

Foto FAIZ ALIFF

**MAKAN-
MAKAN**



Oleh **MOHAMAD HAFIZ
YUSOFF BAKRI**
hafizyusoff@mediamula.com

SALAI dan Negeri Sembilan berpisah tiada. Ramai yang fikir hanya di negeri tersebut sahaja adanya masakan salai berkualiti dengan keenakan asli.

Tapi tanggapan tersebut tidak tepat kerana di tengah ibu kota terdapat restoran yang menghadirkan masakan salai dengan rasa yang tidak kurang hebatnya.

Di *Salai-Salai*, terdapat pelbagai jenis lauk-pauk berasaskan salai di samping masakan Minang yang mempunyai kepelbagaian menu.

Pengunjung yang datang ke sini boleh memilih pelbagai pilihan menu sekiranya mahu menikmati masakan salai.

Paling wajib dicuba semestinya itik salai kerana kelembutan dagingnya dengan rasa lemak dan pedas yang tersendiri.

Untuk mereka yang mahu mencuba-cuba menikmati daging itik, anda tidak perlu bimbang kerana ia tidak berbau hanyir dan dimasak dengan sempurna di *Salai-Salai*.

Selain itu, pengunjung juga mempunyai menu salai lain seperti daging salai atau telur itik masak lemak sebagaimana di restoran lain.

Rasa daging yang yang diasap dan ditambah kuah pekat berlemak semestinya membuka selera bagi sesiapa saja yang datang ke *Salai-Salai*. Apa yang menarik di sini, terdapat beberapa menu berasaskan masakan dari Indonesia yang menjadi kombinasi terbaik untuk pengunjung mencari kelainan.

Menu-menu seperti ikan keli berlado dan ayam dara berlado antara yang boleh dicuba.

Namun, kedua-dua masakan ini agak pedas dan tidak sesuai untuk mereka yang kurang gemarkan masakan pedas.

Selain itu, pengunjung boleh mencuba menu lain seperti rendang daging salai, udang sambal petai, tempe goreng atau ayam dara goreng.

Dalam pada itu, pemilik *Salai-Salai*, Datuk Azizulrahman Mohd. Hussain Malim memberitahu, restoran tersebut kini mempunyai beberapa cawangan di sekitar ibu negara termasuk di



SALAI-SALAI tapi dengan kepelbagaian masakan termasuk dari Indonesia.

Podeh, pokat, berlomak di Salai-Salai

“Menu-menu seperti ikan keli berlado dan ayam dara berlado antara yang boleh dicuba.”

PEMINAT masakan pedas pasti berselera makan di sini.

Kampung Baru. “Cawangan di Kampung Baru mula beroperasi sejak Disember tahun lalu selepas memulakan operasi pertama di Taman Medan, Petaling Jaya, Selangor sekitar Disember 2019.

“Setakat ini, sambutan sangat menggalakkan dan kita cuba menampilkan kelainan dengan menawarkan pelanggan menu dari Indonesia supaya ada kepelbagaian,” jelasnya.

Restoran yang terletak di Jalan Raja Abdullah, Kampung Baru ini dibuka setiap hari dari pukul 11 pagi hingga 11 malam.



AZIZULRAHMAN MOHD. HUSSAIN