



Шеф-повара отелей Ikos Resorts порадуют своих гостей необычайным разнообразием блюд на любой вкус. Четыре «а-ля карт» ресторана превратят ваш ужин в настоящее кулинарное приключение, а услуга «dine out» позволит гостям посетить лучшие местные рестораны.

И где бы вы ни находились на территории каждого из отелей Ikos, все необходимое всегда у вас под рукой. Услуги официантов действуют и на пляже, и у бассейна — в любое время дня вам подадут освежающие напитки, фрукты и закуски. Номера обслуживаются 24 часа в сутки — когда вам будет угодно. Что касается пищи и напитков, то их ассортимент в отелях Ikos Resorts неограничен.

#### OUZO

Закажите завтрак, обед или ужин в изумительном «а-ля карт» ресторане Ouzo. Каждый день вы можете насладиться блюдами из уникального меню, составленного шеф-поваром Лефтерисом Лазару — обладателем звезды Мишлен. Превосходные блюда являются примером традиционной греческой кухни с современными штрихами.

КАТЕГОРИЯ: Греческая кухня.

ШЕФ-ПОВАР: Лефтерис Лазару.

БИОГРАФИЯ ШЕФ-ПОВАРА Лефтериса Лазару:

Лефтерис Лазару родился в 1952 году, и его жизненный путь был предопределен уже с самых ранних лет. Лазару стал первым в Греции шеф-поваром, готовившим блюда из морепродуктов в элитном ресторане и познакомившим публику с прежде мало известными и считавшимися непригодными для кулинарии видами рыбы. Многие из его уникальных рецептов приобрели огромную популярность и обещают стать классикой на все времена.

За годы своей профессиональной карьеры Лазару получил множество наград. Но самой важной для него наградой, благодаря которой он получил всемирное признание, стала в 2002 году звезда Мишлен — первая награда такого класса, врученная шеф-повару греческой кухни. С тех пор Лазару является обладателем этой высшей награды.

Лефтерис Лазару никогда не перестает проявлять изобретательность в приготовлении пищи. Его воображение и непревзойденный опыт многочисленных путешествий, в сочетании с его годами отточенной техникой приготовления, всегда создают новые бесподобные блюда и богатые, но в меру сдержанные оттенки вкуса.

#### FUSCO

Лучшие ингредиенты в сочетании с классическими кулинарными традициями

Италии — вот рецепт успеха шеф-повара Андреа Фуско, отмеченного звездой Мишлен, и его одноименного «а-ля карт» ресторана. Просто закажите столик, чтобы провести отличный вечер в изысканной обстановке.

КАТЕГОРИЯ: Итальянская кухня.

ШЕФ-ПОВАР: Андреа Фуско.

БИОГРАФИЯ ШЕФ-ПОВАРА Андреа Фуско:

Родившийся в Риме, Андреа Фуско специализируется исключительно на итальянской кухне, экспериментируя с классическими рецептами и дополняя их более современными деталями. Его кулинарные методы основываются на использовании итальянских продуктов, с применением технических приемов легендарного французского шеф-повара Джорджа Августа Эскоффьера. Совокупность различных приемов придает его блюдам те отличительные качества, которые делают его одним из ведущих шеф-поваров мира.

Яркость и восторг, простота и насыщенность эмоциями — такими словами можно охарактеризовать кулинарные методы Фуско, блюда которого создаются для того, чтобы удовлетворить потребности наиболее взыскательных гурманов.

Талант Фуско был отмечен многочисленными наградами и знаками отличия, включая звезду Мишлен, присуждаемую ему четыре года подряд (2011–2014). Он также часто выступает в роли звезды-шеф-повара на таких мероприятиях, как гала-ужин на Каннском фестивале, периодически готовит для легендарных личностей — Альберто Сордини, Фриды Гианнини, и для домов моды, таких как Валентино и Булгари.

#### ANAYA

Насладитесь самыми любимыми в Азии лакомствами, открыв для себя дивное меню от признанных поваров «а-ля карт» ресторана Анауа, подающих блюда китайской, тайской и индийской кухни.

КАТЕГОРИЯ: Азиатская кухня.

ШЕФ-ПОВАР: Эдвин Фуа.

БИОГРАФИЯ ШЕФ-ПОВАРА Эдвина Фуа:

Как соучредитель компании Chef At Work, шеф-повар Эдвин Фуа курирует четыре направления в ресторанном бизнесе: обучение и подготовка, стилизованное оформление блюд, курсы по кулинарии, бизнес-решения для ресторанов и кафе. В сочетании с такой блистательной карьерой, Эдвин обладает огромным опытом в кулинарном деле.

Когда ему было 16 лет, Эдвин завершил свою одногодичную стажировку во Франции в знаменитом ресторане Lameloise, являющимся обладателем трех звезд Мишлен, и окончил школу шеф-поваров Le Cordon Bleu в Париже. Он работал в первоклассных ресторанах, таких как 3 Hat Restaurant, Salt (Австралия), Les Amis Group (Сингапур), и в Институте технического образования (Сингапур). В возрасте 21 года он победил в конкурсе на лучшее «амуз-буш», по версии журнала «Wine & Dine» (Сингапур) издания 2002 года.

Эдвин принимал активное участие в соревнованиях по всему миру, завоевав многочисленные награды. Его участие в кулинарных соревнованиях, проводимых Всемирной ассоциацией сообществ шеф-поваров, принесло ему 11 золотых, 5 серебряных и 4 бронзовые медали, включая золото в престижном конкурсе Zagg Switzerland и второе место среди местных шеф-поваров в мировом чемпионате Bocuse d'Or.

Шеф-повар Эдвин готовил для многих высокопоставленных лиц, таких как действующий президент Сингапура



д-р Тони Тан, премьер-министр г-н Ли и члены их семей, а будучи сертифицированным кулинарным стилистом, он помогал местным и заграничным ресторанам создавать прекрасные кулинарные шедевры.

#### PROVENCE

Оцените замечательные блюда из прованского меню в уникальной атмосфере со специально выделенной зоной для тех гостей, которые предпочитают более уединенную обстановку. Приходите в Provence, чтобы насладиться завтраком, обедом или ужином.

КАТЕГОРИЯ: Французская кухня.



#### FLAVORS

Ресторан средиземноморской кухни с потрясающими видами на прекрасное Эгейское море. Завтрак, обед и ужин подаются в непринужденной атмосфере, а меню постоянно обновляется, чтобы угодить вкусам даже самых искушенных гостей. И что особенно приятно — в этом ресторане не нужно резервировать столик заранее.

КАТЕГОРИЯ: Шведский стол.

ШЕФ-ПОВАР: Гианнис Василиадис.

БИОГРАФИЯ ШЕФ-ПОВАРА Гианниса Василиадиса:

Гианнис Василиадис родился в 1981 году в г. Салоники. Гианнис начал свою карьеру в гастрономии в 1998 году, когда ему было всего 17 лет. Он совершенствовал свои кулинарные навыки, работая в 5-звездочных отелях городов Салоники и Афины вместе с лучшими поварами Греции — обладателями многочисленных наград.

В 2010 году, в возрасте 29 лет, он стал шеф-поваром, и благодаря своему воображению и любви к греческой кухне он сумел создать для гостиничных ресторанов первоклассные блюда, наполненные изящными ароматами и богатыми вкусами Греции.

Он видит свою основную цель как повара в создании уникальных блюд, которые не оставят равнодушными даже самых искушенных гурманов.

#### УСЛУГА DINE OUT

В Ikos Resorts всегда рады познакомить гостей с подлинными блюдами традиционной греческой кухни. Услуга «dine out» предоставляет возможность насладиться ужином в одном из тщательно отобранных ресторанов, подающих лучшие местные блюда и напитки.

Пожалуйста, учтите, что необходим предварительный резерв столов.

