

Travel Arabia

* كل ما هو جديد عن عالم السياحة والسفر

* رحلة رائعة على أرض الملوك والسلاطين

* شذى الفخامة وعبير الرفاهية



واستقبالهم من فريق عمل فندق والدورف أستوريا. ويظهر اعتماد المطعم على الأقمشة الخملية الناعمة، والتي يغطي عليها اللون الأرجواني والكريمي في الأرائك الطويلة التي صممت لتضمن الراحة لمرتادي المطعم بمقاعد الوثيرة، وعلى الطاولات توجد صحون وأوان زجاجية تتميز بنقوش ذات لون بنفسجي. مع وجود مصابيح كبيرة الحجم منخفضة الارتفاع تتدلى من السقف، وزخارف من الخطوط العربية على الجدران تضيء مزيداً من الأناقة والروعة. يضاف إلى ذلك أن غرف الطعام الخاصة تحتوي على مصابيح ذات تصميم مشابه للشموع تتوضع على طاولات خشبية تمنحها قدراً إضافياً من الأناقة.

كما يتكسب المطعم بفضل إطلالته المذهلة على مياه الخليج العربي وجزيرة مرجان رونقاً وسحراً لا مثيل لهما. ويمكن للضيوف الاستمتاع بتناول الشيشة بعد وجبات العشاء على الشرفة أثناء استمتاعهم بنفحات الهواء المنعشة التي تزيد من روعة الأجواء الخلابة التي يوفرها المطعم. يقع فندق والدورف أستوريا رأس الخيمة بين جبل الحجر، وملعب الغولف، والشواطئ الرملية، ومياه الخليج العربي المتلألئة، وبعد مسافة 50 دقيقة عن مطار دبي الدولي. ويقدم الخدمات المتميزة التي تفخر بها علامة والدورف على واحد من أروع الشواطئ المذهلة في منطقة الشرق الأوسط.

وكان الشيف جو برزا، والذي يعد من أهم كبار الطهاة على مستوى منطقة الشرق الأوسط، قد عمل على إعداد قوائم الطعام التي تتماشى مع طبيعة المطعم. وفي تعليق له صرح أندري هيرينشميدت، المدير العام قائلاً: «إن قوائم الطعام التي أعدها الشيف جو تمثل مزيجاً رائعاً من الأناقة والروعة والإبداع. إنه شخص يحب الابتكار ويؤدي عمله بكل احترافية، كما أن قائمة الأطباق التي أعدها تعكس الطابع الذي يتميز به المطعم».

وكان الشيف جو برزا، قد استلهم الأطباق التي أعدها من أفضل ما تتميز به منطقة الشرق الأوسط. وعمل على إحداث تعديلات على أكثر الأطباق التقليدية ضمن القائمة، وأجرى تغييرات عديدة، لينتهي به الأمر بإعداد قائمة طعام تنبض بالحياة من خلال أسلوب مبدع وفريد.

ودائماً ما يتساءل الشيف برزا: «لقد كنا نعد أطباق الطعام ذاتها على مدار آلاف السنين، ولكن لماذا يجب أن نقدم الحمص مع الطحينة؟ وماذا لو أننا أضفنا أوراق الزعتر بدلاً منها؟». ويسعى الشيف دوماً للتلاعب بالأصناف والنكهات، وبالتأكيد فإن النتيجة التي يحققها في النهاية تجعل المطعم مفعماً بالحياة من خلال لمسات أنيقة وفريدة. ومنذ افتتاحه في الأول من أغسطس، تميز المطعم بشخصية خاصة، ويمكن للزائرين القادمين لملاحظة طابعة الفريد لحظة وصولهم

