



MYKONOS RELOADED

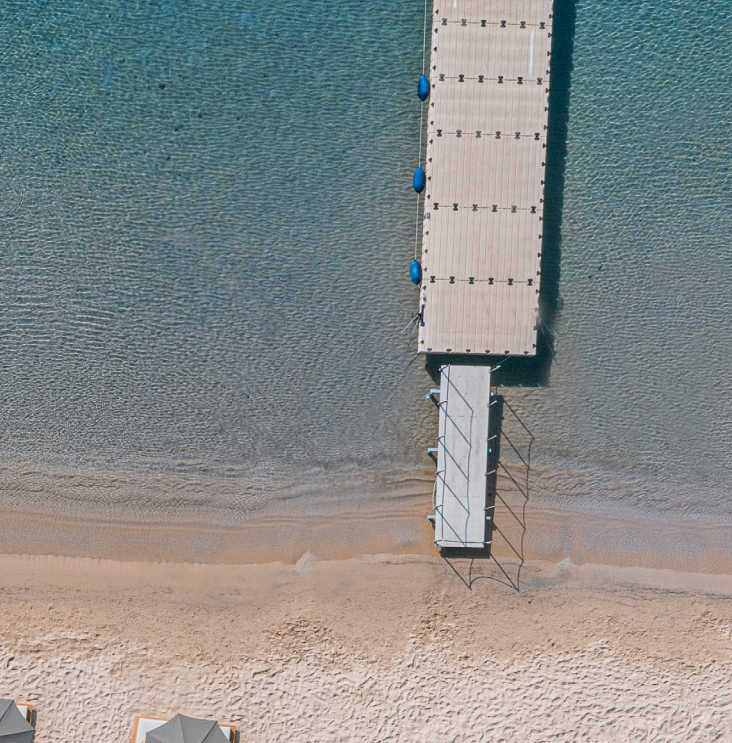
KENSHO PSAROU Εμβληματική
αρχιτεκτονική, απροσποίητη φιλοξενία,
πεντάστερη πολυτέλεια, δημιουργική
γαστρονομία. Τι άλλο να ζητήσει κανείς
για το καλύτερο καλοκαίρι της ζωής του;

Aπό την προνομιακή θέση του κατοπτρεύει μία από τις πλέον πολυσύχναστες και την πλέον κοσμοπολίτικη παραλία της Μυκόνου, τη διάσημη σε όλο τον κόσμο Ψαρού. Κι όμως, το «Kensho Psarou» καταφέρνει να προσφέρει τις μεγαλύτερες πολυτέλειες των καιρών μας: ηρεμία, χαλάρωση, ιδιωτικότητα. Είναι στη διακριτική ευχέρεια του επισκέπτη να θέσει (ή να καταρρίψει) το όριο

ανάμεσα στην πολλή συνάφεια και τον ιερό προσωπικό χρόνο του.

Το νέο μέλος στην οικογένεια των ξενοδοχείων Kensho βρίσκεται στρατηγικά τοποθετημένο πάνω από τον κόλπο της Ψαρούς και με την κομψότητα και την απείριτη πολυτέλεια που προσφέρει στους επισκέπτες του φιλοδοξεί να προσδιορίσει από την αρχή το νόημα

της ελληνικής φιλοξενίας. Και η αλήθεια είναι ότι πετυχαίνει τον στόχο του μέχρι κεραίας. Από την αρχιτεκτονική γραμμή που αντλεί έμπνευση από τον εμβληματικό κυκλαδικό μιναρισμό, κάνοντας το ξενοδοχείο να μοιάζει με αυτονόητη προέκταση του φυσικού τοπίου, μέχρι την καλαίσθητη διαμόρφωση των 29 δωματίων, τα οποία διαθέτουν ιδιωτικές πισίνες ή εξωτερικό hot tub, τα πάντα στο «Kensho



Το Kensho Psarou είναι μια πρόκληση σε ένα αξέχαστο μυκονιάτικο καλοκαίρι με όλες εκείνες τις μικρές και μεγάλες πολυτέλειες που το κάνουν κορυφαίο στο είδος του

Psarou» είναι φτιαγμένα και μελετημένα ώστε να μετατρέπουν τη διαμονή στη Μύκονο σε μια ανεπανάληπτη ταξιδιωτική εμπειρία. Μια πολύτιμη ανάμνηση που κάθε επισκέπτης επιθυμεί να πάρει μαζί στις αποσκευές του αναχωρώντας από το νησί. Και, γιατί όχι, να την επαναλάβει ξανά και ξανά για να ζήσει αυτόν το σπάνιο αντικατοπτρισμό της εξωτερικής ισορροπίας σε κάθε κύτταρο του οργανισμού του.

Η ΦΑΝΤΑΣΙΑ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Η ευφυής πρόσμειξη της παράδοσης με τη νεωτερικότητα και τις σύγχρονες γαστρονομικές τάσεις είναι το δόγμα που διαπνέει το «Kensho Psarou Restaurant». Ο executive chef Ιπποκράτης Αναγνωστέλης, γέννημα θρέμμα της Μυκόνου, παντρεύει τις μεσογει-

ακές γευστικές μνήμες του με τις ιαπωνικές τεχνικές και την περουβιανή φιλοσοφία, δημιουργώντας ένα σύγχρονο και ενδιαφέρον μενού όπου τα θαλασσινά έχουν κυρίαρχο ρόλο. Το γαστρονομικό επιμύθιο υπογράφει ο executive pastry chef Δημήτρης Χρονόπουλος με γλυκές δημιουργίες που θα τις αδικούσε κανείς αν τις χαρακτήριζε απλώς ευφάνταστες.