

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

المنامة - تُعلن 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.

تُبرز هذه الإضافة التزام المجموعة المستمر بتقديم تجارب طعام مميزة ومبتكرة، مما يعزز موقعها الريادي في قطاع المطاعم في مملكة البحرين. تسعى مجموعة فنادق الخليج دائماً إلى تقديم تجارب استثنائية للمواطنين والمقيمين والزوار، التزاماً من المجموعة بتنويع عروضها وخلق وجهات جديدة في المملكة.

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

والمطاعم الثلاث التي سوف يتم افتتاحها هي:

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

أما المطعم المتميز الثاني فهو "Zen by China Garden" الذي سيقدم مجموعة غنية من أطباق كانتون وسيتشوان وبكين. سيتم تحضير كل طبق بدقة على يد فريق من الطهاة الصينيين المحترفين بقيادة الشيف وانغ، حيث يقدمون النكهات الأصيلة من تلك المناطق إلى "تايم 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"تايم أوت"، كما احتل مرتبة من بين أفضل 20 مطعمًا في البحرين وفقًا لـ "BAHRAIN CONFIDENTIAL" في 2023.

والمطعم الثالث هو المطعم الهندي الجديد "Kāju" الذي سوف يقدم أرقى أنواع المأكولات الهندية لعشاق المطبخ الهندي. حيث تتناغم النكهات الهندية المتنوعة من كافة أقاليم الهند مع الابتكار العصري، مما يضيف عمقاً وتجربة لا تُنسى في كل طبق. سيأخذكم "Kāju" في رحلة طهي مميزة من خلال أطباقه التي تمزج بين الأصالة والتجديد، 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 وتلبي تطلعات عشاق المأكولات الهندية في كل زيارة.

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

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

يُعتبر "تايم أوت ماركت البحرين" مشروعًا مبتكرًا استلهم من مفهوم السوق الأول الذي أُطلق في لشبونة عام 2014، كأول سوق عالمي للطعام، حيث يتم اختيار المشاركين فيه بناءً على تقييمات المحررين. حاليًا، يوجد "تايم أوت ماركت" في تسع مدن حول العالم، مع خطط لفتح المزيد من الفروع، ويتميز كل سوق بطابع يعكس الثقافة المحلية للمدينة التي يحتضنها.