

RESTO

Crepes Gaya Baru

Kepopuleran crepes asal Prancis merambah ke kota-kota besar di dunia. Kini kehadirannya mulai mendapat perhatian lebih dari para penikmat kuliner di Jakarta.

Wuri Kartiasih

wurikart@jumas.com

CREPES adalah salah satu camilan populer asal Prancis. Panekuk tipis yang terbuat dari gandum ini sangat digemari di daratan Eropa dan Amerika, yang lalu menyebar ke belahan dunia lainnya. Terbuat dari bahan utama tepung terigu, telur, susu, mentega, dan garam.

Crepes ini berbentuk lapisan-lapisan yang supertipis dibuat dengan cara menyusun 20 lapis *crepes* sekaligus dalam penyajiannya. Sehingga, hasil yang didapat pun lebih terlihat berisi dan menggugah selera. Di antara lapisannya tersebut terdapat krim dan keju krim yang menjadikannya suatu kolaborasi rasa yang seimbang.

"Dengan hadirnya varian terbaru ini, para pelanggan kami bisa memilih antara *pancake*, *waffle* atau *crepes cake* untuk sajian utamanya, yang kemudian bisa dikombinasikan dengan *topping* yang tersedia," ujar Fransiska menambahkan. Salah satu daya tarik dari resto ini memang dengan banyaknya pilihan *topping*. Seperti untuk *sweet pancake* saja ada 35 macam pilihan *topping*!

Bersamaan dengan diluncurkannya *crepes cake*, Pancious pun mengeluarkan *topping* baru untuk melengkapi daftar panjang *topping* yang sudah tersedia. *Topping* ini didedikasikan bagi para tamu yang menyukai rasa buah yang segar. Bagi Anda yang menggilai rasa segar buah untuk *topping* Anda, maka *topping* baru "A+O" sangat direkomendasikan untuk dicoba. Kreasi terbaru dari para ahli dapur Pancious ini terinspirasi dari kesegaran alami buah apel dan jeruk. *Apple Crumble* serta *Orange Suzette* akan tersedia bersamaan dengan diluncurkannya *Crepes Cake*.

Bagi para tamu penggemar apel mereka bisa menikmati *pancake*, *waffle* atau *crepes cake* dengan *topping Apple Crumble*. Rasa manis dan sedikit asam yang disajikan dengan potongan buah apel terasa sangat lezat dipadukan dengan



Nah, mulai tanggal 19 September 2011, Pancious mengeluarkan varian baru *pancake* yang dinamai *Crepes Cake*. "Menu baru ini kami buat karena para pencinta *pancake* kami selalu menanyakan menu baru lainnya. Karena kami ingin beda dengan *pancake-pancake* yang lain, maka kami ciptakan *crepes cake*," kata Fransisca Tjong, pemilik Pancious Pancake House.

pancake hangat. Sedangkan untuk yang menyukai sensasi asam dan segar, maka *Orange Suzette* merupakan pilihan tepat. Sausnya yang terbuat dari buah jeruk dengan olahan kulit jeruk kualitas terbaik menghasilkan kesegaran di mulut yang susah untuk dilupakan.

Selain itu, Pancious juga menciptakan beberapa menu lainnya yang tak kalah memanjakan lidah. Untuk *appetizer*, bisa menyicipi *Nachos* dengan *Beef Bacon* dan *Seafood Salad*. Untuk menu utama, jangan lupa mencoba *Salmon Presto* yang merupakan menu pasta disajikan dengan potongan *salmon*. Serta *Barbeque Salmon* yang disajikan dengan *mashed potato* yang kaya gizi.

Sedangkan untuk minumannya, ada tiga varian rasa baru *ice tea* yang dapat membuat kita semakin segar, yaitu teh apel, teh jeruk, dan teh mangga. Semua teh dengan aroma buah tersebut disajikan lengkap dengan potongan buahnya. Hmm... segar! ■

OTO IST

