บาวาร์ชิ ชิดลม นำเสนอเมนูคอมโบ“Creative Cocktails & Curries”

โปรโมชั่น “Far Flung Flavors of India: Food & Cocktail Pairing”เครื่องแกงสไตล์อินเดีย ลิ้มรสเมนูอาหารอินเดียระดับสูงที่ปรุงอย่างพิถีพิถัน

กรุงเทพฯ – บาวาร์ชิ ชิดลม ห้องอาหารอินเดียระดับสูงชั้นนำใจกลางกรุงเทพฯ ภูมิใจนำเสนอเมนูอาหารรูปแบบใหม่“Creative Cocktails & Curries” กับโปรโมชั่น “Far Flung Flavors of India: Food & Cocktail Pairing” ซึ่งคิดค้นขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการของนักชิมชาวไทยที่ชื่นชอบเครื่องแกงสไตล์อินเดีย ให้ได้ลิ้มรสเมนูอาหารอินเดียระดับสูงที่ปรุงอย่างพิถีพิถัน โดยนำมาจับคู่รับประทานกับค็อกเทลรสเลิศหลากชนิด เพื่อการดื่มด่ำกับรสชาติอย่างเต็มอรรถรส ซึ่งเริ่มให้บริการโปรโมชั่นที่ บาวาร์ชิ ตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป

เครื่องแกงเป็นส่วนประกอบสำคัญของการปรุงอาหารในหลายประเทศทั่วโลก โดยเฉพาะประเทศไทยและอินเดียซึ่งต่างมีวัฒนธรรมการปรุงอาหารที่ใช้เครื่องแกงเป็นวัตถุดิบหลักมาช้านาน ไม่ว่าจะเป็นการปรุงเมนูพื้นฐานที่ชวนให้นึกถึงอาหารในบ้านที่อบอุ่น หรือรายการอาหารที่ใช้เลี้ยงฉลองในโอกาสสำคัญหรือเทศกาลวันหยุดต่าง ๆ เครื่องแกงจึงเป็นหนึ่งในวัตถุดิบสำคัญที่หลายคนชื่นชอบในรสชาติ แม้เครื่องเทศที่ใช้ในเครื่องแกงจะมีความแตกต่างหลากหลาย หากความโปรดปรานในรสชาติที่เผ็ดร้อนและเข้มข้นของเครื่องแกง ถือเป็นธรรมเนียมทางอาหารที่ทั้งไทยและอินเดียต่างมีร่วมกันมานับแต่อดีต

นักชิมจะได้ลิ้มรสเมนูซิกเนเจอร์ของบาวาร์ชิ ทั้งแกงเผ็ดกุ้งสไตล์ Tawa Jhinga Masala ที่เสิร์ฟคู่กับค็อกเทล Nri Ice Tea ที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากค็อกเทลยอดนิยมอย่าง Long Island ผสมกับไอซ์ที ดื่มด่ำกับส่วนผสมของเหล้ารัม ยิน ว้อดก้า เตกิล่า ผลมะเฟืองสด น้ำเชื่อมจากทับทิม พริกไทยดำ พริกแดง และโคคัมไซรัป ที่จะมอบความสดชื่นซาบซ่าโดยแอลกอฮอล์ในเครื่องดื่มจะไม่ทำให้ประสาทรับรสด้านชา แต่กลับจะเสริมรสชาติของวัตถุดิบที่คัดสรรมาเป็นอย่างดีให้เด่นชัดมากยิ่งขึ้น และสัมผัสกับความหวานฉ่ำของเนื้อกุ้งในน้ำแกง Tawa Masala Curry ที่ใช้มะเขือเทศเป็นส่วนประกอบหลักได้อย่างเต็มอรรถรส

แขกสามารถเลือกระดับความเผ็ดร้อนของเครื่องเทศได้ตามต้องการ ไม่ว่าจะเป็นเผ็ดน้อย กลาง หรือจัดจ้านสุดขีด โดยเครื่องแกงระดับพื้นฐานจะมีรสอ่อน แต่ให้กลิ่นหอมยวนใจจากเม็ดพริกไทยนำเข้าจากรัฐเบงกอลซึ่งให้รสชาติและกลิ่นที่แตกต่างจากเม็ดพริกไทยชนิดอื่น ๆ ส่วนเนื้อกุ้งจะถูกนำมาหมักในซอสสูตรเฉพาะและอบในเตาทันดูร์โบราณทีละตัวจนได้กลิ่นหอมรมควันที่เข้มข้น จากนั้นจึงนำไปใส่ในแกงเผ็ด เพื่อให้เนื้อกุ้งไม่สุกแข็งจนเกินไป

อีกหนึ่งเมนูเด่นคือ Hyderabadi Biryani เมนูเนื้อแกะเคี่ยวสไตล์นิซัมและข้าวบัสมาติที่อบอวลด้วยกลิ่นหญ้าฝรั่น ซึ่งคัดเลือกอย่างพิถีพิถันโดยเชฟ ดี. เอส. รานะ เอาเฉพาะข้าวเมล็ดยาว นำมาหุงในหม้อทองเหลือโบราณของอินเดีย โดยเมนูนี้จับคู่มากับ Masala Chai Martini ที่ดัดแปลงมาจากค็อกเทลสีขาวสดใสแบบรัสเซีย ด้วยส่วนผสมของชาไช (Chai tea) ของอินเดีย เหล้าเบย์ลี่ส์ไอริชครีม วอดก้า จันทน์เทศ และอบเชย

เมนูข้าวหมกของอินเดีย ถือเป็นอาหารที่ต้องใช้ความเอาใจใส่อย่างมาก ซึ่งมีแรงบันดาลใจมาจากอาหารของรัฐปัญจาบ โดดเด่นด้วยความหอมจากการใช้น้ำมันเนยแทนน้ำมัน รวมถึงเมล็ดยี่หร่าดำชนิดพิเศษนำเข้าจากอินเดีย และน้ำกุหลาบสไตล์โฮมเมด บาวาร์ชิจึงเป็นร้านอาหารอินเดียชั้นเลิศที่พร้อมเสิร์ฟความอร่อยด้วยรสชาติอาหารอินเดียขนานแท้ ไม่ว่าจะเป็นมื้อพิเศษสำหรับการเฉลิมฉลองในโอกาสสำคัญของครอบครัวและมิตรสหาย การสร้างความประทับใจในการเจรจาทางธุรกิจ หรือการเสพรสชาติอันลุ่มลึกเพื่อเติมเต็มความอิ่มเอมแก่ร่างกายและจิตใจของคุณด้วยมื้ออาหารประจำวัน

“เชฟของเราแสวงหาแนวทางใหม่ ๆ ในการสร้างสรรค์เมนู ซึ่งไม่เพียงให้รสชาติที่คุ้นเคยเท่านั้น แต่ยังให้ความรู้สึกที่ตื่นเต้นแปลกใหม่อีกด้วย ซึ่งเกิดจากการสร้างรสชาติที่สมดุลของเครื่องเทศชนิดต่าง ๆ ผสานกับวัตถุดิบคุณภาพสูงที่เสาะหาจากทั่วอินเดีย เมนูอาหารนี้ต้องอาศัยทั้งเวลา การจัดเตรียม และองค์ความรู้ของแต่ละจาน รวมถึงการนำมาจับคู่กับค็อกเทลชนิดใหม่ของเราอย่างเหมาะสม สิ่งเหล่านี้จะมอบประสบการณ์มื้ออาหารชั้นเลิศอันน่าประทับใจแก่แขกของเราจนต้องหวนกลับมาลิ้มรสอีกครั้งแล้วครั้งเล่าอย่างแน่นอน” มร.วินัย เชาวลา รองประธานกรรมการ บาวาร์ชิ อินเตอร์เนชั่นแนล กรุ๊ป กล่าว

หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ:

รักษิณาสุภัทท์นันทกุล บริษัท มิดัส คอมมิวนิเคชั่น อินเตอร์เนชั่นเนล จำกัด

อีเมล: ruksina@midas-pr.com โทรศัพท์: + 0803048870 เว็บไซต์: www.midas-pr.com