



منى العرفج وشيخة العرفج (زين علام)



مريم الشطي



منى العرفج وابنتها مريم الشطي صاحبة المطعم

مريم الشطي نقلت الفكرة من أستراليا إلى الكويت مطعم Be.. مشروع عائلي يقدم لزبائنه فرصة الاستمتاع بالحياة والاسترخاء



مدخل مطعم Be حيث يقدم بعض الأنشطة التي تساعد على الاسترخاء



صورة جماعية لفريق مطعم Be



لمشاهدة الفيديو يمكن استخدام QR كود أو الـ

على الأفضل والأكثر نقاء من الطعام والمشروبات، ومطعم Be له فلسفته الخاصة، وهي فلسفة التصالح مع الطبيعة ودعم البيئة الصحية النظيفة، ويقع المطعم في منتجع رمال في البدع، في مكان ساحر أمام البحر والهواء المنعش والنقي، ووسط حدائق جميلة وغنية بالأشجار والورود، وتمتد جلساته المتنوعة على مساحة واسعة توفر لمرتابه تجربة فريدة للاستمتاع بالحياة.

الطعام يتميز بأنه «طبخ منزلي» يجمع بين المكونات الصحية والوصفات اللذيذة

من المأكولات والمشروبات، منها القهوة والعصائر الطازجة وكذلك «الكبسة النباتية» وهي وصفة خاصة من ابتكار مريم الشطي، وجميع المنتجات المستخدمة في إعداد المأكولات والمشروبات في المطعم ذات جودة عالية، عضوية وطبيعية تماما وغير معالجة بالمواد الحافظة والأصبغ وغيرها، إضافة لاستخدام مياه Kangen Alkaline القلوية، لأن مريم تريد أن يحصل زبائنها

أسيرا لروتين يومي طاحن من دون أن ننتبه لأنفسنا ونتمامل في الحياة بشكل أفضل، من هنا حرصت مريم على أن يكون مطعم Be مكانا للتأمل في الذات والحياة وأخذ مساحة من الوقت ليعيش الإنسان حياته هو، وأن يكون هو على طبيعته وبلا تكلف، ومن هنا جاء اسم المطعم Be بمعنى أن «يكون» الشخص على طبيعته، يعيش جمال والطبيعة ويشعر بها. والمطعم يقدم قائمة غنية

يعتبر بمنزلة مشروع عائلي، حيث يشارك الأهل والأصدقاء في إعداد الطعام الذي يتميز بأنه «طبخ منزلي» يجمع بين المكونات الصحية والوصفات اللذيذة. من جهتها، أكدت منى العرفج والدة مريم أن المطعم يعد فكرة رائدة وضرورية في هذا الزمن، حيث تجد الناس مشغولين دائما ومنهمكين بأمور كثيرة تسرق منا أجمل فترات العمر، وربما كثير منها غير ضروري فتجد أهدنا يصبح

للجسم، مضيئة أن الهدف من إقامة هذا المطعم أن يكون مكانا للراحة والاسترخاء والحصول على طعام صحي ومياه نقية متوازنة، إضافة لفرصة جيدة لقضاء وقت ممتع ومساحة للتأمل والخروج من الروتين اليومي الذي يستهلك حياتنا بالتوتر والقلق على كل شيء، فهو ليس مجرد مكان للأكل، وإنما هو تجربة لتغذية الروح والجسد معا. وأضافت الشطي أن المطعم

المطعم متخصص في الأكل النباتي فقط ويقدم المياه القلوية التي تضمن توازنا صحيا مريحا للجسم

محمد الخالدي
في حفل جميل اجتمع فيه الأهل والأصدقاء وعدد كبير من الباحثين عن التميز، افتتحت مريم الشطي مشروعها الخاص وهو مطعم Be، الذي أكدت أنها نقلت فكرته من أستراليا عندما كانت تدرس هناك. وأوضحت أن المطعم متخصص في الأكل النباتي فقط ويقدم المياه القلوية التي تضمن توازنا صحيا مريحا



من الأنشطة التي يقدمها المطعم



أحد أطباق المطعم المميزة



مدخل المطعم



ركن إعداد المشروبات الطازجة



الجلسة الداخلية المخصصة للهدوء والتأمل وتستخدم لتقديم جلسات تطوير الذات



طفلة مشاركة في حفل الافتتاح



طعام مميز وصفاء للذهن



طبق نباتي مميز



بعض الأطباق المميزة التي يقدمها المطعم