



Press release

For Immediate Release

11 April 2016

Celebrated chefs from DUKES Dubai and DUKES London team up to host exclusive dinner at West 14th

Executive Head Chef Nigel Mendham from London is jetting in to join Dubai-based Executive Chef Martin Cahill to host a special dinner on 26th April at West 14th steakhouse; the especially curated menu combines the best dishes from both destinations

With delicious menu items such as Seared Scottish Langoustines, a creamy bisque and Pimms & Custard pudding on the menu, discerning diners will not want to miss this special event taking place at West 14th on Tuesday 26th April.

Foodies will have the chance to enjoy the bespoke menu created by two top chefs at the award-winning Manhattan style grill and bar, which is located at Oceana Beach Club on Palm Jumeirah and managed by DUKES Dubai. Executive Head Chef Nigel Mendham, from DUKES London, is flying in to join DUKES Dubai Executive Chef Martin Cahill in creating the one-off meal that is sure to delight even the most seasoned gastronome.

Tantalising menu items from Chef Cahill's kitchen include creative appetiser such as Garden Leaves with Arabic Vegetables; Scottish Langoustine; and Pimms & Custard. Chef Mendham, on the other hand, is introducing Smoked Haddock with fresh peas, and Fillet of Beef with cauliflower and spelt. The meal, which is priced at AED350 per person or AED450 with beverage pairing.

The exclusive event will showcase perfectly the impressive experience of both chefs. DUKES Dubai Executive Chef Cahill has spent the majority of his 20-year professional life overseas, with senior culinary positions for high profile hotel chains including Mandarin Oriental and Hyatt in Australia, Bermuda, Canada, Hong Kong and Taiwan. Chef Cahill has put his stamp on the culinary offering at West 14th with a mouthwatering new menu that includes dinner items such as Wagyu Beef Cheek and T-Bone Steak, as well as classic deserts such as Apple and Rhubarb Crumble and Lemon Meringue Pie.

Executive Head Chef Mendham, regarded as one of the UK's leading chefs, has almost two decades experience in the restaurant industry. Currently residing at DUKES St. James, London's signature restaurant THIRTY SIX By Nigel Mendham, he uses flavours meticulously prepared with a modern flair to push the boundaries of modern British food. A Michelin star recipient, Nigel's passion for food has also been awarded three AA Rosettes.

"Teaming up with Chef Cahill to create this special menu has been a thoroughly enjoyable creative journey. I am looking forward to touching down in Dubai, Visiting the markets and getting to work in the kitchen and personally greeting the guests attending this stand out event," said Chef Mendham.

"This is a fantastic opportunity to be able to work with Chef Mendham," added Chef Cahill. "Together, we are striving to create a memorable meal that combines both the best of British with an Arabian twist and we are excited to be welcoming him to West 14th in April."

"The two-chefs dinner at West 14th is just the first of many initiatives planned by DUKES Dubai to leverage our culinary expertise and keep the offering at West 14th a step ahead of the game," said Mete Atakuman, General Manager, DUKES Dubai. "We decided to keep the event exclusive, with a limited number of places, to reflect the rare nature of the opportunity that combines the skills of two very celebrated chefs, in a premium setting."

West 14th is managed by DUKES Dubai, the luxury hotel owned and developed by Seven Tides, which is set to open on Palm Jumeirah later this year. Outside of the special 'two chefs' dinner, West 14th is open from 9am to midnight, seven days a week, and offers lunch through to 3pm and dinner from 6pm. The contemporary, open-plan, loft-inspired layout of the restaurant recreates the street atmosphere of Manhattan's Meatpacking district and attracts diners looking for a stylish setting in which to sample the best steaks from around the world, as well as seasonally inspired dishes.

This exclusive dinner starts from 7pm on Tuesday 26th April. For reservations please call +971 4 447 7601 or email info@west14th.ae

-ENDS-

For more information, please visit www.west14th.ae or www.dukesdubai.com

Photo caption:

1. Executive Head Chef Nigel Mendham, DUKES London
2. Executive Chef Martin Cahil, DUKES Dubai
3. West 14th, Oceana Beach Club, Palm Jumeirah

About DUKES Dubai

DUKES Dubai is set to add a distinctly English flavour to the city's luxury hospitality offering when it opens later in 2016. The property will bring 279 guestrooms and 227 hotel apartments to the hotel scene, together with world-class leisure, conference and entertainment facilities including a stunning private beach, indoor pool, outdoor infinity pool and state-of-the-art gym, along with five food and beverage outlets.

It is owned by Seven Tides, a privately owned internationally oriented holding company based in Dubai and established in 2004. Currently focusing on hospitality and real estate sectors, Seven Tides thinks progressively, works creatively, partners strategically and acts quickly. The result is a current portfolio of offerings from landmark hospitality acquisitions and commercial buildings to residential towers and multi-use complexes in the gateway cities of London and Dubai.

Media contact:

Nathalie Viselé

Director



SHAMAL MARKETING COMMUNICATIONS
CHANGING PERCEPTIONS

PO Box 502701

Office 106, Arjaan Office Tower, Dubai Media City

Dubai, United Arab Emirates

Office: +971 4 3652711 | Mobile : +971 50 4576525

E-mail: nathalie@smc-pr.com | Website: www.smc-pr.com



Think about the environment before you print!



بيان صحفي
للنشر الفوري

11 ابريل 2016

طاهيان مشهوران من ديوكس دبي وديوكس لندن يجتمعان لتحضير عشاء حصري في وست 14

كبير الطهاة التنفيذيين نايجل مندام من لندن يطير الى دبي للانضمام الى الشيف التنفيذي في دبي مارتن كاهيل لاستضافة عشاء خاص يوم 26 ابريل في مطعم وست 14 للستيك؛ قائمة الطعام المعدة خصيصا للمناسبة تجمع افضل الاطباق من المدينتين

سيكون الذواقة على موعد مع عشاء خاص يضم اطباقا لذيدة مثل القريدس الاسكتلندي المشوي والحساء الدسم وشراب البمز وحلوى البودنغ بالكسترد وذلك في مناسبة خاصة تقام في مطعم وست 14 يوم الثلاثاء 26 ابريل الحالي الساعة السابعة مساء.

وستتاح لعشاق المأكولات المميزة الفرصة للاستمتاع بقائمة طعام شهيرة ابتكرها اثنان من كبار الطهاة في المطعم الحائز على عدة جوائز المميز بطابعه النيويوركي والواقع في نادي شاطئ اوشيانا على جزيرة النخلة جميرا الذي يديره ديوكس دبي. وسيأتي كبير الطهاة التنفيذيين نايجل مندام، من ديوكس لندن، الى دبي خصيصا للانضمام الى مارتن كاهيل الشيف التنفيذي في ديوكس دبي لإعداد العشاء الفريد من نوعه لمرّة واحدة والتي من المؤكد انها ستبهج اعنى الذواقة.

تشمل قائمة الطعام المميزة من مطبخ الشيف كاهيل مقبلات مبتكرة مثل "اوراق الحدائق" مع خضار عربية؛ القريدس الاسكتلندي؛ البمز والكسترد. من ناحية أخرى يقدم الشيف مندام سمك الهادوك المدخن مع البازيلاء الطازجة، وشرائح لحم البقر مع القرنبيط والحنطة. ويبلغ سعر الوجبة للشخص 350 درهما او 450 درهما مع الشراب.

هذا الحدث الحصري يستعرض الخبرة المميزة للطاهيين بصورة مباشرة فقد امضى كاهيل الشيف التنفيذي لديوكس دبي معظم سنوات عمره المهني العشرين في الخارج حيث اعتلى العديد من المراكز المرموقة في مطابخ فنادق شهيرة مثل ماندرين اورينتال وحياء في استراليا وبرمودا وكندا وهونغ كونغ وتايوان. ووضع الشيف كاهيل بصمته على مأكولات وست 14 بقائمة جديدة مثيرة للشهية تشمل اطباق عشاء مثل وجنة واغيو وستيك الخاصرة اضافة الى حلويات كلاسيكية مثل مفتوت التفاح والراوند وفطيرة مارينغه الليمون.

اما كبير الطهاة التنفيذيين مندام الذي يعد واحدا من ابرز الطهاة في المملكة المتحدة فيمتلك قرابة عقدين من الخبرة في قطاع المطاعم وهو يتولى حاليا مسؤولية مطعم لندن الراقي " 36 باي نايجل مندام" في ديوكس سانت جيمس حيث يستخدم نكهات محضرة بتؤدة مع لمسة عصرية ليخلق بالمأكولات البريطانية المعاصرة الى آفاق جديدة. ونايجل الحائز على نجمة ميشلين حاز ايضا بسبب شغفه بالطعام على ثلاث جوائز روزيت من ايه ايه.

وقال الشيف مندام: "التعاون مع الشيف كاهيل لايتكار هذه القائمة الخاصة كان رحلة ابداعية ممتعة واتطلع قدما الى

زيارة دبي وزيارة الاسواق والعمل في المطبخ والترحيب شخصيا بالضيوف الذي يحضرون هذه المناسبة الخاصة".

وقال الشيف كاهيل: " هذه فرصة رائعة اتاحت لي للعمل مع الشيف مندام فنحن سويا سنعمل على ابتكار عشاء لا تمحوه الذاكرة تصهر اطباقه الافضل من المطبخ البريطاني مع النكهات العربية ونحن سعداء جدا للترحيب به في وست 14 هذا الشهر".

وقال ميت اتاكومان مدير عام ديوكس دبي: " العشاء المشترك للطاهيين في وست 14 هو الاول من عدة مبادرات وضعها ديوكس دبي لتعزيز تجربتنا المطبخية وإبقاء ما يقدمه وست 14 متقدما على الدوام وقد قررنا ان تكون هذه المناسبة حصرية بأماكن محدودة حتى نعكس الطبيعة النادرة لهذه الفرصة التي تجمع مهارات اثنين من الطهاة المشهورين في مكان راق".

جدير بالذكر ان وست 14 يديره ديوكس دبي الفندق الفخم الذي يمتلكه وتديره سيفن تايدز والذي من المقرر افتتاحه على جزيرة النخلة جميرا في وقت لاحق من هذا العام. وباستثناء عشاء "الطاهيين الاثنيين" الخاص، يفتح وست 14 من التاسعة صباحا حتى منتصف الليل لسبعة ايام في الاسبوع ويقدم الغداء حتى الساعة الثالثة بعد الظهر والعشاء من السادسة مساء. ان التصميم المعاصر المفتوح للمطعم المستلهم من تصاميم الشقق الفاخرة يعيد ابتكار جو الشارع لمنطقة تجارة اللحوم في منهاتن ويستقطب الضيوف الباحثين عن مكان انيق لتناول افضل انواع الستيك من انحاء العالم اضافة الى الاطباق الخاصة.

تبدأ الحجوزات لتناول العشاء من يوم الثلاثاء 26 أبريل من الساعة السابعة مساء.
-انتهى-

لمزيد من المعلومات يرجى زيارة www.west14th.ae او www.dukesdubai.com

1. الصورة: 1. كبير الطهاة التنفيذي نايجل مندام , ديوكس لندن
2. الشيف التنفيذي مارتن كاهيل , ديوكس دبي
3. مطعم وست 14 , جزيرة النخلة جميرا

حول ديوكس دبي:

من المنتظر ان يضيفي ديوكس دبي نكهة انجليزية مميزة للمشهد الفندقي الفخم في دبي حينما يفتتح في وقت لاحق من العام الحالي. يتكون الفندق من 279 غرفة و227 شقة فندقية اضافة الى مرافق عالمية المستوى للترفيه والمؤتمرات بما فيها الشاطئ الخاص المدهش وحوض السباحة الداخلي وحوض السباحة الخارجي بدون حواف وصالة للياقة المتطورة اضافة الى خمس مطاعم.

تمتلك الفندق سيفن تايدز وهي شركة خاصة قابضة مقرها في دبي، الإمارات العربية المتحدة، ذات توجه دولي أنشئت في عام 2004. تركز الشركة حاليا على قطاعات الضيافة والعقارات، شعارها التفكير الهجومي والعمل بروح الابتكار وخلق شراكات استراتيجية والتصرف بسرعة. والنتيجة هي عبارة عن محفظة حالية من المنتجات تتراوح بين عمليات الاستحواذ على فنادق تاريخية ومبان تجارية إلى الأبراج السكنية والمجمعات متعددة الاستخدامات في المدينتين الرئيسيتين لندن ودبي

للاتصال الإعلامي:

أحمد عبدالرازق
منسق العلاقات العامة

صندوق بريد: 502701
مدينة دبي للاعلام، برج المكاتب- أرجان، مكتب 106
دبي، الامارات العربية المتحدة
مباشر: +971 4 3652715 | متحرك: +971568333075
بريد الكتروني: ahmad@smc-pr.com | الموقع الالكتروني: www.smc-pr.com

