

تمتّع في وجبة إفطار ملكية وعشاء مميز في أحدث مطاعم دبي، مطعم غاسترونومي.

يدعو مطعم غاسترونومي، في منتجع أتلانتس ذا رويال، الضيوف إلى الانطلاق في رحلة شيقة حول العالم مع خدمة الإفطار والعشاء اليومية التي من المقرر إطلاقها في 28 سبتمبر.

دبي، الإمارات العربية المتحدة – وضع مطعم غاسترونومي في منتجع أتلانتس ذا رويال، المستوحى من الأجواء النابضة بالحياة لسوق المواد الغذائية الصاخبة، معيارًا جديدًا للتميز في الطهي، حيث يقدم رحلة لا مثيل لها عبر المأكولات العالمية مع وجبة الإفطار اليومية وخدمة العشاء الجديدة المقرر إطلاقها في 28 سبتمبر. مع 17 محطة طهي حية وأربعة بارات ومجموعة جذابة تضم أكثر من 100 طبق لذيذ، ستأخذ قاعة غاسترونومي، أحدث قاعة طعام لعشاق الأكل في دبي، رواد المطعم في رحلة طهي لا مثيل لها. بدءًا من الأطباق الكلاسيكية الغربية المحبوبة وحتى مأكولات جنوب شرق آسيا الشهية والمأكولات العربية الشهية، تلي وجهته تناول الطعام غير العادية هذه الأذواق المتنوعة. سيتمكن الضيوف من الاستمتاع بوجبة الإفطار مقابل 235 درهماً إماراتياً للشخص الواحد، بينما تبلغ تكلفة العشاء، الذي يمثل وليمة حقيقية للحواس، 325 درهماً إماراتياً للشخص الواحد.

يقع Gastronomy في الطابق الأول من المنتجع الأكثر فخامة في العالم، ويوفر إطلالات بانورامية على جزيرة النخلة المذهلة ومرسى دبي من التراس الذي يضم 320 شرفة. ما يميز مطعم غاسترونومي هو مفهومه الفريد لطاولة الطهاة، حيث يلتف المطبخ ومحطات العمل حول رواد المطعم للحصول على تجربة طهي غامرة. يمكن لضيوف مطعم Gastronomy الاستمتاع بعالم من المأكولات الشهية حيث يتم إعداد أفضل المكونات بعناية وتحويلها إلى روائح صالحة للأكل. هنا، تجتمع النكهات النابضة بالحياة ومحطات الطهي الحية المثيرة والأجواء الساحرة معًا لتخلق تجربة طعام لا تُنسى. سواء كان الضيوف يتناولون وجبة الإفطار أو يبحثون عن مكان مثالي لتناول العشاء، فإن غاسترونومي هو كنز من تجارب الطهي، حيث يجمع الأصدقاء والأحباء على حد سواء.

وجبة الإفطار

عندما يدخل الضيوف إلى مطعم غاسترونومي، ستملأ رائحة المخبوزات الطازجة الهواء من قسم المعجنات والمخبوزات المحبوبة للغاية. تضم 15 نوعًا مختلفًا من الكرواسان الدانماركي المصنوع يدويًا بشكل جميل، بالإضافة إلى 12 نوعًا مختلفًا من الخبز الحرفي، وتكتمل هذه المنطقة بمحطة The Deli التي تقدم أصنافًا متميزة من اللحوم المعالجة والأجبان اللذيذة والمزيد. بالنسبة لأولئك الذين يتطلعون إلى تناول أفضل الوجبات الصباحية، وهي وجبة إفطار إنجليزية شهية، يمكن للضيوف زيارة القسم الغربي للحصول على أفضل وجبة مقلية. في مكان قريب، يتم رفع مستوى طبق بنديكت الكلاسيكي مع اختيار الديك الرومي أو لحم العجل أو السلمون المُعد خصيصًا، مما جعله واحدًا من أكثر الأطباق المرغوبة. يتم نقع صدر الديك الرومي في المحلول الملحي لمدة 12 ساعة ويتم تدخينه لمدة ثلاث ساعات مع جذوع الكرز للحصول على النكهة المثالية، ويتم تجفيف ساق لحم العجل لمدة 72 ساعة ويتم تدخينها لمدة 11 ساعة، ويتم تجفيف سمك السلمون الأطلسي لمدة ست ساعات، ثم يتم دهنه بالخردل ومدخن لمدة ساعة واحدة. ومن الأقسام المفضلة الأخرى The Orchard، وهو مخصص لوجبات البحر الأبيض المتوسط والشرق الأوسط، ويقدم مزيجًا من الأطباق الشهية بما في ذلك الأفوكادو الشهير على الخبز المحمص مع سمك السلمون المدخن الساخن، ولبنة الكمأة مع الدخنة والمزة العربية.

GASTRONOMY

يضم غاسترونومي قسم The Greens ، ويعتبر مثاليًا أيضًا لأولئك الذين يرغبون في الاستمتاع بالمأكولات الهندية المفضلة، بما في ذلك تشانا ماسالا وبانير بورجي والسامبار والدوكلا والبراثا والدوسا الطازجة، بالإضافة إلى مأكولات جنوب شرق آسيا مثل أنواع مختلفة من الديرم سوم محلي الصنع. يمكن لرواد قسم Seven Seas الاختيار من بين نوعين من سمك السلمون المدخن محلي الصنع والبيض الطازج والفواكه الموسمية من جميع أنحاء العالم. وفي الختام، سوف ينهز الضيوف بمجموعة الحلويات الرائعة، بما في ذلك الشوكولاتة المصنوعة يدويًا، والآيس كريم محلي الصنع، والمعجنات الحلوة، والحلوى متعددة الألوان، ومجموعة مختارة من الحلويات الشهية الأخرى.

يلبي مطعم غاسترونومي أيضًا مجموعة متنوعة من المتطلبات الغذائية بما في ذلك الأطعمة الخالية من الغلوتين، والخالية من الجوز، والنباتية. تشمل البدائل التي يجب تجربتها الكرواسون اللذيذ الخالي من الغلوتين ومجموعة مختارة من الجبن النباتي.

أخيرًا، سيكون عشاق القهوة مدللين للاختيار حيث يفخر مطعم Gastronomy بمحمصته الخاصة حيث يتم طحن الحبوب من مصادر دقيقة في الموقع يوميًا لتحضير فنجان القهوة الطازج، أو تقديمه بجانب الطاولة أو في The Café station بالإضافة إلى الطعام، يمكن لرواد المطعم أيضًا اكتشاف مجموعة واسعة من المشروبات المجانية في محطة All-American ، بما في ذلك Mimosas و Rossini و Bellinis، بالإضافة إلى Bloody Mary's مع مجموعة مختارة من عصير الطماطم الأحمر والأصفر والأخضر. بالإضافة إلى ذلك، يعد الركن الطازج ملاذًا لمشروبات منعشة لذيدة تروي العطش حيث يتم مزج الفواكه اللذيذة والخضراوات النظرة في العصائر والعصائر والإكسیر الصحي.

• التاريخ: يوميًا

• الوقت: من 7:00 صباحاً إلى 12:00 ظهراً

• السعر: 235 درهماً إماراتياً للشخص البالغ شاملاً المشروبات الكحولية والغازية، و117.50 درهماً إماراتياً لكل طفل يتراوح عمره بين 4 و12 عاماً، ومجاناً للأطفال بعمر 3 سنوات وما دون.

العشاء الملكي:

تعد خدمة العشاء الجديدة في غاسترونومي بتجربة تذوق الطعام الأبيقوري، حيث تأخذ رواد المطعم في رحلة طهي ممتعة عبر العالم في ليلة واحدة. سيتم دعوة الضيوف لتنظيم تجربتهم الخاصة، ورسم طريقهم من خلال العديد من محطات الطهو الحية والعدادات التي تقدم الأطباق اللذيذة. ستعرض تجربة تناول الطعام هذه المأكولات العالمية والإقليمية المفضلة عبر أقسام متنوعة، بما في ذلك تخصصات جنوب شرق آسيا من محطة مخصصة، واللحوم المشوية على الفحم والحطب، والمحار الثمين، والمأكولات البحرية اللذيذة من البحار السبعة، والمأكولات المتوسطية والشرق أوسطية اللذيذة من Orchard. ستثير خدمة العشاء حاسة التذوق مع مجموعة لا تقاوم من الأطباق المميزة مثل لحم أنجوس البقري الأسترالي المطبوخ فوق أشجار المانجروف وخشب الكرز، ولحم الصدر المدخن لمدة 12 ساعة، والمزة العربية الساخنة مع النكهات الغربية، والديرم سوم المصنوع يدويًا، والدجاج بالزبدة، بالإضافة إلى الجمبري والبرياني.

GASTRONOMY

إلى جانب الطعام، ستلعب المشروبات دورًا مهمًا في الارتقاء بخدمة العشاء بأكملها في مطعم Gastronomy إلى المستوى العالي من خلال قائمة المشروبات المميزة. لن تقتصر غرفة النبيذ Vineyard في Gastronomy على المناطق الكلاسيكية مثل بورغوندي وتوسكانا وكاليفورنيا فحسب، بل ستركز أيضًا على المناطق الناشئة والمبتكرة، بما في ذلك لبنان والبرتغال والصين. سيحتفل القبو المنسق بدقة بالنبيذ المستدام والعضوي، وصانعي النبيذ البوتيكين الذين من غير المرجح أن يجدهم المرء في أي مكان آخر، والمنتجين المستقلين الذين يناصرون الإنتاج منخفض التدخل. سيدعو فن الطهي الضيوف لتذوق 25 نوعًا من النبيذ بالكأس، وهو ما يشبه القيام بجولة غامرة عبر مناطق النبيذ المشهورة عالميًا. ووعداً بتجربة حميمة وجذابة، سيقدم فن الطهي أيضًا جلسات تذوق النبيذ الخاصة بقيادة الساقى قريبًا للمجموعات والأفراد على حدٍ سواء عند الطلب.

بالإضافة إلى مجموعته الرائعة من النبيذ، سيسعد بار All-American في Gastronomy الضيوف بمحطة المشهيات بالإضافة إلى محطة الهضم. ستشمل مجموعة المشهيات مجموعة مختارة من مشروبات الكوكتيل والمشروبات الكحولية المنخفضة والتوقيعات، في حين أن مناهاتن وجراسهوبر الشهيرين من بين المشروبات الهضمية المتوفرة. سيكون بار Terrace Bar في Gastronomy أيضًا مكانًا مثاليًا لمحبي غروب الشمس حيث سيتمكن الضيوف من الاستمتاع بالكوكتيلات المميزة والكلاسيكية. سوف تنبض محمصة القهوة بالحياة ليلاً لتقدم للضيوف مجموعة خيالية من الكوكتيلات المعتمدة على القهوة. بالنسبة لأولئك الذين يحبون تناول نصف لتر، يقدم فن الطهي مجموعة واسعة من البيرة من جميع أنحاء العالم لتتوافق مع المأكولات العالمية.

• التاريخ: يوميًا اعتباراً من 28 سبتمبر

• الوقت: من 6 مساءً إلى 10:30 مساءً

• السعر: 325 درهماً إماراتياً للشخص البالغ، و162.50 درهماً إماراتياً لكل طفل يتراوح عمره بين 4 و12 عاماً، ومجاناً للأطفال بعمر 3 سنوات وما دون. سيتم تضمين الطعام والماء كجزء من السعر، بينما سيتم فرض رسوم على المشروبات الأخرى بالزجاج.

لمزيد من المعلومات حول منتج أتلانتس، يرجى الاتصال على الرقم 00971 44 261000، أو زيارة الموقع الإلكتروني التالي:

<http://www.atlantis.com/dubai/dining/gastronomy>,

إنتهى

GASTRONOMY

للاستفسارات الإعلامية من منتج أتلانتس ذا رويال:

نور علوان

مديرة العلاقات العامة والإتصال لمنتجات أتلانتس دبي

+971 5 06 35 60 79

Nour.alwan@atlantisdubai.com

يتوفر التصوير الفوتوغرافي الملون ذو الدقة المنخفضة والعالية [على صفحتنا الصحفية](#).

مواقع التواصل الإجتماعي لمنتج أتلانتس ذا رويال:

- إنستغرام: [@atlantistheroyal](https://www.instagram.com/atlantistheroyal)
- تويتر: [@atlantis](https://twitter.com/atlantis)
- فيسبوك: [@atlantistheroyal](https://www.facebook.com/atlantistheroyal)
- يوتيوب: <https://www.youtube.com/c/AtlantisthePalmTV>
- الموقع الإلكتروني: <https://www.atlantis.com/atlantis-the-royal>

نبذة عن مطعم غاسترونومي:

يتميز المطعم المعاد تصميمه في أتلانتس ذا رويال، المستوحى من سوق الطعام الساحر، بالعديد من محطات الطهي الحي التي تلي مجموعة متنوعة من الأذواق. يقدم مجموعة واسعة من المأكولات الطازجة من المزرعة إلى المائدة، ويمكنك القيام برحلة لذيدة حول العالم في صباح أحد الأيام. باستخدام أجود المكونات فقط، يعد مطعم Gastronomy كثرًا من تجارب الطهي، حيث يجمع الأشخاص ذوي الأذواق المختلفة على طاولة واحدة.

لمحة حول منتج أتلانتس ذا رويال:

يرحب منتج أتلانتس ذا رويال، أيقونة دبي الجديدة، بضيوفه في تجربة ستعيد تعريف منظورهم للرفاهية بالكامل. تم تصميم هذه الوجهة على يد كبار المصممين والمهندسين المعماريين والفنانين في العالم، حيث تم تصميم كل شيء فيها لتحدي حدود الخيال. يشعل منتج أتلانتس ذا رويال الأفق بمجموعة مكونة من 795 غرفة وجناحًا وشقق بنتهاوس مميزة. تتميز بإطلالات خلابة على أفق دبي وبحر العرب، وتضم 44 منها حمامات سباحة خاصة لا متناهية. يقدم المنتج مجموعة منسقة من التجارب المذهلة، حيث يدعو الضيوف للسباحة بين السحب في أحواض السباحة المعلقة، أو الانبهار بالنوافير التي تنفث النار والماء أو تناول الطعام في مطاعم أشهر الطهاة في العالم. يتم اصطحاب الضيوف في رحلة مستحيلة، تضم روائع فنية وترفيهية وإبداعية جميلة ومميزة، بحيث نضع للخدمات معيارًا جديدًا للتميز.

GASTRONOMY

إنه المكان، الذي يحدث فيه شيء لا يصدق في كل لحظة.

إنه أتلانتس ذا رويال.

إنها الأيقونة.