



ruangan. Di atas meja itu diletakkan beberapa gelas bening sebagai pemanis.

Sementara di salah satu sisi dindingnya terdapat tulisan kanton yang menceritakan sejarah singkat resto. Resto ini mulanya berdiri di Nan Xiang di sisi jembatan *Old Town Gods Temple* di Shanghai. "Lokasi awal resto ini memang ada di Chuanfangting di daerah Yuyuan. Resto ini memang berawal dari Shanghai dan kini sudah mendunia," bangga Adinda.

Seperti konsep awal Nan Xiang yang pertama dibuka di Guangzhou di era 1900an, maka resto Nan Xiang di Jakarta juga menawarkan *steamed bun*, yaitu **Xiao Long Bao** sebagai sajian andalan.

Makanan yang biasa dipesan sebagai menu pembuka ini, bentuknya mirip bakpao. Bedanya, lapisan kulitnya sangat lembut dengan isi yang cair dan tentunya sangat bervariasi. Di sini Xiao Long Bao tersedia dalam beberapa varian rasa, isi udang, ayam, daging sapi, sayuran, saus pedas, dan telur kepiting.

Makanan yang disajikan dalam keranjang kayu ini harus disantap selagi masih panas. Ketika panas, cairan isi yang ada di dalamnya akan terasa nikmat. Agar kuahnya tidak tercecer kemana-mana, maka saat makan Anda butuh bantuan sendok atau sedotan.

"Sensasi makan Xiang Long Bao ini memang tiada duanya. Karena meski bentuknya seperti bakpao, rasanya sangat lembut dan isi di dalamnya cair atau berkuah,"



terang Adinda.

Selain itu ada juga bakpao dan kue goreng atau panggang isi kacang merah, kacang polong, hingga biji teratai, yang merupakan rekomendasi dari Nan Xiang. Jika Anda pecinta bebek, Anda bisa menikmati bebek goreng yang rasanya sangat gurih dan garing.