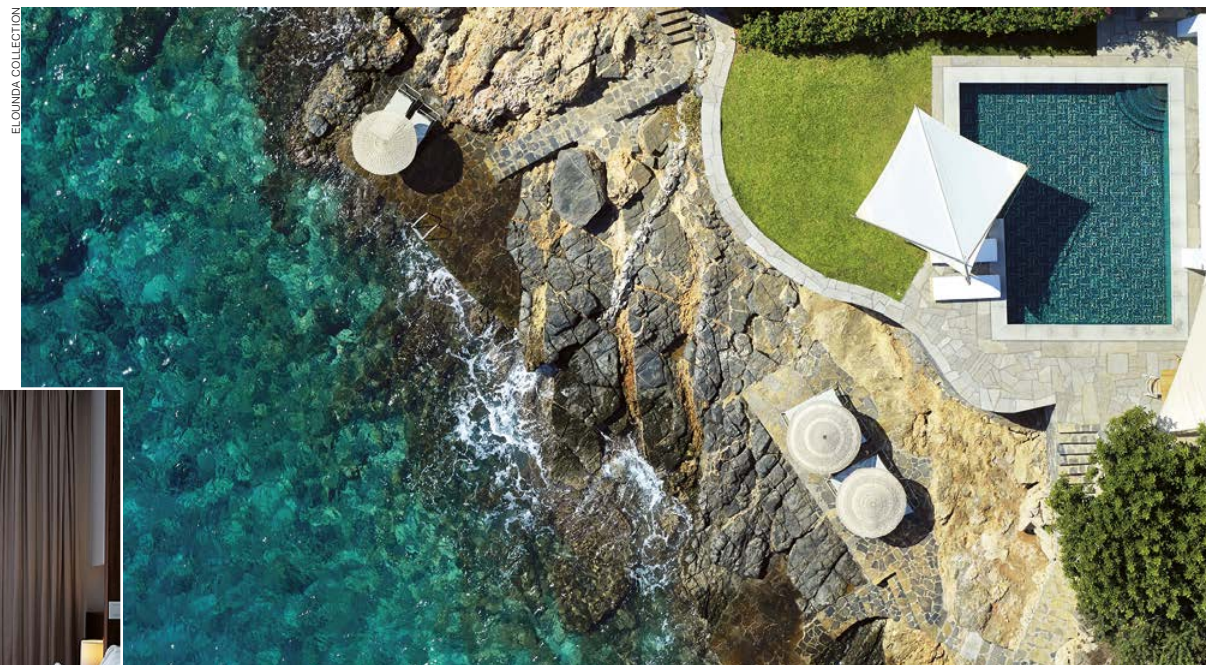




ных развлечений и приятного времяпрепровождения масса. Один из самых востребованных гостями вариантов — это посещение спа-центра Six Senses, который работает для всех трех отелей Elounda Collection с 2006 года. Спа-центр общей площадью 2 тыс. кв. м расположен на двух уровнях и имеет более двух десятков кабинетов для процедур и спа-ритуалов, частные Thalassotherapy Suites, хаммам. Гостям предлагают обширное спа-меню с различными процедурами в духе как западных, так и восточных традиций, а также самые современные антивозрастные ритуалы.

Будет чем заняться и любителям активного отдыха. Дайвинг-центр курорта сертифицирован Профессиональной ассоциацией инструкторов по дайвингу — PADI, и гости могут погрузиться с аквалангом, изучая остатки древнегреческого порта Олус, который ушел под воду во II веке нашей эры. Прокатиться на яхте Eliana K IV, названной в честь Элианы Кокотос, сыграть несколько партий в гольф или теннис. А также заняться любыми видами водного спорта — вейкборд, виндсерфинг, водные лыжи, арендовать каноэ или катамаран на выбор.

Высокой оценки, бесспорно, заслуживает гастрономическая составляющая. Почти два года назад в Elounda Peninsula открылся проект семьи Феррагамо, владеющей сетью ресторанов по всему миру, — тосканское бистро Il Voggo. Его дизайном занималось знаменитое итальянское архитектурное бюро Studio 63. Концепция ресторана выдержана в русле актуальных гастрономических трендов — забота об окружающей среде и использование

свежих органических продуктов от местных фермеров, из которых готовят традиционные блюда итальянской кухни. Стоит попробовать тушенную в красном вине говядину с черным перцем, картофельным пюре и зеленой фасолью. Или маринованного петуха на гриле с картофелем и красным перцем. Погреб заполнен лучшими винами Il Voggo и образцами со всего мира, а в лаундж-зоне ресторана каждый вечер выступают музыканты и DJ. Любители французской кухни оценят гастрономический ресторан Calypso. Благодаря стараниям шеф-повара Никоса Зараниса и его команды заведение несколько раз получало награду Toque d'Or как «один из лучших ресторанов Греции» за авторскую французскую кухню с использованием локальных ингредиентов. А для поклонников азиатской кухни в мае прошлого года открыли проект престижной мировой сети — Sumosan, в котором традиционные техники используются для приготовления лучших блюд современной японской кухни.

К началу очередного сезона в Elounda Peninsula All Suite Hotel провели масштабную реновацию, обновив интерьеры. А новый главный бассейн курорта, построенный на берегу моря, стал самым большим на Крите — 420 кв. м. Впрочем, его даже сложно назвать просто бассейном, ведь это настоящая инфраструктура: с большой зоной для лежаков как на берегу, так и в воде, с инновационной системой гидромассажа. Остается безмятежно любоваться легкими облачками в небе, слушать шум набегающих волн и наслаждаться отпуском.