



@meatsmith.id  
www.meatsmith.co.id

Jl. Gunawarman No. 17, Selong  
Kebayoran Baru, Jakarta 12110

## SIARAN PERS

Untuk diterbitkan segera

### Meatsmith Rasa Lokal

*Merayakan Hari Kemerdekaan Indonesia, Meatsmith menggandeng tokoh kuliner Ade Putri untuk membuat menu spesial yang terinspirasi kuliner Nusantara.*



**Jakarta, August 2022** — Merayakan Hari Kemerdekaan Republik Indonesia yang ke-77, Meatsmith bekerja sama dengan tokoh kuliner dan *food storyteller*, Ade Putri Paramadita, dalam membuat menu spesial yang terinspirasi kuliner Indonesia. Menu yang tersedia sepanjang Agustus tersebut menampilkan sejumlah pilihan rasa baru yang terinspirasi dari hidangan khas Nusantara yang ditemui Ade Putri dalam perjalanan kulinernya keliling Indonesia.

Sebagai seorang pencerita tentang kuliner, kecintaan Ade Putri terhadap makanan dan Indonesia telah membawanya berkeliling Tanah Air, termasuk ke daerah-daerah pelosok negeri guna belajar tentang penduduk lokal, budaya, dan makanannya. Dia membagikan cerita-cerita kuliner tersebut ke dunia melalui beragam media. Seperti baru-baru ini, dia menemani Gordon Ramsay dalam sebuah perjalanan ke Padang, Sumatra Barat dan ditayangkan secara global di program *Uncharted* asuhan Gordon di Discovery Channel.

Untuk menu spesial yang terinspirasi sajian Indonesia ini, Ade Putri berkolaborasi dengan koki Meatsmith, Aga Alvian, telah memilih lima hidangan khas Nusantara yang dimodifikasi serta dimasak menggunakan bahan terbaik dan teknik modern. Hasilnya cukup memuaskan sekaligus membuat penasaran, karena tamu akan diajak untuk menikmati Woku Fried Chicken Burger (Manado), Ayam Taliwang Flat Bread (Lombok), Rendang Beef Cheek Pie (West Sumatra), Short Ribs Pamarasan (Toraja), dan Arsik Brisket Spring Rolls (Sumatra Utara).

Selain sederet hidangan bernuansa Indonesia, di sepanjang Agustus, Meatsmith juga mempersembahkan dua koktail spesial bekerja sama dengan Monkey Shoulder. Dua koktail unik tersebut diracik menggunakan bahan lokal Indonesia, yakni buah sirsak dan rempah-rempah asli Nusantara.

### **Acara Menarik di Meatsmith Agustus Ini**

Di bulan kemerdekaan ini, Meatsmith juga akan menggelar acara Wine and Dine pada 23 Agustus 2022. Acara makan malam spesial perdana itu akan menampilkan delapan hidangan *set menu* dipadu dengan wine dari Robert Mondavi Wines. Beragam sajian menggugah selera telah dipersiapkan untuk memanjakan para tamu acara ini. Masing-masing hidangan akan dipadukan dengan wine Robert Mandavi berkualitas terbaik. Acara Wine and Dine ini dibanderol Rp1.500.000++ per orang.

Di sepanjang Agustus, Meatsmith juga akan menghadirkan ajang musik menarik setiap Jumat malam yang akan menampilkan empat DJ terkenal di Jakarta, yaitu Andezz – DJ set (5 Agustus), Mayo (12 Agustus), DJ Adit K. (19 Agustus), and AP (26 Agustus).

Informasi lebih lanjut, kunjungi [www.meatsmith.co.id](http://www.meatsmith.co.id) atau hubungi +62 811-9760-2000 atau reservasi melalui pesan privat di Instagram [@meatsmith.id](https://www.instagram.com/meatsmith.id).

**-SELESAI-**

## **Tentang Meatsmith**

Meatsmith mengeksplorasi beragam budaya, teknik memasak, dan rasa. Makanan di Meatsmith merefleksikan gaya yang kasual, rasa yang berkesan, serta konsep ramah keluarga. Meatsmith juga menawarkan daftar minuman yang komprehensif, seperti *artisanal wine*, *craft beer*, koktail klasik, dan koleksi spirit lengkap termasuk wiski dan *bourbon*. Sebelum hadir di Indonesia, Meatsmith memiliki dua cabang di Singapura, yakni di Telok Ayer dan Little India serta cabang pertama mereka di Doha, Qatar.

## **Tentang Ateria**

Misi Ateria adalah untuk memperkaya khasanah kuliner Indonesia dengan menghadirkan merek global yang diseleksi secara ketat. Sebagai operator F&B yang berbasis teknologi dan terintegrasi pada kecerdasan artifisial, tim Ateria yang berisi sosok-sosok profesional berkomitmen untuk melayani konsumen dengan pengalaman makan yang berkesan menggunakan teknologi terbaru. Ateria menaungi SaladStop!, % Arabica, Meatsmith, Meatsmith Xpress, Grains of Glory, Revive Smoothies di Indonesia dengan lebih dari 150 lokasi di akhir 2022.

Untuk informasi lebih lanjut dan pustaka foto, silakan hubungi:

Sonia Febriany

*Senior Account Manager*

Prefinite Communications

M: (+62) 878 9000 1994

E: [sonia@prefinite.id](mailto:sonia@prefinite.id)