
«МАЙТРИ»

«МАЙТРИ»: ДЗЕН ПОД КУПОЛОМ У ЗАЛИВА

Круглогодичный курорт на морском берегу объединил самые приятные традиции гедонистического отдыха на природе: прогулки по лесу и шум волн, приватность и безмятежность, а также авторскую гастрономию, банные ритуалы и массаж

ПЕРВАЯ линия Финского залива, негромкое обаяние дикой северной природы, разлитые в воздухе хвойные ароматы — геокупола загородного курорта расположились в уединенной локации, которая словно самой природой предназначена для отдыха. На смену цифровому шуму приходят легкий плеск волны и птичий щебет, а атмосфера принимает путешественника в свои объятия с первых шагов.

В определенном смысле это место если не намоленное, то обжитое: «Майтри» построен на сохранившихся каменных фундаментах средневекового рыбацкого поселения. Эту территорию можно назвать пространством тишины: курорт, открытый в 2021 году, граничит с государственным природным заповедником «Бухта Желтая». Гармония с природой неотделима от привычных благ цивилизации.

На берегу залива в 120 км от Петербурга уютно устроились 23 комфортабельных домика, к которым в теплое время года — с мая по октябрь — добавляется еще два десятка летних шатров.


«МАЙТРИ»

За гастрономический элемент отдыха отвечают два ресторана. В панорамном купольном ресторане Metsä готовят блюда северной кухни. Вечера у камина пролетают незаметно — время здесь течет по своим законам.

На кухне заправляет шеф-повар Кирилл Нестеренко, обладатель «черного пояса барбекю», за плечами которого работа с Алексеем Каневским в Smoke BBQ.


«МАЙТРИ»

В «Майтри» есть смокер, техасский брискет и скумбрия собственного копчения. Фавориты гостей — шашлыки из свиной шеи и куриного бедра, свиные ребра барбекю, брискет-бургер и бургер с рваной свининой. В дровяной печи подрумянивают пиццу: в числе самых популярных версия с тамбовским окороком и грибами.

Постояльцам курорта здесь сервируют завтраки. Выбор доставляет удовольствие: в числе вариантов, например, шакшука на скороводе с тартином, зеленая греча с яйцом пашот и грибами, бриошь с лососем, яйцом бенедикт и гуакамоле, а также деревенский завтрак с глазуньей, беконом, фасолью и тартином.


«МАЙТРИ»

Летняя альтернатива — паназиатское кафе и панорамный пляжный бар Happy Mondays на первой линии Финского залива.

«Майтри» можно назвать оазисом банного туризма: на территории курорта открыты две панорамные бани с видом на Финский залив и одна уединенная лесная — с горячей или холодной купелью на выбор. Истинные знатоки банного искусства выбирают авторские программы профессиональных пармейстеров. Нетривиальный штрих: помимо классического парения дубовыми вениками здесь практикуют


«МАЙТРИ»

бамбуковое и контрастное. Фирменное парение «Майтри» — прогрев дубовыми вениками на сенном матрасе, парение можжевеловым веником с растиранием травяным льдом, бамбуковое парение, медово-солевое скрабирование с травами, хвойная ванночка для ног и травяной чай.

В теплое время года на пляже и под сенью стройных сосен играют в петанк, бадминтон и баскетбол, настольный теннис и пляжный волейбол, а утро начинается с лесной велопрогулки, пробежки по берегу или с йоги с видом на залив. Если, конечно, не хочется подольше задержаться в гнездышке под геокуполом. На лето здесь придумали и альтернативу традиционным пикникам — ужины на песке.

В палитре зимнего отдыха атмосферный лесной каток, катание на финских санях, а также лыжные прогулки: вдоль берега прокладывают трассы для беговых лыж.

Верх лесного гедонизма — наслаждаться красками закатного солнца, постепенно исчезающего в заливе, из купели панорамного геокупола. Ароматная травяная ванна умиротворяет, возвращает жизненный аппетит, согревая, что важно, еще и сердце. Карельский дзен в своей теплой и уютной версии — перед вами.

Полина Корнилова