

**ATLANTIS, THE PALM ВМЕСТЕ СО ЗВЕЗДНЫМИ ШЕФАМИ ПРЕДЛАГАЮТ
НЕВЕРОЯТНЫЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ВПЕЧАТЛЕНИЯ ВО ВРЕМЯ ЕЖЕГОДНОГО
КУЛИНАРНОГО МЕСЯЦА**

Кулинарная Мекка региона открывает двери для всемирно знаменитых шефов, предлагая целый ряд ни с чем несравнимых событий для гурманов

ДУБАЙ, Объединенные Арабские Эмираты (16 сентября 2018 года) – Главное направление для любителей ресторанов в регионе, отель Atlantis, The Palm с 27 сентября по 28 октября во второй раз проводит чрезвычайно популярный кулинарный месяц. В прошлом году стало ясно, что это событие пропускать нельзя. Гостинично-развлекательный комплекс приглашает гостей познакомиться с самыми знаменитыми шефами мира, такими как Нобу Матсухиса и Гордон Рамзи, и попробовать приготовленные ими блюда. В рамках кулинарного месяца будет представлен целый ряд дегустационных меню, рор-уп событий, конкурсов и демонстраций. Это главное событие года для гурманов.

Самые известные гастрономические шедевры на неделе ресторанов Atlantis, The Palm

27 сентября – 6 октября

В течение одной недели во время кулинарного месяца гурманы смогут насладиться изысканным сет-меню в Ossiano, Nobu и стейкхаусе Seafire всего за 350 дирхамов, а в Bread Street Kitchen, Ronda Locatelli и Ayatna всего за 150 дирхамов. Это уникальная возможность по беспрецедентной цене попробовать знаменитые фирменные блюда от вегетарианского веллингтона от Гордона в Bread Street Kitchen до колоссального 500-граммового стейка тибон в Seafire и, конечно, легендарной черной трески, маринованной в пасте мисо, из Nobu.

Прибытие шефа Нобу Матсухиса

27 сентября, четверг – 29 сентября, пятница

В первую неделю Кулинарного месяца гостям представится редкая возможность отпраздновать десятилетие Nobu в Дубае с эксклюзивным дегустационным меню омакасе, куда вошли фирменные, самые любимые блюда Нобу Матсухиса, созданные им за его долгую карьеру. С 20:00 до 24:00 гости, заплатив 595 дирхамов, попробуют классику от Нобу и воочию увидят знаменитого шефа.

Пятница, 29 сентября

С 12:00 до 15:00 в Nobu пройдет совершенно особенный бранч «Мир Нобу». Здесь будут представлены фирменные блюда из 10 ресторанов Nobu, расположенных по всему миру, такие как знаменитая черная треска с соусом, блинчик с лососем и красной икрой с кремом из тофу и блинчик из зеленого чая с ягодным соусом. Стоимость бранча начинается от 395 дирхамов. Гостей, конечно, будет встречать шеф Нобу.

Невероятная ночь сыров и винограда в ресторане Ronda Locatelli

Четверг, 4 октября

Ronda Locatelli, ресторан обладателя мишленовской звезды, шефа Джорджио Локателли, в рамках кулинарного месяца предлагает уникальный фуршет в итальянском стиле с вином и закусками. С 18:00 до 22:00 во время вечера *La Bottega* гости смогут попробовать лучшие итальянские деликатесы, в том числе уличную еду, холодные нарезки и широкий ассортимент сыров. Стоимость часового фуршета с бесплатным вином составит всего 190 дирхамов, и еще 90 дирхамов придется доплатить за дополнительный час.

Дегустация икры, Carnival Tresind и ужин в четыре руки в Ossiano

Пятница, 19 октября, и суббота, 20 октября

Шеф-повар Ossiano Грегуар Бержер, признанный одним из лучших шефов Дубая, объединит усилия с прославленным шефом Химаншу Сайни из Carnival Tresind в Дубае ради эксклюзивного ужина в четыре руки. Забронировать ужин можно в период с 18:30 до 22:30. В ни на что не похожем меню из 11 блюд, приготовленных из лучших плодов земли и моря, объединятся западные и индийские вкусы. Стоимость ужина начинается от 950 дирхамов.

Суббота, 13 октября

Воздавая должное черной икре, Ossiano представляет уникальное дегустационное меню, полное роскоши. В него вошли шесть блюд с использованием эксклюзивной черной икры со всего света. Забронировать ужин можно в период с 18:30 до 22:30, стоимость ужина составляет 830 дирхамов. В числе блюд черная икра «Кристал» и устрицы «Жилардо», икра белуги-альбиноса и икра белого осетра с молочной пеной на десерт. Ужин пройдет под живую музыку в исполнении Сальхи и Джозела, что станет одним из ярчайших событий кулинарного месяца.

ATLANTIS

THE PALM, DUBAI

Шеф из Южной Африки и шеф-повар Реймонд Вонг в стейкхаусе Seafire

Четверг, 18 октября, и пятница, 19 октября

В стейкхаусе и баре Seafire также пройдет ужин в четыре руки: его приготовит шеф-повар Реймонд Вонг вместе со знаменитым шефом из Южной Африки, судьей MasterChef Рубен Риффелем, который работает в ресторане One&Only в Кейптауне. В четверг 18 октября с 19.00 до 23.00 гостей ждет интерактивное барбекю в южноафриканском стиле, а 19 октября с 19.00 до 23.00 шеф Реймонд и Рубен подадут специальное праздничное меню из шести блюд в сопровождении лучших южноафриканских вин.

Когда под одной крышей собираются столько талантов и представлено столько разных меню, то кажется, что и месяца недостаточно, чтобы отдать должное этой феерии кулинарных талантов со всего мира. Во время кулинарного месяца в Atlantis, The Palm у вас будет возможность попробовать блюда из разных ресторанов по специальным ценам: можно будет приходить снова и снова.

Бронируйте по телефону +971 4 426 2626 или эл. почте restaurantreservations@atlantisthepalm.com.

Следить за событиями можно на сайте www.atlantisthepalm.com/special-offers/culinary-month.

***КОНЕЦ**

КОНТАКТНЫЕ ЛИЦА

Чарли Мэдсен, Brazen

+971 56 890 8435

charlie@wearebrazenpr.com

Ребекка Холл, Atlantis, The Palm

+971 55 110 0153

Rebecca.Hall@atlantisthepalm.com

Оливия Аткинсон, Atlantis, The Palm

+971 55 109 1011

Olivia.Atkinson@atlantisthepalm.com

Дополнительную информацию об Atlantis можно узнать по телефону +971 4 426 1000 или на сайте atlantisthepalm.com. Фотографии Atlantis в высоком и низком разрешении доступны на media.atlantisthepalm.com

Следите за Atlantis, The Palm в социальных сетях

Facebook: @AtlantisThePalm/ @NobuDubai/ @OssianoDubai/@RondaLocatelliDubai/@SeafireSteakhouse

ATLANTIS

THE PALM, DUBAI

@AyamnaDubai /@BreadStreetKitchenDubai
Instagram: @AtlantisThePalm/@NobuDubai/@OssianoDubai/@RondaLocatelliDubai/@SeafireSteakhouse
@AyamnaDubai /@BreadStreetKitchenDubai
Twitter: @Atlantis

Об Atlantis, The Palm, Дубай

Atlantis, The Palm — это первый развлекательный гостиничный комплекс в регионе, расположенный на полумесяце искусственного острова Пальма Джумейра в Дубае. Этот уникальный гостиничный комплекс, посвященный океанской тематике, открылся в сентябре 2008 года. На площади 46 гектаров расположился аквапарк Aquaventure, занимающий 17 гектаров, в гостиничном комплексе также много других интересных возможностей для развлечений, не только водных. В одном из крупнейших в мире океанариумов «Затерянный мир» (Lost Chambers) с лагунами и смотровыми окнами собраны более 65 000 представителей водной фауны. Система подводных коридоров и туннелей позволит погрузиться в атмосферу древней Атлантиды. Aquaventure — это аквапарк с объемом воды более 18 миллионов литров. Здесь потрясающие горки, искусственная река длиной 2,3 километра с приливами и бассейнами, водопадами и гейзерами. Не имеющий аналогов дельфинарий Dolphin Bay и Центр наблюдения за морскими котиками дают гостям отеля уникальную возможность поближе познакомиться с самыми дружелюбными млекопитающими. Atlantis, The Palm также можно назвать кулинарной меккой региона. Здесь расположены всемирно знаменитые рестораны, в том числе Bread Street Kitchen & Bar Гордона Рамзи, Nobu и Ronda Locatelli. Любителей шопинга порадует множество элитных бутиков и магазинов. Также есть все возможности для проведения переговоров и конференций.