

Ulasan Citi Cafe: Anda Akan Mendapat Citi-sfaction Dengan Bufet Gemilang Ini! - BeritaKini.biz

Clipped from: <https://beritakini.biz/ulasan-citi-cafe-anda-akan-mendapat-citi-sfaction-dengan-bufet-gemilang-ini/>



Biarkan jamuan matahari terbenam bermula! Bulan puasa hampir tiba – jadi adakah anda telah memilih tempat terbaik untuk makan selepas berpuasa selama sehari? Jika anda masih memburu, maka kami menyediakan hidangan untuk anda.

Jika anda ingin menikmati jamuan yang lazat dengan citarasa Malaysia yang tersendiri, **Makan Malam Bufet Citarasa** di **Kafe Citi, Cititel Mid Valley** menawarkan pelbagai jenis hidangan asli, hidangan utama tradisional, gula-gula kegemaran dan hidangan lain. Citi Café hampir penuh dengan hidangan tradisional, kontemporari, tempatan dan antarabangsa yang menjilat jari.



Sebagai permulaan, anda boleh menjamu selera dengan mengisi pembuka selera yang termasuk kegemaran penjaja seperti *pisang goreng*, *cekodok pisang*, dan *keledek*. Ikon masakan goreng ini manis dan rangup, yang akan membuatkan anda kembali untuk mendapatkan lebih banyak lagi. Jangan lupa cuba ruji Ramadhan seperti *roti john*, *murtabak*, dan *sate*.

Kegemaran kami pastinya *roti john*. Ia sangat berperisa, dengan roti mentega sempurna yang rasanya sangat enak. Mereka datang dalam saiz gigitan yang menjadikannya lebih mudah untuk dimakan. The *murtabak* juga baik. Ia mengandungi jumlah daging yang banyak dan tidak terlalu berminyak. Walaupun tanpa sos, mereka sangat lazat.



Untuk sesalur kuasa, anda boleh membantu diri anda sendiri *rendang ayam Pak Nizam, lala masak kam heong, oxtail asam pedas, ketam goreng berempah, terung berlada, udang masak nenas* dan *kari kepala ikan*. Pertama, kami mencuba *asam pedas ekor lembu*. Ia adalah hidangan yang berperisa dan mesti dicuba! Dagingnya lembut dan berair. Kemudian kami mencuba pilihan makanan laut, *lala kam heong* dan *ketam goreng berempah*. Kedua-duanya sedap. Sos mempunyai rasa yang seimbang. Tetapi lala mungkin telah terlebih masak sedikit.

The *rendang ayam Pak Nizam* juga baik. Lembut dan penuh dengan rasa, tetapi mungkin agak pedas (salah seorang rakan sekerja kami mempunyai toleransi yang rendah untuk kepedasan!). Akhir sekali, *terung berlada*. Terung kelihatan menggoda dan sosnya sangat sedap. Walau bagaimanapun, mereka sepatutnya memasak terung lebih lama untuk menjadikannya lebih lembut. Masakan ini kami gandingkan dengan campuran nasi putih dan briyani.



Mereka juga berkhidmat *sup tulang rawan*, a beef bone marrow soup with condiments like sliced beef, sum sum tulang, tulang rawan, perut, limau purut and coriander. Sup sedang mendidih dan anda hanya perlu memilih bahan perasa anda dan meletakkannya di atasnya dengan sup mendidih. Kami menjangkakan sup itu rasa berperisa, tetapi bagi kami, ia mempunyai sedikit rasa pahit. Kami meneka sup hanya mempunyai rasa yang sangat kuat.



Untuk hidangan Barat, anda WAJIB mencubanya *Kambing panggang*. Kambing panggang paling baik dihidangkan dengan kedua-dua lada hitam dan sos cendawan, pada pendapat kami. Dan pergi dengan sos pudina mereka di atas kambing panggang jika anda mahu sesuatu pudina dan segar. Kami semua menyukai kambing itu, dan terus kembali untuk mendapatkan lebih banyak lagi. Anda boleh merasai jus dan rasa kambing yang luar biasa. Ia mudah untuk mengunyah daging kerana ia sangat lembut. Ini adalah mudah dalam 3 hidangan kegemaran kami di kedai makan ini. Kami sangat menikmatinya!



Bahagian seterusnya sentiasa menjadi kegemaran kami: DESSERTS!

Anda akan kagum dengan semua pencuci mulut yang disajikan di bufet di Citi Cafe. Mereka mempunyai pelbagai jenis kek mini, pelbagai puding, cendol, jeli, dan juga aiskrim. 3 kek kegemaran kami ialah kek oren, kek pandan dan baldu merah. Selalunya kat buffet hotel susah nak dapat kek yang sedap. Mereka akhirnya menjadi sangat kering atau kurang rasa. Tetapi kek di Citi Cafe sangat baik.



Selepas menikmati beberapa kek yang enak, kami pergi untuk aiskrim. Bufet ini menawarkan 4 perisa asas, iaitu vanila, coklat, strawberi dan campuran coklat vanila. Untuk menambah baik aiskrim kami, mereka juga menawarkan pelbagai topping seperti kacang tanah hancur, cip coklat, cip coklat putih dan nasi berwarna. Kami mengesyorkan kacang tanah yang telah dihancurkan kerana ais krim rasanya sama seperti ais krim 50 sen yang kami gemari semasa kecil.



Untuk minuman, bufet menawarkan pelbagai jus yang lazat seperti *sirap bandung*, *jagung*, *sirap limau*, *cincau*, *cendol* dan *mata kucing*. Semua jus adalah ais sejuk dan sangat menyegarkan.

Kami mempunyai masa yang hebat di Citi Cafe. Persekitaran dan

masakannya sangat baik. Lokasi dan suasana restoran menambahkan lagi kemesraan dan mengundang seluruh pertubuhan. Oleh itu, pastikan anda memilih Citi Cafe sebagai lokasi anda ketika bulan Suci.

Makan Malam Bufet Citarasa di Citi Cafe akan disediakan dari 24 Mac hingga 20 April (7 malam hingga 10 malam); berharga RM108nett setiap dewasa, RM78nett setiap warga emas, RM58nett setiap kanak-kanak.