



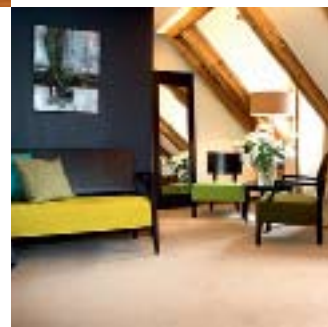
Сверху: ресторан
Le Dome;
Слева: сьют **Deluxe**
отеля **Dome Hotel & Spa**

Домашняя КУХНЯ

*Стоит хотя бы раз отужинать в новом рыбном ресторане **Le Dome** рижского отеля **Dome Hotel & Spa**, и его посещение станет таким же обязательным пунктом туристической программы, как прогулка по Старому городу или покупка Рижского бальзама*

текст: Марина Богомолова

Бутик-отель **Dome Hotel & Spa** расположен в самом центре Риги, в двух шагах от Домского собора, в отреставрированном здании старинного особняка XVII века. В нем всего пятнадцать номеров, интерьеры которых не повторяются. Самый красивый — просторный **Grand Suite** на первом этаже, с двумя спальнями и сразу тремя ванными комнатами, полными натуральной косметики **Ren**. Здесь находится и спа-центр **Dome Spa** с обширным выбором обертываний и массажей, сауной и хаммамом. Совсем недавно в отеле открылся новый ресторан **Le Dome**, на кухне которого молодой талантливый шеф-повар Алекс Жилук конструирует изысканные блюда из только что выловленных из Балтийского моря трески, салаки, судака или камбалы. Ресторан славится и своими завтраками: можно выбрать овсяную кашу со свежими ягодами, томатный пирог с пармезаном или омлету из деревенских куриных яиц. А в теплое время года в отеле работает открытая терраса на крыше, где подают лучшие коктейли в городе. ♦



Один из сьютов отеля
Dome Hotel & Spa