

مجموعة فنادق الخليج تطلق مجموعة مبتكرة من المطاعم في Time Out في مجمع سيتي سنتر Market

المنامة - تعلن مجموعة فنادق الخليج، الرائدة في مجال الضيافة في البحرين، عن تدشين وفتح فروع جديدة لمجموعة من مطاعمها المتميزة بعلاماتها التجارية المتعددة في "Time Out" "Market" المزمع افتتاحها في مجمع سيتي سنتر في شهر ديسمبر القادم.

ثُبّرز هذه بالإضافة التزام المجموعة المستمر بتقديم تجارب طعام مميزة ومبتكرة، مما يعزّز موقعها الريادي في قطاع المطاعم في مملكة البحرين. تسعى مجموعة فنادق الخليج دائمًا إلى تقديم تجارب استثنائية للمواطنين والمقيمين والزوار، التزاماً من المجموعة بتوسيع عروضها وخلق وجهات جديدة في المملكة.

يهدف "تاييم أوت ماركت" إلى تقديم تجربة طعام استثنائية، حيث يجمع مجموعة متنوعة من أفضل المطاعم والمأكولات تحت سقف واحد، مما يعزّز من مكانة البحرين كوجهة متميزة في عالم الطهي والمطاعم.

والمطعم الثالث التي سوف يتم افتتاحها هي: هي مطعم "Mexicana Margarita by Doña" – تُعدّ هذه بالإضافة الجديدة امتداداً للعلامة الشهيرة مارغريتا مكسيكانا، التي تأسست في فندق الخليج البحرين عام 2009. تحت إشراف الشيف روبين هيريرا أغيليرا، تقدم دونيا تجربة أصلية للمذاق المكسيكي في تاييم أوت ماركت، من خلال قائمة مختارة تضم أطباقاً مميزة، مثل الفاهيتا الساخنة، والتاكو، والكاساديا المحسنة بالجبين، والتورتيللا المصنوعة يدوياً. تُستورد المكونات مباشرة من المكسيك لضمان نكهة تقليدية أصلية في كل طبق. وقد حازت مارغريتا مكسيكانا على العديد من الجوائز، بما فيها جائزة أفضل مطعم لاتيني من مجلة تاييم أوت البحرين ومجلة FACT.

أما المطعم المتميز الثاني فهو "Zen by China Garden" الذي سيقدم مجموعة غنية من أطباق كانتون وسি�تشوان وبكين. سيتم تحضير كل طبق بدقة على يد فريق من الطهاة الصينيين المحترفين بقيادة الشيف وانغ، حيث يقدمون النكهات الأصلية من تلك المناطق إلى "تاييم أوت ماركت البحرين". يُعتبر "تشاينا غاردن" أحد أبرز المطاعم في فندق الخليج

البحرين منذ عام 1996، وقد حاز على جوائز متعددة، بما في ذلك لقب أفضل مطعم صيني في البحرين من "FACT AWARDS" و"تاييم أوت"، كما احتل مرتبة من بين أفضل 20 مطعمًا في البحرين وفقاً لـ "BAHRAIN CONFIDENTIAL" في 2023.

ومطعم الثالث هو المطعم الهندي الجديد "Kāju" الذي سوف يقدم أرقى أنواع المأكولات الهندية لعشاق المطبخ الهندي. حيث تتنوع النكهات الهندية المتنوعة من كافة أقاليم الهند مع الابتكار العصري، مما يضيف عمقاً وتجربة لا تُنسى في كل طبق. سيرأذكم "Kāju" في رحلة طهي مميزة من خلال أطباقه التي تمزج بين الأصالة والتجدد، مع التركيز على استخدام أفضل المكونات واتباع أساليب الطهي الهندية التقليدية. سواء كنت تفضل النكهات الغنية والمفعمة بالتوابل أو الأطباق الخفيفة، فإن "Kāju" يعدكم بتقديم تجربة تُسعد الحواس وتلبّي تطلعات عشاق المأكولات الهندية في كل زيارة.

وبهذه المناسبة، قال السيد أحمد جناحي، الرئيس التنفيذي لمجموعة فنادق الخليج: "تتيح لنا شراكتنا مع تاييم أوت ماركت البحرين تقديم مطاعمنا المميزة وتوفير مزيد من خيارات الأطعمة الفاخرة لجميع مرتداي مجمع سيتي سنتر. هذه الشراكة تعكس التزامنا العميق بتنويع عروضنا وخلق وجهات جديدة تتجاوز حدود فنادقنا. نحن نسعى جاهدين لتقديم خيارات طعام جديدة ومبكرة وعالية الجودة تلبي الطلب المتزايد على التنوع والابتكار في قطاع المطاعم في مملكة البحرين".

وصرح إيان راسل، المدير العام لسوق "تاييم أوت" البحرين: "نحن متحمسون للترحيب بأرقى مفاهيم الطهي التي تقدمها مجموعة فنادق الخليج في سوق "تاييم أوت" البحرين عند افتتاحه في سيتي سنتر البحرين. لطالما عرفت المجموعة بتميز مطاعمنها وجودة طهاتها وخدماتها الرفيعة، ونحن فخورون بانضمامهم إلى قائمة مختارتنا لأفضل ما تقدمه البحرين." على مدار أكثر من 50 عاماً، قدم فندق الخليج مجموعة متنوعة من أرقى المأكولات العالمية إلى البحرين. ويشتهر الفندق بكونه وجهة رائدة في عالم المأكولات الفاخرة، حيث يحتضن 14 مطعماً من المطاعم البارزة والحاصلة على جوائز في المملكة.

يعتبر "تاييم أوت ماركت البحرين" مشروعًا مبتكرًا استلهما من مفهوم السوق الأول الذي أطلق في لشبونة عام 2014، كأول سوق عالمي للطعام، حيث يتم اختيار المشاركين فيه بناءً على تقييمات المحترفين. حالياً، يوجد "تاييم أوت ماركت" في تسعة مدن حول العالم، مع خطط لفتح المزيد من الفروع، ويتميز كل سوق بطابع يعكس الثقافة المحلية للمدينة التي يحتضنها.