



Breeze

Award-winning Cypriot wine • Βραβευμένο κρητικό κρασί • Pastry wars in Paris • Παρισιά γλυκίσματα • Barcelona's handmade espadrilles • Οι χειροποίητες εσπαντρίγιες της Βαρκελώνης

Classic rock Κλασική πέτρα

Meet the amazing marble sculptors keeping tradition alive on the island of Tinos

Γνωρίστε τους μαρμαρογλύπτες που διατηρούν ζωντανή την παράδοση στο νησί της Τήνου





CAP ST GEORGES

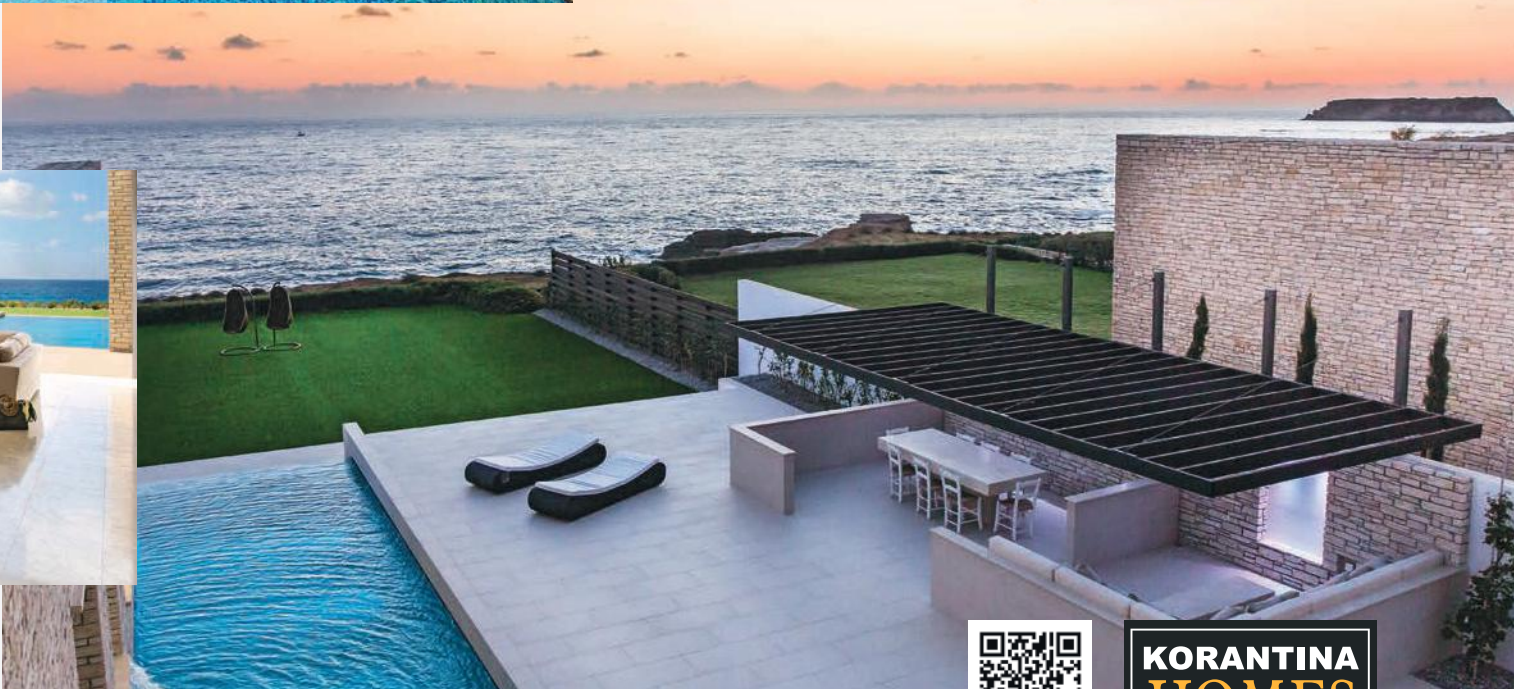
HOTEL & RESORT

KEY-READY
SEAFRONT VILLAS



for enquiries:  +357 99 131700

T.: +357 8000 7030 | E.: info@korantinahomes.com | www.korantinahomes.com



**KORANTINA
HOMES**



UPSCALE **LIVING** EXPERIENCE



AYIA NAPA
MARINA by OGA

T: +357 23 300 550 | sales@marinaayianapa.com | MarinaAyiaNapa.com

Welcome

Καλώς ήρθατε



As we prepare to soar into the summer season, Cyprus Airways is thrilled to announce a series of exciting new destinations. In the coming months, we will be flying to some of the most beautiful locations in Greece, including Athens, Corfu, Heraklion, Kos, Preveza, Rhodes, Santorini, Skiathos and Thessaloniki, as well as Barcelona and Paris. Whether you are looking for a picturesque getaway, historical city break or relaxing beach holiday, our new routes offer something for everyone.

Our focus for 2024 goes beyond expanding our network. We are committed to enhancing your travel experience by improving our customer service across the board. From the moment you book your ticket to the time you reach your destination, our team will be on hand to assist you with a smile. We have invested in training our staff and upgrading our services to ensure you receive the best possible care, because your comfort, satisfaction and safety are our top priorities.

We look forward to welcoming you on board and making your journey with Cyprus Airways unforgettable. Thank you for choosing us as your travel partner.

For more information and to book your next trip, visit cyprusairways.com.

Wishing you a pleasant flight, a happy holiday and a fantastic summer.

Καθώς μπαίνουμε στην καρδιά του καλοκαιριού, είμαστε στην ευχάριστη θέση να σας ανακοινώσουμε νέους συναρπαστικούς προορισμούς. Φέτος το καλοκαίρι, η Cyprus Airways θα πετάει σε κάποια από τα ομορφότερα μέρη της Ελλάδας, όπως είναι η Αθήνα, η Κέρκυρα, το Ηράκλειο, η Κως, η Πρέβεζα, η Ρόδος, η Σαντορίνη, η Σκιάθος και η Θεσσαλονίκη, καθώς και η Βαρκελώνη και το Παρίσι. Αναζητάτε έναν γραφικό προορισμό, πόλεις με ιστορία, ή απλώς μια παραλία για να χαλαρώσετε; Τα νέα μας δρομολόγια επιφυλάσσουν κάτι μοναδικό για όλους.

Στόχος μας για το 2024 δεν είναι μόνο η επέκταση του δικτύου μας αλλά το να βελτιώσουμε την ταξιδιωτική σας εμπειρία. Από τη στιγμή κράτησης του εισιτηρίου σας μέχρι και την άφιξη στον προορισμό σας, η ομάδα μας θα είναι στη διάθεσή σας, πάντα με χαμόγελο. Έχουμε επενδύσει στην εκπαίδευση του προσωπικού και στην αναβάθμιση των υπηρεσιών μας ώστε να εξασφαλίσουμε την άνεση, την ικανοποίηση και την ασφάλειά σας.

Ανυπομονούμε να σας καλωσορίσουμε στις πτήσεις μας και να κάνουμε κάθε ταξίδι σας με την Cyprus Airways αξέχαστο. Σας ευχαριστούμε που μας επιλέγετε για τις αποδράσεις σας.

Για περισσότερες πληροφορίες ή για να κλείσετε το επόμενο εισιτήριο, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα cyprusairways.com.

Σας ευχόμαστε μια ευχάριστη πτήση κι ένα υπέροχο καλοκαίρι.

The Cyprus Airways team



cyprusairways.com Follow us:  [cyprusairways](https://www.instagram.com/cyprusairways)  [cyprusairways](https://www.facebook.com/cyprusairways)

A note from the editor

Σημείωμα εκδότριας

Hello! Welcome on board this Cyprus Airways flight, and welcome to the newly relaunched *Breeze* magazine. This issue we've got lots of travel inspiration to take you through the summer and beyond, so dive on in.

Talking of new – have you tried a crookie yet? Or a Cronut? As I sit here typing this, I'm dreaming of the perfect pastry pairing for my cup of coffee, and a delicious hybrid croissant from one of Paris's new breed of bakeries sounds like just the thing. While I search flights to the City of Lights, have a read of the story on page 30.

We've got plenty of new ideas for your stay in Cyprus, too. New health trends? Tick – why not give face yoga a whirl. New catwalk fashions? Yes – what about a Cypriot-designed bag that's as light as air? Fancy a new twist on one of the world's oldest wines? No problem – on page 60 we meet the local duo behind the award-winning boutique winery The Anama Concept.

So whether you're flying somewhere new or heading to an old favourite today, enjoy your flight and wherever your travels take you.

Claire Köksal

Editor



Γεια σας! Καλώς ήρθατε σε αυτή την πτήση της Cyprus Airways και στην ανανεωμένη έκδοση του περιοδικού *Breeze*. Αυτό το τεύχος σας προσκαλεί να βουτήξετε στο καλοκαίρι – και όχι μόνο – ταξιδεύοντας με κάθε σελίδα του σε απίθανους προορισμούς.

Μιλώντας για κάτι νέο, έχετε δοκιμάσει ποτέ crookie; Cronut, ίσως; Καθώς γράφω αυτές τις αράδες, ονειρεύομαι την τέλεια σφολιάτα που θα μπορούσε να συνοδεύσει τον καφέ μου, και ένα λαχταριστό υβριδικό κρουασάν, από έναν «νέου τύπου» παριζιάνικο φούρνο. Ενώ εγώ ψάχνω πτήσεις για την Πόλη του Φωτός, διαβάστε το άρθρο στη σελίδα 30.

Επίσης, σας έχουμε ενδιαφέρουσες προτάσεις για τη διαμονή σας στην Κύπρο. Και τις τελευταίες τάσεις στην υγεία! Τι θα λέγατε για face yoga; Ή για τη νέα μόδα στις πασαρέλες; Πώς σας ακούγεται μια κυπριακής προέλευσης τσάντα που είναι ελαφριότερη σαν αέρας; Μήπως προτιμάτε ένα από τα παλαιότερα κρασιά στον κόσμο με μια σύγχρονη πινελιά; Στη σελίδα 60 συναντάμε το δίδυμο πίσω από το βραβευμένο οινοποιείο The Anama Concept στην Κύπρο.

Είτε σήμερα πετάτε για κάποιο καινούργιο μέρος είτε έχετε επιλέξει έναν γνωστό κι αγαπημένο προορισμό, απολαύστε την πτήση σας και κάθε εμπειρία ταξιδιού που ανοίγεται μπροστά σας.

COVER PHOTO: MARCO ARGUELLO, THIS PAGE: BO&MIE

Editor

Claire Köksal
Creative Director
Sarah Barnett
Associate Editor
Imogen Rowland
Chief Sub-Editor
Matt Glasby
Greek Sub-Editor
Konstantina Pymokoki
Translator
Maria Glykeria Dritsakou
Designer
Marianna Symeou

Production Manager

Ana Lopez
Publishing Director
Brano Haar
haar@lxm-media.com
Head of Media Partnerships
Bianka Hudecova
Media Partnerships
Irina Dimitrova
Tro Djeridian
Andreia Honrado
Maria Prodan
Bogdan Pohrebnyak
Gianni Tedy

Chief Executive Officer

Christian Szabo
Head of Accounting
Stella Perdiki
Head of Operations
Savvia Pavlou

For Cyprus Airways

Veronica Posteraro
Theo Mallas

HR and Careers

jobs@lxm-group.com

Breeze is published on behalf of Cyprus Airways by LXM Media and Publishing

© All material is strictly copyright and all rights are reserved. No part of this publication may be reproduced in whole or in part without written permission of the copyright holder. All prices and data are correct at the time of publication. Opinions expressed in *Breeze* are not necessarily those of Cyprus Airways or *Breeze*. Cyprus Airways does not accept responsibility for advertising content. Any pictures or transparencies supplied are at the owner's risk.



LXM Media and Publishing Ltd
Kyprianos Court,
32-34 Ermou Street,
6025 Larnaca, Cyprus
Phone number: +557 24021 785
Email: info@lxm-media.com

All correspondence and advertising enquiries should be addressed to:
haar@lxm-media.com

20-22.09.2024
Cyprus, Limassol

BEONIX
trip ↔ planet

TALE OF US

ARTBAT • FATBOY SLIM

A-Z

Ae:ther • Ameli Paul (live) • ANNĒ • Axel Haube
Bondi (live) • Brina Knauss • Claptone • DJ Jordan
Estella Boersma • Gheist (live) • Glowal • Highjacks
HOSH • Kadosh b2b Lehar • Klangphonics (live)
Markus Klee • Miss Monique • Peter Pahn • Philipp Straub
Ross Quinn (live) • Shall Ocín • SHDW • Spartaque
Teenage Mutants • The Advocate • Undercatt

and many more



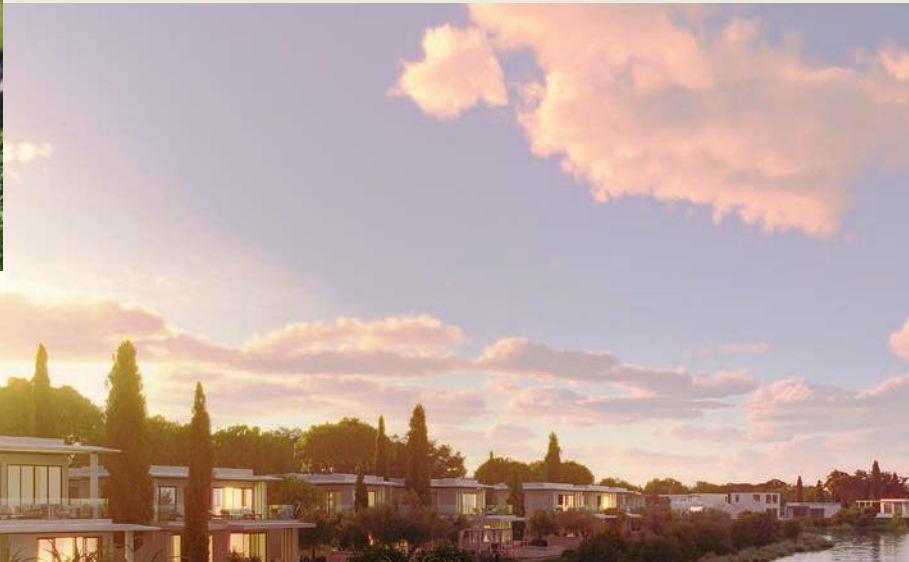
**INTERNATIONAL
ELECTRONIC MUSIC FESTIVAL**

TICKETS

info and tickets: beonix.art



Life in Perfect Balance



GOLF PROPERTIES FOR SALE €550 000 | +357 25 888 700

LIMASSOLGREENS.COM



Limassol Greens is an elegantly designed and perfectly placed luxury resort, created for people who want to surround themselves with nature, yet remain closely connected to the energy of the city.

Villas, townhouses and apartments are at the heart of the resort, surrounded on all sides by the championship golf course, parkland and lush, fragrant gardens. Residents' uninterrupted landscape views are breathtaking, yet this natural splendour is just a few miles from Limassol's beach-front and only 35 minutes from two international airports. It is as convenient as it is secluded. It is life in perfect balance.

LIMASSOL GREENS

Contents

Περιεχόμενα

- 10** **The Lowdown**
Contemporary art in Barcelona; France's baguette-scented stamps; shining a spotlight on the Athens Riviera; mixing it up in Brussels' quirkiest bar and more
Μη χάσετε
Σύγχρονη τέχνη στη Βαρκελώνη, γραμματόσημα με άρωμα γαλλικής μπαγκέτας, τα «διαμάντια» της Αθηναϊκής Ριβιέρας, το πιο σουρεάλ mixology bar στις Βρυξέλες και άλλα
- 20** **Past masters**
Keeping the ancient art of marble sculpture alive on Tinos
Παλιά τέχνη
Διατηρώντας ζωντανή την αρχαία τέχνη της μαρμαρογλυπτικής στην Τήνο
- 30** **Counterfeit croissants**
Tasting the pastry hybrids taking Paris by storm
«Πλαστά» κρουασάν
Δοκιμάζοντας υβριδικές σφολιάτες σε όλο το Παρίσι
- 38** **Happy feet**
Handcrafting espadrilles alongside the experts in Barcelona
Μόδα επί ποδός
Φτιάχνοντας εσπαντρίγιες δίπλα στους ειδικούς στη Βαρκελώνη



- 48** **Made in Cyprus**
A Cypriot-designed bag wowing the catwalks; the boutique Agora Hotel; street art in Limassol; taking a modern approach to the world's oldest wine
Άρωμα Κύπρου
Η κυπριακή τσάντα που κατέκτησε τις πασαρέλες, το boutique Agora Hotel, τέχνη του δρόμου στη Λεμεσό, μια μοντέρνα προσέγγιση στο παλαιότερο κρασί στον κόσμο

- 70** **Cyprus Airways**
The latest news and views from the Cyprus Airways team
Cyprus Airways
Τα τελευταία νέα από την ομάδα της Cyprus Airways

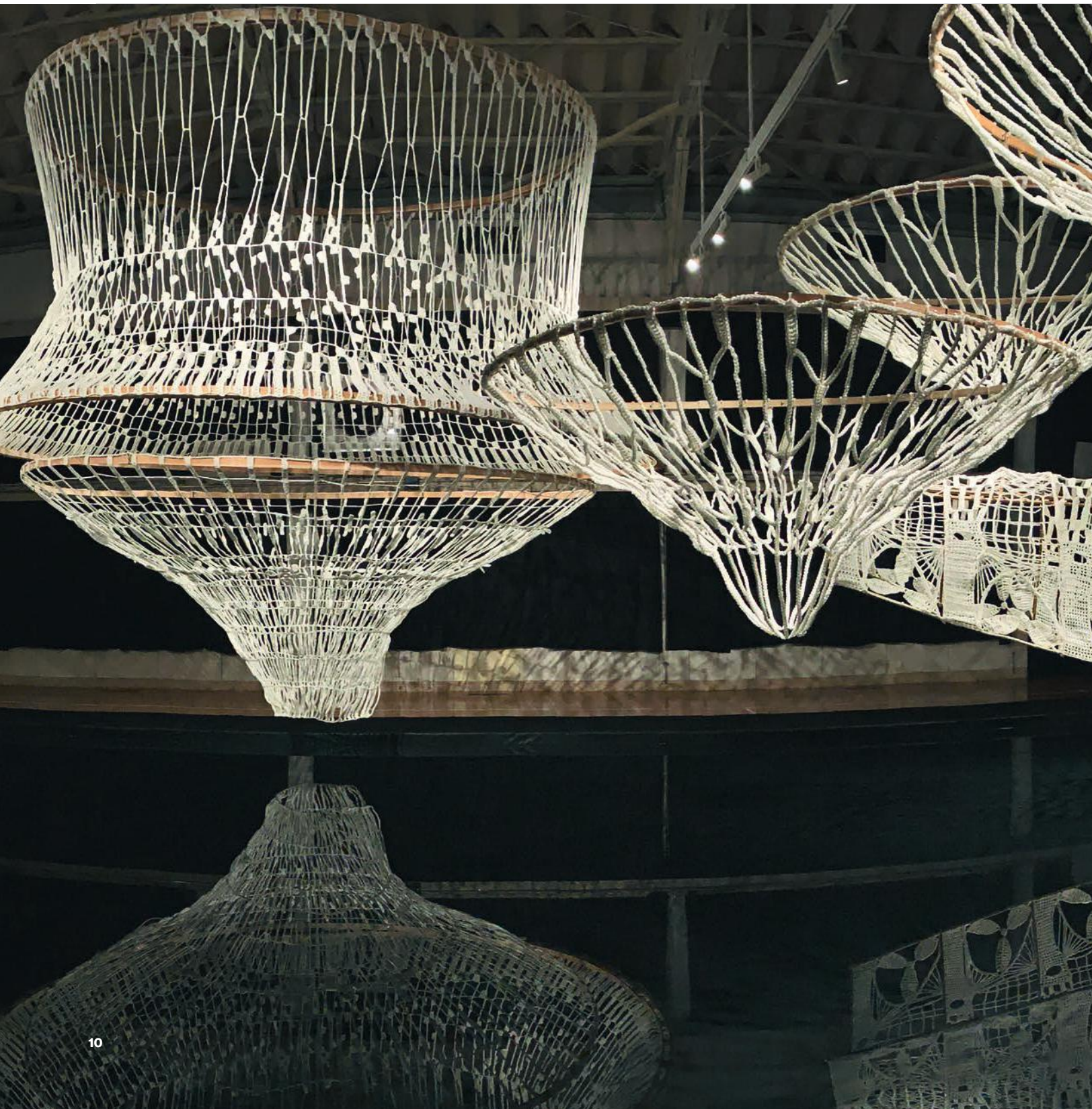
- 77** **Breeze menu**
Our onboard selection of food, drink and gifts to buy
Breeze menu
Ο εν πτήση κατάλογος φαγητού, ποτού και δώρων για να αγοράσετε

The lowdown

Μη χάσετε

What to do, when and how this season Τι να κάνετε, πότε και πώς, αυτή τη σεζόν

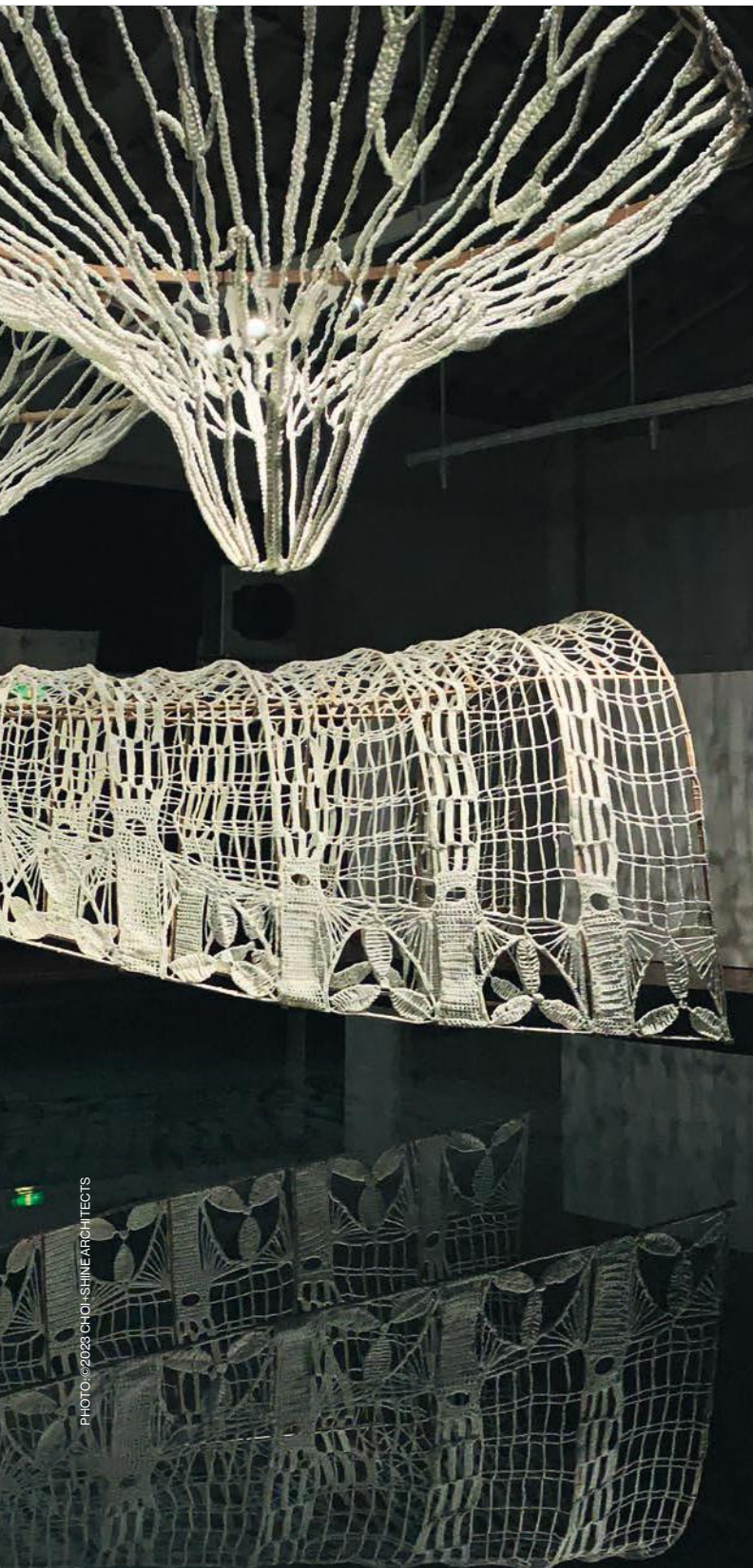
 Imogen Rowland & Rebecca Hall



Flour power France's bread-scented stamps Γράμματα με άρωμα μπαγκέτας

The French love baguettes so much they've made a scented stamp to celebrate them. Designed by Stéphane Humbert-Basset, the scratch-and-sniff stamps are imbued with a breadly smell and were released on St Honoré's Day – the patron saint of bakers. IR

Οι Γάλλοι αγαπούν τόσο πολύ τις μπαγκέτες που έφτιαξαν αρωματικά γραμματόσημα προς τιμήν τους! Σχεδιασμένα από τον Stéphane Humbert-Basset, τα γραμματόσημα αυτά, ποτισμένα με μια «ψωμένια» μυρωδιά, κυκλοφόρησαν τη μέρα του Σεντ Ονορέ, προστάτη αγίου των φουρνάρηδων. IR



Art and industry in Barcelona

Τέχνη και βιομηχανία στη Βαρκελώνη

Autumn sees Barcelona host the 15th edition of *Manifesta*, the acclaimed pan-regional European biennial exploring contemporary art and culture. This year's event will be spread across the spectacular city and 11 other locations in the larger metropolitan area.

The focus is on three key themes: Balancing Conflicts, Cure and Care, and Imagining Futures, and there will be 43 participants (more than half of whom are native to the region) showcasing their artwork at 16 different venues.

Expect impactful large-scale installations such as *Urchins* (left), a collective crochet project by Jin Choi and Thomas Shine made from iron and rope, which draws inspiration from sea creatures. You'll find it displayed at The Three Chimneys, the city's former thermal power station on the left bank of the Besòs River. *Manifesta 15* runs from 8 September to 24 November. IR manifesta15.org

Το φθινόπωρο, η Βαρκελώνη θα φιλοξενήσει τη 15η έκδοση της *Manifesta*: της αναγνωρισμένης παν-περιφερειακής ευρωπαϊκής μπιενάλε σύγχρονης τέχνης και πολιτισμού. Φέτος, η διοργάνωση θα διεξαχθεί στην ισπανική πόλη και σε 11 άλλες τοποθεσίες του ευρύτερου αστικού κέντρου. Οι θεματικές θα είναι τρεις: Balancing Conflicts (Εξομάλυνση Συγκρούσεων), Cure and Care (Θεραπεία και Φροντίδα) και Imagining Futures (Με Όραμα το Μέλλον), με συνολικά 43 συμμετέχοντες – περισσότεροι από τους μισούς κατάγονται από την περιοχή – να παρουσιάζουν τα έργα τους σε 16 χώρους.

Αναμένονται εγκαταστάσεις μεγάλης κλίμακας όπως το *Urchins* (αριστερά), ένα συλλογικό έργο με βελονάκι που οι Jin Choi και Thomas Shine κατασκεύασαν από σίδηρο και σχοινί, εμπνευσμένοι από θαλάσσια πλάσματα. Θα το βρείτε στο The Three Chimneys, τον παλιό σταθμό θερμικής ενέργειας της πόλης, στην αριστερή όχθη του ποταμού Besòs. Το *Manifesta 15* θα λάβει χώρα από τις 8 Σεπτεμβρίου έως τις 24 Νοεμβρίου. IR manifesta15.org

Athens Riviera

Αθηναϊκή Ριβιέρα

Here are three reasons to head to the Athens coast right now

Ορίστε τρεις λόγοι που πρέπει να βρεθείτε στην ακτή της Αθήνας:

1.

In the old-money neighbourhood of Vouliagmeni, steep rocky paths reach down to small coves and deep blue waters. Astir Beach club, next to the Four Seasons Astir Palace, is one of the most exclusive spots. Set along 275m of coastline, it has beach beds and cabanas, massage therapists, paddle boarding and yoga, designer shops, plus delicious food and drink. astir.gr/beach

Στην εύρωστη περιοχή της Βουλιαγμένης, απότομα βραχώδη μονοπάτια οδηγούν σε μικρούς όρμους με καταγάλανα νερά. Το Astir Beach Club δίπλα στο Four Seasons Astir Palace αποτελεί έναν από τους πιο exclusive προορισμούς. Θα απολαύσετε 275 μέτρα ακτογραμμής με ξαπλώστρες και cabanas, μασάζ, paddle boarding και yoga, designer shops, και πεντανόστιμο φαγητό και ποτό. astir.gr/beach



2.

Lake Vouliagmeni, a natural geological spa retreat, offers an alternative swimming experience, with skin-nibbling red garra fish, a mixture of fresh and salt water and temperatures of 20-25°C. lakevouliagmeni.gr

Η Λίμνη Βουλιαγμένης, ένα φυσικό γεωλογικό σπα, προσφέρει μια εναλλακτική εμπειρία κολύμβησης με κόκκινα ψαράκια «γιατρούς», έναν συνδυασμό γλυκού και αλμυρού νερού, και θερμοκρασίες 20-25°C. lakevouliagmeni.gr

3.

The new Stavros Niarchos Foundation Cultural Center in Kallithea is great to stroll around, and hosts cultural events that are fit for royalty. On 8 September, for example, the ERT National Symphony Orchestra and Choir will present the greatest hits of Queen. RH.snfcc.org

Το νέο Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος στην Καλλιθέα είναι ιδανικό για περιπάτους και φιλοξενεί πολιτιστικά event πολλών αστέρων. Στις 8 Σεπτεμβρίου, για παράδειγμα, η Εθνική Συμφωνική Ορχήστρα και Χορωδία της ERT θα παρουσιάσει τις μεγαλύτερες επιτυχίες των Queen. RH.snfcc.org





Dive into art in Italy

Βουτιά στην τέχνη στην Ιταλία

Positano, on Italy's iconic Amalfi Coast, is not short of eye-catching views. And there's a new one to enjoy at boutique hotel Le Sirenuse. Or, more specifically, in its swimming pool, which is home to an installation by Swiss artist Nicolas Party.

Designed to evoke the views of the mountains and the sea, the mosaic uses organic curves and varying shades of blue and aquamarine, with a golden crescent representing the sun.

It's just one of a host of modern site-specific art installations at the hotel, and we can't think of a more elegant way to take a dip. IR sirenuse.it

Το Ποσιτάνο, στην Ακτή του Αμάλφι, ξεχειλίζει από θέα και, τώρα, ήρθε να προστεθεί ακόμη μία στο boutique hotel Le Sirenuse – ή, πιο συγκεκριμένα, στην πισίνα του, όπου βρίσκεται η εγκατάσταση του Ελβετού καλλιτέχνη Nicolas Party. Αυτή θυμίζει το πανόραμα των βουνών και της θάλασσας: ένα μωσαϊκό με καμπύλες σε αποχρώσεις μπλε και γαλαζοπράσινου, με έναν χρυσό κύκλο που αναπαριστά τον ήλιο. Αποτελεί μία από τις σύγχρονες εγκαταστάσεις του ξενοδοχείου που εμπνέονται από τον τόπο, και μας καλεί σε σικ βουτιές. IR sirenuse.it

Is this 2024's most Instagrammable restaurant?

Είναι αυτό το πιο ινσταγκραμικό εστιατόριο του 2024;

In an age where restaurants are rated for their aesthetics as much as their food, Dubai's latest opening, The Guild, is in line for stardom. The space is split into different dining areas, each with its own Insta-worthy décor. From the Nurseries (right), which has plants, fronds and foliage at every turn, to the Rockpool, a chic seafood eatery where seats are centred around a fishtank rockery containing still-snapping shellfish, it's a feast for the eyes as well as the palate. IR theguiddubai.com

Σε μια εποχή όπου τα εστιατόρια αξιολογούνται για την αισθητική τους όσο για το φαγητό τους, η τελευταία προσθήκη στο Ντουμπάι ακούει στο όνομα The Guild και στοχεύει στην κορυφή. Το εσωτερικό μοιράζεται σε διαφορετικούς χώρους, ο καθένας με το δικό του «ινσταγκραμικό» ντεκόρ. Από το γεμάτο φυλλωσιές Nurseries (δεξιά) στο Rockpool, μια σικάτη γωνιά θαλασσινών όπου τα καθίσματα περιβάλλουν έναν βραχώδη-ενοδρείο με οστρακοειδή – ένα χάρμα οφθαλμών και ουρανίσκου. IR theguiddubai.com



The restaurant / Το εστιατόριο

Bar Magritte

A bar dedicated to surrealist René Magritte combines expert mixology with eccentric touches

Ένα μπαρ αφιερωμένο στον σουρεαλιστή René Magritte συνδυάζει κορυφαία μιξολογία με εκκεντρικές πινελιές

Belgian painter René Magritte would have turned 125 last year. To celebrate his life and work, Brussels' Hotel Amigo has opened the chic Bar Magritte. With interiors by Sarah Daniels of DO Design Studio and Rocco Forte Hotels' Olga Polizzi, the space is dominated by colourful wallpaper based on Magritte's work. Located close to the city's Grand-Place, and finished with art deco-style stained glass, the bar pays further – and delicious – tribute through a cocktail menu inspired by the artist. Opt for a Good Faith: a blend of almond-infused bourbon, Tío Pepe sherry, sugar syrup, bitters and mezcal served in a smoking glass pipe (left) – a nod to Magritte's classic 1965 painting. IR roccofortehotels.com

Ο Βέλγος σουρεαλιστής ζωγράφος René Magritte θα έκλεινε τα 125 πέρυσι. Για να τιμήσει τη ζωή και το έργο του, το Hotel Amigo στις Βρυξέλλες άνοιξε το σικ Bar Magritte. Με εσωτερική διακόσμηση της Sarah Daniels του DO Design Studio και της Olga Polizzi των Rocco Forte Hotels, στον χώρο πρωταγωνιστεί μια πολύχρωμη ταπετσαρία εμπνευσμένη από τον Magritte. Κοντά στην Grand-Place, αυτό το μπαρ με τα art déco βιτρώ αποτίνει έναν ακόμη – λαχταριστό – φόρο τιμής με τον κατάλογο των κοκτέιλ του εμπνευσμένο από τον καλλιτέχνη. Δοκιμάστε το Good Faith: ένα μίγμα μπέρμπον με νότες αμυγδάλου, σέρι Τίο Ρεπε, σιρόπι ζάχαρης, bitters και μεσκάλ, σερβιρισμένο σε μια καπνιστή γυάλινη πίπα (αριστερά), παραπέμποντας στον κλασικό πίνακα του 1965 του Magritte. IR roccofortehotels.com




Livin' Peach



Perfect Care for Every Skin Type

- Anti-aging
- Hydration
- Brightening
- Made of natural herbs

 Livin'Peach Cosmetics  @livinpeachcosmetics
www.livinpeach.com | Larnaca, Cyprus



Samir Leuppi

Meet the Swiss wrestler collaborating with a watchmaker

Ο Ελβετός παλαιστής και ο ωρολογοποιός



Maurice de Mauriac's MDM Big Date Deep Blue model (above)

Το μοντέλο MDM Big Date Deep Blue του Maurice de Mauriac (πάνω)

You'd be wise not to pick a fight with Samir Leuppi. Standing 195cm tall and weighing 145kg, 31-year-old Samir is a police officer by profession and a Swiss wrestler in his spare time: a pretty fearsome combination if you're his opponent.

Schwingen is a form of folk wrestling dating back to the 13th century. It involves wearing breeches, or shorts, with belts that are used for holds. And while it may have originated as a pastime for bored herdsman tending their Alpine flocks, today it is a fiercely competitive sport.

"My grandfather got me into wrestling," says Zurich-based Samir. "Even as a child, I was a bit taller and heavier than other kids my age, so he realised I would be perfect for wrestling. I'm very grateful to him for that – I was fascinated right from the start."

This September, a nationwide competition takes place in Appenzell to celebrate 125 years of the sport's governing body, the Eidgenössischen Schwingerverbands (ESV). With Samir training hard to compete, you'd be forgiven for thinking he would have little time for anything else.

However, time is exactly what he does have on his hands – quite literally – thanks to a collaboration with iconic Swiss watchmaker Maurice de Mauriac, which launched its MDM Big Date Deep Blue model to celebrate Samir's strength. Measuring 48mm in diameter, the titanium and steel watch features the brand's signature chrono modern dial, which charts minutes instead of hours, and was "designed for strong arms", so teaming up with Samir was a no-brainer. Now, the only accessory he's missing is the champion's crown. IR mdm-watches.com

Καλό θα ήταν να μην καβγαδίσετε με τον Samir Leuppi. Με ύψος 1.95 μ. και βάρος 145 κιλά, ο 31 ετών, Ελβετός Samir είναι αστυνομικός στο επάγγελμα και παλαιστής στον ελεύθερο χρόνο του: τρομακτικός συνδυασμός για τον αντίπαλό του.

Η *schwingen* είναι μια μορφή λαϊκής πάλης που χρονολογείται στον 13ο αι. Ο αθλητής φοράει βράκα ή σορτσάκι με ζώνες που χρησιμοποιούνται ως λαβές και, μπορεί να ξεκίνησε ως χόμπι βαριεστημένων βοσκών στις Άλπεις αλλά, σήμερα, αποτελεί ένα αδίστακτα ανταγωνιστικό άθλημα.

«Ο παππούς μου με μύησε στην πάλη» λέει ο Samir που ζει στη Ζυρίχη. «Ακόμη και ως παιδί, ήμουν πιο ψηλός και γεροδεμένος από τους συνομήλικούς μου, οπότε ο ίδιος κατάλαβε πως ήμουν ιδανικός για να παλεύω, και του είμαι ευγνώμων – η πάλη με γοήτευσε από την αρχή».

Φέτος τον Σεπτέμβρη, μια εθνική διοργάνωση θα λάβει χώρα στο Appenzell για να γιορτάσει τα 125 χρόνια του διευθύνοντα φορέα του αθλήματος, Eidgenössischen Schwingerverbands (ESV). Αν σκέφτεστε πως ο Samir δεν κάνει τίποτε άλλο από το να προπονείται σκληρά, έχετε δίκιο.

Ωστόσο, ο χρόνος είναι ακριβώς αυτό που έχει στα χέρια του – κυριολεκτικά – χάρη στη συνεργασία με τον Ελβετό ωρολογοποιό Maurice de Mauriac, ο οποίος λάνσαρε το μοντέλο MDM Big Date Deep Blue ως φόρο τιμής στη δύναμη του Samir. Με διάμετρο 48 χιλιοστά, το ρολόι από τιτάνιο και ασάλι φέρει το σήμα κατατεθέν του brand: τον μοντέρνο χρονογράφο που δείχνει τα λεπτά, αντί για τις ώρες, σχεδιασμένος για «δυνατά χέρια» – να γιατί η συνεργασία με τον Samir ήταν αναμενόμενη. Τώρα, το μόνο που του λείπει είναι να στεφθεί νικητής. IR mdm-watches.com





Rosewood x The Skateroom

See skating through the prism of art and social change in Paris

Το skate μέσα από το πρίσμα της τέχνης και της κοινωνικής αλλαγής στο Παρίσι

To celebrate skateboarding's second appearance as an Olympic sport, Hôtel de Crillon in Paris has collaborated with The Skateroom – an art and social change platform – for a new exhibition.

Rosewood x The Skateroom runs until 14 September and features work by artists such as Jenny Holzer, Jeff Koons, Cindy Sherman, Andy Warhol and Ai Weiwei, as well as this limited-edition triptych (€500) by French artist Inès Longevial, who's known for her colourful, impressionistic paintings. Best of all, 10 per cent of all sales will go to The Skateroom's social partners. IR rosewoodhotels.com/hotel-de-crillon

Για να γορτάσει τη δεύτερη συμμετοχή του σκέιτμπορντινγκ ως ολυμπιακό άθλημα, το Hôtel de Crillon στο Παρίσι συνεργάστηκε με την πλατφόρμα τέχνης και κοινωνικής αλλαγής The Skateroom, σε μια νέα έκθεση.

Έως τις 14 Σεπτεμβρίου, η Rosewood x The Skateroom θα εκθέτει έργα καλλιτεχνών όπως οι Jenny Holzer, Jeff Koons, Cindy Sherman, Andy Warhol και Ai Weiwei, καθώς και ένα τρίπτυχο περιορισμένης έκδοσης (€500) της Γαλλίδας Inès Longevial, η οποία είναι γνωστή για τους πολύχρωμους ιμπρεσιονιστικούς πίνακές της. Το 10% των εσόδων θα διατεθεί στους κοινωνικούς συνεργάτες της The Skateroom. IR rosewoodhotels.com/hotel-de-crillon

PORTO YDRA

Modern Greek & Seafood Dining Room

With best produce available, wild fish and fine wines



Limassol, Cyprus,
Archiepiskopou Makariou III,
Avenue 181, +(357) 95 117257



PORTO YDRA
wild fish / fine wines / greek soul

Welcome to Porto Ydra

Our menu explores with the seasons, always responsibly and wild fish or seafood. We pay attention to the details—olive oil, carabobles, salt—ensuring everything hits the mark.

Explore our distinctive fish presentation, choosing from our impressive wine selections, growing to some black, red, white, and rosé, and back in the kitchen, they with elegant plates and glasses in our dining room. It's a company and immersive experience!

Reservations & Bookings
www.portoydra.com

Dreamteam * Limassol



www.portoydra.com
[@portoydracyprus](https://www.instagram.com/portoydracyprus)

Tinos rocks

Τήνος rocks

Meet the artisans
keeping the tradition
of marble sculpting
alive on the tiny Greek
island of Tinos

Γνωρίστε τους τεχνίτες
που κρατούν ζωντανή
την παράδοση της
μαρμαρογλυπτικής
στο νησί της Τήνου

 *Victoria Beardwood*
 *Marco Argüello*



I've only been in Pyrgos for two minutes before I happen upon some marble sculptors. I hear them before I see them: a cacophony of clangs made by hammers on chisels cutting into crystalline white stone resonates through the streets like a metallic orchestra.

That's because this picturesque Greek village on the island of Tinos – a 20-minute ferry from Mykonos – is known as the birthplace of marble carving, a claim given official recognition in 2015 when it was granted UNESCO Intangible Cultural Heritage status. Blessed with a wealth of this precious, malleable rock, the island's inhabitants have been using it for thousands of years. They include some of

the country's most celebrated modern sculptors, such as Dimitrios Filippotis and Yannoulis Chalepas (whose house you can still visit today).

Even if you've never set foot on the island, the chances are you've probably seen some masterpieces from this tiny outpost in the middle of the Aegean Sea. Ever been to the Louvre in Paris? The island's green marble was used in its construction. The Parthenon's original structure incorporated it too, and Tinian sculptors were enlisted for its restoration. Buckingham Palace in London also includes elements made from its famous stone.

"The marble from Tinos is special," Petros Marmarinos tells me, as we sit in a shady alcove in his alfresco workshop. "I love its lightness – the way it reflects and interacts with shadows is very interesting."

Oversized shards of raw marble have taken over the garden like brilliant white weeds, the midday sun making them even more dazzling. "Every type gives a different light because of its specific colour and veins," he says, gesturing towards an ornate basin ready to be shipped off to The Children's Museum of Indianapolis in the USA. Its bowl is a deep green, while the decorative adornments – elegant doves native to Tinos, which act as Petros's artistic signature – are a chalky white.

Βρίσκομαι στον Πύργο μόλις δύο λεπτά και «πέφτω» πάνω σε μερικούς μαρμαρογλύπτες. Τους ακούω προτού καν τους δω: μια какоφωνία από κλαγγές που δημιουργούνται από σφυριά και καλέμια που μπήγονται στο κρυστάλλινο λευκό μάρμαρο αντηχεί στους δρόμους σαν μεταλλική ορχήστρα.

Αυτό το γραφικό χωριό της Τήνου – η οποία βρίσκεται μόλις 20 λεπτά μακριά από τη Μύκονο με το πλοίο – είναι γνωστό ως η γενέτειρα της μαρμαρογλυπτικής, μια αξίωση που έλαβε επίσημη αναγνώριση το 2015 χαρίζοντας στο νησί το status Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της UNESCO. Ευλογημένοι με τον πλούτο αυτού του εύπλαστου πετρώματος, οι κάτοικοι της Τήνου το εξορύσσουν και το χρησιμοποιούν εδώ και χιλιάδες χρόνια. Ανάμεσά τους είναι πλέον ξακουστοί γλύπτες όπως ο Δημήτριος Φιλιππότης και ο Γιαννούλης Χαλεπάς (του οποίου το σπίτι μπορείτε σήμερα να επισκεφθείτε).

Ακόμη κι αν δεν έχετε βρεθεί ποτέ στο νησί, σίγουρα θα έχετε δει κάποιο αριστούργημα της Τήνου. Έχετε πάει στο Λούβρο; Στην κατασκευή του, τον 19ο αιώνα, χρησιμοποιήθηκε το πράσινο μάρμαρο του νησιού, όπως και στην αρχική κατασκευή του Παρθενώνα, όπου Τήνιοι γλύπτες ανέλαβαν επίσης την αναστήλωσή του. Μέχρι και τα Ανάκτορα του



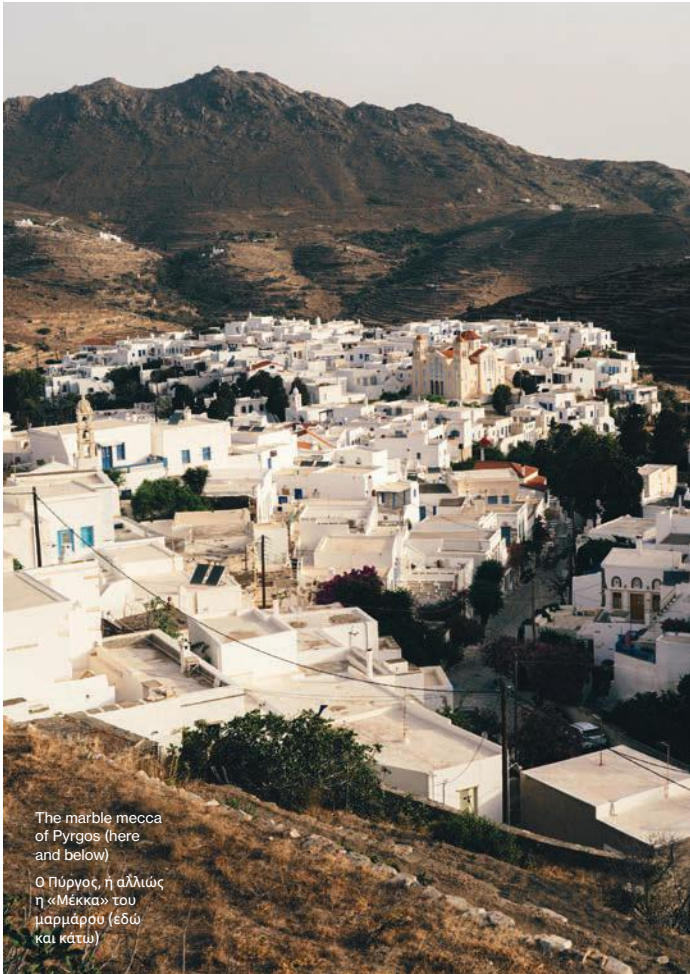
Petros (right) carving in his workshop (left)
Ο Πέτρος (δεξιά) σκαλίζοντας στο εργαστήριό του (αριστερά)



“The marble from Tinos is special. I love its lightness – the way it reflects and interacts with shadows is very interesting”



Antonis among
his sculptures
Ο Αντώνης ανάμεσα
στα γλυπτά του



The marble mecca of Pyrgos (here and below)

Ο Πύργος, ή αλλιώς η «Μέκκα» του μαρμάρου (εδώ και κάτω)

«Το τηνιακό μάρμαρο είναι ξεχωριστό. Αγαπώ την ελαφρότητά του – ο τρόπος που αντανακλά και αλληλεπιδρά με τις σκιές έχει μεγάλο ενδιαφέρον»

Μπάκιγχαμ στο Λονδίνο περιλαμβάνουν στοιχεία φτιαγμένα από τη διάσημη πέτρα της Τήνου.

«Το τηνιακό μάρμαρο είναι ξεχωριστό. Αγαπώ την ελαφρότητά του – ο τρόπος που αντανακλά και αλληλεπιδρά με τις σκιές έχει μεγάλο ενδιαφέρον» λέει ο Πέτρος Μαρμαρινός ενώ καθόμαστε στο δροσερό εργαστήρι του. Πελώρια κομμάτια ακατέργαστου μαρμάρου έχουν καταλάβει τον κήπο σαν λαμπερά, λευκά αγριόχορτα, και ο μεσημεριανός ήλιος τα κάνει ακόμη πιο εντυπωσιακά. «Κάθε είδος δίνει άλλο φως χάρη στο χρώμα και τα νερά του» εξηγεί ο ίδιος, δείχνοντάς μου τον περίτεχνο λουτήρα που περιμένει να σταλεί στο Παιδικό Μουσείο της Ιντιανόπολης. Η κοιλότητά του είναι ένα βαθύ πράσινο ενώ τα διακοσμητικά στοιχεία – τα ντελικάτα περιστέρια της Τήνου που αποτελούν και την καλλιτεχνική υπογραφή του Πέτρου – είναι λευκά σαν κιμωλία.

Ο Πέτρος είναι πέμπτης γενιάς γλύπτης, γέννημα-θρέμμα του Πύργου. Με κληρονομιά 200 ετών και το όνοματεπώνυμό του να συνδυάζει την «πέτρα» και το «μάρμαρο», ήταν προορισμένος να ακολουθήσει τα βήματα της οικογένειάς του. Αυτό αποτελεί κοινό γνώρισμα εδώ, αφού η συνέχεια της τέχνης αυτής βασίζεται σε μεγάλο βαθμό στη μετάδοση της γνώσης από γενιά σε γενιά.

«Γεννήθηκα μέσα στο μάρμαρο» γελάει ο 66χρονος Αντώνης Χονδρογιάννης, ο οποίος επίσης πέρασε την παιδική του ηλικία στον Πύργο, περιτριγυρισμένος από μαρμαρογλύπτες συμπεριλαμβανομένου του πατέρα του. «Μεγαλώνοντας εδώ, είναι φυσικό να αρχίσεις να σμιλεύεις. Μικρός, το αγαπημένο μου παιχνίδι ήταν να παίρνω τη σμίλη και να λαξεύω το όνομά μου στις πλάκες του δρόμου».

Οι δύο γιοι του δεν άργησαν να ακολουθήσουν: ο 36 ετών Δημήτρης έχει αναλάβει την επιχείρησή

Petros is a fifth-generation sculptor, born and raised in Pyrgos. With a 200-year-old legacy, a first name that translates to “stone” and a surname that means “marble”, he was destined to follow in his family’s footsteps. This is a common thread here – the continuation of the craft relies heavily on family members passing their knowledge from generation to generation.

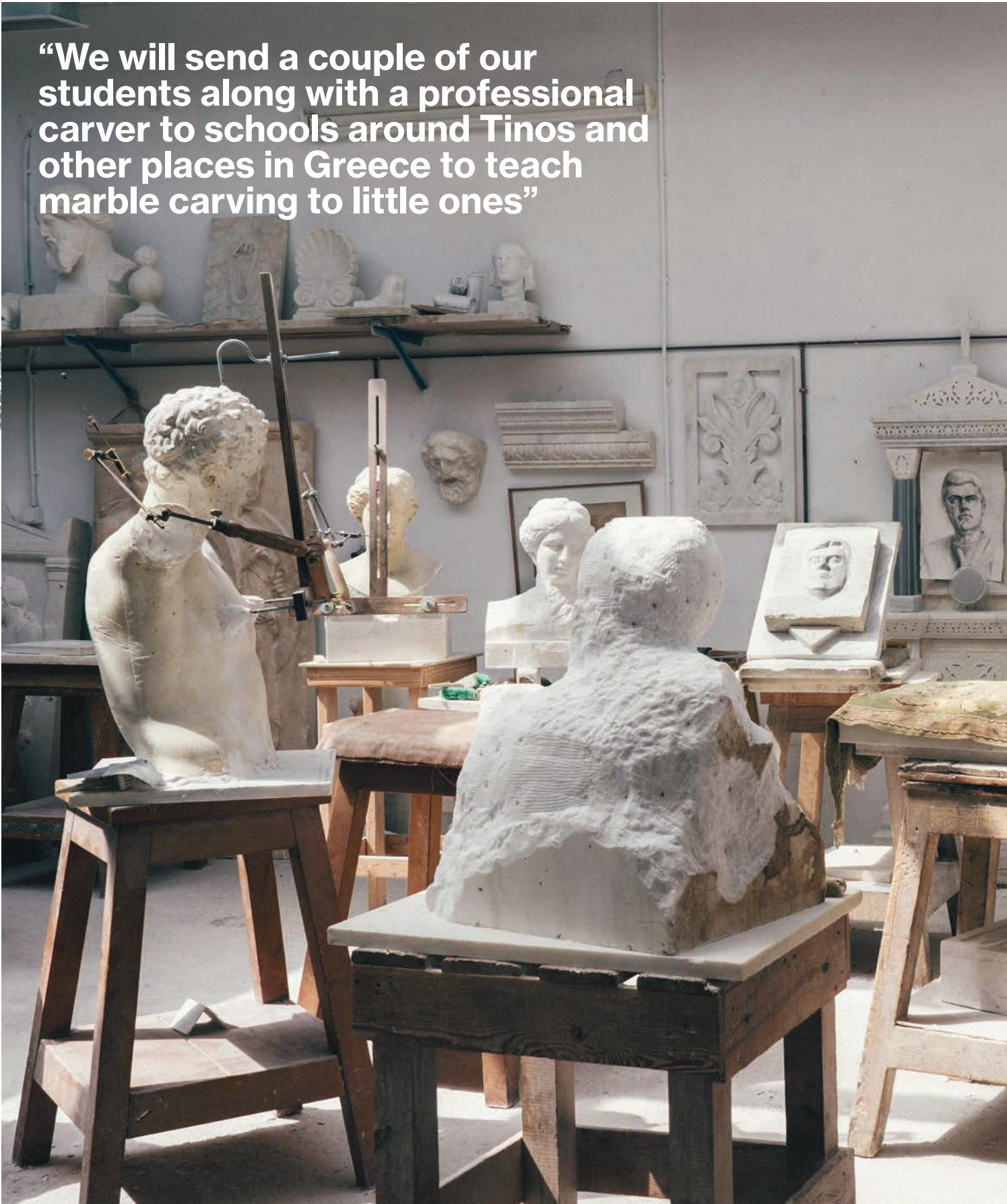
“I was born into marble,” laughs 66-year-old Antonis Hondrogiannis, who also spent his childhood in Pyrgos surrounded by marble sculptors, including his father. “Growing up here, it was only natural to start carving. As a boy, my favourite game was taking a chisel and cutting my name into the paving stones in the street.”

In turn, his two thirtysomething sons became involved. Dimitris takes care of business, while older brother Ioannis is a chip off the old (marble) block. Aged just seven, he started helping out in Antonis’s workshop during the summer; at fifteen, he decided his future would be in sculpting, too.

“There are lots of similarities between our works – I learned so much of what I do from my father, so my work is a part of him,” Ioannis says as we look around the workshop, an extension of the family home. The dusty surfaces are strewn with tools, luminous wires and plastic



“We will send a couple of our students along with a professional carver to schools around Tinos and other places in Greece to teach marble carving to little ones”



Sculptures in progress at the Preparatory and Vocational School of Fine Arts in Panormos

Γλυπτά σε εξέλιξη στο Προπαρασκευαστικό και Επαγγελματικό Σχολείο Καλών Τεχνών Πανόρμου



water bottles (one filled with homemade ouzo from the woodworker down the road). Among them I spot classical-style carvings that wouldn't be out of place in a museum. Smooth Cycladic masks and dinky sailing boats perch on shelves. An embellished archway leans against the wall, and an ornate pelican spreading its carefully constructed wings sits on a stool near the door. I'm later told that it is a smaller version of an installation that Ioannis and Antonis created together for the Mykonos Grand Hotel & Resort, four hands working on the same piece of marble.

But bloodlines alone are not enough to sustain this ailing artform, particularly during a time of economic difficulty. "A lot of workshops had to close because of the crisis," says Dimitris. "Marble sculptures are a luxury. Now, our colleagues are retiring and their children don't want to continue the business because they think there's no money in it." Antonis interjects: "The younger generation don't like to work with their hands."

και ο 39 ετών Ιωάννης έπεσε ακριβώς κάτω από τη - μαρμάρινη - μηλιά. Στα επτά του άρχισε να βοηθάει τον Αντώνη στο εργαστήριο τα καλοκαίρια, και στα 15 αποφάσισε πως θα γινόταν κι εκείνος μαρμαρογλύπτης. «Υπάρχουν πολλά κοινά στη δουλειά μας. Έμαθα τόσα από τον πατέρα μου, που το έργο μου αποτελεί κομμάτι του» λέει ενώ εξερευνούμε το εργαστήριο που βρίσκεται στο πατρικό του.

Ανάμεσα σε σκονισμένες επιφάνειες με σκόρπια εργαλεία, αστραφτερά σύρματα και πλαστικά μπουκάλια νερού (το ένα με σπιτικό ούζο που φτιάχνει ο ξυλουργός πιο κάτω), διακρίνω γλυπτά που θα είχαν μια θέση σε μουσείο. Λεία κυκλαδίτικα προσωπεία και χαριτωμένα καρναβάλια κουνιάζουν στα ράφια. Μια στολισμένη αφίδα είναι ακουμπισμένη στον τοίχο και ένας περίτεχνος πελεκάνος με απλωμένα τα σχολαστικά λαξευμένα φτερά του κρέμεται σε ένα σκαμνί κοντά στην πόρτα. Αργότερα ενημερώνομαι πως αποτελεί τη μικρότερη εκδοχή μιας εγκατάστασης που φιλοτέχνησαν μαζί ο Ιωάννης κι ο Αντώνης για το Mykonos Grand Hotel & Resort - τέσσερα χέρια που δουλεύουν το ίδιο κομμάτι μαρμάρου.

Ωστόσο, η γραμμή αίματος δεν είναι αρκετή για να συντηρήσει αυτή την πάσχουσα μορφή τέχνης, ιδι-



«Μεγαλώνοντας
εδώ, είναι φυσικό
να αρχίσεις να
σμιλεύεις»

This is clear from the dwindling student numbers at the Preparatory and Vocational School of Fine Arts in nearby Panormos. Opened in 1955, it's housed inside two small buildings on a hill behind the island's cemetery. The majority of Pyrgos's current cohort of sculptors have taken its three-year course, which is prestigious enough that the top two students from every graduating class secure a place on a degree-level course at the Athens School of Fine Arts. Nevertheless, this year's intake was just eight students.

But hope is on the horizon. In 2023, the school secured a €13.5 million grant from the Greek Ministry of Culture and Sports to expand and upgrade its facilities (along with Yannoulis Chalepas's house). Works are set to begin soon and the campus will be more than five times its current size once finished. Despite additions such as a carpentry workshop and traditional blacksmithing pit, marble sculpting will remain the focus. The idea is to reinvigorate the art that Pyrgos is known for.

αίτερα σε καιρούς οικονομικής δυσχέρειας. «Πολλά εργαστήρια αναγκάστηκαν να κλείσουν εξαιτίας της οικονομικής κρίσης. Τα μαρμάρια γλυπτά θεωρούνται μια πολυτέλεια» λέει ο Δημήτρης. «Οι συνάδελφοί μας συνταξιοδοτούνται και τα παιδιά τους δεν θέλουν να ακολουθήσουν το επάγγελμα επειδή φοβούνται πως δεν θα βιοπορίζονται από αυτό». Ο Αντώνης παρεμβαίνει: «Επίσης, η νέα γενιά δεν θέλει να δουλεύει με τα χέρια της».

Κάτι που προκύπτει και από τον μειωμένο αριθμό σπουδαστών του Προπαρασκευαστικού και Επαγγελματικού Σχολείου Καλών Τεχνών Πανόρμου που στεγάζεται σε δύο μικρά κτίρια σε έναν λόφο πίσω από το νεκροταφείο του νησιού. Από το 1955, οι περισσότεροι γλύπτες του Πύργου έχουν παρακολουθήσει τον τριετή κύκλο σπουδών του, με τους δύο κορυφαίους αποφοίτους κάθε τάξης να εξασφαλίζουν αυτομάτως μια θέση στο πτυχιακό πρόγραμμα της Ανώτατης Σχολής Καλών Τεχνών της Αθήνας. Παρόλα αυτά, φέτος οι φοιτητές ήταν μόλις οκτώ.

Η ελπίδα όμως δεν έχει χαθεί. Το 2023, το σχολείο εξασφάλισε κονδύλια 13,5 εκ. ευρώ από το Υπουργείο

School director Leonidas (top left) and the marble sculptures dotted around the village. Ο διευθυντής σπουδών Λεωνίδας Χαλεπάς (πάνω αριστερά) και τα μαρμάρια γλυπτά στο χωριό



“We’re going to introduce a programme for children,” explains sculptor and school director Leonidas Chalepas. “Some will come to the school, but we will also send a couple of our students along with a professional carver to schools around Tinos and other places in Greece to teach marble carving to little ones. They will be one-off workshops, but it’s an introduction that will hopefully get them interested.”

After leaving the school, I notice names and dates chiselled into Pyrgos’s paving stones – evidence of wannabe sculptors from years past, just as Antonis described. Hopefully, with the new expansion plans, there will be many more added to this collective exhibition in years to come.

✈️ **Cyprus Airways flies to Mykonos**

γείο Πολιτισμού και Αθλητισμού ώστε να επεκτείνει και να αναβαθμίσει τις εγκαταστάσεις του (μαζί με το σπίτι-μουσείο του Γιαννούλη Χαλεπά). Οι εργασίες θα ξεκινήσουν σύντομα, και το campus πρόκειται να γίνει πέντε φορές μεγαλύτερο. Παρά τις προσθήκες, όπως το εργαστήριο ξυλουργικής και παραδοσιακής σιδηρουργίας, η βάση θα δίνεται ακόμη στη μαρμαρογλυπτική, ώστε να δοθεί νέα πνοή στην τέχνη που έχει κάνει τον Πύργο ονομαστό.

«Θα εισαγάγουμε ένα πρόγραμμα για παιδιά: κάποια θα έρχονται στο σχολείο, αλλά θα στέλνουμε και φοιτητές μας μαζί με έναν επαγγελματία γλύπτη σε σχολεία στην Τήνο και σε άλλα μέρη της Ελλάδας να διδάξουν μαρμαρογλυπτική σε παιδιά» λέει ο γλύπτης και διευθυντής σπουδών Λεωνίδα Χαλεπάς. «Θα είναι εισαγωγικά εργαστήρια που ελπίζουμε να κεντρίσουν το ενδιαφέρον των μικρών».

Αφήνοντας το σχολείο, διαβάζω ονόματα και ημερομηνίες σκαλισμένα στις πλάκες του δρόμου: μαρτυρούν επίδοξους γλύπτες περασμένων ετών, όπως περιέγραψε ο Αντώνης. Μακάρι, με την επέκταση του σχολείου, να προστεθούν τα επόμενα χρόνια κι άλλα ονόματα σε αυτή τη «συλλογική έκθεση».

✈️ **H Cyprus Airways πετάει στη Μύκονο**



YOUR IDEAL EVENT VENUE

Aelia Wellness Retreat has been designed as a wellness heaven on the outskirts of Nicosia, Cyprus, to transport your body, mind and spirit into pure bliss and serenity. Aelia’s décor harmoniously combines elements of wood and stone to create a tranquil retreat and offers 14 boutique Hotel rooms surrounded by nature.

Let us host your special occasion, whether it is a birthday Party, your baby’s christening or your dream wedding, Aelia’s team will make your event unforgettable.

GET IN TOUCH:

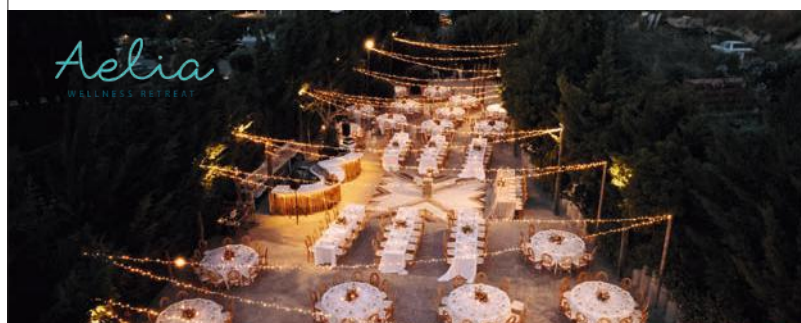
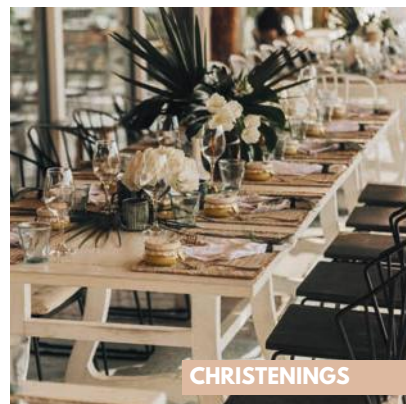
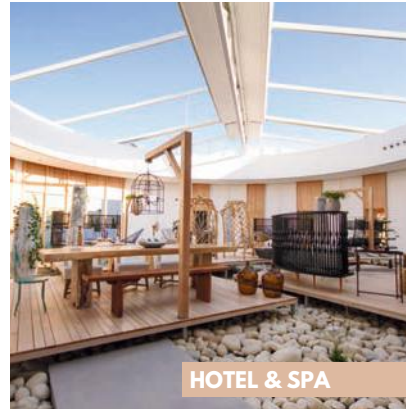
✉️ aelia@aeliawellness.com.cy
📍 aeliawellness.com.cy
☎️ +357 22 015590

Aelia Wellness Retreat

150 Grigoriou Afxentiou Tseri -
Analiontas Nicosia 2641 -
Cyprus



@AELIAWELLNESS



Punk pastry

Η πανκ πλευρά της σφολιάτας

Forget the classic croissant – with the rise of Cronuts, crookies and cruffins, is Paris bidding adieu to traditional viennoiserie?

Adieu κλασικά κρουασάν: με την άνοδο των cronut, crookie και cruffin, μήπως το Παρίσι αποχαιρετά την παραδοσιακή γαλλική βιενουαζερί;



Anna Richards



PHOTO: THE FRENCH BASTARDS, MATTIE U CLEMENT LES COFF

The pastry shell comes apart in hard curls, a cold vanilla custard the consistency of soup pouring out. I dip the curls in the filling, scooping up black vanilla seeds, and it's one of the most decadent things I've ever eaten. It might be called a New York roll, but this pastry was created in Paris. It's a kind of croissant-doughnut hybrid, but it can't be called a Cronut because French pastry chef Dominique Ansel trademarked that name in 2014.

Fusión cuisine is on the rise in France – Franco-Lebanese, Franco-Mexican, Franco-Greek – but suggest Franco-American and you'd be laughed at. The French don't hold *la malbouffe aux États-Unis* (American junk food) in high regard. Yet the world of viennoiserie is different, and Franco-American bakeries are popping up with such speed that you'd be forgiven for thinking they were being marketed by Lily Collins' character from *Emily in Paris*.

Το περίβλημα σφολιάτας διαλύεται σε σκληρές «μπούκλες», με την κρύα custard βανίλιας να αναβλύζει από μέσα σαν σούπα. Βουτάω τις μπούκλες στη γέμιση, μαζί με τα μαύρα σποράκια βανίλιας, και γεύομαι ένα από τα πιο απολαυστικά πράγματα που δοκίμασα ποτέ. Μπορεί να ονομάζεται «New York roll» αλλά αυτό το γλυκίσμα γεννήθηκε στο Παρίσι. Είναι κάτι σαν υβρίδιο κρουασάν-ντόνατ αλλά δεν μπορεί να ονομαστεί cronut, μιας και ο Γάλλος ζαχαροπλάστης Dominique Ansel κατοχύρωσε την ονομασία το 2014.

Η fusion κουζίνα βρίσκεται σε άνοδο στη Γαλλία: γαλλο-λιβανέζινη, γαλλο-μεξικανική, γαλλο-ελληνική. Αν προτείνεις όμως μια γαλλο-αμερικανική μίξη, θα γίνεις περίγελο. Οι Γάλλοι, βλέπετε, δεν έχουν σε μεγάλη εκτίμηση «la malbouffe aux États-Unis», το αμερικανικό junk food. Ωστόσο, ο κόσμος των αρτοποιημάτων διαφέρει, και γαλλο-αμερικανικοί φούρνοι ξεπηδούν σε ολόκληρο το Παρίσι με τέτοιο ρυθμό που εύλογα θα πίστευες ότι τις μαρκετάρει ο χαρακτήρας της Lily Collins από το *Emily in Paris*.

Όταν ο Dominique Ansel λάνσαρε το cronut στη Νέα Υόρκη το 2013, η αποδοχή ήταν εφάμιλλη με την κυκλοφορία ενός νέου βιβλίου Harry Potter. Ο κόσμος περίμενε στην ουρά για ώρες για να φάει ένα, και το περιοδικό TIME το αποκάλεσε μία από τις εφευρέσεις της χρονιάς.

Ο παριζιάνικος φούρνος Bo&Mie είναι εξίσου δημοφιλής. Άνοιξε το 2017, και μέχρι σήμερα έχει επεκταθεί, με πέντε καταστήματα στο Παρίσι και





**“It might be called
a New York roll, but
this pastry was born
and bred in Paris”**

The iconic New York
roll from Parisian
bakery Bo&Mie

Το θρυλικό New York
roll από τον φούρνο
Bo&Mie στο Παρίσι

When Dominique Ansel invented the Cronut in New York in 2013, the reception was akin to the launch of a new Harry Potter book. People queued for hours to get one, and *Time* magazine named it one of the inventions of the year.

Parisian bakery Bo&Mie has experienced similar levels of success. Since it first opened in 2017, it has expanded to include five stores in Paris and one in Barcelona, with new branches coming soon in Aix-en-Provence and Saudi Arabia. The one on Rue de Rivoli, opposite the Louvre, is a whopping 400sqm.

“Tourists often go for a classic croissant, but the French love a New York roll,” says Eugénie Fiquet, head of communication at Bo&Mie. “The pastry is the same as croissant pastry, and the filling changes seasonally, from raspberries in summer to chocolate and dried fruits during the winter.”

When I ask French friends if they would try a croissant hybrid, many are fiercely protective of their traditional pastry. A poll I ran on social media asking if they'd eat a crookie (croissant-cookie mash-up) ended up 50/50. This unyielding stance on the evolution of the croissant is ironic when you consider that – whisper it – croissants might not even be French. The *kipferl*, a crescent-shaped pastry, is believed to date back to the Austrian victory over the Ottomans at the siege of Vienna in 1683, while another legend says it was Austrian-born Marie Antoinette who brought it to France. Puff pastry, however, was invented in France in 1645, so perhaps the croissant is in fact Franco-Austrian fusion cuisine.

For my next hybrid delicacy, I walk to The French Bastards in the 2nd arrondissement for a cruffin, quiff-shaped and encrusted in sugar. There's a satisfying crunch from the sugar

Jean-François Bandet and Magali Szekula (right) of Bo&Mie (below). Bo&Mie's praline chocolate cookie shot (far right)

Οι Jean-François Bandet και Magali Szekula (δεξιά) του Bo&Mie (κάτω). Μπισκότο του Bo&Mie με πραλίνα σοκολάτας που ρέει (τέρμα δεξιά)



«Οι κόκκοι ζάχαρης το κάνουν τραγανό και η υφή του ποικίλλει πολύ περισσότερο σε σχέση με ένα συμβατικό κρουασάν»

ένα στη Βαρκελώνη, ενώ θα ανοίξουν κι άλλα φέτος στην Εξ-αν-Προβάνς και τη Σαουδική Αραβία. Το Bo&Mie στη Rue de Rivoli, απέναντι από το Λούβρο, είναι γιγάντιο, καταλαμβάνοντας 400τμ. «Συχνά οι τουρίστες προτιμούν το κλασικό κρουασάν αλλά οι Γάλλοι λατρεύουν το New York roll» λέει η Eugénie Fiquet, υπεύθυνη επικοινωνίας του Bo&Mie. «Η σφολιάτα είναι σαν του κρουασάν και η γέμιση αλλάζει εποχιακά: σμέουρα το καλοκαίρι, σοκολάτα και αποξηραμένα φρούτα τον χειμώνα».

Όταν ρωτάω Γάλλους φίλους αν θα δοκίμαζαν ένα υβρίδιο κρουασάν, πολλοί υπερασπίζονται με πάθος την παραδοσιακή σφολιάτα τους. Σε γκάλοπ στα social media ρώτησα αν θα έτρωγαν ένα 'crookie' (συνδυασμός croissant-cookie) και τα αποτελέσματα ήταν 50/50. Αυτή η ακλόνητη θέση ως προς την εξέλιξη του κρουασάν είναι ειρωνική αν σκεφτεί κανείς – ψιθυριστά – πως τα κρουασάν ενδέχεται να μην είναι καν γαλλικά. Το *kipferl*, ένα σφολιατοειδές σε σχήμα μισοφέγγαρου, πιστεύεται πως χρονολογείται στη νίκη των Αυστριακών επί των Οθωμανών στην πολιορκία της Βιέννης το 1683, ενώ ένας άλλος θρύλος λέει πως η αυστριακής καταγωγής Μαρία-Αντουανέτα έφερε το *kipferl* στη Γαλλία. Η σφολιάτα, πάντως, εφευρέθηκε στη Γαλλία το 1645 οπότε το κρουασάν ίσως είναι τελικά προϊόν γαλλο-αυστριακής fusion κουζίνας.

Για το επόμενο υβριδικό γλύκισμα, κατευθύνομαι στο The French Bastards στο 2ème arrondissement για να δοκιμάσω ένα cruffin, με σχήμα που καταλήγει σε «τσουλούφι», επικαλυμμένο με ζάχαρη. Οι κόκκοι ζάχαρης το κάνουν ικανοποιητικά τραγανό καθώς το δαγκώνω, και η υφή του ποικίλλει πολύ περισσότερο σε σχέση με ένα συμβατικό κρουασάν. Οι εξωτερικές στρώσεις είναι πιο τραγανές, ενώ το εσωτερικό πλησιάζει τη σύσταση του fudge.

«Το cruffin μας προέρχεται από την Αυστραλία, όπως και το όνομα του φούρνου μας» λέει ο Emmanuel Gunther, ένας από τους ιδρυτές του The French Bastards. «Ο Julien Abourmad [ένας άλλος



Decadent cruffins
from The French
Bastards bakery

Απολαυστικά cruffin
από τον φούρνο
The French Bastards

**“Our cruffin came
from Australia, as
did the name of
our bakery”**





From left: Emmanuel Gunther, Julien Abourmad, and David Abehsera of The French Bastards

Από αριστερά: Emmanuel Gunther, Julien Abourmad και David Abehsera του The French Bastards

granules as I bite into it, and the texture varies much more than with a regular croissant. The outer layers are crispier, the innermost fudgy.

“Our cruffin came from Australia, as did the name of our bakery,” says Emmanuel Gunther, one of the founders. “Julien Abourmad [another founder] used to live in Australia. His boss affectionately called him ‘the French bastard’. This, and the fact that we were making ‘bastardised’ viennoiserie, gave us our name.”

Like Bo&Mie, The French Bastards’ fusion approach has been a big success. Started in 2019, the company now has six branches in Paris, and another in Lille.

A short walk takes me to Maison Louvard. The crookie is its most famous viennoiserie, displayed proudly in the window. With globules of cookie dough bursting from the pastry, it’s no beauty, but it’s what everyone is here for, tourists and locals alike. Dutch, French and American customers ahead of me each order one, and when it’s my turn there’s no space left, so I take my crookie outside to nibble in the rain. Perhaps it’s because it’s my third viennoiserie of the day, but the sugar content in this one seems to stick to my insides. The other customers look content – perhaps they’re hungrier than I am.

I pop into a few more bakeries as I walk off my day’s indulgences. I want to see if croissant hybrids are sold in other places. To my surprise, they are. Maison Kayser, a chain with 300 outlets, has crookies as big as cowpats on the counter, making Maison Louvard’s versions look modest. The final place I pass, La Parisienne, has cruffins in two different flavours.

Fried chicken *au vin* may be a long way from gracing bistro menus, but it looks as though Franco-American viennoiserie is here to stay.

✈️ **Cyprus Airways flies to Paris**

από τους ιδρυτές] ζούσε στην Αυστραλία. Το αφεντικό του συνήθιζε να τον αποκαλεί πειραχτικά ‘Γάλλο μπάσταρδο’. Αυτό και το γεγονός ότι ‘μπασταρδούμε’ τα γλυκά, μάς έδωσε το όνομά μας.»

Όπως στο Bo&Mie, η fusion προσέγγιση του The French Bastards έχει σημειώσει μεγάλη επιτυχία. Από τα εγκαίνια το 2019 μέχρι σήμερα, έχουν ανοίξει έξι καταστήματα στο Παρίσι και άλλο ένα στη Λιλ.

Μετά από έναν σύντομο περίπατο φτάνω στο Maison Louvard. Το crookie είναι το πιο διάσημο αρτοσκευασμά τους, κοσμώντας περήφανα τη βιτρίνα. Όμορφο δεν το λες: χοντρά κομμάτια ζύμης μπισκότου ξεχειλίζουν από το κρουασάν, κι όμως όλοι – τουρίστες και ντόπιοι – έρχονται εδώ για αυτό. Ολλανδοί, Γάλλοι και Αμερικανοί πελάτες μπροστά μου παραγγέλνουν από ένα και, όταν έρχεται η σειρά μου, ο χώρος έχει γεμίσει οπότε παίρνω το crookie μου έξω και το τρώω στη βροχή. Μπορεί επειδή είναι το τρίτο μου γλυκό σε μια μέρα, αλλά νιώθω σαν η περιεκτικότητα ζάχαρης σε αυτό να έχει κολλήσει στα σωθικά μου. Οι υπόλοιποι πελάτες δείχνουν ευχαριστημένοι – ίσως να πεινούν πιο πολύ από εμένα.

Μπαίνω σε μερικούς ακόμη φούρνους καθώς περπατάω για να κάψω τις απολαύσεις της ημέρας. Θέλω να δω αν τα υβρίδια κρουασάν πωλούνται και σε άλλα σημεία. Προς έκπληξή μου, μπορείς να τα βρεις σε πολλούς φούρνους. Η αλυσίδα Maison Kayser που μετρά κάπου 300 καταστήματα, πουλάει στον πάγκο της crookies στο μέγεθος ββουινιάς που κάνουν εκείνα του Maison Louvard να χωρούν μπροστά τους. Το τελευταίο μέρος που επισκέπτομαι, το La Parisienne, πουλάει cruffin σε δύο διαφορετικές γεύσεις.

Τι κι αν το τηγανητό κοτόπουλο *au vin* έχει δρόμο προτού κοσμήσει τα μενού των μπιστρο – φαίνεται πως τα γαλλο-αμερικανικά αρτοσκευασμάτα έχουν έρθει για να μείνουν.

✈️ **Η Cyprus Airways πετάει στο Παρίσι**



Sole

Σόλες

survivors

με ιστορία

In Barcelona, not only can you trace the history of an iconic Spanish shoe – you can also make a pair of your own

Στη Βαρκελώνη, οι εσπαντρίγιες σας καλούν να γνωρίσετε την ιστορία τους και να φτιάξετε τις δικές σας

📍 *Laura Martin*

📷 *Jordi Ruiz Cirera*



A primitive form of the espadrille was discovered dating back 9,500 years

“**Y**ou’re a natural,” says Pilu, the teacher watching my progress. “And the ribbon you’ve chosen looks so good on those shoes!” I’m sitting at a brightly lit

bench in the heart of Barcelona’s Gothic Quarter, clutching two sharp needles and learning – cautiously – to pierce them through the tightly woven base. A gentle push and a flash of maroon ribbon flares out. Pilu nods, encouraging me.

If you’re from Spain, or the south of France, summer doesn’t begin until you’ve bought a pair of espadrilles, known as *alpargatas* in Spanish, or *espadenyes* here in Catalonia. “The word espadrilles doesn’t mean anything in English,” Anne, another teacher, explains. “It probably came from the first non-native person who tried to say espadenyes!”

Whatever you call these rope shoes, there’s no denying their immense popularity over the centuries, which is why I’m currently decorating a pair in traditional Catalan-style ribbons at a workshop hosted by Handmade.

Although a primitive form of the shoe was discovered dating back 9,500 years, it was 14th-century farmers in Spain and southern France who found that esparto grass could be braided, coiled up and sewn together to form a durable sole for a shoe. Repurposed pieces of canvas were used for the top, and strings or rope were employed to customise the shoe to the size of the wearer.

Handmade’s espadrille-making workshop (left). Anne showing how to make an espadrille (right)

Το εργαστήριο κατασκευής εσπαντρίγιας του Handmade (αριστερά). Η Anne δείχνει πώς φτιάχνεται μια εσπαντρίγια (δεξιά)



«Έχεις φυσικό ταλέντο» λέει η Pilu, η δασκάλα που παρακολουθεί την πρόδοό μου. «Και η κορδέλα που επέλεξες ταιριάζει τόσο πολύ με αυτά τα παπούτσια!» Κάθομαι σε ένα παγκάκι λουσμένο στο φως στην καρδιά του Barrio Gótico, κρατώντας δύο αιχμηρές βελόνες και μαθαίνοντας – με προσοχή – να τις περνάω μέσα από τη σφιχτά πλεγμένη βάση. Με μια απαλή ώθηση ξεπροβάλλει μια ιδέα από βουσσινί κορδέλα: η Pilu γνέφει για να με ενθαρρύνει.

Αν έχεις καταγωγή από την Ισπανία – ή τη Νότια Γαλλία – το καλοκαίρι δεν ξεκινάει μέχρι να αγοράσεις ένα ζευγάρι εσπαντρίγιες, γνωστές ως *alpargatas* στα ισπανικά ή *espadenyes* στην Καταλονία. «Η λέξη ‘εσπαντρίγιες’ δε σημαίνει κάτι» εξηγεί η Anne, μια άλλη δασκάλα. «Πιθανώς να οφείλεται στον πρώτο μη Ισπανό που προσπάθησε να πει ‘espadenyes’!»

Όπως κι αν αποκαλεί κανείς αυτά τα σχοινένια παπούτσια, οφείλει να αναγνωρίσει την τεράστια απήχυσή τους εδώ και αιώνες. Γι’ αυτό κι εγώ διακοσμώ τώρα ένα ζευγάρι με παραδοσιακές κορδέλες καταλανικού στιλ σε ένα εργαστήριο που διοργανώνει το brand Handmade.

Μια πρωτόγονη εκδοχή του υποδήματος χρονολογείται 9.500 χρόνια πριν, αλλά ήταν αγρότες στην Ισπανία και τη Νότια Γαλλία εκείνοι που, τον 14ο αι., βρήκαν πως το χορτάρι *esparto* μπορούσε να πλεχτεί, να τυλιχθεί σε σπείρα και να ραφτεί ώστε να

αποτελέσει μια ανθεκτική σόλα παπουτσιού. Για το πάνω μέρος χρησιμοποιήθηκαν ρετάλια καραβόπανου, ενώ κομμάτια σχοινιού βοήθησαν στην προσαρμογή του υποδήματος στο επιθυμητό μέγεθος.



**«Όπως κι αν αποκαλεί
κανείς αυτά τα σχοινένια
παπούτσια, οφείλει να
αναγνωρίσει την τεράστια
απήχησή τους»**



Inside traditional shop La Manual Alpargatera

Μέσα στο παραδοσιακό κατάστημα La Manual Alpargatera

For my own pair I've chosen a wedged cream base, and from the wall of rainbow ribbons, a rich, maroon lace. It's intensive work and requires concentration. The needle is sharp, which makes me keep a close eye on my tools, and it's exciting to find out that I'm following in the footsteps of a famous Catalan artist who took the peasant shoe global.

"Salvador Dalí was the original influencer," explains Anne. "He loved espadrilles and he wore them with his fancy suits, in his art galleries and at parties – even to paint in. He made them more popular as he would wear them in front of other rich and famous people across Europe and America." As Pilu shows me how to lace the finished shoes up in the traditional way, I think Dalí would approve of my efforts.

While Handmade is popular with tourists visiting Barcelona, just around the corner is the historic shop that those in-the-know flock to. La Manual Alpargatera opened here in 1941, the brainchild of owner Emilia Martínez who saw the potential for these countryside workers' shoes to be adapted for the urban fashion crowd.

Για το δικό μου ζευγάρι, επέλεξα μια εκρού βάση πλατφόρμας και, από τον τοίχο με όλα τα χρώματα του ουράνιου τόξου, μια κορδέλα σε βαθύ βυσσι-νί. Απαιτείται έντονη δουλειά και συγκέντρωση. Η βελόνα είναι αιχμηρή, που με κάνει να είμαι πιο προσεκτική με τα σύnergά μου. Με ενθουσιασμό ανακαλύπτω πως ακολουθώ τα χνάρια ενός διάσημου Καταλανού καλλιτέχνη που ανέδειξε αυτά τα παπούτσια αγροτών σε παγκόσμιο φαινόμενο.

«Ο Salvador Dalí ήταν ο πρώτος influencer» εξηγεί η Anne. «Αγαπούσε τις εσπαντρίγιες και τις φορούσε με φανταχτερά κοστούμια στις γκαλερί του και στα πάρτι – ακόμη κι όταν ζωγράφιζε. Τις έκανε πιο δημοφιλείς φορώντας τες μαζί με άλλους εύπορους και διάσημους, στην Ευρώπη και την Αμερική». Ενώ η Pilu μου δείχνει το παραδοσιακό δέσιμο, σκέφτομαι πως ο Νταλί θα επικροτούσε την προσπάθειά μου.

Μπορεί το Handmade να είναι δημοφιλές στους τουρίστες στη Βαρκελώνη, αλλά πολύ κοντά βρίσκεται το ιστορικό κατάστημα στο οποίο συρρέουν

By 1943, her designs were on catwalks, and through Dalí – who wore her Pinxo shoe – and other early adopters including Yves Saint Laurent and Coco Chanel, espadrilles gained popularity outside Spain. One of La Manual Alpargatera's shoes dating from 1955 is in the collection of New York's Metropolitan Museum of Art.

Today, owner Asilde Sánchez assures me that little has changed since the 1940s – La Manual Alpargatera is fiercely protective of the authenticity and quality of its craft, and the beautiful shoes it produces. "We're the only company that makes espadrilles by hand from a workshop in Barcelona," she says. As if on cue, one of the craftspeople comes up to give a shoe a few short, sharp knocks with a hammer on a nearby foot stand.

Asilde tells me that just a few years ago there were two-hour queues to secure a pair. The shop receives repeat visitors every year, as well as customers from as far as South Korea and China, and everyone from Jack Nicholson to Pope John Paul II has sported La Manuals.

Nearby, there's another store blending classic styles with newer designs. Just five minutes' walk across Plaça Sant Miquel brings me to 2Espadrilles, surely one of the most beautiful shops in all Barcelona. Sitting underneath the Pont del Bisbe footbridge, the premises used to belong to a candlemaker and dates back



For my own pair I've chosen a wedged cream base, and from the wall of rainbow ribbons, a rich, maroon lace



La Manual Alpargatera's Asilde Sánchez (above). The writer's handmade espadrilles (far left). Toni Mas (right), owner of 2Espadrilles (left)

Η Asilde Sánchez του La Manual Alpargatera (πάνω). Οι χειροποίητες εσπαντρίλες της αρθρογράφου (τέρμα αριστερά). Ο Toni Mas (δεξιά), ιδιοκτήτης του 2Espadrilles (αριστερά)

LA BIOSTHETIQUE® PARIS

Бренд **La Biosthetique Paris** известен как создатель эксклюзивной продукции класса люкс по уходу за волосами и телом.

Серия Soleil от La Biosthetique - это серия продуктов для защиты волос и кожи головы и тела от воздействия солнечных лучей и морской воды.

Благодаря уникальным формулам продуктов Soleil от La Biosthetique, вы сможете насладиться летом, не беспокоясь за состояние ваших волос и кожи.

The brand **La Biosthetique Paris** is known as the creator of exclusive luxury hair and body care products.

The Soleil series by La Biosthetique is a range of products designed to protect hair, scalp, and skin from the harmful effects of the sun and sea water.

Thanks to the unique formulas of the Soleil products by La Biosthetique, you can enjoy the summer without worrying about the condition of your hair and skin.

οι πραγματικοί «μύστες». Το La Manual Alpargatera άνοιξε στη Βαρκελώνη το 1941: μια ιδέα της Emilia Martínez, η οποία είδε σε αυτά τα αγροτικά παπούτσια την προοπτική να γίνουν η ιδανική επιλογή για τους και τις fashionistas της πόλης. Μέσα σε δύο χρόνια, τα σχέδιά της κυκλοφορούσαν στις πασαρέλες και, χάρη στον Νταλί, ο οποίος φορούσε τις Ρίπκο, και άλλους λάτρεις όπως ο Yves Saint Laurent και η Coco Chanel, οι εσπαντρίγιες απέκτησαν κοινό εκτός ισπανικών συνόρων. Ένα σχέδιο του La Manual Alpargatera του 1955 εκτίθεται σήμερα στο Metropolitan Museum of Art της Νέας Υόρκης.

Η ιδιοκτήτρια Asilde Sánchez με διαβεβαιώνει πως δεν έχουν αλλάξει πολλά από τη δεκαετία του '40 – προστατεύουν με πάθος την αυθεντικότητα και την ποιότητα της τέχνης τους, και τα όμορφα υποδήματα που παράγουν. «Είμαστε η μοναδική εταιρεία που φτιάχνει χειροποίητες εσπαντρίγιες στο εργαστήρι μας στη Βαρκελώνη» λέει και, σαν να ήταν σκηνοθετημένο, ένας τεχνίτης δίνει μερικά γρήγορα και απότομα χτυπήματα με το σφυρί σε ένα παπούτσι που στέκεται πάνω σε μια βάση.

Η Asilde μου λέει πως, πριν από λίγα χρόνια, υπήρχε ουρά δύο ωρών για να αγοράσει κανείς ένα ζευγάρι. Τους επισκέπτονται τακτικοί πελάτες κάθε χρόνο και κάποιος από μακρινές χώρες όπως η Νότια Κορέα και η Κίνα. Όλοι, από τον Jack Nicholson μέχρι τον Πάπα Ιωάννη Παύλο Β', έχουν φορέσει ένα ζευγάρι του La Manual.

Κοντά, υπάρχει ένα άλλο κατάστημα που συνδυάζει κλασικά στιλ με νεότερα σχέδια. Διασχίζοντας μόλις πέντε λεπτά με τα πόδια την Plaza Sant Miquel, φτάνω στο 2Espadrilles: αναμφίβολα ένα από τα πιο όμορφα καταστήματα σε όλη τη Βαρκελώνη. Στεγάζεται κάτω από την πεζογέφυρα Pont Del Bisbe, σε ένα κτίριο του 1825 όπου κάποτε



@labiosthetique_cyprus



«Είναι δημοφιλή γιατί είναι το τελευταίο είδος εντελώς Ισπανικών παπουτσιών»

παρήγαγαν κεριά. Το εμπόρευμα έχει αλλάξει αλλά ο χαρακτήρας του καταστήματος διατηρήθηκε χάρη στον νέο ιδιοκτήτη Toni Mas. Ο ίδιος άρχισε να πουλάει εδώ εσπαντρίγιες το 2000. «Τα υποδήματά μας είναι φυσικά, 100% φτιαγμένα στην Ισπανία. Είναι, πιστεύω, δημοφιλή, γιατί είναι το τελευταίο είδος εντελώς ισπανικών παπουτσιών». Ο Toni εστιάζει σε δύο στυλ – τις κλασικές και τις πιο μοντέρνες εσπαντρίγιες – εξ ου και το όνομα του brand.

Ενώ ο Toni εξυπηρετεί τους πελάτες στο κατάστημά του, παίρνω το μετρό για να τεστάρω τα παπούτσια μου στην El Poblenou, μια πρώην βιομηχανική συνοικία που τώρα συγκεντρώνει μοδάτα ξενοδοχεία, γκαλερί και μπαράκια. Υπάρχει μια ζύμωση στην πόλη καθώς το ετήσιο μουσικό φεστιβάλ Sónar ξεκινάει αύριο, οπότε ακολουθώ το παράδειγμα του λάτρη των πάρτι Νταλί, και το βράδι πηγαίνω στο rool party του DJ Seth Troxler.

Οι εσπαντρίγιες μου κι εγώ κατευθυνόμαστε στην πίστα όπου το ζωηρό χρώμα των κορδελών τους ξεχωρίζει σε μια θάλασσα μονόχρωμων αθλητικών. Ώρες μετά, τα πόδια μου πονούν, αλλά οι εσπαντρίγιες έχουν επιζήσει. Από τα χωράφια στις πίστες, αυτά τα εμβληματικά παπούτσια κουβαλούν μια παράδοση που διατηρείται αναλλοίωτη στον χρόνο.

✈ **Η Cyprus Airways πετάει στη Βαρκελώνη**

Rope for the soles (left). Sewing a ribbon on at Handmade (below)

Σχοινί για τις σόλες των εσπαντρίγιών (αριστερά). Συμμετέχουσα στο εργαστήριο του Handmade, εν δράσει (κάτω)

to 1825. While its wares have changed over the years, the character of the store has been preserved by new owner Toni Mas, who began selling espadrilles here in 2000.

“Our shoes are natural, 100 per cent handmade in Spain,” says Toni. “I think they’re popular as they’re the last type of shoes that are completely Spanish.” He focuses on two styles – classic espadrilles and reinterpreted modern versions – hence the choice of name.

As Toni attends to customers in his shop, I hop on the metro to put my shoes to the test in El Poblenou, a former industrial neighbourhood that’s now packed with hip hotels, galleries and bars. There’s a buzz in the city, as the annual Sónar music festival begins tomorrow, so I take a leaf from Dalí’s book and join a late-afternoon party – although this one is rather more modern, and hosted by American DJ Seth Troxler.

My espadrilles and I head straight to the dancefloor, and in a sea of monochrome trainers, my brightly coloured, ribboned shoes stand out. Hours later, while my feet may ache, my espadrilles have lived to tell the tale. From peasants working in a field to a night on the dancefloor, these iconic shoes have a lasting legacy.

✈ **Cyprus Airways flies to Barcelona**





Petros Theodoulou

Meet the Cypriot entrepreneur shaking up the Greek hospitality industry

Excellence in travel is at the heart of everything that Petros Theodoulou does. It's a passion that has taken him to London (where he studied hotel and restaurant management at Middlesex University), his native Cyprus and Greece, where he first cut his teeth as a food and beverage manager before rising through the ranks to become hotel manager and then deputy operations manager of a large hotel chain.

But in 2017, he decided to launch his own venture. "My mission was to work with the hotel industry and enhance hotels' quality, maximise customer satisfaction, develop excellent relationships with hotel owners and tour operators, while building on sustainable development," says Petros. And so, Concept Hotel Management was born.

The subsequent year, Petros signed his first hotel – the Panorama Village

hotel in Agia Pelagia, Crete. "This family-owned hotel with magnificent views had huge potential to upgrade," says Petros. With his expertise and attention to detail, and the belief and support of the Panorama Village team, the hotel went from a three-star establishment to a four-star one, and guest satisfaction went through the roof.

Since then, Concept Hotel Management has expanded. The company now works closely with 19 different hotels across Greece (including Crete, Kos, Rhodes, Halkidiki) and Cyprus, focusing on improving facilities, ensuring the highest standards and making sure each hotel keeps its sense of individuality.

And the future is looking bright, too – Petros and the team are busy expanding into new territories (including Corfu), adding hotel rentals to their portfolio

and – by 2030 – the company hopes to open its own hotel. When it comes to holiday perfection, Petros and the team at Concept Hotel Management are the experts. "Without your team you are nothing," says Petros. "Our company motto is: if you can envision it, allow us to make it happen."

concepthotelmanagement.com



Made in Cyprus

Άρωμα Κύπρου

Championing the island's curiosities and culture

Εξυμνώντας τις ιδιομορφίες και τον πολιτισμό του νησιού

📍 Sara Douedari, Eleni Phillipou, Claire Köksal



The distillery's design takes its cues from the Agios Ioannis Lampadistis monastery below

Το σινοποιείο αντλεί έμπνευση από την Ιερά Μονή του Αγίου Ιωάννη του Βαπτιστή, γνωστού και ως Λαμπαδιστή



This winery has a view to thrill

Ένα οινοποιείο με Θέα πέντε αστέρων

Sitting on the mountainside like a Bond villain's lair, Lampadistis Wine Distillery in Kalopanayiotis, Nicosia, shows how contrasting architecture can harmonise with its environment.

Opened in 2022 and owned by Marthasa Wines, it's inspired by the nearby Agios Ioannis Lampadistis monastery and made of coloured tiles that resemble traditional Cypriot stonework. The interior features a ceiling of reclaimed timber radiating from three cylinders which house the key phases of wine production: fermentation, ageing and bottling.

Visitors arrive via a rugged mountain path and a precarious bridge. For wine evangelists, there's nowhere better to worship. SD marthasawines.com

Δεσπόζοντας στην κορυφή της βουνοπλαγιάς, σαν το κρησφύγετο του κακού σε ταινία Τζέιμς Μποντ, το Οινοποιείο Λαμπαδιστής στον Καλοπαναγιώτη της Λευκωσίας αποδεικνύει το πώς η αρχιτεκτονική που γεννά αντιθέσεις μπορεί να εναρμονιστεί με το περιβάλλον της. Εμπνευσμένο από την Ιερά Μονή του Αγίου Ιωάννη του Λαμπαδιστή που βρίσκεται στην περιοχή, χτισμένο με κεραμικά πλακάκια που θυμίζουν παραδοσιακή κυπριακή λιθοδομή, έκανε τα αποκαλυπτήριά του το 2022. Το εσωτερικό του διαθέτει μια πελώρια οροφή από ανακτημένη ξυλεία που απλώνεται ακτινωτά από τρεις κυλίνδρους που συμβολίζουν τις κύριες φάσεις της οινοποίησης: ζύμωση, ωρίμανση και εμφιάλωση. Οι επισκέπτες φτάνουν από ένα δύσβατο βουνίσιο μονοπάτι, διασχίζοντας μια ασταθή γέφυρα, για να βρεθούν στην καρδιά της μονάδας παραγωγής κρασιού. Για τους «πιστούς» του οίνου, δεν υπάρχει καλύτερο μέρος λατρείας. SD marthasawines.com



A bag that's as light as air

Μια τσάντα ελαφριά σαν αέρας

Cypriot ingenuity wowed the Parisian catwalk this spring thanks to pioneering Professor Ioannis Michaloudis. He used Nasa-produced silica aerogel, the lightest solid substance on Earth, to create the Air Swipe Bag with Coperni.

"The idea came from my fascination with aerogel," he explains. "Known for its ethereal beauty and remarkable properties, it has been a part of my work for years. I saw it as an opportunity to bring this unique material into the fashion world." SD coperniparis.com

Φέτος την άνοιξη, η κοπριακή ευρηματικότητα έλαμψε στις πασαρέλες του Παρισιού χάρη στον πρωτοπόρο καθηγητή Ιωάννη Μιχαλούδη. Χρησιμοποίησε silica aerogel παραγωγής της NASA, το ελαφρύτερο στερεό επί γης, για να κατασκευάσει την Air Swipe Bag σε συνεργασία με τον οίκο Coperni. «Η ιδέα για την τσάντα πηγάζει από τη γοητεία που μου ασκεί το aerogel» εξηγεί ο ίδιος. «Γνωστό για την αιθέρια ομορφιά του και τις θαυμάσιες ιδιότητές του, αποτελεί αντικείμενο της εργασίας μου εδώ και χρόνια. Έτσι βρήκα την ευκαιρία να εντάξω αυτό το μοναδικό υλικό στον κόσμο της μόδας». SD coperniparis.com



Why you need to try face yoga

Γιατί πρέπει να δοκιμάσετε face yoga

The latest health trend helping islanders keep their skin youthful? Face yoga. This simple practice lifts facial muscles and reduces signs of ageing, and is as close to a natural facelift as you can get.

Offered by a handful of beauty spas and private yoga practitioners across the island, face yoga stimulates blood and lymphatic circulation. Unlike other beauty treatments that freeze facial muscles, face yoga activates and massages them to enhance their natural glow and improve elasticity.

We joined a class led by certified practitioner Geraldine Savvias. No yoga pants were required, and rather than twisting and bending we sat completely still. Doing facial exercises such as massaging our cheeks, sticking out our tongues at different angles, pursing our lips and tilting our heads to stretch our necks was amusing to begin with, yet soon felt relaxing and invigorating.

Daily practice is recommended to strengthen the muscles, says Geraldine. For even less effort, some spas now offer facial yoga massages, which target pressure points and muscles to naturally lift the skin, because beauty really does come from within. EP

Η τελευταία τάση ευεξίας που βοηθά να διατηρείται η επιδερμίδα νεανική; Face yoga. Αυτή η απλή πρακτική ανορθώνει τους μυς του προσώπου και μειώνει τα σημάδια γήρανης σαν ένα φυσικό λίφτινγκ. Διεγείρει την κυκλοφορία του αίματος και προσφέρεται ως υπηρεσία από επιλεγμένα spa και δασκάλους yoga στην Κύπρο. Αντίθετα με άλλες θεραπείες που παγώνουν τους μυς τους προσώπου, η face yoga τους ενεργοποιεί και τους μαλάσσει βελτιώνοντας τη φυσική λάμψη και την ελαστικότητα. Παρακολουθήσαμε ένα μάθημα από την πιστοποιημένη yoga practitioner Geraldine Savvias. Δεν φορέσαμε κολάν και αντί να λυγίζουμε ή να στρίβουμε το σώμα μείναμε ακίνητοι. Ασκήσεις προσώπου όπως η μάλαξη των μάγουλων, το τέντωμα της γλώσσας σε διαφορετικές γωνίες, η πίεση των χειλιών και η κάμψη του κεφαλιού στα πλάγια ήταν διασκεδαστικές, αλλά ταυτόχρονα χαλαρωτικές και αναζωογονητικές. Συνιστάται καθημερινή πρακτική για μυϊκή ενδυνάμωση, λέει η Geraldine. Και, αν θέλετε να καταβάλετε ακόμη λιγότερο κόπο, κάποια spa προσφέρουν πλέον μασάζ yoga προσώπου. Οι μασέρ στοχεύουν στα σημεία πίεσης και στους μυς για να ανορθώσουν φυσικά την επιδερμίδα, μιας και η ομορφιά πράγματι ακτινοβολεί από μέσα μας. EP



Introducing the female-led arts festival that's shaking things up

Το γυναικοκρατούμενο φεστιβάλ που ταραίζει τα νερά στην τέχνη

Xarkis, a nomadic arts festival, is one of the few female-led events in a traditionally male-dominated industry. "It's empowering to create festivals in hyper-local, patriarchal contexts and to take up space as a woman," says organiser Christina Skarpári.

Christina and the Xarkis team celebrate the festival's eleventh anniversary from 15-15 September in Nicosia's Old Town. The title this year is *Unearthing Care: Ecologies of Collaboration*.

The festival's grassroots and community-centric approaches are amplified by its female-driven nature. "There is strength in using our feminine skills such as being attentive and nurturing," explains Christina. "It cultivates more caring and empathetic practices." EP xarkis.org

Το νομαδικό φεστιβάλ τέχνης Ξαρκίς είναι ένα από τα λίγα γυναικοκρατούμενα event σε μια παραδοσιακά ανδροκρατούμενη βιομηχανία. «Σου δίνει δύναμη να διοργανώσεις φεστιβάλ σε έντονα τοπικιστικές, πατριαρχικές συνθήκες. Να 'πιάνεις χώρο' ως γυναίκα» λέει η διοργανώτρια Χριστίνα Σκαρπάρη, η οποία μαζί με την ομάδα του Ξαρκίς, γιορτάζει την ενδέκατη επέτειο του φεστιβάλ στην παλιά πόλη της Λευκωσίας (15-15 Σεπτεμβρίου). Φέτος, ο τίτλος είναι *Unearthing Care: Ecologies of Collaboration*. Οι ρίζες και η κοινοτικό-κεντρική προσέγγιση της διοργάνωσης ενισχύονται από τη γυναικεία φύση της. «Κρύβεται δύναμη σε γυναικείες δεξιότητες όπως είναι η περιποιητικότητα», εξηγεί η Χριστίνα. «Αυτό καλλιεργεί ακόμη περισσότερες πρακτικές στοργής και συμπόνιας». EP xarkis.org



MONTTEGO

EXPERIENCE PARADISE AT OUR
BEACH BAR RESTAURANT AND WEDDING VENUE

where every moment is unforgettable!

+35799008500 | WEDDINGS.MONTTEGO@GMAIL.COM | MONTTEGOPROTARAS.COM






Concept
Hotel Management

If you can envision it
ALLOW US TO MAKE IT HAPPEN

Receive 15% discount with the
promo code: **Concept 2024**

+30 6994890000
info@concepthtls.com



 **BOOK NOW**

www.concepthotelmanagement.com

CRETE - KOS - RHODES - CHALKIDIKI





Grilled octopus with lentils by Theo Michaels
Ψητό χταπόδι με φακές από τον Theo Michaels

Comfort food

Γνώριμες γεύσεις

In Cyprus, food connects families. The ritual of cooking together then sitting down to share a meal is an integral part of Cypriot life. British-Cypriot chef Theo Michaels explores this in his new cookbook, *Cypriana*, a celebration of Greek and Cypriot flavours. “The Greek diet is regarded as one of the healthiest in the world, but eating like a Greek is more than that – it’s a life philosophy,” says Theo. “It’s the stories behind a plate of food, the childhood memory of eating something together.” *Cypriana* features recipes Theo remembers from his youth, dishes he’s tried on his visits to the island and some modern, personalised interpretations because – let’s face it – the best way of cooking isn’t rigidly following a recipe but adding your own flair to every dish. CK *Cypriana* by Theo Michaels is out now (Ryland Peters & Small).

Στην Κύπρο, το φαγητό ενώνει την οικογένεια. Το να μαγειρεύεις μαζί, να κάθεται στο ίδιο τραπέζι και να μοιράζεσαι ένα γεύμα αποτελεί κομμάτι της κυπριακής ζωής. Ο Βρετανοκύπριος σεφ Theo Michaels βάσισε σε αυτή την ιδέα το νέο του βιβλίο μαγειρικής *Cypriana*, μια αποθέωση ελληνικών και κυπριακών γεύσεων. «Η ελληνική διατροφή θεωρείται μία από τις πιο υγιεινές στον κόσμο», λέει, «όμως, το να τρως σαν Έλληνας αποτελεί φιλοσοφία ζωής. Σημασία έχουν οι ιστορίες πίσω από το πιάτο, η παιδική ανάμνηση του να τρώνε όλοι μαζί.» Στο βιβλίο θα βρείτε συνταγές από την παιδική ηλικία του Theo, πιάτα που δοκίμαζε όταν ερχόταν στο νησί και σύγχρονες, προσωπικές εκδοχές τους – άλλωστε, μαγειρεύεις καλύτερα όχι όταν ακολουθείς πιστά μια συνταγή αλλά βάζοντας τη δική σου προσωπική πινελιά στο πιάτο. CK *To Cypriana κυκλοφορεί από τις εκδόσεις Ryland Peters & Small.*

Splashes of colour are transforming Limassol's urban landscape

Χρωματιστές πινελιές μεταμορφώνουν το αστικό τοπίο της Λεμεσού

Cyprus's vibrant street art scene is enjoying a moment in the spotlight as it moves from the underground towards the mainstream.

The annual springtime Street Life Festival, which celebrates graffiti in all its forms, has played a major role. For 2024's event, Italian artist Millo completed six-storey Cyprus-inspired murals at Art Square Residencies, boosting Limassol's European Capital of Culture bid for 2030.

There are projects outside the big cities, too. Local artist Twenty Three has produced pieces in villages such as Lofou, Katydata and Salamiou, as well as Nicosia and Limassol, and several spots worldwide. Active since 2012, he also spends time teaching children about public art.

Η street art σκηνή της Κύπρου έχει την τιμητική της, καθώς εξελίσσεται από underground σε πιο διαδεδομένες εκφράσεις. Το ετήσιο ανοιξιάτικο Street Life Festival, ένας εορτασμός της τέχνης του γκράφιτι, έχει παίξει τεράστιο ρόλο σε αυτό. Για τη διοργάνωση του 2024, ο Ιταλός καλλιτέχνης Millo φιλοτέχνησε εξαώροφες τοιχογραφίες στις Art Square Residencies (κατοικίες που προάγουν την οικιστική ανάπτυξη), ενισχύοντας την υποψηφιότητα της Λεμεσού ως Πολιτιστικής Πρωτεύουσας της Ευρώπης για το 2030.

Τα διάφορα πρότζεκτ διατρέχουν και τα περίχωρα των μεγάλων πόλεων: ο καταξιωμένος εγχώριος καλλιτέχνης Twenty Three δημιούργησε έργα στα χωριά Λόφου, Κατύδατα και Σαλαμιού, καθώς και στην Λευκωσία και τη Λεμεσό, αλλά και σε αρκετά άλλα σημεία παγκοσμίως. Ενεργός από το 2012, διδάσκει επίσης public art σε παιδιά.

Βέβαια, η μικρή καλλιτεχνική κοινότητα της Κύπρου αντιμετωπίζει και προκλήσεις. «Η διατήρηση της καλλιτεχνικής





Clockwise from above: *People of Cyprus* in Lofou, Limassol; *Ludovico* in Nicosia Old Town; *Alasia Struggles* in Pallouriotissa Lyceum, Nicosia; *Embrace Humans Not Borders* in Lefkonos Street, Nicosia Old Town

Δεξιόστροφα από πάνω: 'People of Cyprus' στο χωριό Λόφου στη Λεμεσό. 'Ludovico' στην παλιά πόλη της Λευκωσίας. 'Alasia Struggles' στο Λύκειο Παλουριώτισσας. 'Embrace Humans Not Borders' στην οδό Λεύκωνος στην παλιά πόλη της Λευκωσίας

Cyprus's small artistic community brings its own difficulties though. "Maintaining artistic freedom with limited funding is tough, making financial sustainability a challenge," says Twenty Three. Yet with positive public perception growing due to cultural events and official commissions, the industry is expanding.

"Limassol has a lively street art scene with murals in local and global styles," he says. "Art festivals and municipal support promote community engagement and cultural enrichment, making Limassol a hub for street art." EP twentythreeart.com

ελευθερίας με την περιορισμένη χρηματοδότηση είναι δύσκολη, καθιστώντας αβέβαιη την οικονομική βιωσιμότητα» λέει ο Twenty Three. Ωστόσο, με την ολοένα πιο θετική κοινή γνώμη – χάρη σε πολιτιστικά δρώμενα και επίσημες αναθέσεις – ο κλάδος της τέχνης του δρόμου επεκτείνεται.

«Η Λεμεσό, για παράδειγμα, διαθέτει μια δραστήρια σκηνή street art με τοιχογραφίες τοπικού και παγκοσμίου ύφους» λέει ο ίδιος. «Τα φεστιβάλ τέχνης και η στήριξη της πολιτείας ενισχύουν την αποδοχή της κοινότητας και εμπλουτίζουν τον πολιτισμό καθιστώντας τη Λεμεσό ένα ζωντανό κέντρο street art». EP twentythreeart.com



URBANICA

HOSPITALITY MANAGEMENT

Our Services

- Short and Long-term Rental Mgt
- Property Marketing & Listing
- Finding Reliable Tenants
- Rent Optimization
- Regular Property Inspections
- Secured Rental Income

Contact Us

- 🌐 urbanicahospitality.com
- ✉ info@urbanicahospitality.com
- ☎ +357 24 257 472

HOKKAIDO
express
SUSHI & ASIAN

HOKKAIDO
JAPANESE
AYIA NAPA

1 **Nicosia**
+357 22 513 555
Agamemnonos 6, 2411
Egkomi, Nicosia

2 **Paralimni**
+357 23 740 240
1st April 170
5280, Paralimni

3 **Ayia Napa**
+357 23 721505
Ayias Mavris 35

SCAN FOR MORE

SCAN FOR MORE

This scarf by Michalis Pantelidis was inspired by his father picking pomegranates in Cyprus

Αυτό το foulάρι από τον Μιχάλη Παντελίδη είναι εμπνευσμένο από τον πατέρα του που μάζευε ρόδια στην Κύπρο



Slow fashion

Ηθική μόδα

Combining cultural heritage, contemporary fashion and sustainability, Fashion Heritage Network Cyprus is a pioneering new initiative. This team of young Cypriot creatives including Michalis Pantelidis, Valentina Koutsoudis and Antigone Papageorgiou redefines Cypriot fashion through zero-waste designs and modern twists on traditional garments. With more than 40 members aged 20-35, the network showcases its work through seminars, exhibitions, shows and workshops. "Cypriots have always repaired their clothes and shoes, supporting the local economy," says director Christina Dymioli. "We celebrate this sustainable past, combining it with cutting-edge innovation and encouraging ethical consumerism. If our ancestors were sustainable, why can't we be too?" EP fashionheritagecy.com

Το Fashion Heritage Network Cyprus αποτελεί μια καινοτόμα νέα πρωτοβουλία που συνδέει την πολιτιστική κληρονομιά με τη σύγχρονη μόδα και τη βιωσιμότητα. Αυτή η ομάδα νέων Κυπρίων δημιουργών επαναπροσδιορίζει την τοπική μόδα μέσα από σχέδια zero-waste και μοντέρνες παραλλαγές παραδοσιακών ενδυμάτων. Με πάνω από 40 μέλη ηλικίας 20-35 ετών (μεταξύ των οποίων ο Μιχάλης Παντελίδης, η Βαλεντίνα Κουτσουδή και η Αντιγόνη Παπαγεωργίου), το δίκτυο αναδεικνύει το έργο του μέσα από σεμινάρια, εκθέσεις, fashion show και εργαστήρια. «Οι Κύπριοι πάντα επιδιόρθωναν τα ρούχα και τα παπούτσια τους, στηρίζοντας την τοπική οικονομία. Εμείς γιορτάζουμε αυτό το αειφόρο παρελθόν συνδυάζοντάς το με καινοτομία και προάγοντας τον ηθικό καταναλωτισμό» λέει η πρόεδρος Χριστίνα Δυμιώτη. «Αν οι πρόγονοί μας είχαν βιώσιμες πρακτικές, γιατί όχι κι εμείς;» EP fashionheritagecy.com



The Agora Hotel's
luxurious pool
Η πολυτελής πισίνα
του Agora

Stay classy

Διαμονή με σιλ

Celebrated for its blend of 1920s glamour and modern luxury, the Agora, in picturesque Pano Lefkara, is Cyprus's only boutique hotel. At its heart is a central courtyard pool adorned with chic red-and-white striped daybeds: the perfect spot for a cocktail such as the punchy Agora's Enzoni. Novél, the hotel's signature restaurant, offers Mediterranean fusion cuisine, transforming local, seasonal produce into delicious dishes such as kale and parmesan salad, or seasonal ceviche. And when it's time for bed, there's nowhere more stylish to lay your head. Each room is designed in earthy tones to create a warm, inviting atmosphere, and traditional elements such as vintage telephones and clawfoot bathtubs make for a cosy home-away-from-home vibe. If your home is fit for the pages of *Architectural Digest*, that is. SD theagorahotel.com

Συνδυάζοντας την αίγλη του 1920 με τη σύγχρονη πολυτέλεια, το Agora στα γραφικά Πάνω Λεύκαρα είναι το μοναδικό boutique hotel στην Κύπρο. Στην καρδιά του είναι μια αυλή με πισίνα, διακοσμημένη με ριγέ κόκκινες-λευκές ξαπλώστρες – το ιδανικό μέρος για ένα κοκτέιλ, όπως το δυνατό Enzoni. Το Novél, το εστιατόριο του ξενοδοχείου, προσφέρει ένα μεσογειακό fusion μενού που μετουσιώνει εποχιακά, εγχώρια προϊόντα σε λαχταριστά πιάτα όπως λαχανίδα με παρμεζάνα και εποχιακό σεβίτσε. Όρα για ύπνο? Δεν μπορούμε να σκεφτούμε πιο στυλάτο μέρος να κοιμηθείτε: κάθε δωμάτιο είναι σχεδιασμένο σε γήινους τόνους που δημιουργούν μια ζεστή και φιλόξενη ατμόσφαιρα. Παραδοσιακά στοιχεία, όπως παλιά τηλέφωνα και μανιέρες με πόδια ζώου, θα σας κάνουν να αισθανθείτε σαν στο σπίτι σας. SD theagorahotel.com



Welcome to a green home away from home

Whether you're a couple holidaying in the sunshine, a digital nomad looking for the perfect base in Cyprus or a family hoping to get away from it all, the gorgeous Atlantis Gardens Resort has everything you need for an unforgettable long- or short-term stay.

A collection of luxurious seafront self-catering apartments and villas just a 10-minute drive from Larnaca airport, it is truly a hidden gem. Both the beachfront villas (with private pools) and high-spec apartments sleep up to six, and feature elegant interiors in neutral tones alongside modern design touches such as rattan lampshades and coral-adorned mirrors. All types of accommodation have vast outdoor spaces too – perfect for a sunowner overlooking the sea.

This gated and secure seaside resort features beautifully secluded, landscaped gardens,



Enjoy 15% off with promo code: **CY08AG**

outdoor pools, jacuzzi, leisure facilities and direct access to the beach. The sun-shaded kids' pool and playground, as well as the sandy beach, invite the smallest visitors to enjoy the day in a sun-protected environment.

The onsite fruit and vegetable garden is available for all guests to enjoy, as is the charming restaurant offering a delicious selection of Greek and Cypriot food.

The Atlantis Gardens was a filming location for *Love is Blind* in Sweden, and attracts couples and companies for special events. What are you waiting for? Choose Atlantis Gardens Resort for your stay in the sun. atlantis-gardens.com


Old wine, new bottles

Παλιό κρασί με
βλέμμα στο μέλλον



Meet the resourceful couple blending traditional methods and modern design to create Cyprus's most celebrated wine

Γνωρίστε το επινοητικό ζευγάρι που συνδυάζει παραδοσιακές μεθόδους με σύγχρονο σχεδιασμό στην παραγωγή του πλέον βραβευμένου κρασιού της Κύπρου

 Zoe Christodoulides

The Anama Concept's Lefteris Mohianakis and Kristina Apostolou

Λευτέρης Μοχιανάκης και Χριστίνα Αποστόλου του The Anama Concept



With a history of viniculture that dates back almost 6,000 years, Cyprus is one of the world's oldest winemaking countries. But while an increasing number of local wineries are using modern techniques, one Cypriot winery is devoted to making wine according to ancient traditions.

Located amid pine forests 4km south of the small village of Lythrodontas, The Anama Concept is run by Greek oenologist Lefteris Mohianakis and his partner, Kristina Apostolou.

Originally from Crete, Lefteris took a wine and spirits course at a university in Athens before honing his skills at wineries in Greece and New Zealand. But it was after arriving in Cyprus in 2007 that he began his mission to reignite interest in commandaria.

This sweet, amber-coloured wine is the oldest named vintage in the world still in production. Mentioned in the works of Homer and Hesiod, it is at least 5,500 years old and produced exclusively in Cyprus, made with indigenous grape varieties. "Most people thought I was crazy," says Lefteris, with a chuckle. "Back then, commandaria was only associated with religious ceremonies."

Around the same time, Lefteris met jewellery designer Kristina, and she became his partner in life and business. By

Μετρώντας σχεδόν 6.000 χρόνια ιστορίας στην οиноποιία, η Κύπρος είναι μία από τις παλαιότερες χώρες οιοπαγωγής. Και τη στιγμή που ολοένα και περισσότερα οιοποιεία στο νησί στρέφονται σε μοντέρνες τεχνικές, ένα έχει αφοσιωθεί στην παραγωγή κρασιού κατά τα αρχαία πρότυπα. Το The Anama Concept βρίσκεται μέσα σε πευκόδασος τέσσερα χλμ. νότια του χωριού Λυθροδόνας, με επικεφαλής τον Έλληνα οινολόγο Λευτέρη Μοχιανάκη και τη σύντροφό του Χριστίνα (Kristina) Αποστόλου.


Με κρητική καταγωγή, ο Λευτέρης σπούδασε οινολογία και τεχνολογία ποτών στην Αθήνα κι έπειτα τελειοποίησε τις δεξιότητές του σε οιοποιεία στην Ελλάδα και στη Νέα Ζηλανδία. Ωστόσο, η «αποστολή» του να αναζωπυρώσει το ενδιαφέρον γύρω από την κουμανδάρια ξεκινά το 2007 όταν φτάνει στην Κύπρο. Πρόκειται για ένα γλυκό κρασί με κεχριμπαρένιο χρώμα, το παλαιότερο vintage στον κόσμο ακόμη σε παραγωγή. Για αυτό γίνεται μνεία στα έργα του Ομήρου και του Ησίοδου, είναι τουλάχιστον 5.500 ετών και παράγεται αποκλειστικά στην Κύπρο από γηγενείς ποικιλίες αμπέλου. «Οι περισσότεροι νόμιζαν ότι τρελάθηκα» λέει ο Λευτέρης κρυφογελώνοντας. «Τότε, η κουμανδάρια σχετιζόταν μόνο με θρησκευτικά μυστήρια».

Την ίδια περίοδο περίπου, ο Λευτέρης γνωρίζει τη σχεδιάστρια κοσμημάτων Χριστίνα, η οποία γίνεται σύντροφός του στη ζωή και τη δουλειά. Τον Δεκέμβριο του 2009 το ζευγάρι κυκλοφορεί

The Anama Concept winery (above left), its wines and spirits (below). Picking the harvest (right)

Το οιοποιείο The Anama Concept (πάνω), τα κρασιά και τα οιοπνευματώδη του (κάτω). Η συγκομιδή της σοδειάς (δεξιά)





**“Most people
thought I was crazy.
Commandaria was
only associated with
religious ceremonies”**

Lefteris (below) and Kristina (below right) are pioneers in wine production and branding

Ο Λευτέρης (κάτω αριστερά) και η Χριστίνα (κάτω δεξιά) είναι πρωτοπόροι στην παραγωγή και το branding κρασιού

December 2009, the pair released their very first wine, Anama Vintage 2007. It quickly became a collectible thanks to the bottle's eye-catching design – adorned with a handcrafted silver pendant – and a numbered disc – and, of course, the rich flavour of the wine, characterised by complex aromas of honeyed fruit, figs and orange peel.

Setting up their base in an abandoned property on the grounds of Kristina's parents' countryside home, they began to expand their production to include red, rosé and white wines, while also experimenting with spirits such as zivania (a Cypriot pomace brandy).

Gradually, they transformed the building into their home and The Anama Concept boutique winery. "We did everything alone, step by step, brick by brick," says Kristina. "It happened slowly. We would make some wine, sell it, and invest any leftover money back into the winery."

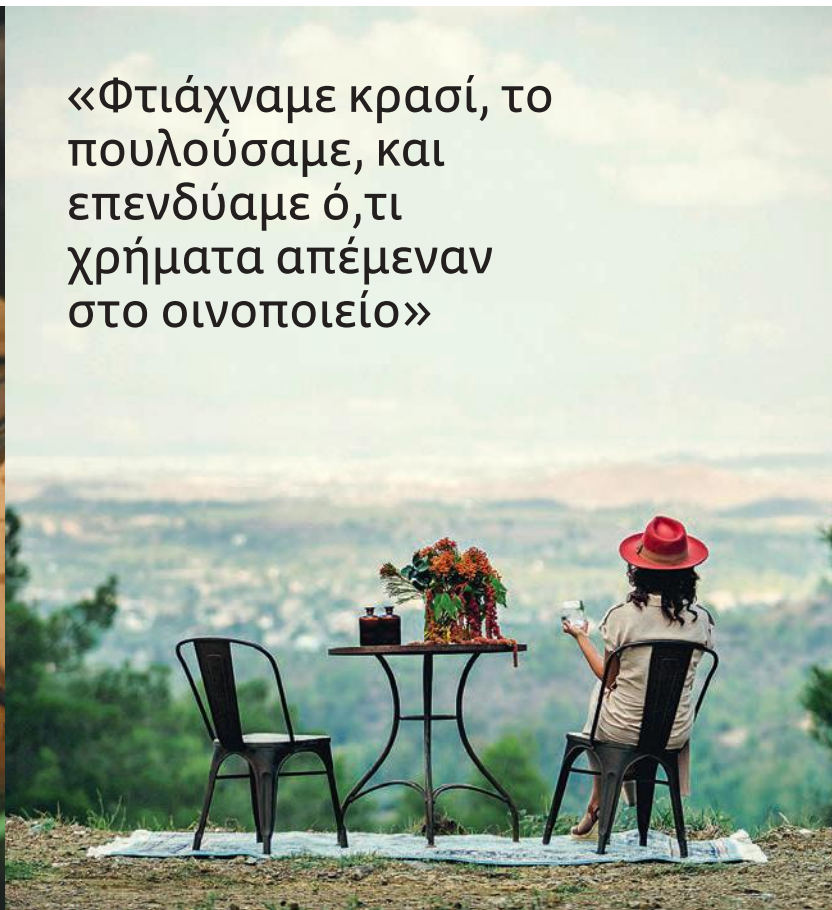
The world started to take notice. The Anama Vintage – aged in oak barrels for 26 months – began winning international accolades, including silver and bronze at the Decanter World Wine Awards. But it was in 2023 that Anama received its greatest recognition to date: being named one of the Top 100 Premium Wine and Spirits Brands of the World at the Luxury Lifestyle Awards. Anama was the first Cypriot winery to receive

το πρώτο του κρασί, το Anama Vintage 2007. Γρήγορα γίνεται συλλεκτικό χάρη στο ελκυστικό design της φιάλης, διακοσμημένο με χειροποίητο ασημένιο μενταγιόν και αριθμημένο δίσκο – και, φυσικά, χάρη στην πλούσια γεύση του κρασιού – και τα αρώματα μελωμένων φρούτων, σύκων και φλούδας πορτοκαλιού. Στήνοντας τη βάση τους σε μια εγκαταλειμμένη ιδιοκτησία στο εξοχικό κτήμα των γονιών της Χριστίνας, αρχίζουν να επεκτείνουν την παραγωγή με κόκκινα, ροζέ και λευκά κρασιά, πειραματιζόμενοι παράλληλα με δυνατά οινοπνευματώδη όπως η ζιβανία (ένα κυπριακό μπράντι στέμφυλων).

Σταδιακά, μεταμορφώνουν το κτίριο ώστε να γίνει το σπίτι τους και το boutique οινοποιείο Anama. «Κάναμε τα πάντα μόνοι μας, βήμα-βήμα, τούβλο-τούβλο» λέει η Χριστίνα. «Όλα συνέβησαν αργά. Φτιάχναμε κρασί, το πουλούσαμε, και επενδύαμε ό,τι χρήματα απέμεναν στο οινοποιείο».

Ο κόσμος δεν άργησε να τους προσέξει. Το Anama Vintage – που παλαιώνει για 26 μήνες σε δρύινα βαρέλια – άρχισε να κατακτά παγκόσμιες διακρίσεις, όπως το ασημένιο και χάλκινο βραβείο στα Decanter World Wine Awards. Η μεγαλύτερη διάκριση ήρθε το 2023 μπαίνοντας στα Top 100 Premium Wine and Spirits Brands of the World των Luxury Lifestyle Awards. Ήταν το πρώτο κυπριακό οινοποιείο που τιμήθηκε με το βραβείο. «Ήταν απρόσμενο, δεν γνωρίζαμε καν ότι ήμαστε υποψήφιοι» λέει η Χριστίνα.

«Φτιάχναμε κρασί, το πουλούσαμε, και επενδύαμε ό,τι χρήματα απέμεναν στο οινοποιείο»



The Anama cellar (below) and bottle design (left and bottom)

Το κελάρι του Anama (κάτω), ο σχεδιασμός της φιάλης (αριστερά), και το τελικό προϊόν (πιο κάτω)



the honour. “It came totally out of the blue,” says Kristina. “We had no idea we’d even been scouted.”

Unlike many wineries in Cyprus that cultivate grapes on the land around their premises, Lefteris and Kristina hand-pick their grapes from the sun-kissed vineyards in the Nicosia and Limassol districts, meaning each Anama wine is made with grapes from ancient vineyards in diverse terroirs.

Their commitment to tradition extends to the winemaking process. “Technology in the winemaking industry has advanced significantly, but we choose not to use it,” says Lefteris. “We rely on basic tanks and barrels, only using our hands and simple tools.” He points to the antique copper pots used to distil the *ousia zivania* – a strong spirit made from late-harvested sun-dried *mavro* and *xynisteri* grapes – over fire.

Anama distributes approximately 1,000 bottles per label per year, each meticulously designed and packaged by Kristina. But, despite its growing global recognition, they’re in no rush to expand. “We want to integrate work with the lifestyle we envisioned, in harmony with nature,” says Lefteris. Kristina echoes his sentiment, saying they wish “to work to live, not to live to work”, and gesturing to the tranquil space around them. “Anama is a family – not just a business.”

theanamaconcept.com

✈️ Cyprus Airways flies to Larnaca

Αντίθετα με πολλά οινοποιεία στην Κύπρο που καλλιεργούν αμπέλια στα τριγύρω κτήματα, ο Λευτέρης και η Χριστίνα επιλέγουν τα σταφύλια τους από αμπελώνες στη Λευκωσία και τη Λεμεσό. Έτσι κάθε κρασί Anama φτιάχνεται με σταφύλια από αρχαίους αμπελώνες διαφορετικών περιοχών.

Η δέσμευσή τους προς την παράδοση επεκτείνεται στη διαδικασία της οινοποίησης. «Η τεχνολογία στη βιομηχανία παραγωγής κρασιού έχει εξελιχθεί σημαντικά, όμως επιλέγουμε να μην τη χρησιμοποιούμε» λέει ο Λευτέρης. «Βασίζομαστε σε απλές δεξαμενές και βαρέλια, χρησιμοποιώντας τα χέρια μας και βασικά εργαλεία». Δείχνει τα αρχαία χάλκινα δοχεία όπου γίνεται η απόσταξη του *Ousia Zivania*: ένα δυνατό οινοπνευματώδες από ώριμα σταφύλια Μαύρο και Ξινιστέρι που στεγνώνουν στον ήλιο.

Το Anama παράγει περίπου 1.000 μπουκάλια ανά ετικέτα τον χρόνο, το καθένα σχολαστικά σχεδιασμένο και συσκευασμένο από τη Χριστίνα. Όμως, παρά την αυξανόμενη παγκόσμια αναγνώριση, δεν βιάζονται να επεκταθούν. «Θέλουμε να ενσωματώσουμε τη δουλειά στον τρόπο ζωής που οραματιζόμαστε, σε αρμονία με τη φύση» λέει ο Λευτέρης. Η Χριστίνα συμφωνεί, λέγοντας πως επιθυμούν να «δουλεύουν για να ζουν, όχι να ζουν για να δουλεύουν», δείχνοντας προς το ήρεμο περιβάλλον τριγύρω τους. «Το Anama είναι οικογένεια, όχι απλώς μια επιχείρηση». theanamaconcept.com

✈️ Η Cyprus Airways πετάει στη Λάρνακα

The Ethos

Shining a spotlight on the most dynamic businesses across Cyprus



Your trusted insurance partner in Cyprus

HJS Insurance is an independent insurance agency that represents some of the most respected global and local insurance companies in Cyprus

HJS Insurance is much more than just an insurance agency: it is your human-centric solution for comprehensive insurance coverage. Whether you are a business owner or an individual, they work with respected providers to find the right insurance plans based on your unique needs.

Award-winning service

HJS Insurance is the proud recipient of multiple awards for personal and corporate insurance, which recognises their excellence in insurance services. Their commitment to innovation and client satisfaction sets them apart.

HJS Insurance tips for Cyprus

- 1.** Driving in Cyprus? The minimum level of insurance required by law for vehicles in Cyprus is third party insurance.
- 2.** Hiring employees in Cyprus? Employer's liability insurance is mandatory by law when hiring a team in Cyprus.
- 3.** Letting your apartment/residence/villa short term on platforms like Airbnb and Booking.com? You must register



the accommodation on the "Register of Self-Service Accommodation" and insure the establishment against fire and public liability.

- 4.** Planning to reside in Cyprus? Foreign nationals living in Cyprus are obliged to purchase a special health insurance plan to obtain a residence permit.

Learn more about how HJS Insurance's award-winning service and expertise is right for you at hjsinsurance.com.cy



Revolutionising alternative payment methods

As global payment habits become increasingly digitised, APMs are playing a bigger role than ever before

The rise of digital transactions and the internet age are fuelling the need for more efficient and safe payment options. Alternative Payment Methods (APMs) have transformed how we pay, catering to the needs of modern consumers by offering convenient, secure and seamless transactions.

APMs refer to non-traditional forms of payment. These might include digital wallets and payment apps with their own balance, scanning QR codes, and utilising digital currencies. The alternative payment methods available today enable transactions to be carried out anytime, anywhere, with just a few clicks and without requiring a connected bank account.

When businesses offer a variety of payment options, they cater to a diverse array of consumer preferences. This is particularly significant in emerging

markets, where banking access is limited. APMs offer more inclusive ways for people to make payments directly through their mobile phone or online device. This is groundbreaking for the advancement of digital and financial accessibility.

APMs provide an additional layer of protection compared to traditional payment methods like cash or credit cards. Their robust, built-in fraud prevention measures significantly enhance security for both businesses and consumers and minimise the risks of credit card fraud.

Alternative payment methods offer endless possibilities to fast-moving markets that are leaping over traditional payment methods. They provide revolutionary ways to connect target audiences to any business looking to attract global customers.

Zota is proud to be a leading payment gateway technology provider that encourages online businesses to accept digital payments globally, especially in remote regions where credit cards are not the most widely used payment method. Businesses can adopt a huge range of APMs based on their unique needs, allowing them to accept payments from global consumers – regardless of their currency, location, or preferred payment method. For more information, visit zota.com



zota

Investing in your future

How expert law firm Y. Vasiliou & Co LLC can help your legal matters take flight

Arriving in Cyprus is just the beginning of your exciting journey. At Y. Vasiliou & Co LLC, we offer unparalleled legal services to ensure your stay here is rewarding and hassle-free. Specialising in real estate, immigration, and corporate services, we cater to the needs of travellers, investors and expatriates.

Imagine owning a beautiful property in this Mediterranean gem. Our real estate team can guide you through every step of property ownership, ensuring a smooth transaction, whether you're looking for a holiday home or a long-term investment.

Thinking about making Cyprus your permanent base? Our immigration experts make the process of obtaining residency straightforward and stress-free. We handle all legal matters so you can enjoy your new life seamlessly.

For business professionals, Cyprus offers abundant opportunities. Our corporate services assist in establishing and growing your business, providing support in company formation, regulatory compliance and more.

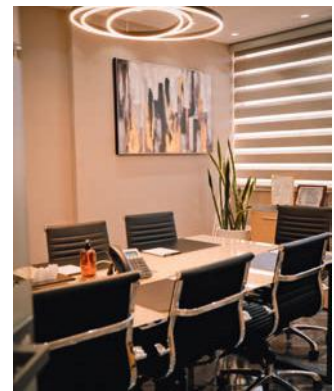
With its perfect blend of history, culture and modernity, Cyprus is ideal not just to visit, but to live and thrive. Let Y. Vasiliou & Co LLC be your trusted legal partner in making this island your home.



**Stay in Cyprus
for a lifetime with
Y. Vasiliou & Co LLC**



For more
information contact:
+357 24727313 or
email: info@vasiliou.law



**Embark your journey
to financial success**

NovoFin

AUDIT | TAX | CONSULTING

Looking for Cyprus tax insight?

Cyprus offers advantages that help businesses and individuals reach new heights

Did you know that Cyprus boasts a low corporate tax rate of 12.5% on worldwide income, constituting one of the most attractive tax rates among EU countries? Its favourable conditions for Intellectual Property (IP) provide effective tax rates as low as 2.5% on profits, combined with benefits from notional interest deductions on new equity, enhancing financial efficiency. Moreover, tax exemptions on the sale of shares under specific conditions provide substantial financial strategic incentives.

Individuals can benefit from advantageous tax residency criteria, such as exemptions on income from the first employment in Cyprus up to 50%. Additionally, the non-domiciled regime allows residents to benefit from tax exemptions and incentives, such as exemptions from taxation on dividends and interest income received.


These strategic benefits make Cyprus an attractive destination for enterprises aiming to optimise financial outcomes as well individuals looking to manage their tax positions efficiently, thereby promoting economic growth and prosperity. For more information about Cyprus tax insights, get in touch with NovoFin Audit & Consulting Ltd at info@novofin.com.cy, +357 25261111

Your Trusted Partner

in Financial Excellence

Our Services

- ✓ Tax
- ✓ Audit
- ✓ Accounting
- ✓ Company Registration
- ✓ Business Advisory

 +357 22 276 000

 info@mcmillanwoods.com.cy

  McMillan Woods Cyprus



18

Cyprus Airways flies to
18 destinations across
Europe and the Middle East

Η Cyprus Airways πετάει σε
18 προορισμούς στην Ευρώ-
πη και τη Μέση Ανατολή

Paris
Παρίσι

Zurich
Ζυρίχη

Milan
Μιλάνο

Barcelona
Βαρκελώνη

Rome
Ρώμη

Prague
Πράγα



Kerkira

Κέρκυρα



Thessaloniki

Θεσσαλονίκη



Skiathos

Σκιάθος



Preveza

Πρέβεζα



Athens

Αθήνα



Kos

Κως



Santorini

Σαντορίνη



Rhodes

Ρόδος

Heraklion

Ηράκλειο

Cyprus

Κύπρος



Beirut

Βηρυτός



Tel Aviv

Τελ Αβίβ

Dubai

Ντουμπάι





Join us

Cyprus Airways is more than an airline; it's a symbol of excellence and hospitality. Our commitment to safety, comfort, and the highest standards of service is unwavering.

If you're ready to embark on a rewarding career and become part of a family that values dedication and quality, we want to hear from you.

recruitment@cyprusairways.com

Airline news

Τα νέα μας



Chase some winter sun in Dubai

Αναζητήστε τον χειμερινό ήλιο στο Ντουμπάι

Open season – check out our flight schedule this winter

Νέα σεζόν – δείτε τις πτήσεις μας αυτόν τον χειμώνα

This winter, Cyprus Airways will be flying twice a day to Tel Aviv and Athens, daily to Beirut and Dubai, and four times a week to Milan and Thessaloniki between 27 October and 29 March.

From Milan, it's just a few hours' drive to Trentino in the Dolomites, with 800km of ski slopes and stunning mountain lakes.

Or take advantage of some winter sun in Dubai, where the temperatures rarely drop below 20°C, even in December. While you're there, it's also the perfect place to do your Christmas shopping, with some of the largest malls in the world.

Αυτόν τον χειμώνα, η Cyprus Airways θα πετάει δύο φορές τη μέρα προς Τελ Αβίβ και Αθήνα, μία φορά τη μέρα προς Βηρυτό και Ντουμπάι, και τέσσερις φορές τη βδομάδα προς Μιλάνο και Θεσσαλονίκη, μεταξύ 27 Οκτωβρίου και 29 Μαρτίου. Από το Μιλάνο, σε λίγες ώρες βρεθείτε οδικώς στους Δολομίτες του Τρεντίνο, με τα 800 χλμ. πλαγιών για σκι και τις εντυπωσιακές λίμνες. Ή απολαύστε τον ήλιο στο Ντουμπάι, όπου η θερμοκρασία σπάνια πέφτει κάτω από τους 20°C, ακόμη και τον Δεκέμβρη – εκεί θα βρείτε και μερικά από τα μεγαλύτερα εμπορικά κέντρα στον κόσμο, ιδανικά για χριστουγεννιάτικες αγορές.



Celebrating? Check out our exclusive food and drink offers from page 77

Γιορτάζετε κάτι; Δείτε τις προσφορές μας σε φαγητό και ποτό στη σελίδα 77

Going the extra mile with our new offices

Εγκαινιάζοντας δύο ολοκαίνουργια γραφεία

Cyprus Airways is expanding its operations with a new ticket office at Larnaca Airport and a new office in Athens. The ticket office is open seven days a week, from 4am – 10pm, allowing customers to instantly book or modify flights. There are dedicated counters for those travelling with kids and passengers with reduced mobility or special needs.

The new office, in Athens' Agios Dimitrios suburb, will house a team of Cyprus Airways professionals to assist with enquiries, plus sales and support services. "We are excited to be closer to our customers and partners in Greece," says board member George Hadjiyiannis.

Η Cyprus Airways επεκτείνει το δίκτυό της με ένα νέο γραφείο έκδοσης εισιτηρίων στο Αεροδρόμιο της Λάρνακας και νέα γραφεία στην Αθήνα. Το γραφείο έκδοσης εισιτηρίων λειτουργεί επτά μέρες την εβδομάδα, από τις 4 π.μ. έως τις 10 μ.μ., επιτρέποντας στους πελάτες να κλείσουν ή να αλλάξουν απευθείας την πτήση τους. Υπάρχουν ειδικά γκισέ για όσους ταξιδεύουν με παιδιά και για ταξιδιώτες με προβλήματα προσβασιμότητας. Τα νέα γραφεία στον Άγιο Δημήτριο της Αθήνας θα στελεχωθούν με μια ομάδα ειδικών της Cyprus Airways, οι οποίοι

θα παρέχουν βοήθεια σχετικά με ερωτήσεις, πωλήσεις και υπηρεσίες εξυπηρέτησης. «Είμαστε ενθουσιασμένοι που θα βρισκόμαστε ακόμη πιο κοντά στους πελάτες και συνεργάτες μας στην Ελλάδα» λέει ο Γιώργος Χατζηγιάννης, μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου της Cyprus Airways.



Website upgrade

Αναβάθμιση ιστότοπου

Cyprus Airways has updated its website. It's now easier to do the following:

Η Cyprus Airways αναβάθμισε τον ιστότοπό της και τώρα είναι πιο εύκολο από ποτέ να:



Book flights

Fly from Larnaca to 18 destinations

Κλείστε το εισιτήριό σας
Πετάξτε από τη Λάρνακα προς 18 προορισμούς



Manage bookings

Make amends and check in online

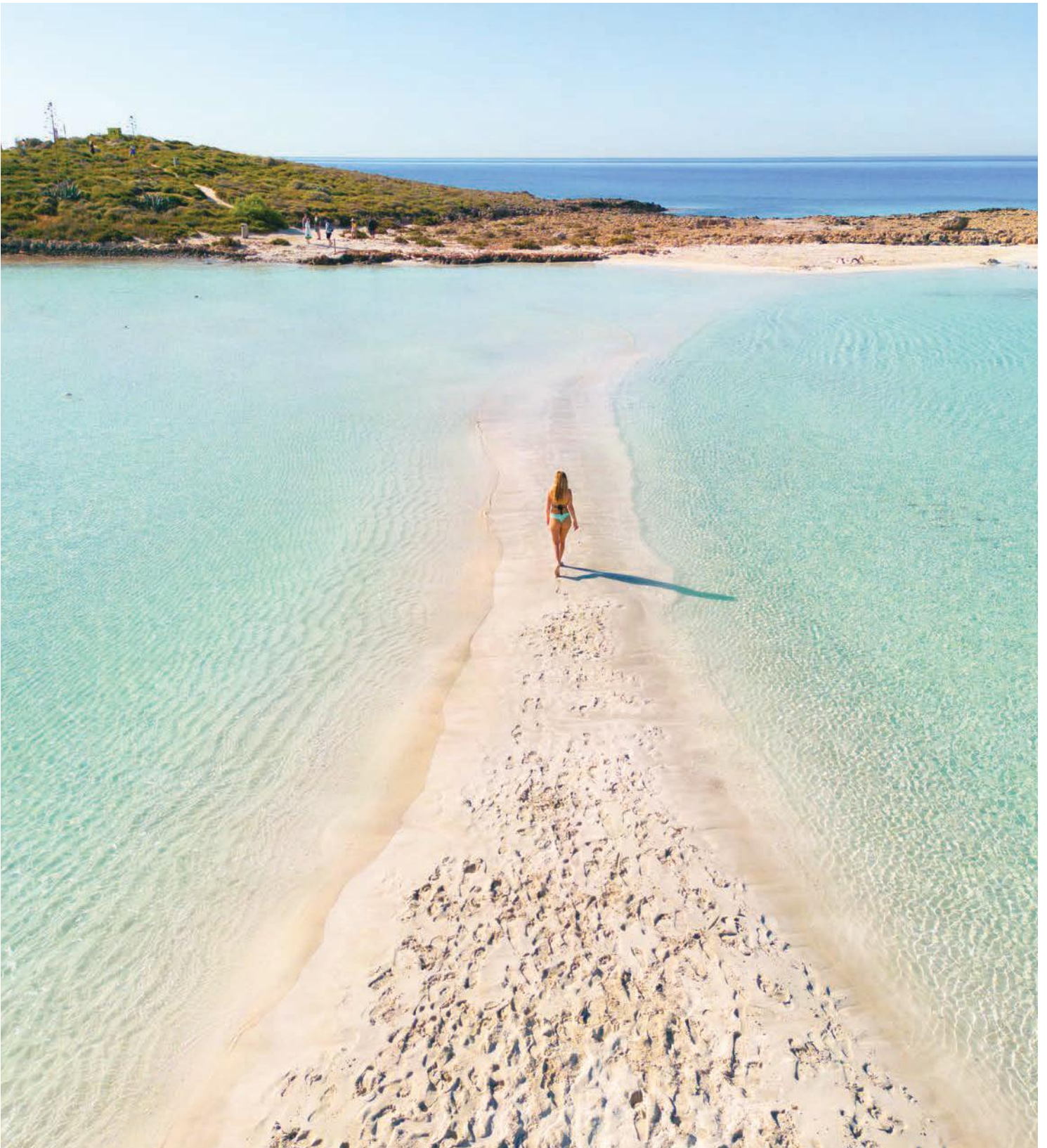
Διαχειριστείτε την κράτησή σας
Κάντε online τροποποιήσεις και check-in



Add services

Pre-book baggage, food, pets and more

Προσθέστε υπηρεσίες
Κάντε προ-κράτηση αποσκευών, γεύματος, κατοικίδιων και άλλων



CYPRUS. Memorable Experiences.

Whatever the season, Cyprus provides ample opportunity to experience something new, interesting and exciting, including activities, events, customs and places that are unique and special to the island.

www.visitcyprus.com



Discover new investment opportunities in **Larnaca**



Scan here
for more
enquiries





**Breeze
menu**

Sit back and relax with our extensive selection of treats to try while you fly

Savoury bites

Lay's

Salted, Salt & Vinegar 42g

€2

7 Days Bake Rolls

Classic, Pizza 80g

€2.50

Pringles

Original, Sour Cream & Onion 40g

€3

Pellito

Roasted & Salted Peanuts 50g

€2.50

Pot Noodle

Chicken & Mushroom,
Chinese Chow Mein 90g

€4



Sweet treats

Twix* 50g

€2

Kit Kat* 41.5g

€2

Snickers 50g

€2

Loacker Napolitaner wafers 45g

€2

Nature Valley Crunchy

Oats & Honey 42g

€2

Haribo 140g

€4

Maltesers 175g

€6

7 Days Cocoa Croissant* 89g

€3

M&M's Peanut 150g

€5



Cold drinks

Coca-Cola

Original, Zero 330ml

€3

Sprite

330ml

€3

Mineral water

500ml

€2

Sparkling water

500ml

€3

Tonic

330ml

€3

Soda water

330ml

€3

Juices

Orange, apple,
tomato

250ml

€3

XIXO Ice Tea

Lemon Black Tea,
Peach Black Tea

250ml

€2

HELL Energy Drink

Classic,
Watermelon

250ml

€2

HELL Ice Coffee

Cappuccino, Salted
Caramel, Black Coffee,
Double Espresso 250ml

€2



Hot drinks

Cappuccino

Classic, unsweetened 200ml

€3

Instant coffee

Original, decaf 200ml

€3

Galaxy hot chocolate

200ml

€3



Hot tea

Black, green, chamomile 200ml

€3

Sky bar

Aes Ambelis

Red wine 187ml

€5

Xynisteri

White wine 187ml

€5

Prosecco

Sparkling wine 200ml

€6

Carlsberg

Danish beer 330ml

€5

Keo

Cypriot beer 330ml

€5

Johnnie Walker Black Label

Whisky 50ml

€6

Johnnie Walker Red Label

Whisky 50ml

€5

Bacardi

White rum 50ml

€5

Absolut Vodka

Vodka 50ml

€5

Gordon's

Gin 50ml

€5



Cognac

50ml

€6

Zivania

50ml

€6

Commandaria

50ml

€6

Ouzo

50ml

€6

Offers

1 Gin & tonic
+ nuts or Lay's

€8

2 Alcoholic drinks
+ nuts or Lay's

€10

Johnnie Walker Red Label/
Bacardi/Absolut Vodka/
Gordon's/wine/beer

Onboard combos



Juice & croissant

€5



Juice & M&M's

€7



Juice & Bake Rolls

€4.50



Juice & Lay's

€4



XIXO Ice Tea & Haribo

€5



Pot Noodle & water

€5



Maltesers & water

€7

Sandwiches & salads



Chicken with honey & mustard dressing wrap

€6



Chicken, feta & pesto panini

€6



Lountza (cured pork) & halloumi baguette

€6



Rosto (roast pork) & halloumi with mustard & mayonnaise panini

€6



Halloumi & vegetable with Caesar dressing multigrain baguette

€6



Combo offer

Your choice of any sandwich, Lay's, soft drink and chocolate bar

€11

Meals to **PRE-ORDER ONLY**



Caesar salad with chicken

€8



Mediterranean salad

€8



Kid's meal: ham and cheese sandwich, chocolate bar and Keanita

€7



Pizzas



Four cheeses

Tomato, mozzarella, emmental, edam and provolone 130g

€5



Pesto

Tomato, mozzarella and pesto 130g

€5



Funghi

Tomato, mozzarella, mushroom and thyme 130g

€5

Allergens

Pizzas contain wheat, milk

Pizzas may contain soy, mustard, coconut



Pugliese

Tomato, mozzarella, red peppers, black olives and red onions 130g

€5



Margherita

Tomato and mozzarella 130g

€5



Products & gifts

The image displays a variety of branded merchandise for sale. Each item is presented with a label and a price tag in a white circle. The items are arranged on a yellow circular background.

- Model aircraft**: A white airplane model on a stand, priced at **€17**.
- Neck pillow**: A dark green U-shaped neck pillow with a teal leaf design, priced at **€20**.
- Shopping bag**: A teal plastic shopping bag with a leaf design and the Cyprus Airways logo, priced at **€10**.
- Suitcase cover**: A teal suitcase cover with a white dotted pattern and the Cyprus Airways logo, priced at **€15**.
- Blanket**: A teal folded blanket with a leaf design, priced at **€23**.
- Pillow**: A white rectangular pillow with the Cyprus Airways logo, priced at **€9**.
- Combo offer**: A special offer for the neck pillow and blanket together, priced at **€29**.

zota

**Makes online payments
as easy as clicking a toggle**



Scan here to take
your business global





Beautifying communities

with every project

Experience unparalleled elegance and comfort in the heart of Larnaca

State-of-the-art designs with stunning views

Proximity to beaches, shopping, and vibrant city life

High ROI and attractive rental yields



Markou Drakou 13,
6011 Larnaca,
Cyprus

cyprusplatinumproperties.com
☎ +357 99 902039 / +357 99 933905
✉ info@cyprusplatinumproperties.com

📘 Cyprus Platinum Properties
📍 [cyprus.platinum.properties](https://www.instagram.com/cyprus.platinum.properties)