-G.06,
Sentra Kelapa Gading, Jakarta Utara
021 - 45843758

Tips:

Tanya dengan jelas menu *pancake* serta *topping* yang dapat Anda ubah atau tambahkan. Untuk menu utama, pastikan anda menanyakan pilihan side dish untuk sajian *grill*, seperti *steak*, *lamb chop*, atau *salmon steak*.

Pilihlah jenis santapan pembuka, utama, dan pencuci mulut yang bervariasi. Karena di Pancious, pancake-nya dapat disajikan dengan daging atau masakan lainnya seperti makanan utama.

Saat Anda datang bersama sahabat lainnya, cobalah jenis minuman seperti Fresh Fruit Ice Tea Cocktail yang disajikan dalam ukuran *pitcher* untuk dua hingga tiga orang. Selain lebih hemat, rasanya pun nikmat.

Kisaran Harga:

Rp 10.000,- s/d Rp 110.000,-