



LEON GOLDSTEIN

Siaran Pers

Untuk Segera Diberitakan

Leon Goldstein Hadir Sebagai Destinasi Makan dan Gaya Hidup Baru di Jakarta Selatan

Jakarta, Juli 2022 – Peta restoran dan kuliner di Jakarta Selatan menjadi semakin meriah dengan kehadiran Leon Goldstein, sebuah bistro hibrida yang dilengkapi dengan kedai kopi masa kini dan sebuah bar koktail. Bertempat di lokasi strategis di Jalan Wijaya I No.25, Leon Goldstein, atau juga dikenal dengan sebutan LG, menyuguhkan desain yang kasual namun elegan dengan sentuhan atmosfer ramah keluarga.

“Leon Goldstein adalah bisnis terbaru kami di skena restoran dan bar yang terus tumbuh di Jakarta,” ujar Leon Gunawan, operator Leon Goldstein. “Kami merancang Leon Goldstein sebagai destinasi makan dan gaya hidup di mana orang dapat datang untuk bersantap, sekadar minum kopi terbaik dari kami, atau menikmati koktail-koktail artisanal dalam tata ruang yang indah.”

Ketika tamu memasuki Leon Goldstein, tamu akan disambut panorama ruang yang luas dengan sofa dan kursi berlapis bahan-bahan lembut berwarna batu berharga yang mendominasi ruangan. Di lantai utama, terletak bistro *all-day dining* kontemporer lengkap dengan bar dengan koleksi paripurna untuk tamu menikmati koktail sembari ditemani pertunjukan musik atau penampilan DJ. Sementara di lantai atas, tersedia ruang privat yang dapat mengakomodasi hingga 15 tamu.

Sebagai destinasi gaya hidup baru yang komplet, Leon Goldstein juga telah mempersiapkan sejumlah koktail andalan bagi tamu yang menyukai sesi minum santai di siang maupun malam hari. Beberapa koktail andalannya adalah Love Train yang diracik dari Milagro Silver, Campari, Punt E Mes, Banana Liqueur, dan Chili Tincture; dan Midnight Hour yang merupakan campuran dari London Dry Gin, Almond liqueur, sirup *pear thyme*, jeruk, dan putih telur.

Direncanakan buka sepenuhnya pada Agustus mendatang, Leon Goldstein akan hadir dengan kedai kopi masa kini bergaya Skandinavia yang menyajikan kopi dari biji kopi terbaik serta pilihan *pastry* melimpah. Ada juga lounge koktail dengan tema *speakeasy* yang fokus pada spirit artisanal, bourbon, wiski, dan koleksi wine yang beroperasi menjelang akhir tahun.



LEON GOLDSTEIN

KONSEP MAKANAN

Leon Goldstein fokus pada sejumlah sajian berkelas yang disiapkan oleh tim kuliner mereka. Menunya berakar pada gabungan antara hidangan pan-Asia, Amerika, dan Eropa. Beberapa menu khas Leon Goldstein mencakup sup, selada, burger, *sandwich*, pasta, sejumlah sajian khas Asia, serta hidangan penutup mulut yang tak boleh dilewatkan.

Untuk menu pembuka, silakan coba Croquetas de Gambas, kroket khas Spanyol dengan udang, *bechamel base*, dan disajikan dengan saus tartar. Sedangkan salah satu selada andalannya adalah American Cobb Salad yang dihidangkan dengan sauteed herb chicken, telur rebus, *bacon* sapi renyah, keju gorgonzola dan saus *ranch*.

Jika tamu menginginkan makanan dengan porsi lebih memuaskan, silakan coba Beef Rib Fried Rice, nasi goreng dengan iga empuk lengkap dengan sayur kacang polong dan wortel ditutup telur mata sapi dan kerupuk udang. Hidangan lain yang dapat dicoba adalah Japanese Chicken Curry yang bercita rasa distingtif dan beraroma wangi.

Guna melengkapi pengalaman kuliner di Leon Goldstein, tim kuliner kami juga menawarkan sederet sajian pencuci mulut termasuk di antaranya *churros* asli Spanyol dengan saus cokelat dan es krim vanila, atau Bread Butter Pudding, hidangan khas Inggris yang terbuat dari roti, kismis, dan telur dan dihidangkan dengan saus vanila dan es krim vanila.

- SELESAI -

MEDIA CONTACT

Eva Soemartono
Account Executive



M. +62 857-7194-5672

E. eva@prefinite.id