**[맛집] 에메랄드 빛 향연, 천상의 요리 인도네시아 요리 맛집 BEST 5**

(107화) 서울 연남동 ‘릴린’, 서울 익선동 ‘살롱순라’, 서울 망원동 ‘발리인망원’, 대구 삼덕동 ‘마카난’, 서울 가로수길 ‘낭만국수’

2019.07.06 09:09

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1319146&fbclid=IwAR3Ypa9hi2Rx9WspVjt7t65jlkY1Fkp2EdDTxOdSdnPR1-UyErLv0joLNDU>

CNN이 선정한 ‘세계에서 가장 맛있는 음식 50가지’에서 렌당과 나시고랭이 각각 1, 2위를 차지했다. 미식의 국가로 불리는 프랑스, 태국, 중국을 제치고 인도네시아 음식이 나란히 이름을 올렸다. 인도네시아 요리는 향신료를 사용하여 다채롭고 풍부한 맛을 자랑한다. 특히 강한 향과 매콤함을 지닌 ‘정향’과 음식에 고급스러운 풍미를 한층 더해주는 ‘육두구’를 주로 활용하여 세계인들의 입맛을 매료시키고 있다. 인도네시아를 대표하는 요리로는 에그 누들을 매콤달콤한 소스로 볶은 ‘미고랭’, 코코넛 밀크와 각종 향신료를 넣은 커리 소스에 소고기를 넣고 푹 졸인 ‘렌당’, 달짝지근한 소스에 밥을 넣고 다양한 채소와 고기를 함께 볶은 ‘나시고랭’, 닭고기에 얇은 반죽 옷을 입혀 바삭하게 튀겨낸 ‘아얌고랭’ 등이 있다.

인도네시아 요리 맛집으로는 홍대 연남동 릴린, 망원동 발리인망원, 대구 삼덕동 마카난, 인천 청라 아빠까바르, 종로 익선동 살롱순라, 신사동 가로수길 낭만국수, 장충동 반얀트리호텔 그라넘다이닝라운지, 양양 죽도해변 와룽빠뜨릭, 신촌 발리비스트로, 고대 안암동 발리하이 등이 유명하다. 천상의 요리를 맛볼 수 있는 인도네시아 맛집 BEST 5를 소개한다.

◇ 발리 현지의 맛과 분위기를 그대로! 서울 연남동 ‘릴린’

‘릴린’은 호텔 출신 셰프가 인도네시아에서 배워 온 레시피를 바탕으로 현지식 메뉴를 선보인다. 대나무와 야자수로 매장을 꾸며 동남아 휴양지 속에 들어와 있는 듯한 착각을 불러일으킨다. 대표 메뉴는 안남미를 고슬고슬하게 볶아 낸 볶음밥 위로 달걀 후라이를 올린 ‘Nasi Goreng’. 달걀 노른자를 톡 터트려 볶음밥과 함께 비벼 먹으면 된다. 짭조름한 볶음밥을 녹진하고 고소한 달걀 노른자가 부드럽게 감싸준다. 향긋한 커리에 게와 새우가 푸짐하게 어우러진 ‘Kepiting Tomat Kari’도 인기 메뉴. 토마토를 넣어 상큼하면서도 가벼운 느낌을 한층 살려냈다. 깔끔한 목 넘김과 청량한 맛을 자랑하는 인도네시아 맥주 ‘빈땅’도 식사 메뉴와 함께 즐겨 찾는다.

화재 시험 영상 확인하기

▲위치: 서울 마포구 동교로34길 17 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:00, B/T 15:00 – 17:00, 화요일 휴무 ▲가격: Nasi Goreng 1만원, Kepiting Tomat Kari 1만8000원 ▲후기(식신 프라모데링): 오픈하고 조금만 지나도 웨이팅 줄이 길어서 무조건 빨리 가는 게 좋을 것 같다. 시그니처 메뉴인 나시고랭을 먹었는데 간도 딱 맞고 계속 손이 가는 중독적인 맛이다. 나시고랭에 시원한 맥주 한 잔 시켜서 마시면 그 자체로 힐링되는 느낌이다.

◇ 수비드 방식으로 부드러움을 한층 살려낸, 서울 익선동 ‘살롱순라’

한옥을 리모델링하여 레스토랑으로 변신한 ‘살롱순라’. 고즈넉한 분위기가 풍기는 한옥 안을 유럽풍 가구와 식기들로 채운 인테리어가 인상적이다. 대표 메뉴 ‘수비드 비프 렌당 커리’는 코코넛의 달콤한 풍미가 퍼지는 커리에 쌀밥과 큼직하게 썰은 소고기를 곁들여 제공한다. 소고기는 수비드 방식으로 조리하여 입 안에서 사르르 녹아내리듯 야들야들한 식감이 일품이다. 커리는 하루에서 이틀 정도 숙성하는 시간을 거쳐 깊은 맛을 더했다. 진한 풍미를 느낄 수 있도록 소고기를 커리에 푹 찍어 밥과 함께 먹는 방법을 추천한다. 커리에 나오는 밥은 비용을 내고 추가할 수 있다.

▲위치: 서울 종로구 율곡로10길 75 ▲영업시간: 화 – 토요일 11:30 – 11:00, 일요일 11:30 – 22:00, B/T 15:00 – 17:00 ▲가격: 수비드 비프 렌당 커리 1만6800원, 차슈 새우 볶음밥 1만4000원 ▲후기(식신 도랏맨): 매장 여기저기에 꽃이 있고 구역별로 알록달록하게 꾸며져 있어서 포토존이 낭낭해요! 분위기도 좋고 가성비도 좋아서 데이트 코스로도 딱 좋을 것 같네욤! 렌당 커리를 주문했는데 소고기가 진짜 입에 넣자마자 없어지는 느낌! 다음에 가도 또 먹고 싶어용!

◇ 반전 매력을 선보이는, 서울 망원동 ‘발리인망원’

‘발리인망원’은 모던한 건물 외관과 달리 내부는 현지에서 공수한 소품들로 이국적인 느낌으로 꾸며 반전 매력을 선사한다. 대표 메뉴는 매장에서 직접 개발한 매콤한 토마토 소스로 에그 누들과 통통한 새우를 함께 볶아 낸 ‘미고랭’. 면발 위로 달걀 후라이, 고수, 마늘 후레이크등 토핑을 듬뿍 올려 풍성함을 더했다. 툭툭 끊기는 식감이 매력적인 면발에 매콤달콤한 소스가 사이사이 스며들어 있어 진한 감칠맛을 느낄 수 있다. 코코넛 밀크에 소고기를 넣고 4~5시간 정도 푹 조려낸 ‘른당 사피’도 인기 메뉴. 고기를 한 입 베어 무는 순간 달달한 코코넛 풍미가 입안 가득 퍼진다. 른당 사피는 평일 저녁과 토요일에 한정 수량으로만 판매한다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 마포구 포은로 67 1층 ▲영업시간: 매일 12:00 – 21:30, B/T(평일) 15:00 – 17:00, 일요일 휴무 ▲가격: 미고랭 9500원, 른당 사피 1만5000원 ▲후기(식신 그런가봄니다): 망리단길에 위치한 인도네시아 음식점! 인도네시아 음식은 처음 먹어 봤는데 메뉴판에 설명히 잘 적혀 있어 고르기 좋았어요. 추천을 받아 미고랭을 먹었는데 부드러운 면에 소스가 간이 딱 맞더라구요. 그리고 여기는 반려견 동반이 가능해서 다음엔 우리 강아지랑도 같이 가볼까 해요!

◇ 밥알 사이사이 배어있는 진한 소스, 대구 삼덕동 ‘마카난’

경대병원역 4번 출구 인근에 위치한 ‘마카난’. 매장 들어오는 입구에 서핑보드, 라탄 가구 등을 놓아 발리 바닷가 근처에 있는 식당 느낌을 자아낸다. 대표 메뉴 ‘나시고랭’은 달달한 인도네시아식 소스로 밥과 닭고기를 볶아 나무 그릇에 담겨 나온다. 포슬포슬하게 볶아진 볶음밥에 쫄깃쫄깃한 닭고기가 씹는 재미를 살려준다. 소스가 밥알 하나하나 진하게 배어 달짝지근하면서도 짭조름하게 퍼지는 감칠맛이 매력적이다. 나시고랭은 닭고기만 들어가는 메뉴와 닭고기와 새우가 함께 들어가는 메뉴 중 선택할 수 있다. 모든 음식은 기호에 따라 고수 추가와 맵기 조절을 할 수 있으니 참고할 것.

▲위치: 대구 중구 달구벌대로445길 36 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:00, B/T 15:30 – 17:00, 월요일 휴무 ▲가격: 나시고랭 1만원, 치킨 락사 1만2000원 ▲후기(식신 현사미): 발리 음식을 판매하는 마카난입니다. 보다시피 분위기도 휴양지에 온 것처럼 너무 좋아요. 나시고랭이랑 바질비프누들 시켰는데 둘 다 입맛에 잘 맞았어요. 볶는 음식 특성상 먹다 보면 조금 느끼하긴 한데 양이 많아서 그런 것 같아요ㅋㅋ 고수는 더 달라 하면 더 주시니 취향껏 드시길 바라요! 맛있어요.

◇ 스트레스 풀리는 화끈하게 매운맛, 서울 가로수길 ‘낭만국수’

‘낭만국수’는 가로수길에 자리 잡은 인도네시아 전통 면요리 전문점이다. 사장님이 과거 인도네시아에서 거주하며 음식점에서 배운 경험을 토대로 다양한 요리를 선보인다. 대표 메뉴는 에그 누들 위로 매콤한 소스에 버무려진 돼지고기를 얹고 대파, 청경채, 바소(수제 어묵), 빵싯(밀가루 반죽 튀김)을 한 접시에 담아 제공하는 ‘낭만이면’. 우선, 면과 모든 재료를 고루 섞어 준 후, 토핑을 하나씩 곁들여 먹으면 된다. 매운 소스는 인도네시아 고추와 한국 고추를 섞어 만들어 화끈하게 매운맛을 느낄 수 있다. 건대에 최근 2호점을 오픈하여 운영하고 있으니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 논현로175길 40 ▲영업시간: 매일 11:00 – 22:00, B/T 15:00 – 16:00 ▲가격: 낭만이면 7000원, 낭만탕면 9000원 ▲후기(식신 고무신과나): 매운 걸 좋아해서 그런지 낭만이면이 정말 제 입맛에 딱 맞았어요. 여러 가지 토핑이 올라가는데 골라 먹는 재미도 있고 따로 추가도 가능하더라구요~ 그리고 빵싯은 바삭한 식감은 물론 고소한 맛이 매운맛을 달래줘서 잘 어울립니다.

|  |
| --- |
| http://cds.enewstoday.co.kr/news/photo/201907/1319146_386700_828.jpg |