

HIDANGAN 'MADness'

Hidangan 'fusion' Timur-Barat dari restoran baru di Jalan Kayu



SELERA
ALJIAH BATCHA
aljiah@poh.com.sg

WALAU PUN lokasinya di timur laut Singapura, setiap malam kawasan ini disamakan dengan Orchard Road. Kata orang muda sekarang, 'tempat happening'.

Jika di Orchard Road orang sibuk membeli-belah atau 'mencuci mata', di Jalan Kayu pula orang sibuk menjamu selera terutama di Mad Jack Cafe yang baru dibuka beberapa bulan lalu.

Mad Jack Cafe adalah satu-satunya restoran yang menyediakan makanan Barat yang halal di daerah itu.

Untuk memenuhi cita rasa semua peringkat umur, Mad Jack Cafe juga menyediakan makanan setempat yang digelar *Fusion Madness* — seperti nasi lemak, ayam kari hijau, ayam kung pao dan juga roti bakar lapis serikaya.

Nasi lemak yang dihidangkan restoran ini terdapat sedikit perbezaan—jika lazimnya sepinggan nasi lemak disertakan dengan ikan sekeh kuning goreng ataupun ayam goreng, hidangan di Mad Jack Cafe pula menggunakan ikan yang dicelup tepung yang biasanya dihidangkan dalam makanan *fish & chips*. Rasa isi ikan cukup lembut sementara kulitnya rangup.

Ikan yang digoreng dengan tepung biasanya harus dimakan ketika panas, kerana apabila sejuk tepungnya menjadi lembik dan berminyak. Buat diri saya sendiri, apabila memakan nasi lemak maka ikan selah kuning goreng juga yang saya cari.

Jika anda lebih gemar memakan nasi lemak dengan ayam goreng, di Mad Jack Cafe anda boleh memilih sama ada kekacang ayam ataupun isi ayam yang digoreng garup — dipanggil *psycho chic*.

Saya telah mencuba hidangan nasi lemak ini dan mendapati rasanya serasa dan harum pula baunya. Santan yang digunakan restoran ini untuk memasak nasi lemak bukanlah santan dalam kotak, tetapi buah kelapa yang diparut dan diperah untuk mendapatkan santannya.

Begitulah juga dengan sambalnya. Jika kebanyakan gerai menggunakan lada boh yang mempunyai bau yang tidak enak dan rasa yang masam, Mad Jack Cafe menggunakan lada kering asli yang dikisar sendiri. Cuma saya dapat sambal,



NASI LEMAK: Dengan ikan disaluti tepung dan digoreng berendam.



PASTA: Salah satu hidangan di Mad Jack Cafe, Jalan Kayu.

ini bukanlah 'apek' berpakaian singlet dan berseluar katuk, tetapi anak-anak muda yang berpakaian trendi.

Menurut Cik Tan Siew Khuan, isteri pemilik Mad Jack Cafe, serikaya yang digunakan adalah buatan belian sendiri dan tidak dicampur dengan tepung ataupun bahan-bahan lain untuk menjadikannya pekat.

Walaupun restoran ini menyediakan makanan fusion, tarikan utamanya masih kepada makanan Barat. Ada beberapa hidangan baru yang disediakan seperti Blue Mountain Burger (\$8.50 termasuk kentang goreng), yang menggunakan dua lapisan patti burger yang dibuat sendiri oleh cef Mad Jack Cafe. Rasa patti burger ini boleh tahan dan tidak berminyak.

MadDy PrawNy (\$10.90) adalah

nas, jika tidak ia berisik dan rasanya tidak sedap.

Untuk pencuci mulut, beberapa jenis kek keju seperti *berries solid* dan *oreo madness* ada disediakan. Begitu juga minuman sihat yang menggunakan buah-buahan dan sayur-sayuran segar tanpa dicampur dengan gula.

Mad Jack Cafe dibuka setiap hari dari 11 pagi hingga 12 tengah malam (Ahad hingga Khamis) dan dari 11 pagi hingga 2 pagi pada hari Jumaat, Sabtu dan petang cuti umum. Alamat: 242 Jalan Kayu. Telefon: 6483-1202. Cawangan yang di 6 Duke's Road, Bukit Timah.



MINUMAN SIHAT: Jus buah-buahan.



CENDAWAN: Digoreng berendam.



BURGER: Blue Mountain.

Get Ahead With The Integrated Resort in **HOSPITALITY**
NITEC IN FOOD & BEVERAGE OPERATIONS
 Up to 20% discount on course fees upon enrolment.