



Siaran Pers

Untuk Ditayangkan Segera

CRIO Ciptakan Pengalaman Makan Unik Terinspirasi Cokelat di Kawasan Elite Menteng

Sebuah destinasi kuliner baru hadir di Jakarta menawarkan pengalaman makan lengkap yang memesona dengan sajian aneka kreasi cokelat, tapas, serta koktail yang terinspirasi kekayaan lokal.



Jakarta, November 2022 — Richie Pratadaja, seorang pembuat cokelat kawakan asal Indonesia, menghadirkan destinasi makan di kawasan elite Menteng menawarkan pengalaman makan premium yang lengkap.

Setelah 11 tahun mengasah bakat memasaknya di Amerika Serikat, termasuk bekerja sebagai *baker* di penginapan Bellagio Hotel yang ternama di Las Vegas



serta pernah menjabat sebagai sous chocolatier di FIKA NYC, koki kelahiran Jakarta ini kembali ke Indonesia untuk membuka CRIO di Jalan Teuku Cik Di Tiro No.43.

Nama CRIO diambil dari bahasa Portugis “crio” yang berarti “untuk menciptakan”. Berpegang pada konsep tersebut, Chef Richie bertekad untuk menciptakan sajian cokelat yang memikat dari keahlian yang dimilikinya. Di bawah kepemimpinannya, CRIO fokus untuk menyediakan pengalaman makan komplit dimana tamu dapat menikmati makanan gurih, beragam sajian pencuci mulut, serta koktail artisanal.

CRIO dapat menampung 125 tamu di area makan utama, bar, serta dua ruang privat miliknya. Ruang Semi-VIP berkapasitas 18 orang, sedangkan Ruang VIP yang dilengkapi dengan papan interaktif berukuran 65 inci dapat menampung hingga 20 tamu. Kedua ruang tersebut dirancang untuk mengakomodasi rapat atau pertemuan kecil. Namun, jika ingin menggelar acara berskala besar, CRIO siap menerima pesanan untuk kelompok.

Seorang Pakar Cokelat

Sebagai seorang pembuat cokelat profesional, Richie menghargai orisinalitas, kreativitas, dan kualitas, tiga aspek penting yang dapat ditemukan oleh tamu di kreasi-kreasi Richie di CRIO. Keahliannya dalam membuat sajian cokelat merupakan hasil perjalanannya bertahun-tahun kerja untuk koki-koki dan pembuat cokelat ternama, termasuk berpartisipasi dalam berbagai kompetisi.

Di CRIO, Richie mengajak para pencinta makan untuk menikmati aneka kreasi cokelat mulai dari cokelat batangan, permen cokelat, hingga *bonbon*. Agar kreasinya lain dari pada yang lain, Richie menggunakan bahan-bahan lokal spesial, salah satunya adalah kluwak yang awam digunakan dalam penganan manis seperti cokelat.

Bonbon merupakan menu andalan di CRIO. Dalam studio cokelat yang terletak di sisi depan restoran, Richie biasanya meracik penganan cokelat khas Prancis



sembari mempersilakan tamu untuk melihat lebih dekat melalui kaca. Di sini, tamu dapat melihat proses pembuatannya mulai dari mengaduk bahan, mencetak, hingga proses pengecatan yang dilakukan dengan tangan. Guna menghadirkan pilihan rasa yang distingtif, Richie melakukan riset untuk menemukan rasa khas *bonbon* yang tak ditemukan di tempat lain. Beberapa rasa khas yang tersedia di antaranya Hazelnut Bar - pasta kacang hazelnut bakar, kacang vanilla, wafer renyah; Kalamansi Pie – *adonan kalamansi*, kue *speculoos*; dan Ivy - gel teh *rosella*, adonan yuzu, wijen hitam kluwak.

Didesain sebagai surga bagi para pencinta panganan manis, CRIO juga menawarkan pilihan hidangan pencuci mulut yang memikat.

Menu Gurih yang Modern

CRIO juga menyediakan menu hidangan gurih yang mengadopsi format tapas dengan beragam tapas dengan sentuhan rasa lokal dan internasional.

Beberapa tapas khas CRIO di antaranya, Balinese Octopus - cumi-cumi bakar, semangka yang dikempa, *chimichurri* paprika, gel mentol; Hidden Tuna - tuna miso *tartare*, keripik parmesan, gel apel, busa jeruk nipis; Cauliflower - kembang kol panggang, kacang mete dan *dressing* cokelat, aioli bawang putih; dan Beef Tartare - wagyu tenderloin, pasta jamur *caper*, keripik jamur, minyak truffle, gel jeruk lemon.

Selain sajian bergaya tapas, CRIO juga menawarkan pilihan hidangan utama, seperti Crispy Skin Salmon - salmon panggang, asparagus *puree*, saus jeruk, lentil du Puy, *glazed vegetables*; CCC43 - dada ayam *sous vide*, *fondant* kentang, kulit ayam renyah, *glazed vegetables*, kacang mete, dan saus cokelat; Lobster Mac & Cheese - saus keju homemade, daging lobster, bacon sapi/babi, jamur truffle, remahan kacang pistachio; dan sajian modern terinspirasi kuliner Indonesia: Soto Menteng - pipi sapi, kol bakar, bihun, keripik kentang, dan kuah khas CRIO. Seluruh hidangan gurih ini juga merupakan ide dari Richie dibantu oleh Chef de Cuisine



William Cecario. William, yang pernah mendalami ilmu memasak kuliner Prancis, sebelumnya bekerja untuk Teatro Gastroteque, Bali dan beberapa hotel premium di Pulau Dewata seperti Aryaduta dan Conrad.

Bar untuk Bersantai

Restoran bernuansa elegan ini juga dilengkapi dengan bar mewah di bawah pimpinan Angling Darma sebagai Head Mixologist dan menyajikan koktail-koktail terinspirasi cita rasa lokal serta pilihan spirit berkualitas tinggi. Sebelum bergabung dengan CRIO, Angling pernah bekerja di sejumlah restoran dan bar di Bali, seperti Room4Dessert di Ubud dan Home by Chef Wayan di Pererenan. Dia terkenal akan bakatnya mengimplementasikan rempah dan bumbu lokal Nusantara ke dalam kreasinya.

Dari bakat kreatifnya, Angling menciptakan koktail khas untuk CRIO, seperti Dangerous Beauty dan Island in the Sun. Koktail yang pertama terinspirasi dari negroni klasik namun diracik menggunakan *homemade* vermouth melati dan *elderflower*, gin, dan *bitter* Bianco guna menghasilkan tampilan koktail bening. Sementara, koktail kedua terinspirasi dari Bali dan diracik menggunakan santan yang dibeningkan dicampur markisa, nanas, dan spiced rum. Bar ini juga menyediakan sesi koktail dan bonbon pairing untuk pengalaman makan yang lengkap. Setiap akhir pekan, tersedia juga hiburan *live music* jazz dan blues.

Crio

Jl. Teuku Cik Ditiro No.43, Menteng

WhatsApp +62 812 1001 5969

Instagram @crio_jkt

Jam Buka:

Senin - Kamis: 07:00 - 22:00



Jumat - Sabtu: 07:00 hingga tutup

Minggu: 07:00 hingga 22:00

-SELESAI-

Untuk keperluan media, silakan hubungi:

Sonia Febriany

Senior Account Manager



P R E F I N I T E
COMMUNICATIONS

PREFINITE Communications

E-mail: sonia@prefinite.id

Mobile: +62 878 9000 1994