



# НОВОЕ ПРОЧТЕНИЕ КЛАССИКИ

В ЦЕНТРЕ ВЕНЫ, НА ЗНАМЕНИТОМ БУЛЬВАРЕ RINGSTRASSE, В ЭЛЕГАНТНОМ ЗДАНИИ 1950-Х ГОДОВ ОТКРЫЛСЯ НОВЫЙ ОТЕЛЬ HOTEL GRAND FERDINAND, ВЕРНУВШИЙ К ЖИЗНИ ИЗЫСКАННУЮ АТМОСФЕРУ СТАРОЙ ВЕНЫ.

**188** номеров и три ресторана в отеле — это ода красоте и шике ушедшей эпохи, но в сочетании с современным комфортом и новейшими технологиями. Цельная и гармоничная композиция имеет ряд экстравагантных деталей: от оазиса во внутреннем дворе и бассейна на крыше до возможности совершить поездку по городу на раритетном Jaguar с особой историей. Каждый номер — это оригинальное сочетание нестареющей элегантности, современного комфорта и душевных деталей. Выключатели света изготовлены из керамики, как это когда-то было принято, а душевые отсеки из стеклянной плитки навевают воспоминания об устройстве отеля в 1950-х. Цветовая гамма номерного

фонда элегантно сочетает ностальгические изогнутые изголовья и рамы зеркал в белом, полы из темного дерева и стены темно-серого оттенка. Круглые зеркала в кожаном обрамлении над раковинами в ванной комнате — дизайнерская классика от Gubi в стиле Жака Адне. Складные ставни из белого дерева стали завершающей деталью гармоничной отделки, задуманной Флорианом Вайццером.

Номера на верхнем, седьмом этаже — гармония симфонии, или, если желаете, счастье на седьмом небе. Отсюда гостям открывается „театральный“ вид на бульвар и венские крыши, которым можно наслаждаться из чугунной ванны в стиле ар-нуво или с частной террасы.

Hotel Grand Ferdinand обогатил гастрономическую карту Вены двумя ресторанами: Grand Ferdinand Restaurant с западноевропейской кухней и Gulasch & Champagne с закусками и легкими блюдами. Благодаря своему имперскому прошлому австрийская кухня пополнилась кулинарными традициями разных регионов Европы: от Северной Италии и Богемии до Венгрии, сумев сохранить и свои собственные региональные хиты — императорский суп, тафельшниц.

Цена: от 220 евро. 

[grandferdinand.com](http://grandferdinand.com)

