



خبر صحفي
للنشر الفوري
2023 يوليو

كافيه بتيل يطلق قائمة طعام جديدة مستوحاة من المطبخ المتوسطي لهذا الصيف القائمة تضم تشكيلة مختارة من الأصناف المُحضرة من أجود المكونات الموسمية وبإشراف أمهر الطهاة

دبي، دولة الإمارات العربية المتحدة – كشف كافيه بتيل، المقهى والمطعم المتوسطي الشهير والحائز على جوائز، عن إطلاق قائمة طعام صيفية جديدة في جميع فروعه ومنصات توصيل الطلبات في دولة الإمارات والمملكة العربية السعودية. وتضم القائمة مجموعة من الأطباق الصحية المُحضرة بحرفية عالية من أفضل المكونات الطازجة والنكهات الأصلية.

وتعكس الخيارات الجديدة خبرة وابداع الشيف نيكولاس كوادرادو، رئيس الطهاة في كافيه بتيل، ومهارة فريقه. وتعليقاً على هذا الموضوع، قال كوادرادو: "نحرص في كافيه بتيل على تقديم قوائم طعام محضرة من نكهات أصيلة وفق أعلى مستويات الجودة، لتمنح الضيوف تجربة مأكولات متوسطة فريدة. ويشرف على تحضير هذه المأكولات فريق محترف من الطهاة الشغوفين بالمطبخ المتوسطي الغني بالأطباق الشهية. كما نحرص على توفير مكونات عالية الجودة ابتداءً من الدقيق الفرنسي التقليدي إلى الكمأة السوداء الإيطالية. ونقدم للضيوف مجموعة مختارة من الأطباق الصيفية الغنية بأشهى النكهات التي تعكس تنوع المطبخ المتوسطي وغناه".

وابتكر الشيف كوادرادو قائمة الطعام بإلهام من المكونات التي اكتشفها خلال رحلاته إلى إيطاليا وفرنسا وإسبانيا واليونان، حيث حرص على تقديم أطباق تتناغم فيها النكهات الشهية مع المكونات الطازجة لتقديم أشهى مأكولات المطبخ المتوسطي بما فيها:

- شكشوكة الخضار المحضرة من مكونات مغذية بما فيها خضار صيفية وصلصة خضراء بنكهة لاذعة فوق قطعة خبز عضوي مخمر ومحمص، إلى جانب سلطة الجرجير والخس المفروم.
- طبق البيض المخفوق مع الكمأة المعدّ من البيض البلدي والزبدة البيضاء الإيطالية مع الكمأة السوداء من متجر تارتوفي مورا. ويُقدم الطبق مع الهليون فوق قطعة كرواسان هشة.

- باستا ثمار البحر الصقلية، وهي سلطة ساخنة مع قطع كالاماري صغيرة وطازجة وقريدس وباستا باتشيري وفلفل مشوي مع الفلفل القلوري الحار وفتات الخبز بالفستق.
- طبق كواترو فورماجي رافيولي المكون من باستا البيض المحضرة من قبل فريق الطهو مع أربعة أنواع فاخرة من الجبن الإيطالي، وتُقدم مع الفلفل المشوي وصلصة الطماطم والخوخ.
- طبق بريمافيرا سمك النّهاش الأحمر المقلي والمحضر على الطريقة المتوسطية مع ريزوتو فارو خفيف وخضار صيفية طازجة و صلصة الزبدة بالأعشاب.
- ديت تريلوجي المعاد ابتكاره من بودينج التمر الذي تشتهر به العلامة، ويتألف من ثلاثة أنواع من بودينج التمر المحشو بتمور بتيل العضوية مع صلصات الفانيليا والهيل والقهوة وجيلاتو.
- حلوى تيراميسو الفراولة والفستق المكوّنة من طبقات من حلوى مادلين بالفستق مغطسة بالفراولة الطازجة ومغطاة بكريمة ماسكربوني الإيطالية.
- وتكتمل التجربة مع خيارات الكوكتيلات المنعشة، بما فيها موخيتو الكيوي وشراب فيز الفوار بنكهة البطيخ، إلى جانب ديتوكس الصيفي و سموذي الفطور. وتتيح القائمة الجديدة لعشاق القهوة فرصة الاستمتاع بالمذاق الشهي للقهوة الفرنسية المحضرة من حبوب القهوة ذات المنشأ الواحد، إلى جانب موكا ملكية بالزعفران وهي قهوة مغطاة بالشوكولاتة والزعفران مع شراب التمر العضوي.

لمزيد من المعلومات، يرجى زيارة [@cafe.bateel](https://cafe.bateel.com) و bateel.com/cafe.

-انتهى-

لمحة عن كافيه بتيل

يشتهر كافيه بتيل، المطعم الشرقي الحائز على جوائز، منذ انطلاقه في عام 2007 بتوفير أطباق مبتكرة وعالية الجودة وخدمات ضيافة مميزة. ويقدم المطعم لضيوفه أطباقاً أصيلة مستوحاة من مطابخ البحر المتوسط، ليتيح لهم الاستمتاع بمجموعة من المأكولات والمشروبات الصحية والمعدة باستخدام أفضل المكونات الطبيعية، وسط أجواء مريحة ومحبة.

وحصل كافيه بتيل على جوائز بي بي سي جود فود الشرق الأوسط لأفضل مقهى في دولة الإمارات في عام 2022؛ وأفضل مخبز ومقهى في عام 2021؛ وأفضل مطعم صحي في عام 2020. كما تم اختياره كأفضل مطعم في المملكة العربية السعودية في حفل

توزيع جوائز الطبخ العالمية في عام 2021.

للاستفسارات الإعلامية:

مالاىكا فرناندىز | حنين المصرى | تالا المصرى | جيهان السابق

Atteline

هاتف: +971569173650 | +971551533151 | +971502487226 | +971545588591

بريد إلكترونى: cafebateel@atteline.com