

## Rasakan Pengalaman Bersantap Hidangan Laut di Seasalt

Seasalt mengajak Anda merasakan hidangan laut dengan cita rasa lokal sambil menikmati suasana kapal di laut.



2 / 10

[prev](#)[next](#)

Bali seolah tak pernah berhenti menawarkan ragam pilihan kuliner. Eksotisme lautan, deburan ombak yang menyisir tepian, serta garam laut olahan lokal, menginspirasi hadirnya Seasalt di *Alla Seminyak*. Di sini, *Seasalt* menawarkan pengalaman bersantap sambil menikmati pemandangan laut bersama suara deburan ombak dan semiril angin.

Selain menikmati citarasa *hidangan laut*, para tamu akan mendapati diri mereka terbenam dalam sensasi berlayar dilautan. Ini berkat desain interior yang menghadirkan nuansa seperti berada diatas kapal. Seasalt dirancang dengan tata letak dan material restoran yang mencerminkan warna lautan dan ombak samudera yang menghasilkan rasa nyaman. Dengan konsep *open kitchen*, para tamu dapat menyaksikan performa dari chef dalam menciptakan masakan. Di area *patio*, bias cahaya matahari yang masuk berpadu dengan desain angin dan hamparan lautan menghadirkan keterbukaan dan hubungan langsung dengan lautan.

Dengan sedikit sentuhan dari negeri Sakura, cita rasa dari lautan tersaji dalam jajaran hidangannya. Dikreasikan berdasarkan filosofi "Craft Over Creation" dari Chef Vivian Vitalis, filosofi dan gaya kuliner chef Vivian menggambarkan tren dan perkembangan menu masakan menuju gaya hidup sehat dan *down to earth*. Segar, alami dan organik adalah esensi dari masakananya yang mengejepitan rasa alami dari suatu bahan bakar sebagai bagian untuk mengekspresikan diri. Segala sesuatu di *Seasalt* diproduksi secara lokal dengan memberdayakan masyarakat sekitar, untuk mengirim mackerel, dan petani garam di Kusamba Bali yang diproduksi secara tradisional.

Setiap kunjungan adalah sebuah pengalaman. Membuka sesi bersantap, waiter akan membawa nampang berisi hidangan diatas meja. Berbentuk layaknya sebuah terumbu karang didasari palu yang menyerupai alat pukul instrument musik dari bali yaitu Gangsa. Tak lama waiter akan langsung menghancurkan karang secara perlahan-lahan dari segala sisi. *Smoke Mackarel Mayo* muncul dari persebunyan digundukan garam berbentuk karang. *Rillette Mackerel* kecil dengan mentega dan mayones terbungkus rumput laut dihidangkan bersama roti lembut siap disantap.

Salah satu menu andalan dari *Seasalt* adalah *White Snapper*. Secara visual hidangan ini terlihat seperti ikan kakap terkuak dalam pasir dan dihiasi cangkang hewan laut serta bebatuan disekitarnya. Rasanya seperti melihat kecantikan bibir pantai ada dalam sepiring *White Snapper*. Chef Vivian mengadaptasi "Shiokoji", yakni nasi hasil fermentasi yang dicampur dengan garam laut. Shiokoji juga merupakan tradisi khas Jepang yang dapat melunakkan daging dan ikan dan member rasa umami yang alami. Ikan Kakap putih yang dipanggang dengan garam tersebut menjelaskan tentang segala hal yang bisa penikmatinya temukan dengan gaya Edomae Seafood modern. Meski dipanggang dengan garam namun *White Snapper* terasa tidak terlalu asin. Menurut Chef Vivian garam tersebut menghasilkan ikan yang lembab dan sempurna. disandingkan dengan lima jenis kudapan pendamping diantaranya: Trio Salad Tomat, Salad Kentang Katsubushi, Salad Wijen Ketimun Yuzu, Salad Sayuran dan Saus Dashi Lemon Mentega. Masing-masing memiliki cita rasanya tersendiri yang akan menyempurnakan petualangan kuliner Anda.

Menu lain yang tidak dapat dilewatkan adalah *Butterfish* yang menyegarkan pandangan mata berisi *miso honey roasted, carrot puree, acar wortel dan citrus reduction*. Kecantikan Berry Margarita tertuang dalam gelas mengantarkan kesegaran sensual dari campuran Raspberry, Blueberry, Lemon, Lime Juice dan Sweet Salt. Menutup kegiatan bersantap diatas laut, *Green Tea Namelaka* yaitu olahan green tea cake dengan es krim kacang merah menutup perjalanan kuliner di Seasalt. (WHY) Foto: Dok. Seasalt

## THIS ISSUE



### TRENDING RIGHT THIS VERY SECOND



#### NEWS

Berbagai Manfaat Sooso Dari Madura



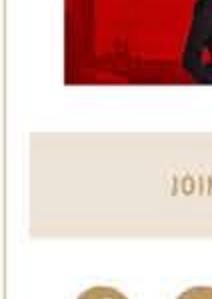
#### NEWS

Tampil Segar dan Mewah dengan Lipstik Terbaru Chanel



#### NEWS

Young Living Essential Oils Telah Hadir di Indonesia



#### NEWS

Nostalgia Masa Kecil Bersama Clinique X Crayola



#### NEWS

Maybelline Luncurkan Produk Kolaborasi dengan Shayla Mitchell



### FIND YOUR DREAM JOB HERE



### JOIN OUR COMMUNITY



### STYLE SCOUT



Intip Gaya Para Selebritas Kala Menghadiri Pembukaan Kembali Butik Gucci Ginza



Tweets by @dewimag

 Dewi Magazine @dewimag Komposisi Manik-manik yang Diolah Kembali dengan Gaya Berbeda bit.ly/2ttx33



Embed View on Twitter



12 friends like this



Trik Agar Instagram Stories Anda Semakin Seru bit.ly/2up8BzF



Trik Agar Instagram Stories A...



Like Page Share



26 minutes ago



Copyright © 2015 Dewimagazine.com. All rights reserved