

DI SINI

Mengudap Pancake Bersama Selera Urban

FOTO-FOTO: DOK. PANCIOS

Jakarta makin sibuk. Tak sedikit kaum urban Ibu Kota memiliki segudang aktivitas atau kesibukan menantikan hal-hal baru. Salah satunya berburu sajian kuliner baru, seperti *pancake*.



Di Indonesia, *pancake* dikenal sebagai makanan ringan untuk sarapan para keluarga modern. Namun siapa sangka makanan ini sudah dikenal sejak zaman Romawi kuno dan kini tersebar ke seluruh dunia, termasuk Indonesia.



Menu ini bentuknya bundar dan tipis, biasanya dinikmati hangat sebagai menu sarapan dengan saus aneka buah-buahan, seperti *blueberry*, *raspberry*, stroberi, atau madu, disertai potongan *butter* atau mentega di bagian puncaknya.



Pancake memiliki ragam rupa dan penyajian. Di berbagai negara, *pancake* dikonsumsi dengan gaya dan resep beragam. Ada yang dikonsumsi sebagai makanan manis dan gurih, baik tipis maupun tebal. Selain itu, ada yang mengaitkannya dengan tradisi atau hari perayaan tertentu.



Kehadiran menu *pancake* di Jakarta makin disukai. Bahkan kini *pancake* sudah menjadi gaya hidup kuliner seiring dengan meningkatnya persepsi masyarakat bahwa *pancake* tidak hanya dikonsumsi kala sarapan.

Adalah Pancious Pancake House, restoran *pancake* yang menjadi *trend setter*, dengan mengedepankan pilihan berbagai macam menu *pancake*. Di sini, kapan saja Anda bisa makan *pancake*. Dari pagi, siang, sore, hingga malam.

Anda bisa merasakan sarapan, makan siang, atau makan malam dengan *pancake* sebagai menu utama ala Barat hingga pencuci mulut.

Pendirinya adalah tiga bersaudara dari keluarga Tjong, yakni Veronica, Fransisca, dan Fredy, bersama Sisca Tan, yang sekaligus pemilik Pancious sejak 2007, dengan gerai pertamanya di kawasan Simprug, Permata Hijau.

Seiring dengan waktu, Pancious juga hadir di Pacific Place dan Plaza Indonesia. Tahun ini, jumlah gerainya bertambah di Mal Kelapa Gading dan Mal Taman Anggrek. Mewakili tempat di kawasan timur dan barat, dua tempat baru ini dianggap memiliki kaum urban yang punya kecintaan serta minat tinggi terhadap *pancake*. Kedua gerai baru ini menyajikan kenyamanan para pengunjungnya lewat interior kasual, unik, dan terkesan eksklusif.

Gerai Pancious Mal Kelapa Gading resmi dibuka pada akhir 2009, dengan memiliki kapasitas pengunjung 170 orang. Desain interiornya berwarna dasar merah-putih serta *layout* ruang yang dibuat terpisah menjadi tiga, yaitu *casual dining* di kiri dan kanan serta satu bagian di tengah yang dirancang untuk menyatu dengan *public area*. Di sini Anda akan merasa berada di *outdoor*, meski tetap berada di dalam ruangan.

Sedangkan gerai di Mal Taman Anggrek, yang berkapasitas 190 orang, desain interiornya dirancang Willis Kusuma, yang menyajikan kesan eksklusif, atraktif, tenang, dan nyaman. Didominasi warna merah, yang merupakan identitas utama tempat ini.

Saat *Tempo* masuk, terdapat pintu masuk berupa koridor setengah memutar melewati dinding kaca

area makan. Serba mewah dan merupakan area terluas. Apalagi di dindingnya terdapat aneka bulatan menawan, yang mengartikan bentuk khas *pancake*, dilengkapi sofa nyaman yang membuat pengunjung betah berlama-lama mengudap *pancake* di sini.

Menu favorit di kedua tempat ini adalah *blueberry cheese pancake* dan *mushroom pasta*. Minumannya, *fruit ice tea cocktail* dan *mojito*, yang sangat menggiurkan. Karena setiap tahun tempat ini selalu mengeluarkan tema menu, pada 2010 tema menunya, "Custard Subs", yang merupakan sederet menu *pancake* lezat berlumur *custard*.

Ketika mencicipi menu barunya yang berbentuk seperti *burger* dengan *topping* berada di tengah, yang disebut *coco custard subs*, *Tempo* seperti menemukan kelezatan yang berbeda dibanding *pancake* yang selama ini pernah berkelebat di lidah. *Pancake burger* ini terdiri atas 2 *pancakes* dan 1 *scoops ice cream* yang dipisah, seperti saus, *chocolate custard*, *black cherry*, *chocolate cookies*, dan ditaburi *icing sugar* penggoda itu. Menyantap menu ini sungguh membuat perut kenyang.

Selanjutnya tak lupa minuman *fruit ice tea cocktail*, perpaduan rasa asam dari *cold tea* ditambah buah stroberi, nanas, dan lemon, yang ditusuk, seperti sate. Cukup menyenangkan tenggorokan. ● HADRIANI P



AMSTON PROCEL (TEMPO)