PLATINUM

ELITE TRAVELLING

INTERNATIONAL MAGAZINE /48



ВЫСШИЙ СТАТУС





Яхт-клуб

ГОСТЯМ ОТЕЛЯ ELOUNDA MARE RELAIS&CHÂTEAUX, РАСПОЛОЖЕННОГО НА ГРЕЧЕСКОМ ОСТРОВЕ КРИТ, ПРЕДЛАГАЮТ РОСКОШНЫЕ НОМЕРА С ПРЕКРАСНЫМ ВИДОМ НА ЗАЛИВ МИРАБЕЛЛО, А ТАКЖЕ РЕСТОРАНЫ ВЫСШЕГО УРОВНЯ.



Бунгало с бассейном

he spacious rooms and suites of the Elounda Mare Relais & Châteaux are elegantly decorated in soft colours. Bungalows are equipped with private pools and small gardens. There is a large outdoor pool and a private sandy beach where guests can have free-of-charge sun beds and umbrellas at their disposal. Also in the hotel there is a gym and a tennis court with the artificial turf AstroTurf, where you can train with a coach.

Such sea sports activities as water skiing, diving lessons, canoeing, wakeboarding, and windsurfing are number one here.

The verandaed Deck restaurant overlooking the sea serves a buffet breakfast. The Yacht Club restaurant on the beach serves fish dishes, while the Old Mill specializes in traditional Cretan cuisine.

ОТДЫХ НА ЗАЛИВЕ МИРАБЕЛЛО

росторные номера и люксы отеля Elounda Mare Relais & Châteaux элегантно оформлены в мягких тонах. Бунгало — с отдельными бассейнами и небольшими садами. Уникальная вилла Minoian Palace с 4-мя спальнями была построена рядом с пляжем в 2018 году.

В распоряжении гостей — открытый бассейн и частный песчаный пляж с бесплатными шезлонгами и зонтиками.

В отеле есть тренажерный зал и теннисный корт с искусственным травяным покрытием AstroTurf, где можно тренироваться с инструктором.

В центре морских видов спортивного досуга предла-

гают катание на водных лыжах и уроки дайвинга, греблю на каноэ, вейкбординг и виндсерфинг.

В ресторане *Deck* с верандой и видом на море сервируют к завтраку «шведский стол». В ресторане *Yacht Club* у пляжа подают блюда из рыбы, а ресторан *Old Mill* специализируется на традиционной критской кухне. На пляже работает бар.

Гости могут посещать SPA-центр Six Senses площадью более 2 200 кв. м с самым современным оборудованием, хаммамом и сауной — широкий спектр восстанавливающих процедур, включая сеансы массажа и аюрведической ароматерапии, а также процедуры по уходу за лицом и телом.



Залив Мирабелло

Шеф-повар Ксавье Матье

Праздничное оформление

ТРАДИЦИОННЫЙ КУЛИНАРНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ НА КРИТЕ ПРЕДОСТАВИЛ ГОСТЯМ ВОЗМОЖНОСТЬ ПОУЧАСТВОВАТЬ В НЕОБЫЧНЫХ ПИРШЕСТВАХ И ПОЗНАКОМИТЬСЯ С БЛЮДАМИ ГРЕЧЕСКОЙ КУХНИ.



Летняя терраса ресторана

This year's gastronomic festival held by the Relais & Châteaux Association was again hosted by the Elounda Mare Hotel, Crete from June, 8 till June 10. One of the highlights of this exquisite event was a four hand gala dinner, prepared by chef Xavier Mathieu of the Le Phebus & Spa (1 Michelin star) in collaboration with Antonis Petrelis of the Old Mill.

Other notable events include cheese tasting, accompanied with excellent local wine as well as a cocktail buffet with local food and Raki, a fish dinner at the Yacht Restaurant and a visit to an apiary. The culmination of the festival was another treat by Xavier Mathieu, who offered a special dish.



Подготовка к кулинарному фестивалю

тель Elounda Mare Relais& Châteaux, что на острове Крит, продолжает традицию устраивать праздники для гурманов под эгидой ассоциации гостиничной сети Relais&Châteaux.

В этом году главным событием фестиваля стал «Гала-ужин в четыре руки», приготовленный шеф-поваром ресторана Le Phebus&SPA Ксавье Матье совместно с коллегой из ресторана Old Mill Антонисом Петрелисом.

Сотрудничество двух первоклассных поваров это особенные авторские блюда, неожиданные вкусовые открытия и знакомство с аутентичной греческой кухней. Ксавье Матье, который черпал вдохновение из родины в далеком Провансе, готовил различные вариации французских блюд, а Антонис Петрелис раскрыл все

многообразие ароматов и вкусовых оттенков Греции.

Открывался фестиваль дегустацией превосходных сыров и местных вин, предлагаемых сомелье Бабисом Пападатосом. Коктейль-буфер ломился от блюд из рыбы и морепродуктов под лучшие вина и крепкие напитки со всего мира. Гости наслаждались «Ужином рыбака» в ресторане *The Yacht Club*.

Еще одним интереснейшим событием было посещение пасеки как подтверждение славы критского меда, который считают лучшим в мире.

В заключительный день фестиваля шеф-повар Ксавье Матье приготовил специальное, не поддающееся описанию, блюдо, которое останется в памяти всех участников фестиваля.

Приятная атмосфера и красота залива Мирабелло в лучах заходящего солнца стали завершающей картиной великолепного праздника. Р

УРОКИ КРАСОТЫ





SIX SENSES — ПОРА В SPA

тель Porto Elounda Golf & SPA Resort на Крите предлагает роскошные номера с видом на залив Мирабелло, великолепные рестораны и многообразный досуг. В SPA-центре Six Senses, первом в Европе, применяют холистический подход, учитывающий все аспекты здоровья.

Команда подобрана из профессионалов высшего уровня, где каждый — знаток своего дела. Многочисленные награды мировых экспертных организаций, которых удостоен SPA-центр, подтверждают это. В качестве приглашенного специалиста в Six Senses возвращается ведущий косметолог Дубая Катрина Валенте.

Six Senses предлагает специальную программу для детей, цель которой — обучение здоровому образу жизни.