

# Selera Pulau Pinang di restoran UPM



KARI kepala ikan Pulau Pinang menjadi hidangan utama di L'apprenti@Putra pada bulan Ramadan ini.

nikmatnyaiftar!



MENERIMA jolokan Mutiara Timur, Pulau Pinang sememangnya terkenal sebagai syurga bagi pencinta gastronomi di Malaysia.

Bagi yang ingin menikmati sajian masyarakat di utara Semenanjung itu, berkunjunglah ke L'apprenti@Putra Restaurant yang terletak di Universiti Putra Malaysia, Serdang, Selangor.

Dihasilkan oleh anak kelahiran Permatang Pauh, Chef Sos, Muhd. Rezza Zainal Abidin, ia pasti menjanjikan kepuasan semasa berbuka puasa.

Rasai sendiri keenakan aneka kari Pulau Pinang yang pekat dan berempah. Tidak dilupakan variasi hidangan popular di negeri itu seperti laksa Pulau Pinang, daging tumis dara dan char kuetaiu.

Selain itu, terdapat juga hidangan lain seperti asam pedas, masak lemak cili api dan masak tempoyak yang tidak mengecewakan.

Pengunjung juga boleh mencuba

signatur restoran tersebut iaitu daging rusa panggang yang diperap dengan pelbagai rempah ratus dan enak dinikmati bersama aneka sos yang disediakan.

Bagi penggemar makanan Barat, pula boleh mencuba pelbagai hidangan seperti pasta, fetucinni atau spageti yang dihidangkan bersama sos bolognese atau sos carbonara.

Sebagai pencuci mulut, L'apprenti@Putra Restaurant turut menghadirkan pelbagai jenis bubur, kuih-muih tradisional, puding dan kek.



PENCUCI mulut dihias cantik untuk pilihan para pelanggan.

## L'apprenti@Putra Restaurant

**Lokasi:** Kompleks Perkhidmatan Makanan, Lebuhr Silikon, Universiti Putra Malaysia, Serdang, Selangor.

**Waktu Operasi:** 6 petang hingga 9 malam  
**Harga:** RM49.90 (dewasa) dan RM29.90 (kanak-kanak)

**Promosi:** Diskaun 10 peratus untuk tempahan bagi 10 pelanggan

**Telefon:** 012-281 6199/017-438  
6564/012-275 2007

**Facebook:** L'apprenti UPM



FETUCINNI boleh dihidangkan bersama sos bolognese atau carbonara.