

GAYA HIDUP MASA KINI

INGIN BISNIS ANDA NAIK KELAS?
IKUTI LOMBA WANWIR 2014

feriina

SUARA
ANDA

BERHARGA!

Rp25.000

EDISI PULUH LIMA RIBU RUPAH
NO. 1574 • 5 - 7 MARET 2014
WALAH WANGI MINGGU

A-Z
PENYAKIT
JANTUNG
DI USIA
MUDA

6 GAYA
TERBARU
PADU PADAN
ROK MINI

HEBOH
SUARA
WARGA
UNTUK
RISMA

ADINIA WIRASTI
PERNAH TERJEBAK
PERAN REMAJA

**BONUS
MENU:**
MASAKAN
PONTIANAK

**KIAT
BERTAHAN
BISNIS
KATERING
KELUARGA**

IBUKU EKSPIS!

> DARA SETYOHADI > MOZA PRAMITA > ATIQA HASHOLAN

**RAYUAN
YANG TIDAK
DISUKAI WANITA**

9 771829 704637 000

MAKAN DI LUAR



Lemongrass Iced Tea & Ca Phe Sua Da (kopi susu Vietnam).

COBA
MINGGU
INI!



Banh Mi Thit Cha



Perjalanan Resep Ibu

DUA BERSAUDARA MENERUSKAN FILOSOFI MASAK DI RUMAH MAKAN MODERN, DEMI TERJAGANYA NILAI RASA MASAKAN VIETNAM.

Daya pikat terhadap makanan Vietnam yang beberapa tahun lalu sempat booming, sesungguhnya tak pernah sirna. Bumbu yang sederhana, serta penggunaan sayuran dan daun aromatik, menjadi daya tarik tersendiri. Senantiasa memunculkan cita rasa yang kaya namun tetap ringan di lidah.

Membaca peluang itu, **Hang Thanh Hai** dan **Hang Thi Kim Loan** membuka **MonViet**. Rasa *Pho* racikan ibu, terekam di benak kakak beradik ini. Loan yang sejak kecil membantu ibunya, mewarisi bakat ini.

Selama belasan tahun, Loan menyaksikan bagaimana ibunya memasak kaldu yang dipadukan bersama bumbu yang sedap. Memori rasa yang bisa dinikmati dalam *Pho Tai Gan* di sini.

Banh Mi Thit Cha tak boleh terlewat. Ini sandwich isi daging ayam asap dan *pâté* daging ayam berbumbu bubuk *five spice*. Pedasnya merica hitam butiran memberi kejutan tambahan pada keseluruhan rasa.

Ada *Bun Bo Hue*, mirip *Pho Bo* tapi kaldunya lebih berlemak dan menggunakan mi kuning dari tepung terigu. Semangkuk besar sup ini berisi potongan daging sapi, bawang bombay, bawang daun, taoge, dan daun mint. Kucuri saus *hoisin*, air jeruk lemon, dan beri potongan rawit. *Hmmm...sedap!*

Sekejap teringat dengan sajian khas daerah Hue yang pernah *femina* nikmati di Ho Chi Minh. Selalu ada pertempuran rasa pedas, kecut, asin, dan manis dalam masakan khas daerah Vietnam Tengah ini.

Untuk permainan rasa dalam satu piring lain, coba *Platter of MonViet*, berisi lumpia dan *canapé* Vietnam. Di antaranya, *Goi Cuon* (lumpia transparan isi sayuran dan udang rebus), *Cha Gio Re* (lumpia goreng berkulit jala tipis yang renyah), dan *Banh Mi Hap* (potongan *baguette* bertabur ayam tumis). Itu adalah *appetizer* yang justru menjadi penutup santap siang, dikarenakan 'godaan' *Bun Bo Hue* datang lebih dulu! (BL)

Alamat: Avenue of The Stars Lt.1 #06A, Lippo Mall Kemang, Jak-Sel. Telp: (021) 29528439.

Jam buka: 11.00-22.00 (weekdays), 10.00-23.00 (weekend). **Harga*:** Rp12.000-Rp65.000 (belum termasuk pajak dan pelayanan 17%) **Suasana:** Interior kasual modern (dengan sedikit penampakan dapur bertutup kaca).

*Harga dapat berubah sewaktu-waktu. Cek sebelum bersantap.