



مطعم زووبا: تجربة مصرية فريدة تصل إلى البحرين

يقدم المأكولات المصرية بلمسة معاصرة وأجواء مستوحاة من القاهرة

تصوير: محمد سرحان

افتتح مطعم «زووبا» المصري الشهير أول فروعه في مملكة البحرين ضمن مشروع الليوان، ليجلب معه تجربة الطعم المصري الفريد المستوحى من القاهرة. حيث انطلق لأول مرة في القاهرة، وأصبح علامة بارزة في تقديم الطعام المصري الأصلي بنكهات مميزة ويلمسة عصرية، محققاً نجاحات كبيرة على مستوى العالم، من خلال تقديم أطباق تمثل التراث المصري بلمسات عصرية، تلبى تطلعات الزبائن بمختلف أذواقهم.

رحلة زووبا العالمية

بدأت رحلة زووبا في مصر، حيث يمتلك تسعة فروع منتشرة في القاهرة، تقدم أطباقاً مصرية أصيلة بنكهات مميزة ومكونات طازجة. وبفضل الإقبال الكبير عليه، قرر فريق زووبا توسيع أفقهم خارج حدود مصر، فافتتحوا فرعاً في نيويورك بالولايات المتحدة، وأربعة فروع في المملكة العربية السعودية، وفرعاً في الكويت، وأخيراً بمملكة البحرين، ليضيف لمسة مصرية فريدة لعالم المأكولات البحرينية.

ويجسد المطعم الذوق المصري التقليدي ممزوجاً بروح العصر، ويأتي هذا النجاح نتيجة لسنوات من الجهد والعمل المتواصل. ليتمكن من دخول قائمة «أفضل ٥٠ مطعمًا في الشرق الأوسط وشمال إفريقيا» والحفاظ على هذا الإنجاز ثلاث سنوات متتالية، ما يعكس مستوى التميز والجودة في تقديمه الأطباق المصرية.

تميز عالمي وحضور دولي

واستطاع زووبا أن يترك بصمته في المحافل الدولية، ففي عام ٢٠١٦ تمت دعوته إلى المشاركة في أول مهرجان للطعمية في سوق بورو التاريخي في لندن، حيث نافس بقوة وتمكن من الفوز بكأس أفضل فلافل بفارق صوت واحد، ما يدل على شعبية أطباقه المصرية حتى خارج حدود الوطن العربي، وإعجاب الجمهور العالمي بنكهاته المميزة. ويتطلع القائمون على المطعم إلى استقبال الزبائن بتشكيلة من الأطباق المصرية التقليدية التي تحمل طعم القاهرة المميز. وتتضمن قائمة الطعام في المطعم مجموعة متنوعة من الأكلات التي لطالما عرفت بها المائدة المصرية، مثل الفول، والطعمية، والكشري، والملوخية، إلى جانب الفطير المشلتل الطازج، والحواشي الشهير. وكل طبق يتم تقديمه في المطعم يعكس جودة ما يقدمه من أطباق، ويعيد إلى زواره ذكريات الأجواء المصرية الأصلية.

جدير بالذكر أن زووبا يقدم الأطباق الشهيرة، ويسعى أيضاً إلى خلق تجربة تناول طعام متكاملة، تجعل الزبائن يشعرون وكأنهم في القاهرة، عبر الأجواء والديكورات والنكهات، في تجربة استثنائية تغنيهم عن السفر.



«فندق فورسيزونز» يقدم عروضاً مميزة في مطاعمه خلال شهر نوفمبر



أمسيات لبنانية

يقدم مطعم بيبيلوس اللبناني أمسية ساحرة مع غروب الشمس، ويستقبل ضيوفه في موقعه المتميز على شاطئ فورسيزونز خليج البحرين، حيث يمكن للزوار الاستمتاع بأنغام الموسيقى الحية. بالإضافة إلى ذلك، يقدم المطعم مجموعة متنوعة من المشروبات المبتكرة والمقبلات اللبنانية الشهية، مثل البطاطا الحارة، وطاجين الكبة، والفلافل بالجبن، ليعضي أجواء مميزة على هذه التجربة الفريدة.

3 أيام من الإبداع

يسر مطعم «وولفغانغ باك» أن يعلن تقديم تجربة فريدة من نوعها، حيث سيستضيف مجموعة من الفعاليات الخاصة في الفترة من ٧ إلى ٩ نوفمبر، حيث يتعاون الشيف التنفيذي في «براين بيكر» مع الشيف «كاميل جوشي» على تطوير الحلويات في مجموعة «وولفغانغ باك»، لتقديم قائمة مميزة من الأطباق.

50 عاماً من الفن البحريني

يعود «برانش الجمعة» الفني في «بحرين باي كيتشن» هذا العام بالتعاون مع العلامة التجارية البحرينية «الندى» احتفاءً خاصاً بالفنان التشكيلي البحريني عباس الموسوي، بمناسبة مرور خمسين عاماً على مسيرته الفنية. يدعوكم المطعم للانضمام إلى تجربة استثنائية تجمع بين الفن التشكيلي والإبداعات الطهوئية، حيث يقدم البوفيه مختارات من أشهر الأطباق ومحطات الطعام المتخصصة.

مجموعة شاي بعد الظهيرة

يقدم «باي فو لاونج» في فندق فورسيزونز خليج البحرين تجربة فريدة لعشاق الفنون، تجمع بين الفن التشكيلي وفنون الطهي، من خلال إطلاق باقة شاي الظهيرة الحصرية خلال شهر نوفمبر. تأتي هذه الفعالية بالتعاون مع الفنان التشكيلي البحريني عباس الموسوي، احتفاءً بمرور



«برامافيرا» في الريتز كارلتون.. تجربة إيطالية تأخذك إلى قلب روما



يقدم مطعم «برامافيرا»، الكائن في فندق ومنتجع الريتز كارلتون البحرين، تجربة طعام استثنائية تنقل الضيوف مباشرة إلى أجواء إيطاليا. حيث يتميز المطعم بتقديم قائمة من الأطباق الإيطالية التقليدية التي تعكس روح المطبخ الإيطالي، حيث يقوم فريق من الطهاة المحترفين بتحضير الأطعمة باستخدام أجود المكونات الطازجة المستوردة خصيصاً من إيطاليا، لتضمن للزوار نكهات أصيلة.

ويضم «برامافيرا» خيارات متعددة تلبى مختلف الأذواق؛ من المعكرونة الطازجة المصنوعة يومياً إلى البيتزا المخبوزة في فرن الحطب التي تتميز بخواص مثالية ونكهات غنية، بالإضافة إلى مجموعة متنوعة من المقبلات الإيطالية المحضرة بحب وعناية. وتضفي الأجواء العائلية الدافئة لمسة إضافية إلى التجربة، حيث يعد المطعم مكاناً مثالياً لتناول الطعام مع العائلة أو الأصدقاء.

وتكتمل تجربة «برامافيرا» مع العزف الحي على الجيتار، حيث يمكن للزوار الاستمتاع بموسيقى إيطالية كلاسيكية أثناء تناول وجباتهم، ما يضفي على المكان أجواء رومانية تذكر بأجواء المدن الإيطالية الشهيرة مثل روما وفلورنسا.

كما يوفر «برامافيرا» تشكيلة من الحلويات الإيطالية الأصلية، مثل التيراميسو والبانانا كوتا، التي تقدم بلمسات عصرية تضفي لمسة ختامية مثالية للوجبة. ويُعد المطعم خياراً مثالياً لعشاق المطبخ الإيطالي.

خمسعين عاماً على مسيرته الفنية. وستسنى للضيوف الاستمتاع بتناول أشهى السندويشات والمخبوزات الفاخرة، التي يحضرها الشيف التنفيذي للحلويات عماد بوكلي، والمقدمة في قطع فنية مزينة بريشة الفنان عباس الموسوي.

تشكيلة أطباق الرافيوالي الإيطالية

يقدم «باي فو لاونج» في بهو فندق فورسيزونز خليج البحرين، ابتداءً من شهر نوفمبر القادم، تشكيلة مميزة من أطباق الرافيوالي الإيطالية لضيوفه. تتميز هذه التشكيلة بنكهات متنوعة لتلبية مختلف الأذواق. يمكن للزوار الاستمتاع بطبق الرافيوالي المحشو بالبطاطس والنعناع وجبنة «بيكرينو» الإيطالية، بالإضافة إلى خيارات لمحبي اللحوم تشمل الرافيوالي المحضر باللحم البقري والكماة أو بلحم البط مع صلصة التوت المميزة.