



لقطة تذكارية لفريق «المذاق الجamaيكي» (زين علام)

أول مطعم في الكويت يقدم المذاق الأصلي بمكوناته الطبيعية والطازجة «المذاق الجamaيكي» في المنقف أشهر المأكولات «الكاريبية»



أيانا شانتي مع فريق «المذاق الجamaيكي»

يقدم مع صنفين جانبيين من اختياركم. وتحظى تشكيلة مطعم المذاق الجamaيكي بإعجاب الجميع، حيث تقدم أطباقا مختلفة من اللحوم بمقدمتها: عكاوي بقري، وطاجن اللحم البقري البني، ويخني اللحم البقري الأميركي، وضلوع الدجاج، وضلوع جيرك، وضلوع مشوية على الفحم، والضلوع الكاريبي، وشرائح لحم ستيك متنوعة، ولحم الماعز الكاريبي.

أطباق جانبية

وهناك عدة أطباق جانبية من المذاق الجamaيكي، مثل الأرز المقلّي، والمتبل، والأرز والبازلاء، والأرز مع السبانخ، وماك مع الجبن، وسلطة البطاطس، وخبز الذرة، كما تتوافر تشكيلة من أطباق الخضراوات كالفاصولياء الخضراء المتبلّة، والسبانخ، والذرة، والملفوف، والفاصولياء، المخوذة، والموز المقلّي، ويخني البازلاء الجamaيكي، والبامية المقلية.

عالم السلطة والحلويات

ولعشاق السلطات بأنواعها يقدم مطعم المذاق الجamaيكي تشكيلته من السلطات المتنوعة كالسلطة بالدجاج، وسلطة الشيف الخاصة، وسلطة البطاطس بلاس، وسلطة سيزر الجamaيكية، وسلطة جيرك بالدجاج وسلطة الروبيان، أما الحلويات فهناك أيضا تشكيلة رائعة من كيك الجزر وكيك الليمون والسفن أب، البراونيز مع القهوة، وبودنج البطاطا الجamaيكي، والخبز والجبن، والكيك الأسود الجamaيكي، وخبز جوز الهند، وفيستيفال الطحين المتبل بالبهارات الجamaيكية والسكر المقلّي، وهناك تشكيلة واسعة من المشروبات والعصائر والشاي بأنواعه والقهوة وغيرها.

أطباق الأطفال

وهناك تشكيلة من الأطباق المتنوعة واللذيذة التي أعدت خصيصا للأطفال بمذاقها الجamaيكي الرائع والتي تقدم مع اختيار صنفين جانبيين، وكذلك الذرة المطبوخة بالبخار وماك الجبن والفاصولياء والبازلاء والجزر، وكذلك معكرونة الديك الرومي، ونجس السمك، وشرائح الدجاج، وفتائر السلمون التي ستعال إعجاب الأطفال. ويسعد مطعم المذاق الجamaيكي أن يستقبلكم وضيوفكم على موائده لتذوق أشهر الأطباق التي تجعل من اللقاء ذكري لا تنسى بصحبة الأهل والأصدقاء في أجواء مميزة وضيافة عريقة.

من الشورية، كساندويتش الدجاج مع الجبن والبيض، وساندويتش الديك الرومي، وساندويتش اللحم البقري، أما الشوريات فيتم إعدادها بصورة رائعة كشورية الدجاج المنزلية، وشورية البازلاء، وشورية الفاصولياء البيضاء، وشورية صوص الفلفل. وتتمتع أطباق مطعم المذاق الجamaيكي بتنوع رائع، إذ يقدم طاجن الدجاج البني المطبوخ مع الخضار، والذي يقدم مع الأرز والبازلاء واختيار من الخضار، وطبق الدجاج الكاريبي المتبل مع بودرة الكاري الجamaيكي والبصل والخوم والبصل الأخضر والفلفل الأسود المطبوخ فوق الموقد، وطبق دجاج جيرك جamaيكي المتبل والمحمّر مع صوص جيرك من المطبخ الجamaيكي الخاص من مزارع الكركم مع فلفل رومي إضافي، وطبق الدجاج المشوي مع توابل جamaيكا ورشة من زعتر جamaيكا والسذي يقدم مع سلطة البطاطس والخضراوات.

أطباق بحرية

كما يقدم مطعم المذاق الجamaيكي في مجمع ميرال مجموعة واسعة من المأكولات البحرية من المذاق الجamaيكي، كالروبيان الكاريبي، والروبيان المشوي، وروبيان جيرك، والروبيان مع الصوص الأبيض، والروبيان مع صوص التريايكي، وسمك أسكوفيتش، والأكي وسمك المملح وهي فاكهة جamaيكية على البخار في الزبدة أو الزيت مع البصل والطماطم والفلفل الأسود والبصل الأخضر ويقدم مع الأرز الأبيض أو البطاطس المسلوقة والزلابية، وطبق السمك البني المطبوخ على البخار في صوص بني خفيف، والذي

الطبخ من حيث التوابل والتأثيرات من سكان البلد الأصليين في الجزيرة والذين يشكلون خليط من الأسبان والإنجليز والهنود والأفارقة والصينيين الذين سكنوا جamaيكا، كما تأثر المطبخ الجamaيكي بمحاصيل جنوب شرق آسيا المداري، إضافة إلى الأطباق المتنوعة مع تشكيلة واسعة من الأطباق البحرية وغيرها والتي جاءت من الثقافات والتقاليد الأخرى التي تأثرت بجamaيكا وأثرت فيها.

ومعه تشكيلة واسعة من المأكولات البحرية، الفاكهة المدارية، واللحوم، وبالنسبة للمقبلات تتوافر في مطعم المذاق الجamaيكي مجموعة واسعة من الخيارات من فطائر الخضراوات وفطائر السمك المملح، وفطائر الموز، وفطائر السبانخ، والموز المقلّي، وكرواسان لحم البقر، واجنحة تاست أوف جamaيكا الكاريبي، واجنحة تاست أوف جamaيكا جيرك، وفطيرة لحم جamaيكا، وهي بنكهات متنوعة وطعم أخاذ.

يقدم مطعم المذاق الجamaيكي مجموعة مميزة من الأطباق الجانبية الخفيفة مع ما تختارونه من السلطة، ومن بين هذه الأطباق معكرونة الديك الرومي، والسلمون المخيون، وسمك المقلّي «النهاش الطازج»، وسمك بدون عظم «الغلييه المقلّي والمتبل»، ودجاج سافوري المشوي، والأجنحة، وشباتي الدجاج، وشباتي اللحم، وغيرها من أزوع وألذ المأكولات التي ستعال إعجابكم بالتأكيد، إضافة إلى تشكيلة من الساندويتشات التي تقدم مع اختياراتكم

وسط إقبال من عشاق المأكولات الكاريبية والأطباق اللذيذة تم افتتاح أول مطعم جamaيكي في الكويت بمجمع ميرال الكائن في منطقة المنقف على الطريق الساحلي، والذي يتميز بموقعه الرائع وإطلالته الأخاذة.

ولأن الكويت تزخر بالكثير من عشاق المأكولات والذواقة من مواطنين ومقيمين، فقد نشأت فكرة إنشاء هذا المطعم الذي جذب الكثيرين ليتعرفوا على المأكولات الجamaيكية التقليدية بطعمها الأصلي وبمذاقها المميز.

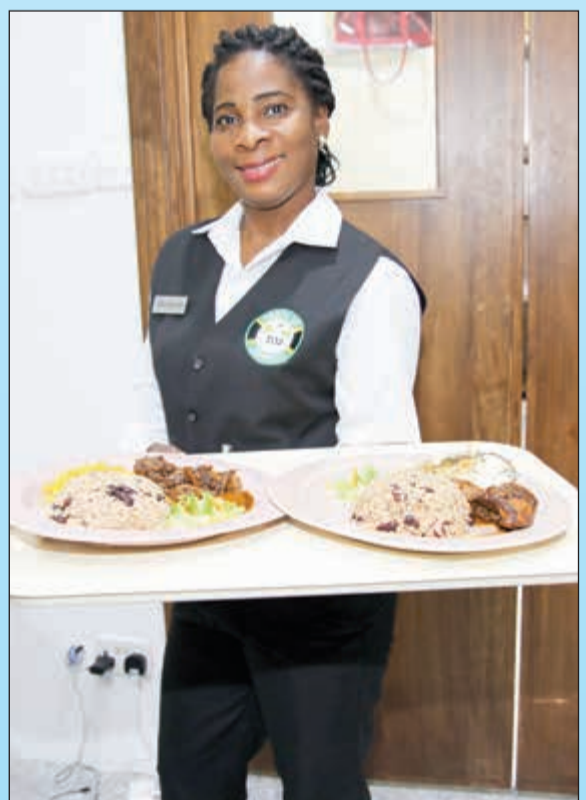
وبهذه المناسبة عبرت المديرية التنفيذية لشركة مطعم «المذاق الجamaيكي» أيانا شانتي عن سعادتها بإفتتاح هذا المطعم في الكويت التي طالما سمعت عن أهلها وقاطنيتها وعن بحثهم دائما عن الأفضل، حيث إن هناك العديد من المطاعم العالمية الموجودة في الكويت والتي تتمتع بسمعة رائعة، ومن هنا كانت ضرورة التواجد في الكويت لتقديم أفضل الأطباق الجamaيكية الأصلية والتي يتم تحضيرها وإعدادها على أيدي أمهر الطهاة والذين يتمتعون بخبرة طويلة ومهارة عالية ليشرع ضيوف المطعم بنكهة الطعم المنزلي الجamaيكي.

وعن فريق العمل قالت شانتي إن مدير العمليات شيف تنفيذي يتمتع بخبرة تزيد على 30 عاما في التدريب على خدمات إعداد الطعام وعملياته، إذ يقوم 3 من أمهر الطهاة بإعداد الأطباق وقد حضروا من جamaيكا خصوصا، كما أننا في شركة المذاق الجamaيكي لدينا خبرة تمتد لأكثر من 45 عاما في تقديم الخدمات الغذائية لعملائنا كأفضل مذاق في الطعام الكاريبي مع توفير أفضل أجواء الراحة.

وأكدت شانتي أن جميع المواد المستخدمة في الأطباق من اللحوم والخضراوات طازجة، فحوم الأغنام والأبقار طازجة من الكويت، والدجاج الطازج من الكويت والمجمد من البرازيل، والروبيان من الكويت والإمارات والهند، والأسماك كويتية ومن بورما وفيتنام أيضا، والتونة من أميركا وتاييلاند، والخضراوات الطازجة والواردة من المزارع مباشرة وعلى أساس ثابت، كما يتم استيراد معظم التوابل والأطعمة الموسمية من أفضل الأنواع لتقدم للزبائن على أفضل وجه وبأفضل صورة ومذاق ممزوجة بابتكار عصري لأشهى الأطباق، سواء على الفطور أو الغداء أو العشاء.

تنوع حضاري

وعن المأكولات الجamaيكية أوضحت شانتي أن الأكلات في جamaيكا متنوعة جدا وتتضمن مزيجا مختلفا من تقنيات



أطباق بلذة المذاق الكاريبي



حضور مميز ومتنوع في مطعم «المذاق الجamaيكي»... وتجربة رائعة



ابتسامة الرضا بالمذاق الجamaيكي



محبو المأكولات الكاريبية سعداء في مطعم المذاق الجamaيكي