

ПРЕСС-СПУЖКА ОТЕЛЯ



ПРЕСС-СПУЖКА ОТЕЛЯ



ПРЕСС-СПУЖКА ОТЕЛЯ

мальдивский сервис с легкостью даст фору тайскому и уж тем более сейшельскому — он дружелюбный, но не заискивающий



Но никакие рифы, красивый океан, мелкий белый песок и идеальная погода не будут в радость, если на острове есть проблемы с едой. К счастью, таких проблем ни в одном из ресторанов The Nautilus нет. Наоборот, еде, как и всему остальному, здесь уделено особое внимание. Чтобы с местной едой не могли сравниться другие мальдивские курорты, каждый день в The Nautilus совершают кулинарные подвиги шефы из Франции, Шри-Ланки и Японии. Они готовят и итальянскую пасту с лобстером или сморчками, и настоящий карри из 20 ингредиентов, и японскую говядину вагю, и десерты, как в мишленовских ресторанах. Во всех заведениях есть меню, на случай если придумывать ничего не захочется, но The Nautilus гордится тем, что они могут приготовить все что угодно и когда угодно. Тут даже привычная comfort food стремится приобрести все черты fine dining, и ей это успешно удается. Чрезвычайно редкий для Мальдив случай. Как и сам 250-метровый остров, где удалось построить свое маленькое и очень счастливое государство в государстве, в которое непременно захочется вернуться.