

Новый пляжный клуб Antasia в отелях Almyra и Annabelle (Пафос, Кипр)

На Кипре появился новый must-visit: пляжный клуб Antasia, созданный Thanos Hotels & Resorts. Он расположен на одном из лучших песчаных пляжей острова Като Пафос, всего в нескольких минутах ходьбы от отелей Almyra и Annabelle. Незаурядные архитектурные решения гармонично вписаны в окружающую природу, и непринужденная летняя атмосфера царит здесь с утра до позднего вечера.



В Antasia можно выпить чашечку кофе, любясь бескрайним морем, организовать семейный или дружеский ланч, а затем отдохнуть на уютных деревянных шезлонгах. После захода солнца гости собираются на яркие ужины, танцы под модные DJ-сету и фирменные коктейли.

Минималистичный дизайн с оригинальным использованием стекла и камня разработан кипрской архитектурной студией Psomas. Ее команда предложила форму амфитеатра, отведя центральное место величественным видам на море. В итоге получилось светлое двухэтажное пространство с зонами отдыха как на открытом воздухе, так и под крышей. На террасу на крыше с видом на Пафосский замок ведет впечатляющая, словно парящая в воздухе, винтовая лестница.

За интерьеры отвечало архитектурное бюро Baranowitz + Kronenberg, среди других работ которого отели W на Ибисе, в Амстердаме и Праге. В Antasia они сделали ставку на натуральные необработанные материалы и белый цвет, как нельзя лучше оттеняющий море. Мебель в пляжном клубе выполнена на заказ.

«Начиная работать над Antasia, мы сразу понимали, какое пространство хотим создать. Нам было важно отдать дань уважения окрестностям прекрасного прибрежного Пафоса, морю и его влиянию на жизнь города», - говорят Алон Барановиц и Ирене Кроненберг, сооснователи Baranowitz + Kronenberg.

Меню пляжного клуба разработано венгерским шеф-поваром Акосом Рихвейцем под руководством обладателя множества наград Дэвида Гудриджа. Оно сочетает лучшие локальные продукты и азиатский колорит. Так, в Antasia можно оценить дипы из острого нам-прика с кешью, свежайшие суши и сашими, фирменный бургер с креветками, папайей и манго, пикантную курицу гай тод с лаймом и кориандром на банановых листьях, а также разнообразные веганские блюда, такие как салат с маринованным тофу, вакаме и понзу.

