



**Press release
For Immediate Release**

16 February 2016

‘Englishman in New York’ - DUKES Dubai to manage West 14th steakhouse

New chef to recreate street atmosphere of Manhattan’s Meatpacking district at award-winning Palm Jumeirah steakhouse - West 14th

DUKES Dubai, the luxury hotel set to open on Palm Jumeirah later this year, has taken over the management of the West 14th, the award-winning Manhattan style grill and bar, located at Oceana Beach Club.

Building upon its considerable success and in an effort to enhance still further the restaurant’s impeccable reputation, West 14th has made two key appointments in the form of new head chef, Clive Gilroy Pereira and restaurant manager Peter Thomas.

Clive Gilroy Pereira, has worked closely with Michelin starred Chef Gary Rhodes in Dubai. He has created a mouthwatering new menu which includes lunch dishes such as Chicken & Mushroom Pie, Smoked Salmon Plate and Cornish Crab Cake. New options on the dinner menu include Wagyu Beef Cheek and T-Bone Steak, while classics such as Apple & Rhubarb Crumble and Lemon Meringue Pie round out the desserts on the new menu.

“I am fortunate to have learnt the art of cooking food directly from a maestro, my mentor, Chef Gary Rhodes. The quality of food at West 14th has always been exceptional and the menu is echoed in the urban, loft-inspired décor. But what I would like to recreate is the real essence of the Meatpacking district in New York (which West 14th Street runs through), the sights the sounds, the hustle and

bustle and reproduce that nostalgia through my menu. Food is my passion, it is what drives me to create great dishes and memorable guest experiences,” said Chef Clive Gilroy Perei

West 14th also has a new manager Peter Thomas. Boasting more than 11 years’ experience throughout the region, he has built his career working in established five-star brands including Ritz Carlton, Royal Mirage and Anantara. Thomas commands an enormous amount of respect and is a pillar of service excellence.

Abdulla Bin Sulayem, CEO, Seven Tides, developer of DUKES Dubai, commented: “West 14th has won awards as well as many plaudits and is widely regarded as one of the best steakhouses in town. We have revamped and extended the restaurant’s outdoor terrace, which affords spectacular views of the Dubai Marina skyline.

“West 14th is located in the same Oceana complex as DUKES Dubai and so it will not only provide synergy with DUKES Dubai’s food and beverage operation, it offers our guests a premium quality experience, broadening the hotel’s appeal,” added Bin Sulayem.

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 attracts diners looking for a stylish setting in which to sample the best steaks from around the world, as well as seasonally inspired dishes for those looking for something different. The bar element is popular in its own right, known for its delicious cocktails and mocktails and amazing views, and complimented by a great selection of wine, new-world spirits, fresh mixers and shisha. Dinning tables fit from two to 16.

-ENDS-

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

Photo caption:

- 1) Left to right – West 14th head chef, Clive Gilroy Pereira and West 14th restaurant manager Peter Thomas “in front of the Manhattan skyline”

- 2) Cornish Crab Cake
- 3) Smoked Salmon Plate
- 4) Lemon Meringue Pie

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!



16 فبراير 2016

بيان صحفي
للنشر الفوري

ديوكس دبي يدير مطعم الستيك هاوس وست 14

طاه جديد يعيد ابتكار جو الشارع لمنطقة سوق اللحوم في منهاتن في مطعم الستيك وست 14 في النخلة جميرا الحائز على جوائز

استحوذ ديوكس دبي الفندق الفخم المقرر افتتاحه في النخلة جميرا في وقت لاحق هذا العام على ادارة وست 14 مطعم ومشرب الشواء الحائز على جوائز والمستلهم من اجواء منهاتن والواقع في اوشيانا بيتش كلوب.

وبالاستناد الى نجاحه اللافت وفي مسعى لتعزيز السمعة الناصعة للمطعم لمستوى اعلى قام وست 14 بتعيين طاه جديد هو كلايف غلروي بيريرا ومدير للمطعم هو بيتر توماس.

عمل كلايف غلروي بيريرا مع الطاهي الحائز على نجمة ميشلين غاري رودس في دبي، وهو في الاصل يتحدر من الهند وقد قام بابتكار قائمة طعام جديدة شهية تشمل اطباق غداء مثل فطيرة الدجاج والفطر، طبق السلمون المدخن وكعكة سلطعون كورنوول. وتشمل الخيارات الجديدة في قائمة العشاء خدود بقر واغيو وستيك لحم الخاصرة مع حلويات تقدم لأول مرة تشمل فئات التفاح والراوند وفطيرة ليمون المارينغه.

وقال الشيف كلايف غلروي بيريرا: "انا محظوظ لأنني تعلمت فنون الطهي مباشرة من مايسترو وهو معلمي الشيف غاري رودس. ان نوعية الطعام في وست 14 كانت دائما استثنائية وقائمة الطعام تنعكس في الديكور المميز بروح المدينة والشقق الفخمة. ولكن ما اريد اعاده ابتكاره هو الجوهر الحقيقي لمنطقة سوق اللحوم في نيويورك (التي يمر بها شارع وست 41)، المشاهد والاصوات، والحركة والنشاط واعادة انتاج هذا الحنين عبر قائمة طعامنا. الطعام شغفي ودافعي".

ولمطعم وست 41 مدير جديد هو بيتر توماس الهندي الجنسية التي يحمل خبرة تزيد عن 11 عاما في المنطقة وعمل سابقا في اقسام المأكولات والمشروبات في العديد من فنادق الخمس نجوم ومنها رويال ميراج. ويتمتع توماس بقدر كبير من الاحترام اذ بنى حياته المهنية من الصفر حيث بدأها بالعمل كنادل.

وقال عبدالله بن سليم الرئيس التنفيذي لشركة سيفن تايدز، مطور ديوكس دبي: "فاز وست 14 بالعديد من الجوائز والاشادات ويعتبر على نطاق واسع واحدا من افضل مطاعم الستيك في المدينة. لقد قمنا بإعادة تجديد وتوسيع الشرفة الخارجية للمطعم والتي توفر اطلالة رائعة على افق مرسى دبي".

واضاف بن سليم: "يقع وست 14 في نفس مجمع اوشيانا مثل ديوكس دبي وبالتالي فهو لن يتماهي وحسب مع ما يقدمه ديوكس دبي من مأكولات ومشروبات بل سيقدم لضيوفنا ايضا تجربة نوعية مميزة مما يزيد من جاذبية الفندق".

ويفتح مطعم وست 14 من منتصف النهار الى منتصف الليل لسبعة ايام في الاسبوع ويقدم الغداء حتى الساعة الثالثة من بعد الظهر والعشاء من السادسة مساء. ان التصميم المعاصر المفتوح المستلهم من الشقق الفاخرة الذي يتسم به المطعم يجذب الرواد الباحثين عن مكان فخم يجربون فيه الستيك الشهير اضافة الى السمك المشوي والدجاج الحر المشوي والخضار المشوية المزروعة في دبي. اما المشرب فهو رائع بحد ذاته حيث يشتهر بالكبرينها اللذيذة التي تتوفر كموكتيل او ككوكتيل فضلا عن تشكيلة واسعة من النبيذ والمشروبات الروحية من العالم الجديد والخلطات الطازجة وغيرها. وتتسع طاولات المطعم من شخصين الى 16 شخص.

-انتهى-

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

كلام صورة:

- 1- من اليسار الليمين: كبير طهاة وست 41 كلايف غلروي بيريرا ومدير مطعم وست 41 بيتر توماس
- 2- كعكة السلطعون
- 3- طبق السلمون المدخن
- 4- ليمون المارينغه

حول ديوكس دبي

من المنتظر ان يضيف ديوكس دبي نكهة انجليزية مميزة للمشهد الفندقى 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 الهجومى 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. لمزيد من المعلومات،

للاتصال الإعلامي:



صندوق بريد: 502701
مدينة دبي للإعلام، برج المكاتب- أرجان، مكتب 106
دبي، الامارات العربية المتحدة
مباشر: +971 4 3652711
بريد الكتروني: shamal@smc-pr.com
الموقع الالكتروني: www.smc-pr.com

