



حافظ على ثبات أسعاره وجودة أطباقه رغم ارتفاع التكاليف

«مطعم ساموي» يقدم الأطباق التايلاندية والآسيوية بقائمة متنوعة تناسب مع جميع الأذواق



تنوع الفئات التي تقصد المطعم، مؤكداً أن المحافظة على مستوى ثابت من جودة الطعام تعد من الأولويات الأساسية في العمل، إلى جانب الاهتمام بطريقة تقديم الأطباق وتجربة الزبون داخل المطعم. ويقدم ساموي خدماته من خلال فرعين في البحرين، أحدهما في منطقة السيف والآخر في منطقة الجنبية، ويوفر من خلالهما قائمة من الأطباق التايلاندية والآسيوية التي تجمع بين المقبلات والأطباق الرئيسية والمشروبات والحلويات. وأكدت إدارة ساموي أن المطعم سيواصل العمل على تطوير قائمة الطعام وتجربة زبائنه مع الحرص على الحفاظ على هويته التايلاندية والتركيز على الجودة والنكهة والتنوع، إلى جانب تقديم خدمات الترميم للمناسبات والفعاليات، بقوائم وخيارات متنوعة تتناسب مع طبيعة وحجم كل مناسبة.

وأشارت إلى أن فكرة المطعم تركز على تقديم الأطباق التايلاندية مع الحفاظ على هويتها ونكهاتها المعروفة، إلى جانب توفير قائمة متنوعة تتيج للزبائن اختيار الأطباق التي تتناسب مع أذواقهم. وحول ما يميز المطبخ التايلاندي عن المطابخ الأخرى، أوضحت الإدارة أن المطبخ التايلاندي يتميز بتعدد النكهات وتداخلها، حيث تجمع الأطباق بين الطعم الحار والحلو والحامض والمالح، وهو ما يمنح المطبخ خصوصيته ويجعله مختلفاً عن كثير من المطابخ الآسيوية الأخرى. ويحرص المطعم على إبقاء هذه الخصائص حاضرة في أطباقه، مع مراعاة اختلاف مستويات تقبل الزبائن للنكهات القوية والتوابل، بما يتيح تقديم تجربة مناسبة شريحة واسعة من الزبائن. ولفتت الإدارة إلى أن اختيار الأطباق وتطوير القائمة يرتبطان أيضاً بملاحظات الزبائن، وخصوصاً مع

يعد مطعم «ساموي» من المطاعم المتخصصة في المطبخ التايلاندي، ويقدم قائمة متنوعة تضم أطباقاً تقليدية ومبتكرة من المأكولات البحرية والدجاج واللحوم، إلى جانب أطباق الأرز والنودلز والكاري والشوربات والسلطات والمقبلات والحلويات، مع الحرص على تقديم نكهات تتناسب مع مختلف الأذواق. بدورها أوضحت إدارة مطعم ساموي، أن المطعم يحرص على تحقيق التوازن بين جودة الأطباق والأسعار المقدمة للزبائن، رغم ارتفاع تكاليف المكونات والمواد من قبل الموردين الذي شهده خلال الفترة الماضية. وأضافت الإدارة أن المطعم يسعى قدر الإمكان إلى استيعاب ارتفاع التكاليف من دون تحميلها بصورة مباشرة على الزبائن، مؤكدة أن الحفاظ على جودة المكونات وثبات مستوى الأطباق يمثل أولوية أساسية للمطعم.



طبق الأسبوع: «توم يم سوب»



يعد طبق «توم يم سوب» من الأطباق الأكثر شهرة في المطبخ التايلاندي، إذ يعتمد على الجمع بين النكهات الحارة والحامضة في طبق واحد. ويقدم الطبق عادة كحساء ساخن، مع مكونات متنوعة تمنحه مذاقاً متوازناً وغنياً.

وتتكون وصفته من مرق تضاف إليه مكونات أساسية مثل عشبة الليمون، وأوراق الليمون والزنجبيل التايلاندي، إلى جانب الفلفل الحار وعصير الليمون. ويمكن تحضير الطبق مع الروبيان أو الدجاج أو المأكولات البحرية، بعدة طرق.

ويتميز «توم يم» برائحته القوية، نتيجة استخدام الأعشاب والتوابل الطازجة. التي تمنحه الحموضة الناتجة عن الليمون نكهة واضحة، بينما تضفي التوابل والفلفل الحار حرارة تختلف درجتها بحسب طريقة التحضير.

ويحظى الطبق بحضور لافت في المطاعم التايلاندية، خصوصاً لدى الباحثين عن تجربة مختلفة عن أنواع الحساء التقليدية. كما يمكن تناوله منفرداً أو إلى جانب أطباق الأرز والنودلز.

وتبقى طريقة إعداد المرق وتوازن المكونات العامل الأهم في نجاح الطبق، إذ إن زيادة أحد المكونات قد تلغي على بقية النكهات وتغير طابعه المعروف.



يقدم من خلاله البطاطس بالآيس كريم

هنا البوعيين يطلق مشروعه Choco Spuds الجديد من نوعه

تغطية: حنان أسامة

أطلق منها البوعيين للمرة الأولى في البحرين تجربة «Choco Spuds»، وهي خلطة خاصة تجمع بين البطاطس «الكو» والآيس كريم، في تركيبة غير معتادة تمزج بين النكهات الحارة والحلوة، مع الإبقاء على تفاصيل الخلطة لتكتشف من خلال التدقيق.

وتأتي «Choco Spuds» نتيجة شغف البوعيين بالطبخ ورغبته في تقديم فكرة مختلفة عن النكهات التقليدية، حيث بدأت التجربة كمحاولة للخروج عن المألوف وتجريب مكونات قد تبدو متباعدة في طبيعتها، قبل أن تتحول إلى منتج جاهز لطرحة في السوق البحريني. وأوضح البوعيين أن فكرة المنتج تقوم على الجمع بين عناصر قد لا يتوقع المستهلك التقاءها في طبق واحد، مبيّناً أن التباين بين النكهة «السايسسي» والحلوة والآيس كريم هو ما يمنح التجربة خصوصيتها، ويجعلها مختلفة عن التركيبات المعتادة في عالم الحلويات. وأشار إلى أن الفكرة تثير بطبيعتها تساؤلاً لدى من يسمع عنها للمرة الأولى: «كيف يمكن لهذه المكونات أن تصبح طبقاً واحداً؟» وهو التساؤل الذي تعدد الإبقاء عليه من دون إجابة مسبقة، حتى يعيش المستهلك التجربة بنفسه ويحكم على المذاق.

وبين أن تفاصيل «Choco Spuds» لم تكشف بالكامل قبل إطلاقها، باعتبار أن وصف مكونات الخلطة لن يقلل التجربة كما هي، موضحاً أن عنصر المفاجأة جزء أساسي من الفكرة، وأن التدقيق هو الطريقة الأفضل لاكتشاف طبيعة النكهات وتناسقها. وأكد البوعيين أن الخلطة جرى تطويرها بشكل خاص لتقديم تجربة مختلفة، لافتاً إلى أنها جاءت بتركيبة غير مطروحة، بحسب وصفه، في السوق المحلي أو الخارجي، وأن الهدف من ابتكارها لم يكن إضافة نكهة جديدة فحسب، بل تقديم تجربة يتذكرها المستهلك من أول تذوق. ويعكس إطلاق المنتج توجه البوعيين إلى تجربة أفكار غير تقليدية في الطبخ، مستفيداً من اهتمامه بالنكهات ومحاولاته المستمرة لتجريب تركيبات جديدة، بعيداً عن القواعد المعتادة في تقديم الحلويات.

ومع طرح «Choco Spuds» في البحرين، يترك البوعيين تقييم التجربة للجمهور، وسط تركيبة تجمع بين «الكو» والآيس كريم، وبين النكهتين الحارة والحلوة، في تجربة تعتمد على التدقيق أكثر من الوصف.

