

Loving Hut



Tidak ada yang berbeda atau istimewa ketika memasuki resto Loving Hut berakhir mirip dengan resto cepat saji roti bundar asal Italia ini. Yang dapat dikatakan berbeda adalah pemasangan poster tokoh dunia (baca: seleb) yang menjalani hidup sebagai vegetarian. Ingin tahu lebih banyak, yuk masuk; sepertinya ini akan jadi pengalaman berbeda.

Sekitar jam 11 pagi, saya tiba didalam resto yang lenggang ini karena memang belum jam makan siang ditambah lokasi resto yang berada didalam Plaza Semanggi, Jakarta bukanlah tujuan utama dibanding pusat perbelanjaan lain; mungkin karena faktor lokasi atau yang lain. Buku menupun mulai dijelajah, ternyata jenis hidangan lumayan lengkap, sampai kepada penutup dan berbagai jenis jus juga minuman segar. Jika dilihat lebih detil, berbagai hidangan a la Barat dan Asia dapat dipilih, lumayan beragam. Seakan 'menantang' untuk diicip, terdapat banyak jenis menu berbahan daging yang sejatinya mudah didapat diresto lain yang tentu menggunakan daging asli. Seperti apa jika bahan utama ini hilang dari piring dihadapan kita?



Dibuka dengan Ayam Kalasan Komplit dengan nasi, sambal, gorengan tempe, tahu dan semangkok sop sayur asem. Tampilan secara sekilas, tidak banyak berbeda dengan daging ayam minus tulang, pastinya. Warna kekuningan khas kunyit dan bumbu lain memancarkan aroma asli menu yang cukup favorit. Ternyata, memang sekilas tidak terlalu berbeda, bumbu juga tekstur yang menyerupai ayam kalasan tercecap baik. Jika saja disantap dengan menutup mata, lidahpun akan terkecoh dengan nilai meyakinkan...apalagi dipadu sambal dan sayur asem yang kita semua sudah kenali hasilnya: sensasi kenyang yang menyenangkan.



Untuk lebih meyakinkan, sepiring Fish and Chips tiba; menu yang sering dipesan diresto normal bagi mereka yang menghindari daging merah. Sebelumnya beberapa tegukan *lime squash* dingin seakan menyiapkan semua panca indera, untuk bekerja lebih serius. Tampilan 'daging' ikan ternyata adalah balutan nori atau rumput laut berwarna hitam yang sering muncul sebagai bungkus sushi dalam hidangan asal Jepang. Tidak lupa baluran tepung, yang kali ini tanpa campuran telur ayam, ini karena resto Loving Hut menyajikan bahan hidangan yang 100% tanpa daging termasuk telur. Dan, lagi-lagi tampilan sederhana menu ini berhasil meyakinkan lidah untuk segera menghabiskannya karena rasa yang sesuai selera. Yang terhilang hanya satu hal, rasa khas ikan yaitu sedikit amis kali ini harus absen 100%. Goodbye amis, hello no fish.

Ternyata kedua menu tadi, dibuat dari bahan natural yang organik tanpa bahan pengawet dan mayoritas menggunakan campuran kedelai dan jamur. Ini untuk memberikan tekstur mirip daging asli yang berserat dan padat, sedang untuk bumbu atau penyedap; sama dengan hidangan normal.

[Diramu dan diolah oleh tangan-tangan ahli jurumasak, semua resep dikembangkan secara lokal dengan bahan yang tersedia. Hasilnya adalah hidangan vegetarian berselera juga sesuai budget](#)



Seperti apa menu ketiga yang dipilih, Soto Mie yang selalu jadi incaran mereka yang

sering melakukan tur kuliner. Aslinya menu soto jamak menggunakan daging, apapun mulai dari daging, jerohan sampai lemak. Tidak heran jika soto mie selalu disajikan dengan potongan tomat juga irisan jeruk nipis untuk mengurangi atau menipiskan sensasi lemak daging. Versi vegetarian, tetap memenuhi harapan biarpun tanpa kehadiran risol yang berisi bihun. Untuk sambal dan emping, bolehlah jadi penggantinya karena diberikan cukup banyak. Menu ini rupanya makin menguatkan impresi jika hidangan tanpa daging aslipun tetap memberi sensasi dan menimbulkan selera ketika diolah baik. Tentu tampilan dan tekstur pasti berbeda, tapi ketika semua diterima demi perubahan yang baik; hasilnya adalah kejutan lezat yang unik.



Sepertinya tiga 'ujian' ini sudah memberi hasil yang meyakinkan, cukup ditutup dengan satu hidangan pencuci mulut yaitu Es Cendol. Sempel saja, diluar cuaca panas, segelas cendol manis pasti lebih dari cukup dan memang inilah penutup yang seru dari satu hal baru, berbeda dan layak dicoba. Nah, sekarang tidak perlu ragu lagi kan untuk memilih diantara keaslian dan kesehatan, pilihannya makin beragam termasuk hidangan vegetarian variatif ini.



Restaurant remarks:

Food/makanan : 5/5

Value/harga makanan : 3/5

Ambience/suasana : 3/5

Service/layanan : 4/5

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/loving-hut.html>