

mastercard

В ПАРТНЕРСТВЕ С MASTER

Армения глазами посла и не только

MAMBO FALIANO

> МАРКЕ **НА СУШЕ** И НА МОРЕ

ЗЕМЛИ РРАГАМО

КЕНИЯ Ксении Собчак

0

Июль

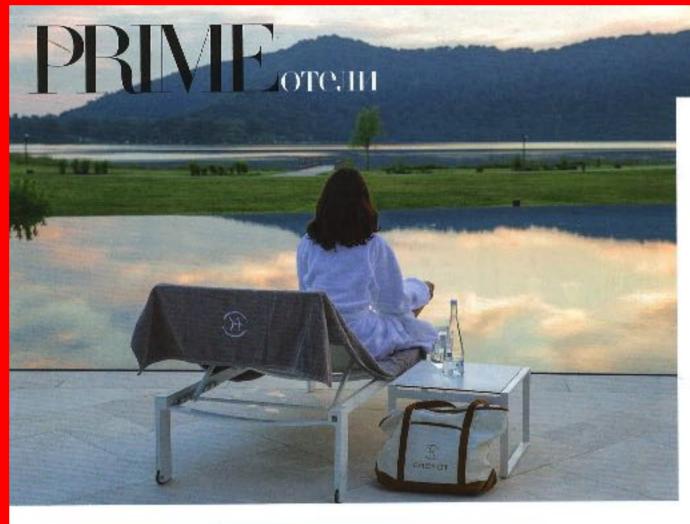
WEEKEND

A3yPHbII VSPIJACKOE B3MOPbe

ФРАНЦУЗСКОЙ АТЛАНТИКИ

ПОСТОЯННЫЕ АВТОРЫ: Марк Гарбер, Андрей Деллос, Дмитрий Савицкий, Виктория Филимонова, Илона Саркисова, Александр Раппопорт

Июль — Август 2019



Габала, Азербайджан

Chenot Palace Health Wellness

🔪 отеле до 30 сентибри действует преддение «7 ночей + детокопрограмма за 3500 евро». В него входит проживание в номере Deluze и основноя детекс-программа три медицинстие консумытации, две консумьтации диетолога, детокс-диета, анализ состава тела при помощи сканера DEXA, биранергети. чаский тлот, чатыре биренертетические процедуры по методу Шено и цесть энеопетических массажей, по методу Шено, цесть гидроароматических процедую и цесть обертьланий филогравио, шесть процедую гидроджет и посещение спортивного зала закомтого бассейна, сауны и бачи с хромотератией.

chenotpalacegabala.com



Форте-деи-Марми, Италия

Peсторан Lux Lucis в Principe Forte dei Marmi

ишменовикий шеф Валентино Кассанелли разработал к лотнену сезону депустационное меню «По дороге Вандолли». Это настоящее гастрономическое путешествие, которое повторяет знаменитый исторический путь – берет начадо в Модане, этибает равнина и холим региона Эмилия Романыя и заканчивается в Апуансках Альтех прибрежной Тосканы. Дорога Венделли появичась сще в XVIII песе. Именно здесь возникли первые в Европе гостиници, такерны и перевало н нь е гункты. Бдохновисиный этим наследием. Сассанелли создал освершенное меню из 13 блюд, уделая особов внимание региональным особенностим каждой провинции.

principefortedeimarmi.com

Бодрум, Турция

Ресторан Маçакігі

вторитетный в Турции независимый гид Incil, яки принципы стоки с принципами красного гида Michelin, включил ресторан в число трех лучких ресторанов Турции. Своим успехом ресторан Масаки: обязан шеф-повару Арету Саакяну, который руководит местной кухней уже 19 лет. Меню обновляется в зависимости от сезона, летом появляется больше легких блюд с морепродуктами, но есть и всесезонная классика: пидэ – гламурная версия турецкой пиццы, приготовленная в дрозяной печи, ригатоги с козьим сыром или ятнег ск стрюфелам.

macakizi.com



PRIME TRAVELLER