

Atlantis, The Palm: Starkoch Björn Frantzén eröffnet zwei neue Restaurants

Die führende kulinarische Destination in Dubai wird Ende 2023 zwei neue Konzepte der Frantzén-Gruppe beherbergen – das Studio Frantzén und ein Fine-Dining-Konzept, das von den beiden Drei-Michelin-Sterne-Restaurants Frantzén in Stockholm und Zén in Singapur inspiriert ist.



Dubai/ Frankfurt – 15. November 2022. Atlantis, The Palm schließt sich mit einem der berühmtesten Köche der Welt, Björn Frantzén, zusammen, um im vierten Quartal 2023 zwei neue Konzepte in Dubai einzuführen. Sowohl das Studio Frantzén als auch das Fine-Dining-Konzept werden den Ruf der Stadt als kulinarische Destination weiter stärken. Das Fine-Dining-Restaurant soll die Tradition der beiden Drei-Michelin-Sterne-Restaurants Frantzén in Stockholm und Zén in Singapur fortsetzen.

Das Studio Frantzén, das zwei Konzepte der Frantzén-Gruppe an einem Ort präsentiert, wird die Highlights der gefeierten nordischen Gastronomie von Chefkoch Frantzén servieren. Im Studio Frantzén befindet sich auch das intimere Fine-Dining-Restaurant, ein Geschwister-Restaurant des berühmten Stockholmer Drei-Michelin-Sterne-Restaurants Frantzén. Dieses rangiert derzeit auf Platz 25 der Liste der 50 besten Restaurants der Welt. Mit einer Mischung aus nordischer Küche und asiatischen Einflüssen erwartet die Gäste ein intimes Erlebnis und eine raffinierte Präsentation, für die sowohl das Frantzén in Stockholm als auch das Zén in Singapur bekannt sind.

Studio Frantzén bietet Platz für bis zu 220 Gäste und ist in einer luxuriösen und zeitgenössischen Interpretation skandinavischen Designs eingerichtet. Die Bar und der Essbereich bieten ein einzigartiges Cocktailprogramm, das aus hochwertigen nordischen Zutaten besteht.



Das Restaurant bietet auch private Kabinen, einen separaten Essbereich und Platz an der Küchentheke. Das Studio Frantzén verspricht ein entspanntes Erlebnis und vereint alle Kennzeichen des Stils des Küchenchefs: unverwechselbare Aromen und Zubereitungen – mit einer strukturierten, raffinierten Küche, die den Schwerpunkt auf reine Zutaten legt. Das À-la-carte-Menü beinhaltet Gerichte wie Porterhouse-Steak sowie blistered Lobster mit Curry-Hollandaise, Granatapfel-Mirin, getrockneten Cloudberries, Ingwer und Korianderbutter.

In den Räumen des Studio Frantzén befindet sich auch das berühmte Fine-Dining-Frantzén-Konzept. Bei der Ankunft werden Gäste in eine elegante Rooftop-Orangerie geführt, die einen Blick auf die glitzernde Skyline von Dubai bietet. Nach einem Aperitif geht es in den privaten Speisesaal für nur 25 Personen, wo kreative Gerichte auf höchstem Niveau präsentiert werden. Die Rezepte werden als nordisch beschrieben und sind inspiriert vom japanischen Kaiseki-Stil sowie einem Hauch französischer Technik. Dazu gehören Gerichte wie Crudo von der Jakobsmuschel mit gesalzener Tokioter Rübe, über Birkenglut gegrillte Königskrabbe mit „Hot Sauce“ und gewürzter Damhirsch mit Blutorange und Gänseleberbutter. Zu den Gerichten wird eine 1.500 Sorten umfassende Auswahl an Weinen und Grand Crus angeboten.

Timothy Kelly, Executive Vice President und Managing Director von Atlantis Dubai: „Wir freuen uns sehr, Björn Frantzén und die Frantzén Group in unsere unglaubliche Sammlung von Restaurants mit Weltklasse-Köchen im Atlantis Dubai aufzunehmen. Beide Konzepte werden die Krönung unseres gastronomischen Angebots sein. Allein in diesem Jahr wurden sowohl das Ossiano als auch das Hakkasan Dubai mit Michelin-Sternen ausgezeichnet, und ab Januar werden wir im Atlantis The Royal eine weitere Reihe von Restaurants unter der Leitung von Starköchen einführen“.

Björn Frantzén ergänzt: „Ich kann mir keinen besseren Zeitpunkt vorstellen, um unsere Konzepte in der Region einzuführen. Wir sind begeistert und stolz, unsere Gastronomie in die sich ständig entwickelnde Gastronomieszene Dubais einzubringen, und es gibt für uns keinen besseren Ort als das kulinarische Reiseziel Atlantis Dubai, um unser immersives Speiseerlebnis zu präsentieren“.

Das Studio Frantzén wird den Platz des Nobu einnehmen, das im Januar 2023 in die Royal Bridge Suite umziehen wird. Mit einer Sake-Bar und einer Zigarren-Lounge wird das neue Nobu der größte Raum der Marke weltweit sein und vom 21. Stockwerk des Resorts einen atemberaubenden Blick auf The Palm und den Arabischen Ozean bieten.

Küchenchef Frantzén hat mit der Eröffnung seines Restaurants Frantzén im Jahr 2008 die kulinarische Szene in Skandinavien auf den Kopf gestellt. Bereits ein Jahr später wurde das Restaurant mit dem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet und hat sich seither stetig weiterentwickelt.



Mit der Eröffnung von Frantzéns Schwesterrestaurant Zén in Singapur, das ein ähnliches Speiserlebnis wie Frantzén bietet und bei dem Gäste während des Essens durch ein traditionelles singapurisches Ladengeschäft reisen, machte er seinen ersten Vorstoß nach Asien. Derzeit steht er auf Platz zwei der Top-100-Liste der Best Chef Awards. Vor kurzem kündigte er seine Expansion nach Großbritannien mit der Eröffnung seines ersten Studio Frantzén-Konzepts an, das noch in diesem Jahr auf dem Dach des weltweit führenden Luxuskaufhauses Harrods in London eröffnet werden soll.

MEDIENKONTAKT:

Marion Schön/ Franziska Naujokat/Rainer Fornauf

Presse- & Öffentlichkeitsarbeit

Global Communication Experts GmbH

Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt

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

Fax +49 69 - 17 53 71 - 063/ - 022

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

Folgen Sie Atlantis, The Palm in den sozialen Medien:

Facebook: @AtlantisThePalm

Twitter: @Atlantis

Instagram: @AtlantisThePalm

Aquaventure: @aquaventureDubai #DifferentInWater

Restaurants: @SeafireSteakhouse @BreadStreetKitchenDubai @NobuDubai @OssianoDubai @HakkasanDxb

@WavehouseDubai @WhiterestaurantDubai

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 eine 22 Hektar große Wasserlandschaft in einem der größten Wasserparks der Welt, dem Aquaventure Waterpark. Im Atlantis, The Palm befindet sich außerdem 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 23,5 Millionen Litern Süßwasser, die mit 105 aufregenden Wasserrutschen und Attraktionen, darunter mehrere weltrekordverdächtige Rutschen 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 von 35 weltberühmten Restaurants wie Bread Street Kitchen & Bar, Nobu, Hakkasan, Seafire Steakhouse & Bar und das preisgekrönte Unterwasserrestaurant Ossiano. Außerdem verfügt das Resort über eine große Auswahl an Luxusboutiquen und Geschäften sowie umfangreiche Tagungs- und Meetingeinrichtungen. Auch das Nachtleben im Atlantis, The Palm, ist lebendig, sei es im Entertainment-Restaurant Wavehouse oder im WHITE Beach & Restaurant, dem neuesten Beach Club des Resorts mit Infinity Pool und Blick auf die Skyline von Dubai.