

Antonis Petrellis

CHEF - RELAIS & CHÂTEAUX



Как бы вы описали свою кухню?

Это креативная современная критская и греческая кухня, основанная целиком на местных традициях, которые она хранит по сей день, что сделало ее знаменитой во всем мире.

Что для вас Средиземноморская кухня?

Средиземноморская и особенно критская кухня, основанная на большом количестве блюд с рыбой, оливковым маслом, овощах и травах, вине, меде и других натуральных ингредиентах, сегодня считается идеальным питанием для любого человека. Диета, основанная на этой кухне, обеспечивает здоровье и долголетие.

Ваше любимое блюдо?

Блюдо из меню ресторана «Old Mill»: крабовый суп с тартаром из раков, приправленный диким корнем фенхеля -
«Soupe de crabe avec tartare de langoustines parfumé au fenouil sauvage»

Какие ваши любимые ингредиенты и критерии их выбора?

My favourite ingredient is fresh fish combined with Cretan virgin olive oil and fresh
Моим любимым ингредиентом является свежая рыба в сочетании с критским оливковым маслом и свежей зеленью и травами. Мои критерии выбора:

Рыба: свежепойманная и тщательно обработанная

Зелень и травы: органические, выращенные мной или собранные в дикой природе

Масло: Оливковое масло экстра верджин с острова Крит

Ваше фирменное блюдо?

Филе рыбы умбрина с критской зеленью «стамнагати», дикий фенхель и лимонный соус -

“Filet d’ombrine avec légumes verts “stamnagathi”, fenouil sauvage et sauce citronnée”

У вас есть совет шеф-повара для воскресной кулинарии?

Хороший микс из друзей и родственников под ярким средиземноморским светом, которые наслаждаются вместе блюдами, приготовленными с любовью, в сочетании с хорошим вином или местным Раки.

ИСТОРИЯ ШЕФА

- ❧ Executive Chef в отеле Elounda Mare Hotel, Relais & Châteaux.
- ❧ Специализация на Средиземноморской кухне с более, чем 20-летним стажем
- ❧ Творческий подход, работа на результат, важный критерий в работе - удовлетворенность гостей и вдохновение команды.
- ❧ Проходил обучение у гранд шефов Adolfo Blokbergen и Philippe Chevrier Relais & Châteaux.
- ❧ Приглашенный шеф в Auberge du Raisin, Relais & Chateaux 5*, Michelin 2*, Switzerland,
- ❧ Lausanne Palace 5*, Switzerland,
- ❧ Hospiz 5*, St. Anton, Austria
- ❧ Movenpick 5*, Zurich