

Das Atlantis, The Palm stellt sich der Veganuary Challenge – ein veganer Monat für Foodies

Verlockende Menüs machen es den Gästen der Atlantis-Restaurants ganz leicht, sich der weltweiten Bewegung anzuschließen



Dubai/Frankfurt, 17.01.2020. Die Veganuary Challenge hat weltweit bereits 250.000 Anhänger. Und auch das Luxusresort Atlantis, The Palm in Dubai stellt sich der Herausforderung des veganen Monats und feiert den pflanzlichen Lebensstil in den Restaurants Ayamna, Bread Street Kitchen, Hakkasan, Nobu, Ronda Locatelli und WHITE Beach, die noch bis zum 31. Januar spezielle vegane Menüs ab circa 37 Euro anbieten.

Ayamna – täglich von 18 bis 22 Uhr / Veganes Menü für ca. 43 Euro pro Person / Kinder willkommen

Die frische und abwechslungsreiche Küche des Chefkochs Ali El Bourji lockt Gäste aus der ganzen Welt ins Ayamna. Die arabische Küche eignet sich perfekt für den veganen Lebensstil, weshalb sich Besucher während des Veganuary im Ayamna auf eine geschmackliche Reise mit regionalen Aromen begeben können. Das Menü startet mit einer Auswahl an warmen und kalten Mezze wie Baba Ganoush, Freekeh-Salat oder Falafel mit Tahina. Zu den Hauptgerichten gehören Moghrabieh, ein traditionelles libanesisches Gericht aus Weizengrießteigperlen mit Heirloom-Babymöhren, oder gebackener Kürbiskibbeh gefüllt mit Spinat und Kichererbsen. Den süßen Abschluss bilden Aprikosen-Mahalabiya (Mandelmilchpudding), veganer Schokoladen-Ganache-Kuchen, Winterbeeren und Granatapfelsorbet. Außerdem wird es eine umfangreiche Auswahl an libanesischen und internationalen Weinen und Bieren geben sowie Arak und Signature-Cocktails. Für Unterhaltung sorgt der Auftritt einer Bauchtänzerin.

Bread Street Kitchen – täglich von 18 bis 22:30 Uhr (donnerstags und freitags bis 23 Uhr) / Veganes Menü für ca. 37 Euro pro Person / Kinder willkommen

Auch das Bread Street Kitchen bietet ein veganes Drei-Gänge-Menü sowie vegane Weine an. Die Gäste haben die Möglichkeit, mit Dips, Fladenbrot und geröstetem Gemüse oder einem Superfood-Salat zu starten, bevor sie zu einem von zwei der berühmtesten Gerichte von Gordon Ramsay übergehen: ein „Shepardless Pie“ oder ein Gemüse-Wellington serviert mit Rote-Beete-Jus. Eine milchfreie Ananas-Pannacotta mit Kiwi, Passionsfrucht und Kokosnuss-Sorbet bildet den krönenden Abschluss.

ATLANTIS

THE PALM, DUBAI

Hakkasan – täglich von 18 bis 23 Uhr / Veganes Menü für ca. 85 Euro pro Person (ca. 37 Euro für Erwachsene und ca. 18 Euro für Kinder bei Halbpension) / Kinder unter zehn Jahren von 18 bis 19 Uhr willkommen

Das vegane Drei-Gänge-Menü des kantonesischen Restaurants Hakkasan bietet gedämpfte Dim Sum, gegrillte vegetarische Shanghai-Knödel sowie Gemüse- und Pinienkernsalat-Wraps als Vorspeise. Die Hauptgerichte umfassen beispielsweise Tofu, Aubergine und Shiitake-Hotpot in Chili-Schwarzbohnen-Sauce, Pilz-Wok mit Lilienzwiebeln und Macadamia-Nüssen und einen knusprigen Bohnen-Quark-Wrap. Eine exotische Obstplatte rundet den Abend mit einer frischen, süßen Note ab.

Nobu – täglich von 18 bis 23 Uhr (donnerstags bis 24 Uhr) / Veganes Menü für ca. 85 Euro pro Person / Kinder unter zehn Jahren von 18 bis 19 Uhr willkommen

Auch das Nobu macht es Gästen leicht, am Veganuary teilzunehmen. Ob trockenes Avocado-Miso, Gemüse-Sushi-Rollen, knuspriger Shiitake-Salat, Rosenkohl-Dan-Nudel-Miso-Ponzu-Kohl mit Jalapeño-Dressing oder gebratener Lauch mit Miso – das vegane Menü des Restaurants hat viel zu bieten. Das Abendessen wird mit einem wunderbar herben und duftenden Yuzu-Kakao-Dessert abgerundet. Hochwertige Spirituosen und eine Weinkarte sowie Nobus exklusiver Hokusetsu-Sake und die charakteristischen Cocktails können separat bestellt werden, während DJ Kroft für die musikalische Begleitung des Abends sorgt.

Ronda Locatelli – täglich von 18 bis 22:30 Uhr (donnerstags und freitags bis 23 Uhr) / Veganes Menü für ca. 43 Euro pro Person / Kinder willkommen (Kindermenü wird bereitgestellt)

Das Ronda Locatelli ist jetzt schon ein Favorit unter Veganern, denn der berühmte Chefkoch Giorgio Locatelli hat bereits im November 2018 ein veganes Menü mit 40 Gerichten kreiert. Im Januar wird das Restaurant sein veganes Angebot noch weiter ausbauen und ein dreigängiges Menü anbieten. Mit einer Auswahl von zwei Salaten zur Vorspeise, darunter ein Spinatsalat mit veganem Käse und Walnüssen, können sich die Gäste dann für Knödel nach italienischer Art oder für eine vegetarische Pizza mit buntem Gemüse als Hauptgericht entscheiden. Zum Dessert erwartet sie eine opulente Schokoladenbombe mit heißer Himbeersauce, während die Getränkekarte auf italienische Weine und klassische italienische Cocktails setzt.

WHITE Restaurant – täglich von 12 bis 24 Uhr / Veganes Menü ab ca. 43 Euro pro Person / Kinder nur im Restaurant willkommen

Das WHITE Restaurant ist nicht nur ein schicker Beach Club, sondern genießt auch einen ausgezeichneten Ruf für seine frische und von der Mittelmeerküche inspirierte Speisekarte. Das Drei-Gänge-Menü anlässlich des Veganuary wartet mit einer Auswahl von drei verschiedenen Vorspeisen und Hauptgerichten sowie zwei einzigartigen Desserts, darunter eine köstliche Superfood-Schüssel mit Acai-Sorbet, Kiwis, Mandeln und Goji-Beeren, auf. Als Vorspeise wählen Gäste aus einer Reihe von Salaten, während die Hauptspeisen geröstete Tacos aus Süßkartoffeln und Trüffelkohl, mediterranen Gemüse-Tian sowie vegane Tagliatelle mit Auberginen und Cashew-Streuseln enthalten. Premium-Getränke und charakteristische Cocktails ergänzen die Speisekarte, ein Haus-DJ heizt derweil die Stimmung an.

Reservierungen können telefonisch unter +971 4 426 2626 oder per Mail an restaurantreservations@atlantisthepalm.com getätigt werden.

ATLANTIS

THE PALM, DUBAI

MEDIENKONTAKT:

Maria Sophia Bach/Rainer Fornauf/Ronja Eylenstein

Presse- & Öffentlichkeitsarbeit

Global Communication Experts GmbH

Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt

Tel. +49 69 - 17 53 71 - 062/ - 034 / - 022

Fax +49 69 - 17 53 71 - 063/ - 035 / - 023

E-Mail: Atlantis.ThePalm@gce-agency.com

Folgen Sie Atlantis, The Palm in den sozialen Medien:

Facebook: @AtlantisThePalm

Twitter: @Atlantis

Instagram: @AtlantisThePalm

Restaurants: @RondaLocatelliDubai @SeafireSteakhouse @BreadStreetKitchenDubai @NobuDubai

@OssianoDubai @HakkasanDxb @AyamnaDubai @WavehouseDubai @WHITEBeach

Über Atlantis The Palm, Dubai

Atlantis, The Palm war das erste Entertainmentresort in der Region und liegt im Zentrum des Halbmonds von The Palm, Jumeirah in Dubai. Das 46 Hektar umfassende Resort bietet seit seiner Eröffnung im September 2008 eine Vielzahl von Meeres- und Unterhaltungsattraktionen sowie 17 Hektar Wasserlandschaft im Aquaventure Waterpark. Im Atlantis, The Palm befindet sich einer der größten Meereslebensräume der Welt mit über 65.000 Meerestieren in Lagunen und Aquarien, darunter das Lost Chambers Aquarium, ein Labyrinth aus Unterwasserkorridoren und Gängen, das Gäste mit auf eine Reise ins mystische Atlantis nimmt. Die Anlage des Aquaventure Waterpark umfasst Becken und Wasserlandschaften mit 18 Millionen Litern Süßwasser, die mit aufregenden Wasserrutschen sowie einer 2,3 Kilometer langen Flussfahrt mit Flutwellen und Pools, Wasserfällen und Wildwasserladern aufwarten. Mit der Dolphin Bay verfügt das Resort über ein einmaliges Delfinschutz- und Bildungshabitat, und am Sea Lion Point erhalten Gäste die Gelegenheit, mehr über eines der freundlichsten Säugetiere der Welt zu erfahren. Atlantis, The Palm ist darüber hinaus auch als kulinarisches Top-Ziel in der Region bekannt und präsentiert seinen Gästen eine Sammlung weltberühmter Restaurants wie Bread Street Kitchen & Bar, Nobu und Ronda Locatelli. Außerdem verfügt das Resort über eine große Auswahl an Luxusboutiquen und Geschäften sowie umfangreiche Tagungs- und Meetingeinrichtungen.