

RADAR

SENIN 20 JULI | TAHUN 2009

Jawa Pos Group

BALI

21

Resto Queen's of India Sapa Kuta

KUTA – Makin banyak saja pilihan warga metro Denpasar merasakan cita rasa kuliner. Selain tersaji makanan nusantara, *western* (barat) hingga *chinese*, lidah warga metro kini bisa merasakan makanan ala India pasca hadirnya Queen's of India. Restoran yang terletak di komplek Bali Dynasty Resort Jalan Kartika Plaza, Tuban, ini resmi di *lauching* dan menyajikan cita rasa asli menu India dengan kekhasan rempahnya sebagai menu andalan.

Hebatnya, begitu dibuka, restoran berkapasitas 100 orang itu langsung diserbu pengunjung. Owner Queen's of India, Puneet Malhotra mengatakan, meski restorannya memakai brand India, sekitar 70 persen tamunya berasal dari Australia. Dia juga mengatakan, masakan India yang terkesan pedas melalui racikan koki handal ternyata bisa pas dengan lidah dari bangsa manapun. Masakan India yang benar-benar asli India masih jarang ada di Bali, hal ini membuat Puneet optimis restorannya akan kompetitif de-

ngan restoran lain di Bali.

"Kudapan dari Hindustan kini telah menjadi makanan internasional yang diterima oleh lidah dari bangsa mana saja," kata Puneet. Dikatakan, mungkin yang baru pertama mencicipi akan merasakan rasa pedas, tetapi justru citarasa rempah alami yang menjadi bumbu masaknya menyisakan rasa mengesankan. Queen's of India merupakan salah satu usaha waralaba dari Queen's Group yang berkantor pusat di Jakarta. Saat ini memiliki resto di Seminyak, Kuta (Queen's Tandoor), Jakarta (Queen's Tandoor), Manila (Queen's) dan Singapura (Queen's Tandoor). "Saat ini kami sedang membangun satu cabang lagi di Riyadh, Arab Saudi," sebut Puneet, seraya mengatakan pihaknya menawarkan jasa antar layan dan katering untuk berbagai acara. Yang menarik, kata dia, sejumlah isu yang terus terjadi baik krisis global, ancaman virus H1N1 maupun isu terorisme ternyata tidak membuatnya mundur. "Justru bisnis ini terus berkembang," pungkasnya. (rid)

RADAR BALI

Senin 20 Juli Tahun 2009

Resto Queen's Of India Sapa Kuta

KUTA – Makin banyak saja pilihan warga Metro Denpasar merasakan cita rasa kuliner. Selain tersaji makanan Nusantara, western (barat), hingga chinese lidah warga Metro kini bisa makanan ala India pasca hadirnya Queen's of India. Restoran yang terletak di Komplek Bali Dynasty Resort Jalan Kartika Plaza, Tuban, ini resmi diluncurkan dan menyajikan cita rasa asli menu India dengan kekhasan rempahnya sebagai menu andalan.

Hebatnya begitu dibuka, restoran berkapasitas 100 orang itu langsung diserbu pengunjung. Owner Queen's Of India, Puneet Malhotra mengatakan meski restorannya memakai brand India, sekitar 70 persen tamunya berasal dari Australia. Dia juga mengatakan, masakan India yang terkesan pedas melalui racikan kaki handal ternyata bisa pas dengan lidah dari bangsa manapun. Masakan India yang benar-benar asli India masih jarang ada di Bali, hal ini membuat Puneet optimis restorannya akan kompetitif dengan restoran lain di Bali.

"Kudapan dari hindustan kini telah menjadi makanan internasional yang diterima oleh lidah bangsa mana saja," kata Puneet. Dikatakan mungkin yang baru pertama mencicipi akan merasakan rasa pedas, tetapi justru cita rasa rempah alami yang menjadi bumbu masaknya menyisakan rasa mengesankan. Queen's of India merupakan salah satu waralaba group yang berkantor pusat di Jakarta. Saat ini memiliki . Saat ini memiliki resto di Seminyak, Kuta (Queen's Tandoor), Jakarta (Queen's Tandoor), Manila (Queen's) dan Singapur (Queen's Tandoor), "saat ini kami sedang membangun satu cabang lagi di Riyadh, Saudi Arabia, " sebut Puneet. Seraya mengatakan pihaknya menawarkan jasa antar layan dan catering untuk berbagai acara. Yang menarik kata dia, sejumlah isu yang terus terjadi baik crisis global, ancaman Virus H1N1 maupun isu terorisme ternyata tidak membuatnya mundur. "Justru bisnis ini terus berkembang," pungkasnya.

RADAR BALI

KAMIS 7 AGUSTUS | TAHUN 2008

Jawa Pos Group



Semarak SVF 2008

SANUR - Pagelaran seni budaya Sanur Village Festival, kemarin dibuka. Beragam atraksi mewarnai pagelaran reguler tahunan mulai dari *food festival*, pameran kartun, pameran bonsai, hingga taman karang atau terumbu karang buatan di lepas pantai Loloan Semawang. Karang ini terbuat dari karang jenis akropora dengan perekat dempul cat mobil. Selain itu, beragam atraksi seni lainnya juga sempat digelar serangkaian seremonialnya.

IB Agung Partha, koordinator penanaman karang mengatakan diharapkan dalam waktu dua hingga tiga tahun karol ini bisa tumbuh dan menjadi habitat aneka jenis ikan dan binatang laut. Hingga kini baru sekitar 200 hektar dasar laut di Pantai Sanur sudah ditanami karang buatan.

Sementara itu, para nelayan terlihat sibuk menghias perahu atau jukung yang barisan rapi di pesisir pantai sepanjang pantai Sanur. Kamis (7/8) siang ini jukung itu akan diarak di tengah laut dalam parade jukung. Sedang Ogoh-ogoh yang masih terpajang di depan lokasi acara SVF rencananya akan diarak beramai-ramai saat penutupan, Minggu (10/8) mendatang. (HA)



ATRAKSI: Sanur Village Festival 2008 diwarnai dengan food festival dan pagelaran seni. Ogoh-ogoh ini akan mengakhiri festival untuk tiga.

RADAR BALI

Kamis 07 Agustus 2008

Semarak SVF 2008

SANUR – Pagelaran seni budaya Sanur Village Festival , kemarin dibuka. Beragam atraksi mewarnai pagelaran reguler tahunan mulai dari *Food Festival* ,pameran kartun, pameran bonsai hingga taman karang atau terumbu karang buatan dilepas pantai loloan Semawang .Koral ini terbuat dari karang jenis akropova dengan perekat dempul cat mobil. Selain itu beraga atraksi seni lainnya juga sempat digelar rangkaian seremonialnya.

IB Agung Partha ,coordinator penanaman koral mengatakan diharapkan dalam waktu dua atau tiga tahun karol ini bisa tumbuh dan menjadi habitat aneka jenis ikan dan binatang laut.hingga kini baru sekitar 200 hrktar dasar laut dipantai sanur sudah ditanami karang buatan.

Sementara tui, para nelayan terlihat sibuk menghiasi perahu atau jukung yang berbaris rapi dipesisir sepanjang pantai Sanur. Kamis (7/8)siang ini jukung itu akan diarak ditengah laut,dalam parade jukung.Sdang ogoh-ogoh yang masih terpajang di depan lokasi acara SFV rencananya akan diarak beramai-ramai saat penutupan, Minggu (10/8) mendatang.