

Al Mahara



Один из самых роскошных ресторанов на земле

С осени 2010 года в Дубай можно попасть прямо из Уфы — АК «Уральские авиалинии» открыла прямые регулярные рейсы. Каждую пятницу комфортабельный A320, сервис на борту которого делает все пять часов полета незаметными, приземляется в международном аэропорту Дубая. У многих этот сказочный город ассоциируется с «парусом» — роскошным и единственным в мире отелем 5* deluxe, который многие называют семизвездочным, Burj Al Arab.

Оказаться в отеле можно с помощью автомобиля, проехав по мосту, который соединяет искусственный остров, на котором стоит Burj Al Arab, и город. Можно приплыть на яхте, и этой возможностью очень любят пользоваться гости отеля. Для особых гостей предусмотрена вертолетная площадка.



Можно до умопомрачения сыпать фактами, поражать цифрами. Но для того, чтобы понять, насколько это роскошный отель, в нем нужно оказаться. В нем нет обычных номеров, все 202 — двухэтажные люксы. Есть из чего выбрать и чему поражаться, но подробно остановиться хочется на ресторане Al Mahara.

Входящий, согласно рейтингу авторитетного журнала «Hotels», в десятку лучших ресторанов мира, Al Mahara или «Устрица», если перевести с арабского на русский, «спрятан» в подвале гостиницы. Туда можно попасть на лифте, похожем на подводную лодку, а потом пройти по очень красивому подводному туннелю. Столики расставлены вокруг огромного аквариума, в котором собраны весьма экзотические и яркие рыбы.

Вечером детей до 12 лет рекомендуют оставить с няней в детском клубе отеля, чтобы насладиться особой атмосферой ужинов в ресторане Al Mahara. Также существует дресс-код: мужчины во время ужина должны быть в пиджаках, а если такового нет, то персонал ресторана предоставит подходящий.

Прежде чем говорить о кухне, нужно представить повара. Mansour Memarian, шеф-повар Al Mahara, любимец ресторанных критиков и обладатель звезды Мишлена, вот уже несколько лет радует гостей изысканной кухней. Лучшие дары моря и рецепты, соединившие опыт повара и традиции богатой страны, — меню ресторана испытывает влияние средиземноморской кухни и иранских корней повара.

Тем, кто прибыл в Дубай первый раз, шеф-повар рекомендует попробовать блюдо из палтуса с грибами — Crispy halibut with mushrooms. Мы же добавим, что необычайно вкусны карпаччио из лангустинов (Langoustine Carpaccio), северный омар с кремом из розмарина и коньяка (Maine Lobster) и фисташковая панна котта (Pistachio Panna Cotta). Впрочем, все блюда ресторана уникальны, и попробовать их можно только в Al Mahara.

Благодарим за организацию поездки Авиакомпанию «Уральские авиалинии» и Департамент Туризма и Коммерческого Маркетинга Правительства Дубая.