

S A L T L I C K

Siaran Pers

UNTUK DITERBITKAN SEGERA

SALTLICK: Dari Bahan Mentah Menjadi Sesuatu yang Sempurna

Pengalaman bersantap steik yang mendalam dan autentik dengan pemandangan laut yang menakjubkan.



Foto-foto tersedia [di sini](#).

Bali, 18 September 2024 — SALTICK Bali, sebuah pengalaman kuliner baru yang dihadirkan oleh tim visioner di balik KU DE TA *beach club* yang ikonis, siap menghadirkan definisi baru dari pengalaman makan di Bali. Pertama kali dikenalkan ke publik pada Juni 2024, restoran kasual dengan atmosfer elegan yang bersemayam di lantai dua KU DE TA ini menawarkan pemandangan Samudra Hindia yang menakjubkan serta pesona matahari terbenam yang legendaris—sebuah suasana yang tak ada tandingannya untuk menikmati kuliner yang luar biasa.

Dirancang oleh firma desain tersohor asal Australia, DKO, desain SALTICK secara rapi memadukan nuansa modern dengan sebuah elemen tanpa jarak antara tamu dan restoran. Fokus utama dalam desain restorannya adalah sebuah dapur terbuka yang dirancang untuk memikat tamu dengan pertunjukan seni kreasi kuliner. Dari setiap meja, tamu dapat secara langsung menyaksikan bagaimana para koki

S A L T L I C K

berpengalaman menyiapkan makanan, mengedepankan transparansi dan keterampilan yang menjadi ciri dari sebuah pengalaman khas SALTICK. Interiornya dihiasi dinding kayu gelap, meja berlapis marmer, dan bilik-bilik sofa berlapis kulit yang berpadu manis dengan pesona dapur terbuka berlapis baja, menciptakan sebuah suasana modern yang memadukan kehangatan alami dan gaya industrialis elegan. Hasil dari perpaduan tersebut adalah sebuah *steakhouse* yang memiliki gaya dan berisi, di mana setiap detailnya menggoda tamu untuk merasakan pengalaman bersantap yang berkelas tapi membumi.

Fokus di SALTICK adalah daging-daging terbaik yang sebagian besar melalui proses *dry-aged* di restoran tersebut. Didatangkan dari Australia, Jepang, dan Amerika Serikat, potongan-potongan daging premium di sini dipilih secara saksama untuk menjaga kualitas dan rasa. Menu SALTICK, yang dikurasi oleh Executive Chef Jeremy Hunt, menghadirkan sebuah hubungan yang mendalam dengan alam dan latar belakangnya yang asli Afrika Selatan. Tumbuh di sebuah peternakan, Chef Hunt terinspirasi atas kesederhanaan dan kekayaan bersantap dengan konsep *farm-to-table*, sebuah filosofi yang ia implementasikan lewat sebuah tawaran yang sulit diabaikan di SALTICK. Dedikasinya pada sumber bahan-bahan lokal pun ia seriusi hingga terkadang menempuh langkah-langkah ekstrem seperti melaut untuk menangkap ikan segar guna memastikan setiap bahan yang digunakan memiliki standar tertinggi.

Chef Hunt yang sangat akrab dengan dunia peternakan juga mengilhami lahirnya nama restoran ini. Nama SALTICK diambil dari perilaku hewan ternak yang secara naluriah tertarik pada balok-balok garam yang dengan sengaja diletakkan di peternakan oleh para peternak. Hal ini juga merupakan sebuah simbol penghormatan terhadap peran integral alam dalam pengalaman kuliner khas yang ditawarkan oleh SALTICK.

Didesain sebagai sebuah destinasi makan bagi para penggemar kuliner premium di Bali, SALTICK juga menawarkan koleksi *wine* yang impresif dan sejumlah koktail khas, yang dipilih untuk melengkapi cita rasa yang kaya dari setiap masakan. Konsep yang dipikirkan secara masak ini telah membuat SALTICK lebih dari sekadar sebuah *steakhouse*, tetapi sebuah destinasi makan di mana tamu diundang untuk melakoni sebuah perjalanan kuliner yang memadukan daging-daging terbaik dengan bahan lokal segar berkualitas. Dan semua tawaran tersebut disajikan di sebuah ruang yang memiliki latar pesisir Bali yang cantik, menambah sentuhan magis dalam pengalaman-pengalaman bersantap tamu.

—SELESAI—

S A L T L I C K

Tentang SALTICK Bali

SALTICK adalah sebuah permata tersembunyi yang menghadirkan pengalaman makan steik autentik dimasak di atas panggangan kayu. Terletak di atas KU DE TA di Seminyak, restoran ini menyediakan tamu dengan panorama samudra yang luar biasa dari tiap sudut mejanya. Di bawah panduan Chef Jeremy Hunt, SALTICK Di bawah bimbingan Chef Jeremy Hunt, SALTICK mewujudkan pengalaman bersantap premium. Buka setiap hari untuk makan malam, tempat ini menawarkan pengalaman steik yang tak tertandingi dengan menu potongan daging premium yang dikurasi secara saksama, suasana unik yang memadukan pesona pedesaan dengan kecanggihan, dan layanan luar biasa dibuat melampaui ekspektasi.

Untuk informasi tentang SALTICK, menu kami, dan acara-acara mendatang, kunjungi www.saltlickbali.com atau hubungi kami via surat elektronik di info@saltlickbali.com. Anda juga bisa menghubungi kami di (+62) 82247972138. Bagikan momen-momen Anda di SALTICK Bali dan ikuti kami di Instagram: [@saltlickbali](https://www.instagram.com/saltlickbali) dan Facebook: [saltlickbali](https://www.facebook.com/saltlickbali). Sangat disarankan untuk melakukan reservasi untuk mendapatkan kesempatan menikmati hidangan di destinasi makan terbaru di Bali.

Untuk informasi lebih lanjut, silahkan hubungi:

Josephine Claudia

Account Manager, Bali



P R E F I N I T E
C O M M U N I C A T I O N S

E-mail: claudia@prefinite.id

Mobile: (+62) 851 7530 8830