

Cari Kuliner Sunda di Kota Bandung, Ini 4 Rekomendasi yang Wajib Dicoba

Category: LifeStyle
15 Desember 2025



Cari Kuliner Sunda di Kota Bandung, Ini 4 Rekomendasi yang Wajib Dicoba

Prolite – Bandung Kota seribu kuliner, istilah ini sangat cocok diberikan kepada Kota Bandung yang tidak pernah habis mengeluarkan berbagai jenis kuliner untuk kita coba.

Ditengah beragam jenis makanan modern yang di jajakan ternyata masih banyak juga yang mencari menu makanan khas sunda.

Tak heran kuliner khas sunda masih banyak penggemar di tengah beragam menu modern seperti sekarang.

Kali ini kami memimiliki beberapa kuliner khas sunda yang wajib untuk di coba:

1. Gubug Makan Mang Engking

Rekomendasi yang pertama ada Gubug Makan Mang Engking yang berlokasi di Kiara Artha Park. Tempat makan yang masih mempertahankan otentik dengan sajian *seafood* mereka yang super *maknyus* rasanya.

Di sini, Anda bisa menikmati berbagai jenis *seafood* lengkap dengan cara pengolahan mereka yang unik dan menggiurkan di lidah. Mulai dari ragam sajian udang, gurame, cumi-cumi, kepiting, hingga kerang. Selain varian *seafood*, Anda juga bisa mencoba berbagai olahan ayam pejantan dan iga sapi.

Selain menu-menu tersebut Gubug Makan Mang Engking juga mempunyai menu best seller yang wajib dicoba seperti udag bakar madu, cumi goreng tepung, gurame bumbu cobek, ataupun kepiting saus padang.

Sebab, selain suasananya yang *Nyunda* banget, Gubug Makan Mang Engking juga menyediakan tempat bermain anak saat anggota keluarga dewasa bisa menyantap makanan tanpa rasa khawatir.

2. Darmaga Sunda



Instagram

Darmaga Sunda yang berlokasi di Jl. Raya Bandung-Garut KM. 36, Desa Citaman, Kecamatan Nagreg, Bandung bisa menjadi pilihan selanjutnya untuk menikmati makanan khas sunda.

Di Darmaga Sunda, Anda akan disuguhkan dengan pengalaman makan menarik seolah bersantap di atas kapal besar yang tengah bersandar di dermaga. Selain itu di sini adalah restoran ramah anak yang menyediakan fasilitas bermain anak, seperti becak mini dan perahu angsa yang bisa membantu anak asyik bermain dan tidak merasa bosan.

Selain suasananya yang menarik, Darmaga Sunda juga menyajikan menu makanan khas Sunda yang begitu memanjakan lidah. Beberapa menu andalan mereka adalah sop *seafood* darmaga (saladar), gurame buntill, ayam bakakak darmaga, dan gurame tahu tausi. Selain makanan berat, Anda juga bisa menikmati *side dish* yang tidak kalah menarik, seperti aneka pepes, lalapan, aneka sambal, dan aneka kerupuk. Tersedia juga menu *kids meal* yang pastinya cocok untuk lidah anak-anak.

3. Sapu Lidi



facebook

Sapu Lidi Resto yang berlokasi di Komplek Graha Puspa, Jl. Sersan Bajuri, Lembang, Bandung akan memberi Anda pengalaman bersantap di atas perairan. Di sini, Anda akan disuguhkan dengan suasana bersantap di atas saung di tengah persawahan.

Di sini, Anda bisa menyantap berbagai *main course* yang diolah dan disajikan dengan bumbu khas Sunda, seperti ayam kahaseupan, ikan bakar daun, udang *ngeunah*, gepuk, dan iga bakar. Ada pula ragam sayuran yang pas di lidah, seperti oseng genjer, karedok dan lotek, dan sayur asem.

Di Sapu Lidi, Anda tak hanya disuguhkan dengan nasi putih sebagai pendamping lauk yang tersaji. Sebab, Anda juga bisa memilih varian nasi dengan rasa gurih yang ingin Anda cicipi. Mulai dari paket nasi liwet, atau menu personal nasi timbel komplit gepuk, nasi timbel komplit ayam, nasi sangrai, nasi kelapa, dan nasi goreng. Ada pula varian minuman tradisional khas Sunda seperti wedang ronde dan bandrek yang hangat dan menenangkan.

4. Warung Cepot



Instagram Warung Cepot

Ingin makan kuliner Sunda dengan porsi besar? Warung Cepot

bisa menjadi pilihan spot kuliner Sunda yang pas untuk Anda tuju. Di sini, Anda akan disuguhkan dengan berbagai santapan khas Tanah Pasundan yang tidak hanya mantap di lidah, tapi juga cantik dipandang mata.

Beberapa menu yang direkomendasikan oleh pelanggan ialah ayam cingcangkeling, soto cepot, sangu solongsong, dan sangu timbel ayam goreng. Buat Anda yang ingin memesan kudapan, Anda bisa menjajal tahu korowot mereka yang super lezat dan banyak direkomendasikan.

Selain itu, mereka juga menyediakan sebuah *buffet* berisi tiga jenis kerupuk—yakni kerupuk singkong, kerupuk putih, dan kerupuk merah muda—dilengkapi kuah banjur yang bisa disantap secara gratis. Meski sederhana, pelayanan satu ini sangat membantu pengunjung agar terhindar dari rasa bosan saat menunggu sajian tiba.