

कबाब से लेकर बिबिम्बैप, एरोमेटिक बिरयानी और टेरीयाकी सालमन तकः एअर इंडिया ने ताज़गी से भरपूर ग्लोबल मैन्यू के साथ उड़ान में डाइनिंग के अनुभव को बनाया और भी बेहतर

- नए मैन्यू में भारतीय एवं विश्वस्तरीय व्यंजन तथा विभिन्न भोगौलिक क्षेत्रों के विशेष व्यंजन शामिल किए गए हैं
- पर्यावरण एवं समुदाय को ध्यान में रखते हुए भोजन की सोर्सिंग, तैयारी, पैकिंग एवं हैडलिंग सावधानीपूर्वक की जाएगी

गुरुग्राम, 20 नवम्बर, 2025: भारत की अप्रणी ग्लोबल एयरलाईन एअर इंडिया ने अपने फ्लीट में नए ग्लोबल मैन्यू की शुरूआत की घोषणा की है। देश की विविध पाककला से प्रेरित इस मैन्यू में अवध के शाही व्यंजनों से लेकर दक्षिण भारत के तटीय फ्लेवर्स तथा पैन-एशियाई, यूरोपीय बिस्तो एवं विभिन्न भोगौलिक क्षेत्रों के बेहतरीन व्यंजन शामिल किए गए हैं।

ज्यादातर अंतर्राष्ट्रीय रूट्स जैसे दिल्ली से लंदन हीथ्रो, न्यूयॉर्क, मेलबर्न, सिडनी, टोरंटो और दुबई; मुंबई और बंगलुरु से सैन फ्रांसिस्को; तथा मुंबई से न्यूयॉर्क पर यह नया मैन्यू पेश किया गया है। धीरे-धीरे इसे सभी अंतर्राष्ट्रीय एवं अंतर्राज्यीय रूट्स पर भी शुरू किया जाएगा।

भारत के फ्लेवर्स से लेकर विश्वस्तरीय व्यंजनों के प्रभाव के संयोजन के साथ यह मैन्यू स्वाद से भरपूर एक कहानी बुनता है। हर यात्री को लुभाने के लिए इसमें क्षेत्रीय व्यंजनों से लेकर यूरोपीय बिस्तो और पैन-एशियाई जैसे विश्वस्तरीय व्यंजनों का अनूठा मिश्रण पेश किया गया है। क्षेत्रीय भोजन जैसे दक्षिण भारतीय व्यंजन भारत की विरासत को जीवंत करते हुए यात्रियों को डाइनिंग का प्रमाणिक अनुभव प्रदान करते हैं।

पहली श्रेणी में यात्रा करने वाले मेहमान गॉरमे मील, पारम्परिक ब्रेड्स, सिग्नेचर डेजर्ट (मिठाईयों) के साथ विशेष वाईन एवं शैंपेन के संयोजन का लुक़ उठा सकते हैं। इसी तरह बिज़नेस क्लास में कस्टमाइज़ विकल्पों के साथ मल्टी-कोर्स गॉरमे मील और क्युरेटेड ड्रिंक्स परोसी जाती हैं। वहीं प्रीमियम इकोनोमी एवं इकोनोमी में क्षेत्रीय फ्लेवर्स एवं बेहतरीन प्रेज़ेन्टेशन के साथ संतुलित और पौष्टिक विकल्पों से युक्त अपग्रेड मील ट्रे परोसी जाती है।

नए मैन्यू के मुख्य आकर्षण हैं:

- **सिग्नेचर भारतीय व्यंजनों में शामिल हैं:** पहली श्रेणी और बिज़नेस क्लास में अवधी पनीर अंजीर पसंदा (वैज अवधि थाली), मुर्ग मसल्लम (नॉन-वैज अवधि थाली) और साउथ इंडियन प्लैटर। प्रीमियम इकोनोमी क्लास में राजस्थानी बेसन चिल्ला, मालाबारी चिकन करी और मलाई पालक कोफ्ता।
- **अंतर्राष्ट्रीय व्यंजनों में शामिल हैं:** पहली श्रेणी में जापानी तेप्पान्याकी बाउल, सिट्रस टाइगर प्रॉन और ओरिएंटल नापा कैबेज एवं टोफु रोलमोस्स। बिज़नेस क्लास में सियोल फ्लेम्ड प्रॉन, मेनीकोट्टी फोरेस्टियर और मैडिटरेनियन तापस।
- **जैन ज़ी डिलाइट्स:** बिज़नेस क्लास में चिकन बिबिम्बैप और माचा डेलिस

- **होम-मेड कंफर्ट फूड:** बिज़नेस क्लास में होमस्टाइल यानि घर जैसी मसाला दाल खिचड़ी और होमस्टाइल स्टफ परांठा
- **प्लांट बेस्ड- यानि वनस्पति आधारित एवं आहार के विशेष विकल्प:** विशेष वेगन, ग्लूटेन-रहित एवं एलर्जन को ध्यान में रखते हुए पेश किया गया मैन्यू

इस शानदार नए मैन्यू को शेफ संदीप कालरा द्वारा क्युरेट किया गया है, जो हाल ही में एअर इंडिया के साथ जुड़े हैं। एयरलाईन अपने ट्रांसफोर्मेशन प्रोग्राम को जारी रखे हुए है, जिसके तहत नए एवं अपग्रेडेड विमान फ्लीट में शामिल किए जा रहे हैं, नए केबिन के साथ एअर इंडिया के अनुभव में बदलाव लाए जा रहे हैं। नए मैन्यू में दिल्ली के क्लासिक स्ट्रीट फूड से लेकर दक्षिणी भारतीय व्यंजन तथा युवा यात्रियों को लुभाने वाले अंतर्राष्ट्रीय व्यंजन जैसे कोरियन बिबिम्बैप और माचा तक शामिल किए गए हैं। यात्रियों के अनुभव को और बेहतर बनाने के लिए एअर इंडिया के केबिन क्रू को भी विशेष प्रशिक्षण दिया गया है।

‘निरंतर इनोवेशन करने और मेहमानों को उत्कृष्ट अनुभव प्रदान करने की प्रतिबद्धता के तहत एअर इंडिया अपने फूड एवं बेवरेज मैन्यू में ये बदलाव लेकर आई है। हम विश्वस्तरीय यात्रियों के स्वाद एवं पसंद को ध्यान में रखते हुए उड़ान के दौरान डाइनिंग के अनुभव को बदलना चाहते हैं। हमारा सोच-समझ कर तैयार किया गया मैन्यू विभिन्न संस्कृतियों से जुड़े मेहमानों को लुभाएगा, जो स्वादिष्ट गॉरमे मील्स पसंद करते हैं। हम मैन्यू के डिज़ाइन एवं प्रेज़ेन्टेशन में निपुणता हासिल करने का प्रयास करते हैं ताकि उड़ान के दौरान परोसा जाने वाला हर मील सिर्फ स्वाद के दायरे से बढ़कर देखभाल एवं पाककला की उत्कृष्टता से भरपूर हो।’ **श्री राजेश डोगरा, चीफ़ कस्टमर एक्सपीरिएंस ऑफिसर, एअर इंडिया** ने कहा।

एअर इंडिया आज के यात्रियों की जीवनशैली एवं पसंद को ध्यान में रखते हुए 18 से अधिक विशेष प्रकार के मील्स के साथ सही मायनों में समावेशी एवं व्यक्तिगत अनुभव उपलब्ध कराएगी, दुनिया भर में कुछ ही एयरलाइन्स इतना व्यापक मैन्यू पेश करती हैं। मेहमान अपनी पसंद के अनुसार अंतर्राष्ट्रीय व्यंजनों, होम कम्फर्ट फूड, स्वास्थ्य के प्रति सजग विकल्पों में से अपनी पसंद का विकल्प चुन सकते हैं। मेहमान एअर इंडिया ऐप के ज़रिए ऑनलाईन अपने मील को प्री-सलेक्ट कर सकते हैं, जहां शेफ के नोट्स, एलर्जन एवं कस्टमाइज़ेशन संबंधी जानकारी दी गई होती है।

एयरलाईन ज़िम्मेदाराना सोसिंग, पैकेजिंग एवं व्यर्थ में कमी लाकर पर्यावरण पर प्रभाव कम करने के लिए भी प्रयासरत है। भोजन की खपत कम करने तथा स्थानीय किसानों को सहयोग प्रदान करने के लिए मौसमी भोजन की स्थानीय सोसिंग द्वारा एअर इंडिया ऑनबोर्ड फाइनल सर्विंग तक खाद्य सामग्री की ताज़गी को सुनिश्चित करती है। यहां कार्बन फुटप्रिन्ट को कम करने के लिए पर्यावरण के अनुकूल पहलों जैसे कम्पोस्टेबल बर्टनों, पेपर मील बॉक्स तथा सिंगल यूज़-प्लास्टिक के कम उपयोग, ऑनबोर्ड व्यर्थ के पृथक्करण (रीसायक्लिंग एवं कम्पोस्टिंग के लिए) पर भी ज़ोर दिया जाता है।