



Breeze

Glorious gargoyles in Paris • Υπέροχα γκαργκόιλ στο Παρίσι • Dubai taste sensations • Οι γεύσεις του Ντουμπάι που κάνουν θραύση • Greek wellness retreats • Εμπειρίες ευεξίας στην Ελλάδα

Sweet spot

Γλυκό νέκταρ

Why Larnaca's Honey Road
is becoming a hive of activity

Γιατί ο Δρόμος του Μελιού
στη Λάρνακα σφύζει από ζωή

zota

Making digital payments fashionable

Explore the latest global currency trends

zota.com



Button up and embrace **digital currencies**



Style your transactions with a **flexible payment setup**



Accessorize your brand with borderless **payment gateway technology**



Keep it casual with **one wallet-friendly integration**



Dress smart with **blockchain-grade security protocols**



Find the **digital assets** that are your perfect fit



Complete the look with **fixed and dynamic rates**

Welcome

Καλώς ήρθατε



With summer just around the corner, here at Cyprus Airways we're getting ready for an unforgettable season. Whether you want to chill out by the sea, take in some culture on a vibrant city break or reconnect with loved ones, we've got plenty of travel inspiration across 12 destinations, including Athens, Dubai, Milan, Paris and Tel Aviv. And new for this spring are our flights to Venice, opening up exciting opportunities for you to explore the enchanting canals, historic architecture and art scene of this iconic Italian city.

Our focus for 2025 is on enhancing your travel experience and enjoyment onboard. We are excited to introduce a new catering menu in our Business Class (inspired by Cypriot and Mediterranean culinary heritage), which we are sure you will enjoy. And 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.

On the issue of safety and training, Cyprus Airways is proud to announce our new certified pilot training school, operating out of Larnaca Airport, which ensures a high standard of new pilot recruitment for Cyprus Airways and other clients. For more information and to book your next trip, visit cyprusairways.com.

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

Με το καλοκαίρι προ των πυλών, στη Cyprus Airways ετοιμαζόμαστε για μια αξέχαστη σεζόν. Είτε ανυπομονείτε να χαλαρώσετε δίπλα στη θάλασσα, να γνωρίσετε τον πολιτισμό σε μια πόλη γεμάτη ζωντάνια ή να επανασυνδεθείτε με αγαπημένα πρόσωπα, προσφέρουμε άφθονη ταξιδιωτική έμπνευση για 12 προορισμούς, όπως η Αθήνα, το Ντουμπάι, το Μιλάνο, το Παρίσι και το Τελ Αβίβ. Και, φέτος την άνοιξη, εγκαινιάζουμε πτήσεις προς τη Βενετία, χαρίζοντας συναρπαστικές ευκαιρίες για να εξερευνήσετε τα μαγευτικά κανάλια, την ιστορική αρχιτεκτονική και την τέχνη αυτής της εμβληματικής ιταλικής πόλης.

Στόχος μας για το 2025 είναι η βελτίωση της ταξιδιωτικής σας εμπειρίας. Με μεγάλη χαρά εγκαινιάζουμε ένα νέο μενού για τους επιβάτες της Business Class (εμπνευσμένο από την κυπριακή και τη μεσογειακή γαστρονομική κληρονομιά), που σίγουρα θα απολαύσετε. Και από την αγορά του εισιτηρίου σας μέχρι την άφιξη στον προορισμό σας, η ομάδα μας θα είναι στη διάθεσή σας, πάντα με χαμόγελο. Έχουμε επενδύσει στην εκπαίδευση του προσωπικού μας και στην αναβάθμιση των υπηρεσιών μας ώστε να εξασφαλίσουμε την καλύτερη δυνατή υποστήριξη, γιατί η άνεση, η ικανοποίηση και η ασφάλειά σας αποτελούν προτεραιότητά μας. Και μιλώντας για ασφάλεια και εκπαίδευση, η Cyprus Airways με υπερηφάνεια ανακοινώνει τη νέα της πιστοποιημένη σχολή εκπαίδευσης πιλότων στο αεροδρόμιο της Λάρνακας, η οποία υπόσχεται ένα υψηλό επίπεδο νέων πιλότων για τη Cyprus Airways αλλά και για άλλους πελάτες. Για περισσότερες πληροφορίες ή για να κλείσετε εισιτήριο, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα cyprusairways.com.

Σας ευχόμαστε μια ευχάριστη πτήση, καλές διακοπές και μια υπέροχη άνοιξη.

Thanos P. Pascalis, CEO

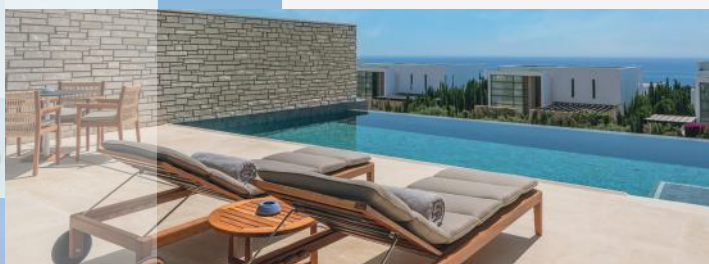




CAP ST GEORGES

HOTEL & RESORT

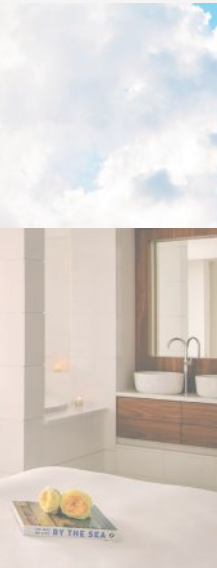
KEY-READY
SEAFRONT VILLAS



**KORANTINA
HOMES**

for enquiries:  +357 99 131700

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



**KORANTINA
HOMES**

A note from the editor

Σημείωμα εκδότριας

Spring is nature's greatest achievement – a time of vibrancy and renewal. And the spirit of rebirth is a theme that runs through this issue. Turn to page 56 to discover how nine mountain villages near Larnaca are bringing new energy to centuries-old beekeeping traditions, producing some of Europe's finest honey while they're at it. On page 20 we spoke to three young sculptors breathing new life into an endangered craft by meticulously restoring Notre-Dame's iconic gargoyles and chimeras after 2019's devastating fire.

For those seeking modern interpretations of ancient wisdom, our Greek wellness feature on page 40 explores how classical philosophy meets contemporary mindfulness – from Socratic walks through olive groves to learning the secrets of living forever (well, almost) in Ikaria. And in Dubai, a new wave of culinary creativity is taking social media by storm. Head to page 30 to discover the city's most photogenic (and delicious) innovations.

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



Η άνοιξη είναι το μεγαλύτερο επίτευγμα της φύσης – μια εποχή ζωτάνιας και ανανέωσης. Και το πνεύμα της αναγέννησης είναι μια θεματική που διατρέχει αυτό το τεύχος. Στη σελίδα 56, ανακαλύψτε πώς εννέα ορεινά χωριά κοντά στη Λάρνακα αναβιώνουν εκατονταετείς μελισσοκομικές παραδόσεις, παράγοντας παράλληλα μερικά από τα καλύτερα είδη μελιού στην Ευρώπη. Στη σελίδα 20, μιλήσαμε με τρεις νεαρούς γλύπτες που δίνουν νέα πνοή σε μια τέχνη υπό εξαφάνιση, αποκαθιστώντας σχολαστικά τα θρυλικά γκαργκόιλ και τις χίμαιρες της Notre-Dame μετά την καταστροφική πυρκαγιά του 2019.

Όσοι αναζητούν μοντέρνες ερμηνείες της αρχαίας σοφίας, στο άρθρο μας για την ελληνική ευεξία στη σελίδα 40, θα μάθουν πώς η κλασική φιλοσοφία συναντά τη σύγχρονη ενσυνειδητότητα: από τους σωκρατικούς περιπάτους μέσα σε ελαιώνες μέχρι τα μυστικά της (σχεδόν) αιώνιας ζωής στην Ικάρια. Ενώ στο Ντουμπάι, ένα νέο κύμα γαστρονομικής δημιουργικότητας κατακτά τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Στη σελίδα 30, θα βρείτε τις πιο φωτογενείς (και γευστικές) καινοτομίες της πόλης. Είτε πετάτε για κάποιον νέο είτε για έναν γνωστό κι αγαπημένο προορισμό, απολαύστε την πτήση και κάθε εμπειρία ταξιδιού που ανοίγεται μπροστά σας.

COVER PHOTO AND THIS PAGE: NICOLAS KARATZAS

Editor

Claire Köksal
Creative Director
Sarah Barnett
Associate Editor
Imogen Rowland
Art Editor
Mary Watson
Chief Sub-Editor
Matt Glasby
Greek Sub-Editor
Konstantina Pymokoki
Translator
Maria Glykeria Dritsakou

Designer

Marianna Symeou
Production Manager
Ana Lopez
Group Publishing Director
Brano Haar
haar@lxm-media.com
Publisher
Bianka Hudecova
Media Partnerships
Julia Antoniou, Irina Dimitrova,
Tro Djeridian, Cassandra Leonidou,
Gianni Tedy

Chief Executive Officer

Christian Szabo
Head of Accounting
Stella Perdiki

For Cyprus Airways

Veronica Posteraro
Theo Mallas

HR and Careers

jobs@lxm-media.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
Kyprianos Court,
32-34 Ermou Street,
6023 Larnaca, Cyprus
Phone number: +357 24021 783
Email: info@lxm-media.com

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

LIMASSOL GREENS

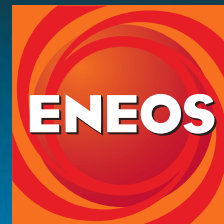


THE ESSENCE OF Barefoot Luxury LIVING

A new collection of luxury apartments at Limassol Greens, the most anticipated Golf Resort in Cyprus. With expansive golf views these exquisite two and three bedroom properties offer the perfect blend of modern city convenience and tranquil resort ambiance. It's more than a home; it's life in perfect balance.



FROM THE PAST



DRIVEN BY PASSION.



ENEOS.
Premium oils for every car.

As an experienced supplier to OEMs, ENEOS has developed a wide range of technologically advanced fully-synthetic lubricants for vehicles of most types and ages. Whether equipped with hybrid, petrol or diesel engines, ENEOS guarantees optimal performance, alongside enduring protection and outstanding fuel efficiency.



TO THE FUTURE.

DISTRIBUTED BY



Contents

Περιεχόμενα

- 10 The Lowdown**
Murano glass chandeliers; Greek BMX daredevil George Ntavoutian; Parisian porcelain bags; sustainable crafts in Athens and more

Μη χάσετε

Πολυέλαιοι από γυαλί Μουράνο, ο ριψοκίνδυνος άσσος του BMX Γιώργος Νταβουτιάν, παριζιάνικες τσάντες από πορσελάνη, βιώσιμες χειροτεχνίες στην Αθήνα, και άλλα

- 20 Rolling stones**
Meeting the young artisans rebuilding Notre-Dame in Paris
Πέτρινα θαύματα

Συναντάμε τους νέους τεχνίτες που αποκατέστησαν τη Notre-Dame στο Παρίσι

- 30 Food frenzy**
Taking a bite out of Dubai's viral food scene
Γευστικός θρίαμβος
«Δαγκώνοντας» τη viral γαστρονομική σκηνή του Ντουμπάι

- 40 Sun, sea and Socrates**
How ancient Greek philosophy is influencing modern wellness
Ήλιος, θάλασσα και Σωκράτης
Πώς η αρχαία ελληνική φιλοσοφία επηρεάζει τη σύγχρονη ευεξία

- 48 Made in Cyprus**
Gorgeous glamping; blue wine; mosaic art; Stelana Kliris on the island's film scene; uncovering Larnaca's honey trail and more

Άρωμα Κύπρου

Εντυπωσιακό glamping, μπλε κρασί, ψηφιδωτή τέχνη, η Στελάνα Κληρή και η κινηματογραφική σκηνή του νησιού, το μονοπάτι του μελιού της Λάρνακας, και άλλα

- 72 Cyprus Airways**
The latest news and views from the Cyprus Airways team
Cyprus Airways
Οι προορισμοί και τα τελευταία νέα από την ομάδα της Cyprus Airways

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



20

The lowdown

Μη χάσετε

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

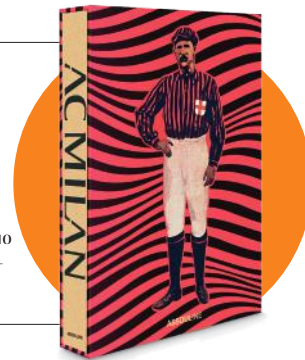
 *Matt Glasby, Anna Richards, Imogen Rowland & Pierre de Villiers*



Book club In praise of AC Milan Λέσχη βιβλίου Δοξάζοντας την AC Milan

Few football teams embody the spirit of their city more than AC Milan, founded in 1899. The history of I Rossoneri ("the Red and Blacks") is charted in this new coffee-table tome (€160, Assouline), a must for lovers of the beautiful game – unless they're fans of rivals Inter. IR

Λίγες ποδοσφαιρικές ομάδες ενσαρκώνουν το πνεύμα της πόλης τους πιο πολύ από τη Μίλαν, που ιδρύθηκε το 1899. Η ιστορία των Rossoneri («Κοκκινόμαυροι») καταγράφεται σε αυτόν τον τόμο (€160, Assouline), 'must' για ποδοσφαιρόφιλους – εξαιρούνται οι οπαδοί της αντίπαλης Ίντερ. IR



Murano's glass master Ο άρχοντας του Μουράνο

The Venetian island of Murano is renowned for its glasswork, and few people better represent the art form's future than Fabio Fornasier.

The brains behind the Lu Murano brand, Fabio creates huge, bespoke blown-glass chandeliers, having learned his craft from his father Luigi. Not only are they works of art in their own right, they combine Murano's classical glass-blowing heritage with cutting-edge modern design aesthetics. His extraordinary efforts – which look more like ornate, organic sea corals than light fixtures – have to be seen to be believed. Visitors to the island can do just that at the company's Glass Studio & Showroom (by appointment only) or the riverside Galleria Murano.

For a more comprehensive history, head to the nearby Glass Museum. In the entrance hall hangs an enormous 36-light Lu Murano chandelier made of gorgeous bubble-effect glass. IR lu-murano.com; museovetro.visitmuve.it

Το νησί Μουράνο στη Βενετία φημίζεται για την τέχνη της υαλουργίας και λίγοι εκπροσωπούν καλύτερα το μέλλον της από τον Fabio Fornasier.

Ως εμπνευστής της επωνυμίας Lu Murano, ο ίδιος δημιουργεί τεράστιους κατά παραγγελία πολυελαίους από φυσητό γυαλί, έχοντας μάθει την τέχνη από τον πατέρα του, Luigi. Πρόκειται για αυτούσια έργα τέχνης τα οποία επίσης συνδυάζουν την κλασική κληρονομιά του φυσητού γυαλιού του Μουράνο με μια σύγχρονη αισθητική αιχμής. Τις θαυμαστές δημιουργίες του Fabio, οι οποίες μοιάζουν περισσότερο με περίτεχνα, φυσικά, θαλάσσια κοράλλια παρά με φωτιστικά, θα πρέπει να τις δει κανείς για να τις πιστέψει, και οι επισκέπτες του νησιού μπορούν να κάνουν ακριβώς αυτό στο Glass Studio & Showroom της εταιρείας (με ραντεβού) ή στην Galleria Murano.

Για να μάθετε όλη την ιστορία αυτής της τέχνης, επισκεφθείτε το κοντινό Μουσείο Γυαλιού. Στο χολ της εισόδου κρέμεται ένας τεράστιος πολυέλαιος Lu Murano με 36 λάμπες, κατασκευασμένος από πανέμορφο γυαλί με εφέ φούσκας. IR lu-murano.com, museovetro.visitmuve.it

George Ntavoutian

Riding high with the record-breaking Greek BMX star

Φτάνοντας στα ύψη με τον Έλληνα αστέρα του BMX που καταρρίπτει τα ρεκόρ



It's one of the most watched videos in extreme sports history. The footage shows Greek BMXer George Ntavoutian tearing down a country lane in Trikala before hitting a ramp and doing a full loop inside a 7.5m-high disused pipe. Months after the history-making feat – no one has ridden a bigger loop on a BMX – he still can't stop smiling.

"It was an amazing feeling," he says. "I was in shock for an hour afterwards. I celebrated with my team, then I went outside the pipe and started crying for no reason. I first had the idea during Covid, so to finally manage it was really cool."

George gets his daredevil streak from his dad, an accomplished mountain and road biker. "When I was scared to try something as a kid, my dad would help me go for it," he says.

As a child, he preferred skateboarding until, aged 12, he spotted a kid on a BMX in his home town of Kalamata. "I was so amazed by that bike, I went up to the kid and asked if I could borrow it," he recalls. "That's where everything started. For the next two weeks I went back to the plaza every day and borrowed the bike until I got my own."

Eventually he made his way onto the extreme sports circuit, signing as a Red Bull athlete in 2021. But his ambitions stretch beyond winning competitions. "Kids in Greece need BMX training facilities, so one of my goals is to create a park where they can ride," he says. "Maybe in Athens, or Kalamata, a summer destination where you can mix riding your bike with great food."

But he'll still find time for some more death-defying rides. "I would love to break my own full loop record, so I have big plans," he says, grinning. "As big as that pipe itself." PDV

Πρόκειται για ένα από τα βίντεο με τις περισσότερες προβολές στην ιστορία των extreme sports. Τα πλάνα δείχνουν τον Έλληνα BMXer Γιώργο Νταβουτιάν να τρέχει σε έναν δρόμο στα Τρίκαλα και να εκσφενδονίζεται από μια ράμπα σε full loop μέσα σε έναν εγκαταλελειμμένο αγωγό ύψους 7,5 μέτρων. Μήνες μετά το ιστορικό κατόρθωμα (κανείς δεν έχει κάνει μεγαλύτερο loop με BMX), δεν έχει σταματήσει να χαμογελάει. «Ήταν καταπληκτικό το συναίσθημα» λέει. «Ήμουν σε σοκ μία ώρα μετά. Πανηγύρισα με την ομάδα μου, βγήκα από τον αγωγό και άρχισα να κλαίω. Η ιδέα γεννήθηκε στην πανδημία, οπότε το ότι το κατάφερα ήταν τέλειο».

Ο Γιώργο πήρε την παράτολμη φύση του από τον πατέρα του, έναν πετυχημένο ποδηλάτη βουνού και δρόμου. «Όταν φοβόμουν να δοκιμάσω κάτι, εκείνος με παρακινούσε» λέει. Ως παιδί, προτιμούσε το σκέιτμπορντ μέχρι που, στα 12 του, είδε ένα παιδί με BMX στην πόλη του, την Καλαμάτα. «Έμεινα τόσο έκπληκτος από αυτό το ποδήλατο που ζήτησα από το παιδί να μου το δανείσει. Από εκεί ξεκίνησαν όλα. Για τις επόμενες δύο εβδομάδες επέστρεφα στην πλατεία κάθε μέρα και δανειζόμουν το ποδήλατο ώπου απέκτησα το δικό μου».

Τελικά μπήκε στο κύκλωμα των extreme sports, ως αθλητής της Red Bull, το 2021. Οι φιλοδοξίες του όμως ξεπερνούν τους διαγωνισμούς. «Τα παιδιά στην Ελλάδα χρειάζονται εγκαταστάσεις προπόνησης BMX – θέλω να φτιάξω ένα πάρκο για βόλτες, ίσως στην Αθήνα ή στην Καλαμάτα. Έναν προορισμό που να συνδυάζει το ποδήλατο με το φαγητό». Θα βρίσκει, βέβαια, ακόμη χρόνο για βόλτες που αφηφούν τον θάνατο. «Θέλω να σπάσω το ρεκόρ μου σε full loop, έχω μεγάλα σχέδια» λέει χαμογελώντας πλατιά. «Τόσο μεγάλα όσο ο αγωγός». PDV

BMXer George Ntavoutian (above), and his record-breaking full loop in Trikala (opposite)

Ο BMXer Γιώργος Νταβουτιάν (πάνω) και το full loop του που έσπασε ρεκόρ (απέναντι)





China in your hands

Πορσελάνη χειρός

Meet the artist making beautiful porcelain handbags

Γνωρίστε την καλλιτέχνη που φτιάχνει όμορφες τσάντες από πορσελάνη

"I see myself as a mad inventor," Anne Loquineau says from her studio in Paris.

Porcelain handbags might sound as useful as chocolate teapots, but Loquineau's creations are sturdy, reinforced with leather stitching.

She came up with the idea during a ceramics course, wanting to make something functional rather than purely decorative.

"Ironically, I'm no fashionista," she says. "I never use handbags myself."

Loquineau also crafts porcelain earrings, and runs bi-monthly workshops. Next, she plans to make spectacle frames – out of china, of course. AR coeurkai.com

«Θεωρώ τον εαυτό μου μια τρελή εφευρέτρια» λέει η Anne Loquineau από το στούντιό της στο Παρίσι.

Οι τσάντες από πορσελάνη μπορεί να ακούγονται τόσο χρήσιμες όσο οι τσαγιένες σοκολάτας αλλά οι δημιουργίες της Anne είναι ανθεκτικές, ενισχυμένες με δερμάτινες ραφές.

Η ιδέα προέκυψε σε ένα μάθημα κεραμικής, όταν θέλησε να φτιάξει κάτι λειτουργικό παρά διακοσμητικό. «Παραδόξως, δεν είμαι fashionista και δεν χρησιμοποιώ τσάντες» λέει η ίδια.

Η Anne φτιάχνει επίσης σκουλαρίκια από πορσελάνη και διοργανώνει διμηνιαία εργαστήρια. Στα πλάνα της είναι και οι σκελετοί γυαλιών – από πορσελάνη, φυσικά. AR coeurkai.com



VIBRANT GREEK SOUL FOOD

π ο λ ύ

Limassol, Cyprus,
Archiepiskopou Makariou III Avenue 181
tel: +(357) 95 117257
@poly.limassol



Poly ("many" in Greek) is a concentration of flavours, recipes, details from Greek Islands and Eastern Mediterranean. Festive atmosphere all year round: tables are piled with bright colours and flavours.

Strong spices, fresh & dry herbs, seafood, farm products and a vast profusion of oven-baked dishes form a real feast that you cannot take your eyes off.

WORKING HOURS
SUN-THU 12-23 / FRI-SAT 12-01

Sands of time

Η άμμος του χρόνου

A new book on the ancient treasures of Mleiha offers a granular history of the UAE

Ένα νέο βιβλίο για τους αρχαίους θησαυρούς της Mleiha προσφέρει μια λεπτομερή ιστορία των ΗΑΕ

Located deep in the desert in Sharjah, UAE, Mleiha National Park is home to a world-beating collection of archaeological finds. Some of them date back as far as the Neolithic period – that's 10,000 to 2,000 years BC – so it's no wonder the place has been nominated as a UNESCO World Heritage Site. From ancient tools, jewellery and weapons to pre-Islamic forts (*pictured*), they chart the history of the region right back to the early nomadic tribes.

If you can't make it to the Mleiha Archaeological Centre, a beautiful new book, *Mleiha: Ancient Treasures of the UAE*, might be just the ticket. Packed with facts and glorious photographs, it's perfect for armchair Indiana Joneses. MG €105, assouline.com

Το Εθνικό Πάρκο Mleiha, που βρίσκεται βαθιά μέσα στην έρημο Sharjah στα ΗΑΕ, φιλοξενεί μια παγκοσμίου φήμης συλλογή αρχαιολογικών ευρημάτων. Ορισμένα από αυτά χρονολογούνται από τη νεολιθική περίοδο, δηλαδή 10.000 έως 2.000 χρόνια π.χ., οπότε δεν αποτελεί έκπληξη το ότι η περιοχή είναι Μνημείο Παγκόσμιας Κληρονομιάς της UNESCO.

Από αρχαία εργαλεία, κοσμήματα και όπλα μέχρι προϊσλαμικά οχυρά (φωτογραφία), μαρτυρούν την ιστορία της περιοχής έως τις πρώτες νομαδικές φυλές. Αν δεν μπορείτε να πάτε στο Αρχαιολογικό Κέντρο Mleiha, θεωρήστε ως «εισιτήριο» ένα αξιόλογο νέο βιβλίο, το «Mleiha: Ancient Treasures of the UAE». Γεμάτο με στοιχεία και εντυπωσιακές φωτογραφίες, είναι ιδανικό για τους Indiana Jones της πολυθρόνας. MG €105, assouline.com

Ready for this jelly?

Μεθυστικά ζελέ

When it comes to creative cocktails, you'd think we'd have seen it all by now – from plumes of fragrant smoke to colour-changing concoctions and drinks served in everything from tiki jugs to miniature bathtubs.

But Las Jellys in Barcelona is serving up its own delicious twist, and the clue is in the name: jellied cocktails made of colourful liquid spheres that burst in your mouth.

Options range from crowdpleasing mojitos, daiquiris and margaritas to the more sophisticated pisco sour. Head to the store on Calle de Muntaner or order online for classic cocktails in a brand-new form. IR lasjellys.com

Όταν πρόκειται για δημιουργικά κοκτέιλ, θα έλεγε κανείς ότι τα έχουμε δει όλα: από αρωματικούς καπνούς μέχρι μίγματα που αλλάζουν χρώμα και ποτά που σερβίρονται σε κανάτες tiki ή σε μικροσκοπικές μπανιέρες.

Όμως το Las Jellys στη Βαρκελώνη σερβίρει τη δική του γευστική εκδοχή. Το μυστικό είναι στο όνομα: ζελεδένια κοκτέιλ από πολύχρωμες υγρές σφαίρες που σκάνε στο στόμα. Οι επιλογές ποικίλλουν – μοχίτο, ντάκιρι και μαργαρίτες, μέχρι το εξεζητημένο pisco sour. Σπεύστε στην Calle de Muntaner ή παραγγείλετε online κλασικά κοκτέιλ με μια νέα μορφή. IR lasjellys.com

Fruits of the loom

Traditional loom weaving may have been largely superseded by technology, but one atelier in Athens is championing this ancient skill – with a modern twist. LOOM% was founded by Anastasia Xenaki and Petros Christoforatos, and uses manually powered, horizontal looms and raw, sustainable materials such as cotton, wool and leather to create handbags, scarves, cushions, even lampshades. They feature traditional Hellenic patterns, often in bright colours, combining classic skills with a contemporary look. IR feelourloom.com

Μπορεί η παραδοσιακή ύφανση στον αργαλειό να έχει αντικατασταθεί σε μεγάλο βαθμό από την τεχνολογία, αλλά ένα ατελιέ στην Αθήνα διαφυλάσσει αυτή την αρχαία τέχνη προσθέτοντας μια σύγχρονη πινελιά. Το LOOM% ιδρύθηκε από την Αναστασία Ξενάκη και τον Πέτρο Χριστοφοράτο, και χρησιμοποιεί χειροκίνητους, οριζόντιους αργαλειούς και ακατέργαστα, βιώσιμα υλικά, όπως βαμβάκι, μαλλί και δέρμα, για να δημιουργήσει τσάντες, κασκόλ, μαξιλάρια, ακόμη και αμπαζούρ. Ξεχωρίζουν για τα παραδοσιακά ελληνικά μοτίβα, συχνά σε έντονα χρώματα, συνδυάζοντας κλασικές δεξιότητες με μια σύγχρονη εμφάνιση. IR feelourloom.com



Semiramis Hotel

Brighten up your holiday at this eye-catching Athens hotel

Απογειώστε τις διακοπές σας σε αυτό το εντυπωσιακό αθηναϊκό ξενοδοχείο

Forget restrained interiors in muted, neutral shades – if you want a place to stay with as much personality as the destination itself, look no further than the Semiramis Hotel.

Located in the upscale Kifisia district of Athens, Semiramis is part of the Design Hotels collective for good reason: fuchsia glass balconies, lime-green suites with poppy, light-box art installations and a blush-pink bar Barbie could only dream of are all part of its charm.

The building and interiors are the brainchild of industrial designer Karim Rashid and art patron owner Dakis Joannou – and are testament to the joy to be had when playful design is prioritised. IRdonkeyhotels.gr/semiramis

Ξεχάστε τους μουντούς χώρους σε ουδέτερες αποχρώσεις. Αν θέλετε ένα μέρος να μείνετε με τόση προσωπικότητα όση και ο ίδιος ο προορισμός σας, κάντε check-in στο Semiramis Hotel. Βρίσκεται στην πολυτελή Κηφισιά στην Αθήνα και υπάρχει λόγος που ανήκει στα Design Hotels: τα γυάλινα φούξια μπαλκόνια, οι λαχανί σουίτες με installations από διαφανοσκόπια, αλλά και το ροζ μπαρ που η Barbie θα μπορούσε μόνο να ονειρευτεί, είναι όλα μέρος της γοητείας του.

Το κτίριο και οι εσωτερικοί χώροι είναι δημιούργημα του βιομηχανικού σχεδιαστή Karim Rashid και του ιδιοκτήτη-προστάτη της τέχνης Δάκη Ιωάννου, και αποδεικνύουν τη χαρά που προσφέρει το παιχνιδιάρικο design. IRdonkeyhotels.gr/semiramis



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



Gargoyle carving is becoming a thing of the past. Can the restoration of Notre-Dame bring it back? We meet the sculptors keeping the tradition alive

Η τέχνη της σμίλευσης γκαργκόιλ κινδυνεύει να αφανιστεί, ωστόσο η πρόσφατη αποκατάσταση της Notre-Dame έριξε νέο φως. Συναντήσαμε τους γλύπτες που κρατούν ζωντανή την παράδοση

✎ Anna Richards

📷 Laura Stevens

School

Τέρατα με
ιστορία
of rock



With robots meticulously restoring the six-packs of classical statues in Italy, stone sculptors like Davide Vanzo are becoming something of an endangered species. “Robots don’t get sick, and they work 24/7, so they’re much cheaper,” says 30-year-old Davide. “I love my job, and it saddens me to see *savoir-faire* disappearing in Italy because of this.”

Determined to practise his craft by hand, Davide left Italy for France six years ago, where sculptors still work on historical monuments using traditional techniques. Four years later he was commissioned to work on Notre-Dame de Paris, repairing and replacing the cathedral’s façade after a fire tore through the iconic building in April 2019. As the twin bell towers and spire went up in flames, many of the gargoyles and chimeras, already worn by the elements, were also destroyed. Davide, alongside a team of young sculptors, was tasked with fixing them, beginning a restoration project that would last more than five years and was unveiled to great fanfare at the end of 2024.

To repair the gargoyles, Davide and the team had to delve deep into their origins. These mythical stone sentinels can be traced back to 7th-century Rouen, Normandy, where tales were told of a fearsome dragon-like *gargouille* that stalked the streets of the city. The creature’s reign of terror ended only when a brave Christian clerk captured it – a legend that would inspire generations of sculptors to come.

Καθώς τα ρομπότ αποκαθιστούν σχολαστικά τους τέλειους κοιλιακούς των αγαλμάτων κλασικής εποχής στην Ιταλία, γλύπτες όπως ο Davide Vanzo κινδυνεύουν να εκλείψουν. «Τα ρομπότ δεν αρρωσταίνουν και εργάζονται 24/7, άρα είναι πιο φθηνά» λέει ο 30χρονος Davide. «Λατρεύω τη δουλειά μου και με λυπεί που βλέπω όλη αυτήν την τεχνογνωσία να εξαφανίζεται στην Ιταλία».

Αποφασισμένος να εξασκήσει το επάγγελμά του με τα χέρια, ο Davide έφυγε στη Γαλλία πριν από έξι χρόνια, όπου οι γλύπτες ακόμη δουλεύουν σε ιστορικά μνημεία χρησιμοποιώντας παραδοσιακές τεχνικές. Τέσσερα χρόνια αργότερα, του ανατέθηκε να εργαστεί στην επισκευή και αντικατάσταση της πρόσοψης της Notre-Dame (του Καθεδρικού Ναού της Παναγίας των Παρισίων), μετά τη φωτιά που κατέστρεψε το εμβληματικό κτίριο τον Απρίλιο του 2019. Όταν τα δίδυμα καμπαναριά και ο πυργίσκος έγιναν στάχτη, καταστράφηκαν αρκετά γκαργκόιλ και χίμαιρες που ήταν ήδη φθαρμένα. Ο Davide, μαζί με μια ομάδα νεαρών γλυπτών, ανέλαβε την αποκατάσταση: ένα εγχείρημα που θα διαρκούσε πάνω από πέντε χρόνια, με τα αποκαλυπτήρια να γίνονται με τιμές και δόξες στα τέλη της περασμένης χρονιάς.

Για την επισκευή των γκαργκόιλ, ο Davide και η ομάδα ανέτρεξαν πίσω στις ρίζες τους. Αυτοί οι μυθικοί πέτρινοι φρουροί χρονολογούνται στον 7^ο αι. στη Ρουέν της Νορμανδίας, όπου θρύλοι έκαναν λόγο για ένα τρομακτικό σαν δράκο «gargouille» που μάστιζε τους δρόμους της πόλης. Το καθεστώς τρόμου του τέρατος έλαβε τέλος μονάχα όταν ένας γενναίος Χριστιανός κληρικός το αιχμαλώτισε: ένας θρύλος που έμελλε να εμπνεύσει γενιές γλυπτών.

Restoring Notre-Dame’s gargoyles (left) was a painstaking process

Η αποκατάσταση των γκαργκόιλ της Notre-Dame (αριστερά) ήταν μια επίπονη διαδικασία





The new, improved Notre-Dame (above) reopened in 2024

Η νέα, βελτιωμένη Notre-Dame (πάνω) ξανάνοιξε το 2024



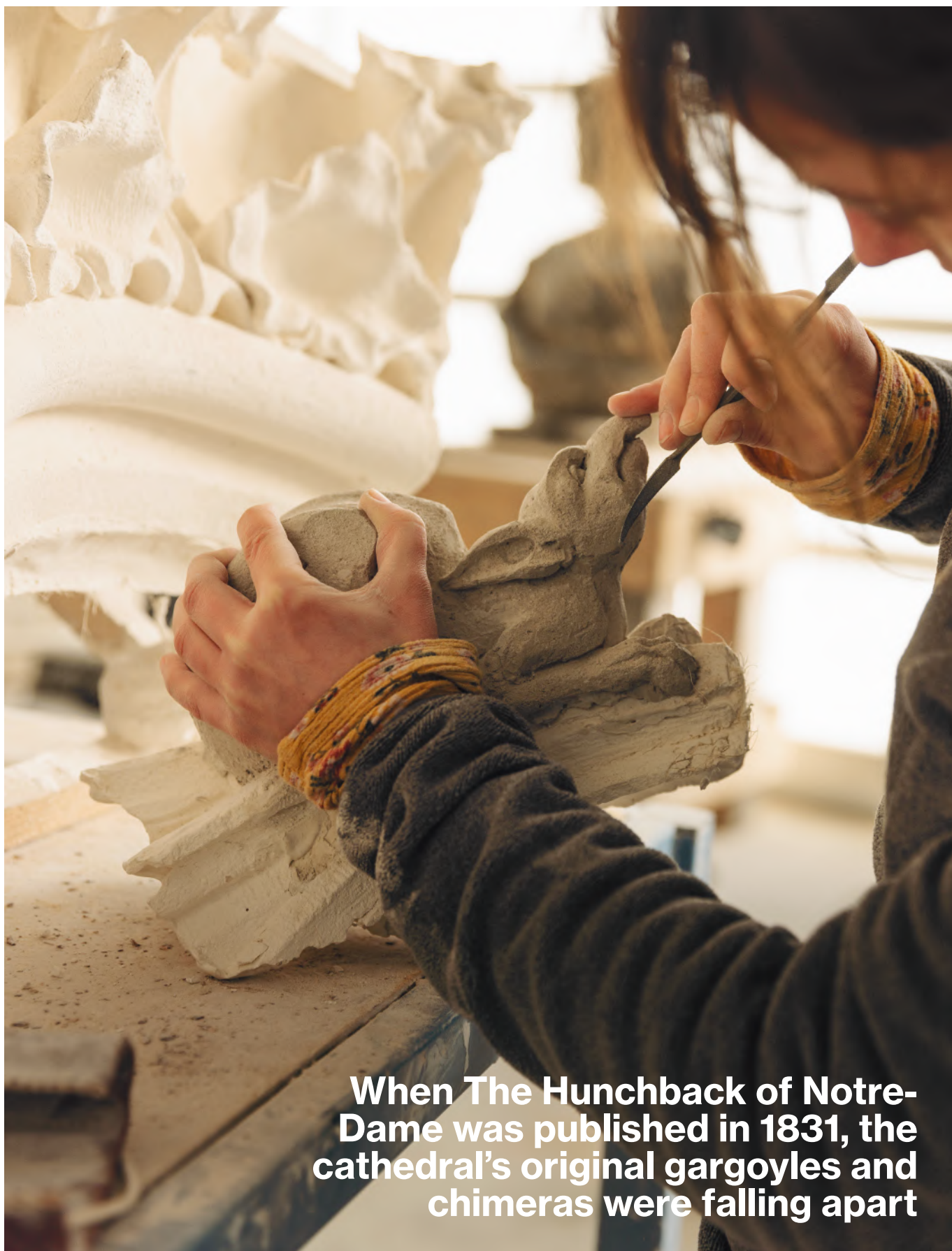
The guardians of Notre-Dame tell two different stories. The oldest are true gothic gargoyles, carved in the 12th and 13th centuries, their open mouths serving a practical purpose: channelling rainwater away from the ancient stones. But the grotesque figures most visitors associate with Notre-Dame are younger imposters – the neo-gothic chimeras. These purely decorative creatures, added in the mid-19th century, perch on the façade with all the menace of their medieval cousins, but none of their hydraulic duties.

It wasn't the first time Notre-Dame's gothic statues needed a little TLC. In 1831, when Victor Hugo's *The Hunchback of Notre-Dame* was published, its original gargoyles and chimeras were falling apart. The book sparked renewed interest in the cathedral, and in the decades that followed an enormous renovation project brought them back to life. Sculptors Eugène Viollet-le-Duc and Jean-Baptiste-Antoine Lassus added 56 new chimeras to the cathedral and repaired those that were already there. Perhaps this is what inspired Walt Disney to give prominence to the three talking gargoyles in the 1996 Disney adaptation, helping to create the confusion between gargoyles and chimeras.

The modern-day team felt uneasy when they began reconstructing these stone creatures.

Οι «φύλακες» της Notre-Dame αφηγούνται δύο διαφορετικές ιστορίες. Τα πιο παλιά είναι αυθεντικά γοτθικά γκαργκόιλ του 12^{ου} και 13^{ου} αι., με το ανοιχτό στόμα τους να εξυπηρετεί έναν πρακτικό σκοπό: την απορροή του βρόχινου νερού από τα αρχαία πέτρινα τοιχώματα. Ωστόσο, οι γκροτέσκες φιγούρες που οι περισσότεροι επισκέπτες συσχετίζουν με τη Notre-Dame, οι νεογοτθικές χίμαιρες, αποτελούν νεότερες «αντιγραφές». Πρόκειται για αποκλειστικά διακοσμητικά πλάσματα που προστέθηκαν στα μέσα του 19^{ου} αι., κουνιασμένα στην πρόσοψη του ναού, με την ίδια απειλητική έκφραση των μεσαιωνικών ξαδελφών τους αλλά χωρίς καμία υδραυλική χρησιμότητα.

Αυτή δεν ήταν η πρώτη φορά που τα γοτθικά αγάλματα της Notre-Dame χρειάστηκαν φροντίδα. Το 1831, όταν κυκλοφόρησε η *Παναγία των Παρισίων* του Βίκτωρος Ουγκώ, τα αυθεντικά γκαργκόιλ και οι χίμαιρες βρίσκονταν υπό κατάρρευση. Το βιβλίο αναζωπύρωσε το ενδιαφέρον για τον καθεδρικό και, τις επόμενες δεκαετίες, ένα τεράστιο έργο αποκατάστασης τους έδωσε νέα ζωή. Οι γλύπτες Eugène Viollet-le-Duc και Jean-Baptiste-Antoine Lassus προσέθεσαν 56 νέες χίμαιρες στον ναό και αποκατέστησαν τις ήδη υπάρχουσες. Ίσως αυτή η αύξηση στον αριθμό τους να ενέπνευσε τον Walt Disney να δώσει «φωνή» στα τρία γκαργκόιλ της ομώνυμης ταινίας, δημιουργώντας περισσότερη σύγχυση μεταξύ γκαργκόιλ και χιμαιρών.



When The Hunchback of Notre-Dame was published in 1831, the cathedral's original gargoyles and chimeras were falling apart





«Τα γοτθικά γκαργκόιλ ήταν σμιλεμένα στο χέρι χωρίς σχέδιο ή μοντέλο»



Gauthier Pourchet (top) of Atelier Bouvier, the workshop in charge of the restoration

O Gauthier Pourchet (τέρμα πάνω) του Atelier Bouvier, του εργαστηρίου που ανέλαβε την αποκατάσταση

"I had imposter syndrome when I first arrived," says 26-year-old Victor Péchereau. "I had to talk myself out of it daily, reminding myself I'd been asked to be here. But Notre-Dame was a big first project."

Victor studied science for his Baccalaureate, before taking a graphic design course. Wanting to do something with his hands, he began classes in wood sculpting, followed by a course on the restoration of historic buildings. A brief work experience stint at Atelier Bouvier, the sculpture workshop contracted to restore Notre-Dame, led to his first job in the field.

"I was never built for sitting behind a screen," says Victor, "but there were some particular pinch-me moments. Sometimes I'd be perched on the scaffolding at Notre-Dame, and I'd turn around to look at the view. I'd take a moment to drink it all in, the monument and all of Paris laid out before me. It was especially magical at sunrise and sunset."

But his youth and inexperience weren't an obstacle. "I loved seeing the enthusiasm of the younger sculptors, and seeing how quickly they progressed on the project," says Gauthier Pourchet, managing director of Atelier Bouvier. "Enthusiasm helps you in this field."

Even so, Victor wasn't alone in feeling out of his depth. Twenty-five-year-old Danaë Leblond-Joris had worked on historical buildings before, but nothing compared to the magnitude of Notre-Dame. Her journey into stone sculpting was an unlikely one, which started during her childhood in Ardèche, south-east France. Each autumn, Ardèche celebrates the chestnut with a festival

Η σύγχρονη ομάδα τεχνιτών αισθάνθηκε αμήχανα όταν ξεκίνησε η αποκατάσταση. «Όταν έφτασα στο σημείο, με κυρίευσε το σύνδρομο του απατεώνα» λέει ο 26χρονος Victor Péchereau. «Έπρεπε να το αποτινάσσω καθημερινά, υπενθυμίζοντας στον εαυτό μου πως μου ζητήθηκε να είμαι εδώ. Ωστόσο η Notre-Dame ήταν τεράστιο για πρώτο πρότζεκτ».

Ο Victor σπούδασε επιστήμες για το Μπακαλορέά του, προτού παρακολουθήσει ένα μάθημα στη γραφιστική. Θέλοντας να καταπιαστεί με τα χέρια του, άρχισε μαθήματα ξυλογλυπτικής κι ύστερα αποκατάστασης ιστορικών κτιρίων. Μια σύντομη «θητεία» στο εργαστήριο γλυπτικής που ανέλαβε την αποκατάσταση της Notre-Dame, το Atelier Bouvier, οδήγησε στην πρώτη του δουλειά στο πεδίο.

«Δε φτιάχτηκα για να κάθομαι πίσω από μια οθόνη έτσι κι αλλιώς» λέει ο Victor, «αλλά υπήρχαν στιγμές που έμοιαζαν με όνειρο. Κάποιες φορές, κρεμασμένος στη σκαλωσιά της Notre-Dame, γύριζα και κοιτούσα τη θέα. Χρειαζόμουν μια στιγμή για να συνειδητοποιήσω σε ποιο κτίριο δούλευα και πως όλο το Παρίσι απλωνόταν μπροστά μου. Ήταν ιδιαίτερα μαγικά την αυγή και το σούρουπο».

Παρόλα αυτά, τα νιάτα και η έλλειψη πείρας του δεν στάθηκαν εμπόδιο. «Χαιρόμουν να βλέπω τον ενθουσιασμό των νέων γλυπτών και τη γρήγορη πρόοδό τους στο έργο» λέει ο Gauthier Pourchet, Γενικός Διευθυντής του Atelier Bouvier. «Ο ενθουσιασμός βοηθάει σε αυτό το επάγγελμα».

Ο Victor, βέβαια, δεν ήταν ο μόνος που ένιωθε να κολυμπάει στα βαθιά. Η 25χρονη Danaë Leblond-Joris είχε εργαστεί σε ιστορικά κτίρια αλλά τίποτα δεν μπορούσε να συγκριθεί με το μέγεθος της Notre-



“You can tell the gargoyles had been carved by hand. They were raw, natural and that little bit more real”

held in its honour, with local artisans showcasing their trades alongside music, dancing and, of course, plenty of chestnut delicacies. “A sculptor was there, and I was transfixed,” says Danaë. “I didn’t leave their side for the rest of the day.”

Like Victor, Danaë went on to study fine art in Italy, only to find that in 21st-century Italy the art of sculpture was dying. “Unlike in France, they don’t replace statues in Italy, they repair them,” says Danaë. “The repairs must be obvious so there’s no confusing them with the original, which generally means using a different stone to distinguish between the old and the new. It means that you can never create a whole sculpture, though, and that impedes your creativity.”

For Danaë, it’s the element of personal creation that makes her job so special. “The gothic gargoyles often had little flaws,” she

Dame. Η πορεία της στη γλυπτική ξεκίνησε κάπως ανορθόδοξα, όταν ήταν παιδί, στην περιοχή Αρντές της νοτιοανατολικής Γαλλίας. Κάθε φθινόπωρο, η Αρντές τιμά το κάστανο με ένα φεστιβάλ, όπου ντόπιοι τεχνίτες προβάλλουν την τέχνη τους, μαζί με μουσική, χορό και άφθονες λιχουδιές από κάστανο. «Υπήρχε ένας γλύπτης εκεί, και έμεινα να κοιτάζω συνεπαρμένη ολη μέρα» λέει η Danaë.

Όπως ο Victor, η Danaë σπούδασε Καλές Τέχνες στην Ιταλία, πριν να συνειδητοποιήσει πως σε αυτή τη χώρα του 21^{ου} αι. η τέχνη της γλυπτικής πεθαίνει. «Αντίθετα με τη Γαλλία, εκεί δεν αντικαθιστούν τα αγάλματα αλλά τα επισκευάζουν» λέει. «Οι επισκευές οφείλουν να είναι προφανείς ώστε να μην υπάρχει σύγχυση με το αυθεντικό, γι’ αυτό συνήθως επιλέγεται διαφορετικό πέτρωμα ώστε να ξεχωρίζει το παλιό από το νέο. Αυτό σημαίνει πως δεν μπορείς να φτιάξεις ποτέ ένα ολόκληρο γλυπτό, και έτσι

Sculptor Danaë
Leblond-Joris (above)

Η γλύπτρια Danaë
Leblond-Joris (πάνω)

says. "You can tell they'd been carved by hand, and that the artist hadn't mocked up a design or proper model beforehand. They were raw, natural and that little bit more real."

After five years' work, the much-anticipated reopening of Notre-Dame was a cause for celebration. For the young sculptors of Atelier Bouvier, it was the first time they'd seen Notre-Dame in all its glory. "Stone carving isn't an easy job, you get really nitpicky about the details, and you never feel that the work you've produced is perfect," says Davide. "Perhaps that's why so few people, especially young people, do it. It's an ancient craft, but we have to keep passing down this knowledge and these techniques. It would be such a shame to lose it."

✈️ **Cyprus Airways flies to Paris**

περιορίζεται η δημιουργικότητά σου». Για τη Danaë, η προσωπική δημιουργία είναι που κάνει τη δουλειά της ξεχωριστή. «Τα γοτθικά γκαργκόιλ είχαν συχνά μικρά ελαττώματα» λέει. «Ήταν σμιλεμένα στο χέρι, χωρίς σχέδιο ή μοντέλο εκ των προτέρων. Ήταν ακατέργαστα, φυσικά και λίγο πιο ρεαλιστικά».

Έπειτα από πέντε χρόνια εργασιών, τα εγκαίνια της Notre-Dame έγιναν σε εορταστικό κλίμα. Για πρώτη φορά, οι νεαροί γλύπτες του Atelier Bouvier είδαν τον ναό σε όλο του το μεγαλείο. «Η γλυπτική δεν είναι εύκολη – ψειρίζεις τις λεπτομέρειες και δεν αισθάνεσαι ποτέ ότι το δημιούργημά σου είναι τέλειο» λέει ο Davide. «Ίσως γι' αυτό ασχολούνται τόσο λίγοι, ειδικά νέοι. Είναι μια αρχαία τέχνη και πρέπει να συνεχίσουμε να μεταδίδουμε τη γνώση και τις τεχνικές της. Θα ήταν κρίμα να τη χάσουμε».

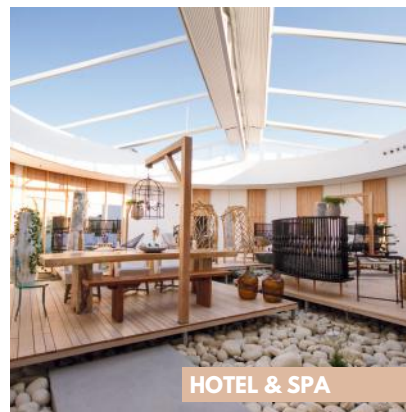
✈️ **H Cyprus Airways πετάει στο Παρίσι**



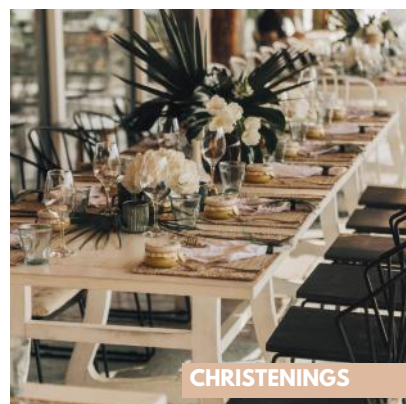
YOUR IDEAL EVENT VENUE

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.



HOTEL & SPA



CHRISTENINGS



WEDDINGS

GET IN TOUCH:

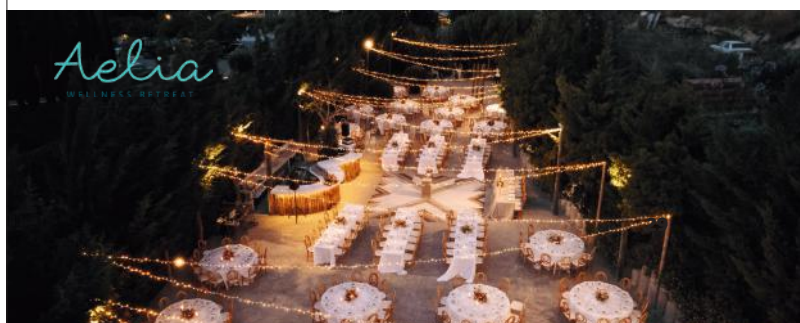
✉ aelia@aeliawellness.com.cy
📍 aeliawellness.com.cy
☎ +357 22 015590

Aelia Wellness Retreat

150 Grigoriou Afxentiou Tseri -
Analiontas Nicosia 2641 -
Cyprus



@AELIAWELLNESS





TREND

Γευστικές τάσεις

DINING TASTES

Dubai's food scene is flourishing right now, with desserts going viral and burgers breaking the internet

Η γαστρονομική σκηνή του Ντουμπάι ανθεί, με γλυκά που γίνονται viral και μπέργκερ που κρασάρουν το Ίντερνετ

 Hayley Skirka



“**D**ubai thrives on boldness and innovation – it’s a melting pot of cultures with a community that’s eager to explore,” says Khalil Khouri, head of marketing at The Lab Holding, the group behind BRIX Café. He is describing BRIX’s latest viral sensation: a caviar-inspired tiramisu served in a golden tin. Hidden in the Jumeirah Fishing Harbour, this cosy café’s dessert is just one example of how this city’s culinary scene is rewriting the rules of fine dining, one Instagram post at a time.

Where the Michelin Guide’s arrival in 2022 brought global recognition, it’s the city’s inventive spirit that’s driving its latest food revolution. In 2025, unexpected finds – from out-of-the-way cafés to mouthwatering chocolate bars – are putting Dubai on every foodie’s must-visit list.

Claudia de Brito, a Dubai-based journalist and Gulf academy chair for MENA’s 50 Best Restaurants, agrees. “The city’s food scene is going through a major evolution,” she says. “Instead of imported ideas and celebrity chef vanity projects, we’re seeing more chef-led, homegrown concepts in smaller spaces.” This was accelerated by the arrival of internationally renowned restaurant rankings and ratings including MENA’s, the Michelin Guide and Gault & Millau. “As a result, there’s been a levelling up of quality in terms of ingredients, service and guest experience,” she explains.

Food journalist Claudia de Brito (far right). Inside BRIX Café (right) and that tiramisu (opposite). FIX’s Can’t Get Knafeh Of It (previous)

Η δημοσιογράφος Claudia de Brito (τέρμα δεξιά). Το BRIX Café (δεξιά) και το τιραμισού του (δεξιά σελίδα). Το Can’t Get Knafeh Of It του FIX (αρχική σελίδα)

«Το Ντουμπάι φημίζεται για την τόλμη και την καινοτομία του. Αποτελεί ένα συνονθύλευμα πολιτισμών με μια κοινότητα που διψά να ανακαλύψει» λέει ο Khalil Khouri, επικεφαλής μάρκετινγκ στο The Lab Holding, τον όμιλο πίσω από το BRIX Café. Περιγράφει την τελευταία viral τάση του BRIX: ένα τιραμισού εμπνευσμένο από το χαβιάρι, σερβιρισμένο σε χρυσή κονσέρβα. Κρυμμένο μέσα σε αυτό το ζεστό καφέ στο Jumeirah Fishing Harbour, το γλυκό αυτό είναι ένα παράδειγμα του πώς η γαστρονομική σκηνή της πόλης ξαναγράφει τους κανόνες του fine dining, μια δημοσίευση στο Instagram τη φορά.

Μπορεί το 2022 ο Οδηγός Michelin να απέφερε διεθνή καταξίωση, αλλά είναι το καινοτόμο πνεύμα της πόλης αυτό που κρατά τα ηνία της γαστρονομικής επανάστασης. Το 2025, απρόσμενες «ανακαλύψεις» – από κρυμμένα καφέ μέχρι λαχταριστές σοκολατένιες μπάρες – βάζουν το Ντουμπάι στη λίστα με τους πιο hot προορισμούς για foodies.

Η Claudia de Brito, δημοσιογράφος με βάση το Ντουμπάι και Πρόεδρος της ακαδημίας του Κόλπου για τα 50 Καλύτερα Εστιατόρια Μέσης Ανατολής και Βόρειας Αφρικής, συμφωνεί. «Η κουζίνα της πόλης βιώνει μια τεράστια ανάπτυξη» λέει. «Τη θέση εισαγόμενων ιδεών και μεγαλεπήβολων πρότζεκτ διάσημων σεφ, παίρνουν τώρα περισσότερες εγχώριες πρωτοβουλίες σε μικρότερους χώρους».

Την αλλαγή επιτάχυνε η άφιξη διεθνών συστημάτων κατάταξης και αξιολόγησης εστιατορίων όπως αυτά της Μέσης Ανατολής και Βόρειου Αφρικής, ο Οδηγός Michelin, αλλά και ο οδηγός Gault & Millau.





“Dubai thrives on boldness and innovation – it’s a melting pot of cultures with a community that’s eager to explore”



At BRIX Café, where the aroma of fresh-baked pastries mingles with sea breeze from the harbour, Carmen Rueda Hernandez is at the helm. A pastry chef and chocolatier who has worked with some of the best dessert-makers in the world, she is also the brains behind the caviar tiramisu that has turned the café into a social media sensation.

This decadent dessert reveals layers of silky mascarpone mousse, a 66 per cent chocolate disc and coffee-soaked ladyfingers, crowned with glossy milk chocolate “caviar” pearls that pop gently against your tongue. Presented in a shiny tin – perfect for Instagram and, let’s face it, very Dubai – it’s big enough for two. Enjoy it on the café’s terrace while taking in the lovely views across the water.

“The magic of the caviar dessert lies in the unexpected harmony of salty and sweet flavours,” says Khalil. “It’s a combination that surprises the palate but feels incredibly satisfying. Beyond the taste, it’s the sheer creativity of reimagining a classic tiramisu to resemble a tin of caviar that’s captivated people. Who wouldn’t want to indulge in a dessert that’s as much a visual feast as it is a culinary masterpiece?”

Equally coveted but even harder to secure is Dubai’s most talked-about chocolate bar, the Can’t Get Knafeh Of It – a decadent fusion of pistachio and crispy *knafeh* (a traditional Arabian dessert made with crispy, shredded pastry).

«Το άρωμα των φρεσκοφουρτισμένων γλυκισμάτων ανακατεύεται με τη θαλασσινή αύρα του λιμανιού»



BRIX Café (above left), its flan caramel (above right) and coconut croissant (left)

Το BRIX Café (πάνω αριστερά), η κρέμα καραμελέ του (πάνω δεξιά) και το κρουασάν καρύδας (αριστερά)



«Ως αποτέλεσμα, βελτιώθηκαν τα υλικά, οι υπηρεσίες και η συνολική εμπειρία» λέει η ίδια.

Στο τιμόνι του BRIX Café, όπου το άρωμα των φρεσκοφουρνισμένων γλυκισμάτων ανακατεύεται με τη θαλασσινή αύρα του λιμανιού, βρίσκεται η σεφ Carmen Rueda Hernandez. Μια pastry chef και chocolatier η οποία έχει δουλέψει με τους καλύτερους του είδους στον κόσμο και είναι το μυαλό πίσω από το caviar tiramisu που έχει προκαλέσει αίσθηση στα social media.

Αυτό το πολυτελές επιδόρπιο αποκαλύπτει στρώσεις μεταξένιας μους μασκαρπόνε, έναν δίσκο από 66% σοκολάτα και σαβουαγιάρ βουτηγμένα στον καφέ, «στεμμένα» με γυαλιστερές πέρλες «χαβιαριού» σοκολάτας γάλακτος που σκάνε απαλά στη γλώσσα. Σερβίρεται σε μια αστραφτερή κονσέρβα – ό,τι πιο ισταγκραμικό και, ας μη γελιόμαστε, ταιριάζει γάντι στο Ντουμπάι – και είναι αρκετό για δύο άτομα. Απολαύστε το στη βεράντα του καφέ θαυμάζοντας την υπέροχη θέα του νερού.

«Η μαγεία του έγκειται στην απροσδόκητη αρμονία αλμυρών και γλυκών γεύσεων» λέει ο Khalil. «Είναι ένας συνδυασμός που εκπλήσσει τον ουρανίσκο προσφέροντας απίστευτη ικανοποίηση. Πέρα από τη γεύση, κεντρίζει το ενδιαφέρον γιατί επανεφευρίσκει το κλασικό τιραμισού έτσι ώστε να θυμίζει ένα κουτάκι από χαβιάρι. Ποιος δεν θα ήθελε να απολαύσει ένα επιδόρπιο που αιχμαλωτίζει το βλέμμα όσο συναρπάζει τους γευστικούς κάλυκες;»

Εξίσου περιζήτητη και ακόμη πιο δυσεύρετη είναι η πιο διάσημη σοκολατένια μπάρα του Ντουμπάι.

e
ELITE
PET RELOCATION



Your pet's journey, our passion

Cyprus' largest pet relocation team

Flying your pets can often require a great deal of planning and organisation, so why not let us take care of your pet's travel plans?

Our services

- ✓ Flight bookings
- ✓ Veterinary
- ✓ 5 star cat hotel
- ✓ Customs
- ✓ Import clearance
- ✓ Transport
- ✓ Travel crates



+357 24103885
www.elitepetrelocation.com



THE SUN WON'T SEND YOU A BILL – BUT IT CAN **POWER** **YOUR LIFE!**

Marc, Pascal & Quirin



As you fly high above the Mediterranean, an unlimited energy source is working for you – the sun. In Cyprus, one of the sunniest places in Europe, it's the smartest way to power your home or business.

- **320 sunny days per year** – perfect for solar energy
- **Energy independence** – rising electricity costs? Not for you!
- **Government incentives and fast payback time** (3–4 years)

At Solar Energy Concepts, we bring German-quality planning, precision, and execution. From the first consultation to the completion, we handle everything - efficiently and reliably.

POWER YOUR HOME – with clean and cost-effective energy.

Free Consultation: +357 97 455790
info@solarenergy-concepts.com
www.solarenergy-concepts.com

SOLAR
ENERGY CONCEPTS CYPRUS

FIX's Sarah Hamouda (below) and her famous chocolate (below right)

Η Sarah Hamouda του FIX (κάτω) και η διάσημη σοκολάτα της (κάτω δεξιά)

Set your alarm for either 2pm or 5pm when FIX Dessert Chocolatier opens its digital doors (it doesn't have a physical shop) on Deliveroo. Because these aren't ordinary chocolate bars, and – with more than 500 million views for “knafeh chocolate bar” on TikTok – you're going to want to see what all the fuss is about. Created by British-Egyptian Dubai expat Sarah Hamouda, FIX has even caught the attention of the city's Crown Prince Sheikh Hamdan, who now has his very own FIX x Fazza branded chocolate, inspired by the royal's nickname.

But Dubai's viral food phenomenon isn't limited to sweets. In the quiet streets of Jumeirah's Umm Suqeim neighbourhood, watch as cascading waves of molten cheese blanket smoky, chargrilled patties at Burger Capital. The restaurant's signature raclette burger has become a social media spectacle, amassing more than 160 million views. During peak hours, the aroma of Australian Angus beef smoking over wood fire draws long queues – though regulars insist the wait for this cheese-draped masterpiece is worth every minute.



Crown Prince Sheikh Hamdan now has his very own FIX x Fazza branded chocolate

Το ‘Can't Get Knafeh Of It’ είναι ένα λαχταριστό αμάλγαμα φιστικιού και τραγανού knafeh (ένα παραδοσιακό αραβικό γλυκό από τραγανή, τριμμένη σφολιάτα). Βάλτε το ξυπνητήρι στις 2 μ.μ. ή στις 5 μ.μ., όταν το FIX Dessert Chocolatier ανοίγει τις ψηφιακές πόρτες του (δεν διαθέτει φυσικό κατάστημα) στο Deliveroo. Κι επειδή δεν πρόκειται για συμβατικές σοκολάτες, αφού στο TikTok η αναζήτηση «knafeh chocolate bar» έχει πάνω από 500 εκ. επισκέψεις, σίγουρα θα θέλετε να διαπιστώσετε προς τι τόσος ντόρος. Δημιούργημα της Βρετανο-Αιγύπτιας απόδημου στο Ντουμπάι Sarah Hamouda, το FIX έχει προσελκύσει μέχρι και το ενδιαφέρον του πρίγκιπα του Ντουμπάι, σείχη Hamdan, ο οποίος έχει πλέον τη δική του σοκολάτα, FIX x Fazza, εμπνευσμένη από το βασιλικό παρατσούκλι του.

Βέβαια, το viral γαστρονομικό παραλήρημα της πόλης δεν περιορίζεται στα γλυκά της. Στους ήσυχους δρόμους της συνοικίας Umm Suqeim του Jumeirah, κύματα λιωμένου τυριού ρακλέτ ξεχύνονται πάνω σε καπνισμένα μπέργκερ που ψήνονται στα κάρβουνα στο Burger Capital. Η σπεσιαλιτέ του εστιατορίου, το ρακλέτ μπέργκερ, έχει προκαλέσει αίσθηση στα social media, συγκεντρώνοντας πάνω από 160 εκ. views. Στις ώρες αιχμής, το άρωμα της μοσχарίσιας Australian Angus που καπνίζει πάνω στη φωτιά από ξύλα, προσελκύει μακριές ουρές – ενώ οι θαμώνες επιμένουν πως αυτό το τυρένιο αριστούργημα αξίζει κάθε λεπτό αναμονής.

Η σκηνή της πίτσας στην πόλη ζει τη δική της viral στιγμή στο Moon Slice, όπου η επιχειρηματικότητα των Εμιράτων συναντά την ιταλική παράδοση.





Pizzas and cocktails (far left) and a decadent white chocolate mousse (left) at Moon Slice

Πίτσα και κοκτέιλ (τέρμα αριστερά) και μία απολαυστική μους λευκής σοκολάτας (αριστερά) στο Moon Slice

«Το Ντουμπάι δίνει στους σεφ το τέλειο βήμα για να ξεπεράσουν τα όριά τους»

The city's pizza scene is also having its own moment at Moon Slice, where Emirati entrepreneurship meets Italian tradition. Arrive before the lunch rush to secure your spot. The draw? Innovative toppings like truffle foam and wagyu carpaccio that have transformed traditional pizza into social media gold. The same creative spirit drives PUBLIC in Dubai Mall, where a seemingly simple truffle pasta has spawned countless copycat attempts, while at Dubai Hills Mall, Bakerist's giant croissants – served alongside equally supersized coffees – have claimed their own corner of viral fame.

“Dubai gives chefs the perfect stage to push boundaries and redefine what's possible in the world of food,” says Khalil. And, while viral sensations may draw the headlines, they're just the surface of Dubai's culinary evolution. In a city where more than 200 nationalities stir their traditions into the pot, innovation bubbles up from unexpected places. Venture into the backstreet cafés and local markets, where the sizzle of grills and fragrant spice-laden air hint at tomorrow's trends. After all, Dubai's next viral food moment isn't just around the corner, it's probably already being plated up somewhere you – and TikTok – haven't discovered yet.

✍️ **Cyprus Airways flies to Dubai**

Φτάστε πριν τη μεσημεριανή κίνηση για να βρείτε θέση. Η ατραξιόν; Πρωτοποριακές γαρνιτούρες, όπως ο αφρός τρούφας και το καρπάτσιο

Wagyu, έχουν μεταμορφώσει την παραδοσιακή πίτσα σε social media «χρυσό». Το ίδιο δημιουργικό πνεύμα διέπει το Public στο Dubai Mall, όπου φαινομενικά απλά ζυμαρικά με τρούφα έχουν γίνει αντικείμενο αναρίθμητων αντιγραφών, ενώ στο Dubai Hills Mall, τα γιγάντια κρουασάν του Bakerist – σερβιρισμένα με εξίσου υπερμεγέθεις καφέδες – έχουν κατακτήσει τη δική τους θέση στο διαδικτυακό πάνθεο.

«Το Ντουμπάι δίνει στους σεφ το τέλειο βήμα για να ξεπεράσουν τα όριά τους και να επαναπροσδιορίσουν το τι είναι δυνατό στη γαστρονομία» λέει ο Khalil. Και, μπορεί τα viral φαινόμενα να μαγνητίζουν τα βλέμματα, αλλά δεν είναι παρά η αρχή της γαστρονομικής εξέλιξης του Ντουμπάι. Σε μια πόλη όπου πάνω από 200 εθνικότητες ανακατεύουν τις παραδόσεις τους στην κουζίνα, η καινοτομία ξεπηδά σε απρόσμενα μέρη. Περιηγηθείτε σε κρυμμένα καφέ και αγορές, όπου οι τσιτσιριστές σχάρες και ο αρωματικός, γεμάτος μπαχάρια αέρας ετοιμάζονται να γίνουν οι τάσεις του αύριο. Εξάλλου, η επόμενη viral γαστρονομική πρόταση του Ντουμπάι δεν αναμένεται σύντομα – σερβίρεται ήδη, κάπου όπου ούτε εσείς ούτε το TikTok έχετε ανακαλύψει ακόμη.

✍️ **Η Cyprus Airways πετάει στο Ντουμπάι**

10% DISCOUNT*



A haven of
simplicity and
tranquillity...
Ideal for your
sunny escapes!

BOOK NOW



* Scan the QR code to
receive an exclusive 10%
discount.

Our Facilities:

- ☼ Bar & Lounge
- ☼ Restaurant
- ☼ Indoor Heated Pool
- ☼ Spa Center
- ☼ Fitness Center

The background of the page is a deep blue. Centered on this is a large, stylized illustration of an ancient Greek vase. The vase is light beige with dark blue outlines and patterns. It has two large, curved handles. The body of the vase is decorated with several horizontal bands: a top band with a repeating geometric pattern, a band of small dots, a band with a repeating 'U' shape, and a bottom band with a repeating geometric pattern. The central panel of the vase features a dark blue background with a light beige scene. This scene depicts a reclining figure, possibly a deity or a person of high status, surrounded by stylized waves, flowers, and a bird. The text 'Ancient wisdom,' is written in a bold, white, sans-serif font across the middle of the vase. Below it, the Greek phrase 'Αρχαία σοφία,' is written in a smaller, white, serif font.

Ancient wisdom,

Αρχαία σοφία,

The Greeks pioneered the art of living well. Now their timeless practices are finding new life in rejuvenating retreats across the land

Οι αρχαίοι μας υπήρξαν πρωτοπόροι στην τέχνη του ευ ζην και, σήμερα, οι διαχρονικές πρακτικές τους αναβιώνουν σε retreat αναζωογόνησης σε όλη την Ελλάδα

Imogen Rowland and Rebecca Hall

Mark Conlan

modern wellness

σύγχρονη ευεξία





Dig deep enough and there aren't many aspects of modern life that don't eventually lead back to the ancient Greeks. Take their concept of *eudaimonia* – a state of flourishing and balance, emphasising the connection between our mental and physical health – which lies at the heart of many modern wellness practices. The ancient Greeks understood that true wellbeing involved more than mere physical health; it also required harmony between our bodies and brains.

Combining their theories around fitness and nutrition with an emphasis on mental clarity and self-reflection, Greek philosophers laid the foundations for many of the holistic approaches to wellness we continue to embrace today. So where better to seek out sanctuary for mind, body and soul than the country that started it all? Here are three spots to rediscover *eudaimonia* in modern-day Greece.

Όσο βαθιά κι αν ψάξει κανείς, δεν υπάρχουν πολλές πτυχές της σύγχρονης ζωής που να μη σχετίζονται κατά κάποιον τρόπο με την Αρχαία Ελλάδα. Ας πάρουμε την έννοια της ευδαιμονίας, για παράδειγμα – μια κατάσταση ακμής και ισορροπίας, με έμφαση στη σχέση ψυχικής και σωματικής υγείας – η οποία αποτελεί τον πυρήνα πολλών σύγχρονων πρακτικών ευεξίας. Οι αρχαίοι κατανοούσαν πως το πραγματικό ευ ζην απαιτούσε κάτι περισσότερο από τη σωματική υγεία: μια αρμονία ανάμεσα στο σώμα και τον νου. Συνδυάζοντας τις θεωρίες τους σχετικά με τη φυσική κατάσταση και τη διατροφή, με έμφαση στην πνευματική διαύγεια και τον αυτοστοχασμό, οι Έλληνες φιλόσοφοι έθεσαν τα θεμέλια για πολλές από τις ολιστικές προσεγγίσεις ευζωίας που εξακολουθούμε να ασπαζόμαστε μέχρι σήμερα. Άρα, ποιο καλύτερο μέρος να αναζητήσουμε καταφύγιο για τον νου, το σώμα και την ψυχή, από τη χώρα όπου ξεκίνησαν όλα; Ορίστε τρεις προορισμοί για να ξαναβρείτε την ευδαιμονία σας στην Ελλάδα του σήμερα.

MIND

A philosophy walk through olive groves at Costa Navarino

At Costa Navarino in the Messinia region, the ancient practice of philosophical discourse finds new life among centuries-old olive groves. Here, Eleni Volonaki, a tenured assistant professor of Greek literature at the University of the Peloponnese, guides visitors staying at one of Costa Navarino's five-star hotels through contemplative walks that connect ancient wisdom with modern wellbeing.

"The olive tree symbolises friendship, peace and reconciliation," says Eleni, as participants gather beneath a thousand-year-old one at the edge of the golf course. Her walks blend historical insight with philosophical conversations, exploring how ancient Greek concepts resonate with contemporary challenges. Drawing on pre-Socratic philosophy, she illustrates how the Greeks understood the harmony between humans and nature – a principle that shaped Costa Navarino's own development, where hundreds of ancient olive trees were carefully transplanted during construction.

The experience goes beyond a historical lecture. As Eleni shares Aristotle's teaching that, "Happiness is the meaning and purpose of life," she reveals how ancient Greeks viewed wellbeing not as individual achievement but as community harmony. The destination itself reinforces these principles, boasting partnerships with educational institutions. By the end of the session, the walk becomes not just a physical journey, but a metaphor for inner exploration, inviting travellers to contemplate timeless principles that still offer guidance on how to live a healthy – and peaceful – life. RH costanavarino.com

"The olive tree symbolises friendship, peace and reconciliation"

Νους: Ένας φιλοσοφικός περίπατος στους ελαιώνες του Costa Navarino

Στη Μεσσηνία, στο Costa Navarino, η αρχαία πρακτική της φιλοσοφικής συζήτησης αναβιώνει μέσα σε αιωνόβιους ελαιώνες. Εδώ, η Ελένη Βολονάκη, Μόνιμη Επίκουρη Καθηγήτρια του Τμήματος Φιλολογίας στο Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου, ξεναγεί τους επισκέπτες των πεντάστερων ξενοδοχείων του Costa Navarino σε στοχαστικούς περιπάτους που φέρνουν την αρχαία σοφία κοντά στη σύγχρονη ευημερία.

«Η ελιά συμβολίζει τη φιλία, την ειρήνη και το νόημα» λέει η Ελένη, καθώς οι συμμετέχοντες συγκεντρώνονται κάτω από μια χιλιετή ελιά στην άκρη του γηπέδου γκολφ του resort. Οι περίπατοι αυτοί συνδυάζουν ιστορικές πληροφορίες και φιλοσοφικό στοχασμό, εξερευνώντας το πώς οι αρχαίες έννοιες έχουν αντίκτυπο στις σύγχρονες απαιτήσεις. Αντλώντας έμπνευση από την προ-Σωκρατική φιλοσοφία, η Ελένη εξηγεί το πώς οι αρχαίοι αντιλαμβάνονταν την αρμονία μεταξύ των ανθρώπων και της φύσης: μια αρχή που διαμόρφωσε τον σχεδιασμό του Costa Navarino, όπου εκατοντάδες αρχαία ελαιόδεντρα μεταφυτεύθηκαν προσεκτικά κατά τη διάρκεια των έργων κατασκευής.

Η εμπειρία υπερβαίνει τα όρια της ιστορικής διάλεξης. Καθώς η Ελένη μοιράζεται την αριστοτελική διδαχή που λέει πως «η ευτυχία είναι το νόημα και ο σκοπός της ζωής», αποκαλύπτει πως οι Αρχαίοι Έλληνες δεν θεωρούσαν την ευεξία ως ένα ατομικό επίτευγμα αλλά ως το αποτέλεσμα συλλογικής αρμονίας. Ο ίδιος ο προορισμός ενισχύει αυτές τις αρχές, με το Costa Navarino να συνεργάζεται και με εκπαιδευτικούς οργανισμούς. Ολοκληρώνοντας την ξενάγηση, ο περίπατος γίνεται κάτι περισσότερο από ένα απλό περπάτημα: λειτουργεί σαν ένα ταξίδι εσωτερικής αναζήτησης, καλώντας τους ταξιδιώτες να συλλογιστούν διαχρονικές αρχές που εξακολουθούν να προσφέρουν καθοδήγηση για την επίτευξη μιας υγιούς και ειρηνικής ζωής. RH costanavarino.com

2

BODY

A longevity cooking class on Ikaria

“The New York Times called Ikaria the place where people forget to die. I like to say that it’s the place where people remember how to live!” says Diane Kochilas, a celebrated Greek chef and expert on Mediterranean cuisine.

The island is one of the world’s Blue Zones – regions where people live longer and healthier lives than average – and this remarkable longevity is largely attributed to diet and lifestyle, offering parallels with ancient Greek traditions of health, nourishment and balance.

Diane shares these secrets through week-long immersive retreats where participants learn to prepare traditional Ikarian dishes that promote vitality and wellness. Her teaching embraces fresh, seasonal ingredients, nutrient-rich meals and a focus on plant-based foods such as beans, greens and olive oil – staples that have sustained the islanders for generations. Whether foraging for herbs or exploring naturopathy, participants will discover how food weaves through every aspect of Ikarian life.

During the retreat, Diane emphasises the connection between food and wellbeing, drawing on the ancient Greek belief that proper nourishment is a key component of longevity. And your stay isn’t all spent stove-side, either: there are also trips to local beekeepers and winemakers, even a visit to a traditional village feast. At the time of going to print, there were still dates available for June and August/September 2025, as well as plenty of 2026 options. IR dianekochilas.com

Σώμα: Ένα μάθημα μαγειρικής για μακροζωία στην Ικαρία

«Οι New York Times αποκάλεσαν την Ικαρία το μέρος όπου “οι άνθρωποι ξεχνούν να πεθάνουν”. Μου αρέσει να λέω πως είναι το μέρος όπου οι άνθρωποι θυμούνται πώς να ζουν!» λέει η Νταϊάνα Κόχυλα, βραβευμένη Ελληνίδα σεφ και ειδική στη μεσογειακή κουζίνα. Η Ικαρία αποτελεί μία από τις Μπλε Ζώνες του πλανήτη – περιοχές όπου ο κόσμος ζει περισσότερο και καλύτερα από τον μέσο όρο – και η αξιοσημείωτη μακροζωία της αποδίδεται σε μεγάλο βαθμό στη διατροφή και τον τρόπο ζωής, έχοντας αρκετά κοινά με αρχαίες παραδόσεις όπως η υγεία, η θρέψη και η ισορροπία.

Η Νταϊάνα μοιράζεται αυτά τα μυστικά κατά τη διάρκεια ολιστικών αποδράσεων μίας εβδομάδας, όπου οι συμμετέχοντες μαθαίνουν να μαγειρεύουν παραδοσιακά ικαριώτικα πιάτα που προάγουν την ζωτικότητα και την ευεξία. Τα μαθήματά της βασίζονται σε φρέσκα, εποχιακά υλικά, θρεπτικά γεύματα και φυτικές τροφές όπως όσπρια, λαχανικά και ελαιόλαδο: βασικά συστατικά με τα οποία μεγάλωσαν γενιές στο νησί. Είτε αναζητούν μυρωδικά είτε ανακαλύπτουν τη φυσιοπαθητική, οι συμμετέχοντες ανακαλύπτουν πώς το φαγητό είναι συνυφασμένο με κάθε πτυχή της ικαριώτικης ζωής.

Καθ’ όλη τη διάρκεια του retreat, η Νταϊάνα δίνει έμφαση στη σύνδεση τροφής και ευζωίας, αντλώντας έμπνευση από την αρχαία πεποίθηση πως η σωστή θρέψη αποτελεί βασικό παράγοντα της μακροζωίας. Η διαμονή σας, βέβαια, δεν θα περιοριστεί στην κουζίνα, καθώς προβλέπει επισκέψεις σε ντόπιους μελισσοκόμους και οινοπαραγωγούς, ακόμη και συμμετοχή σε παραδοσιακά πανηγύρια.

Τη στιγμή της εκτύπωσης του περιοδικού, υπήρχαν ακόμη διαθέσιμες ημερομηνίες για τον Ιούνιο, τον Αύγουστο και τον Σεπτέμβριο του 2025, καθώς και μεγάλη διαθεσιμότητα για το 2026. IR dianekochilas.com

«Μου αρέσει να λέω πως [η Ικαρία]
είναι το μέρος όπου οι άνθρωποι
θυμούνται πώς να ζουν!»





YOUR TRUSTED PARTNER IN CYPRUS REAL ESTATE

Our dedicated and expertise team is committed to helping clients navigate the dynamic Cyprus property market, whether they're looking to buy, sell, or invest in real estate.

With a deep understanding of the local market, we tailor our services to meet your specific needs.

Trust our expertise to guide you in finding your ideal property in Cyprus, ensuring a seamless and rewarding experience.



From: **€159.000 +VAT**
Delivery Date: MAY 2026
Area: Dromolaxia, Larnaca



From: **€146.000 +VAT**
Delivery Date: SEPTEMBER 2026
Area: Vergina, Larnaca



From: **€145.000 +VAT**
Delivery Date: JUNE 2026
Area: Harbor, Larnaca



From: **€140.000 +VAT**
Delivery Date: MAY 2025
Area: Faneromeni, Larnaca



From: **€230.000 +VAT**
Delivery Date: NOVEMBER 2026
Area: Harbor, Larnaca



CONTACT:

Tel: +357 24 24 24 61
admin@pluswiseestates.com
www.pluswiseestates.com

3

SOUL

A wellness retreat on Kea

On one of the lesser-known Cyclades islands, Kea Retreat offers a transformative wellbeing experience based on the traditions of ancient Greece. Located near the village of Orkos, just a few steps from Psathi Bay, this peaceful sanctuary combines modern wellness practices with the traditional principles of balance, mindfulness and rejuvenation, and Hippocratic philosophy emphasising the importance of a balanced life, connection to nature and holistic health.

Schedules for the week-long retreats are designed to nourish the soul, combining yoga, meditation and walks that echo the sacred connections forged between the ancient Greeks and their natural environment. Here, amid landscapes scented with rosemary and wild thyme, visitors can disconnect from the stresses and demands of modern life in order to reconnect with themselves.

There are luxurious pampering opportunities, too. Alongside the dreamy pool overlooking the beach, the menu of spa treatments is inspired by ancient therapies, including olive oil massages and herbal remedies to promote physical and mental restoration. And you'll also eat well, courtesy of Lygaria, the farm-to-table retreat restaurant. IR kearetreat.com

The spa treatments are inspired by ancient therapies



Ψυχή: Ένα wellness retreat στην Κέα

Σε ένα από τα λιγότερο γνωστά νησιά των Κυκλάδων, το Kea Retreat προσφέρει μια μεταμορφωτική εμπειρία ευεξίας εμπνευσμένη από τις παραδόσεις της Αρχαίας Ελλάδας. Κοντά στο χωριό Ορκός, λίγα μόλις βήματα από την παραλία Ψαθί, αυτό το γαλήνιο καταφύγιο συνδυάζει σύγχρονες πρακτικές ευεξίας με τις αρχαίες αξίες της ισορροπίας, της επίγνωσης και της αναζωογόνησης, καθώς και την ιπποκρατική φιλοσοφία που εστιάζει στη σημασία μιας ισορροπημένης ζωής, της επαφής με τη φύση και της ολιστικής υγείας.

Τα προγράμματα των retreat με εβδομαδιαία διάρκεια είναι σχεδιασμένα να θρέψουν την ψυχή συνδυάζοντας γιόγκα, διαλογισμό και περιπάτους που αντανakλούν την ιερή σύνδεση των Αρχαίων Ελλήνων με το φυσικό τους περιβάλλον. Εδώ, μέσα σε φυσικά τοπία με άρωμα δεντρολίβανου και αγρι-οθύμαρου, οι επισκέπτες μπορούν να αποσυνδεθούν από το στρες και τις απαιτήσεις της σύγχρονης ζωής προκειμένου να επανασυνδεθούν με τον εαυτό τους.

Δεν λείπουν, βέβαια, οι ευκαιρίες να αφεθείτε στην καλοπέραση. Εκτός από την ονειρεμένη πισίνα με θέα την παραλία, το μενού του spa εμπνέεται από τις αρχαίες θεραπείες, περιλαμβάνοντας μασάζ με λάδι ελιάς και φυτικά βάλσαμα που προάγουν τη σωματική και πνευματική αποκατάσταση. Και εννοείται πως θα φάτε καλά, χάρη στη Λυγαριά, το farm-to-table εστιατόριο του retreat. IR kearetreat.com

Made in Cyprus

Άρωμα Κύπρου

Championing the island's curiosities and culture

Εξυμνώντας τις ιδιομορφίες και τον πολιτισμό του νησιού

✦ *Eleni Phillipou & Matt Glasby*



Dome in Nature

On a pretty mountainside overlooking Larnaca, Dome in Nature is a lavish new glamping retreat promising a unique blend of beautiful views and luxury. Located in Vavatsinia village's pine tree forests and run by eco-conscious owners, it gives guests the chance to unwind in the wild just 50 minutes' drive from the city.

The dome offers panoramic vistas from a huge window and a pentagonal skylight for stargazing, plus two queen-sized beds, a kitchen, fireplace and Wi-Fi for comfort. Outside, a firepit and BBQ mean you can dine al fresco whenever you like. Wake up to the fresh mountain air, and the feeling of blissful solitude. EP domeinnature.com

Πάνω σε μια όμορφη βουνοπλαγιά που αγναντεύει τη Λάρνακα, το **Dome in Nature είναι ένα πολυτελές νέο glamping retreat που συνδυάζει θέα και πολυτέλεια.** Κρυμμένο μέσα στο πευκόδασος της Βαβατσινιάς, μόλις 50 λεπτά από την πόλη, έχει ιδρυθεί από ιδιοκτήτες με οικολογική συνείδηση, και καλεί τους φιλοξενούμενους να χαλαρώσουν στη φύση. Ο θόλος προσφέρει πανοραμική θέα από ένα τεράστιο παράθυρο και έναν πενταγωνικό φεγγίτη, ιδανικό για παρατήρηση αστεριών, καθώς επίσης μεγάλα κρεβάτια, κουζίνα, τζάκι και Wi-Fi. Έξω, μια εστία φωτιάς και το BBQ ενδείκνυνται για να δειπνήσετε στο ύπαιθρο όποτε το θελήσετε. Ξυπνήστε με τον δροσερό βουνίσιο αέρα και απολαύστε την αίσθηση μιας γαλήνιας απομόνωσης. EP domeinnature.com



Red, white and blue

Κόκκινο, λευκό και μπλε

Nevermind red or white – how do you fancy a glass of blue? Capturing the vibrant colour of the sea, Mediterranean Blu is Cyprus's first-ever blue wine – and its hue is entirely natural. Crafted by the family-run Linos Winery in Omodos village, it's an award-winning creation made from 99 per cent xynisteri and 1 per cent pure grape juice, and its striking colour comes from anthocyanin, a natural pigment in red grape skins. The result is refreshingly light with flavours of berries, raspberries, lychee and citrus. Pair it with salads, sushi or fruit. EP linoswinery.com

Ξεχάστε το κόκκινο και το λευκό – τι θα λέγατε για ένα ποτήρι μπλε; Το Mediterranean Blu είναι το πρώτο μπλε κρασί της Κύπρου, και η απόχρωσή του είναι εντελώς φυσική. Παρασκευάζεται από το οικογενειακό οίνοποιείο Linos Winery στο χωριό Όμοδος: μια βραβευμένη δημιουργία που αποτελείται από 99% Ξυνιστέρι και 1% αγνό χυμό σταφυλιού. Το εντυπωσιακό χρώμα του οφείλεται στην ανθοκυανίνη, μια φυσική χρωστική στη φλούδα των κόκκινων σταφυλιών. Το αποτέλεσμα είναι ένα δροσιστικό ανάλαφρο κρασί με αρώματα μούρων, σμέουρων, λίτσι και εσπεριδοειδών. Συνδυάστε το με σαλάτες, σουσι ή φρούτα. EP linoswinery.com





Stelana Kliris

The Cyprus film industry is making waves. In 2024, the island had its first feature on Netflix, *Find Me Falling*, directed by South African-Cypriot Stelana Kliris. Now, she is building on that success with *Apart from Her*, currently in post-production. "The experience has been life-changing," says Stelana. "Being able to share your work with a wide audience and contribute to your own developing film industry is very rewarding. It's proof that Cyprus is capable of producing world-class films."

Apart from Her is a romantic drama set in the 1970s between Cyprus and South Africa, and shot entirely in Cyprus. "It explores the refugee and immigrant experience, identity and prejudice and is a story about compassion and humanity," says Stelana.

Financial incentives from the Cyprus Film Commission are drawing international productions to the island. "Cyprus is still largely unexplored territory in the film world," says Stelana. "But we have so many stories to share." EP meraki-films.com

Η κυπριακή βιομηχανία κινηματογράφου ταραίζει τα νερά. Το 2024, το νησί είδε την πρώτη του ταινία στο Netflix με τίτλο *Find Me Falling*, σε σκηνοθεσία της Νοτιοαφρικανής-Κύπριας Στελάνας Κληρή, ενώ η νέα της ταινία, *Apart from Her*, πρόκειται να ολοκληρωθεί σύντομα. «Ήταν μια μεταμορφωτική εμπειρία» λέει η ίδια. «Το να μοιράζεσαι το έργο σου με ένα τόσο ευρύ κοινό και να συμβάλλεις στην αναπτυσσόμενη βιομηχανία του τόπου σου σε αποζημιώνει. Η Κύπρος μπορεί να παράξει ταινίες διεθνούς βεληνεκούς». Γυρισμένο στο νησί, το *Apart from Her* είναι μια ρομαντική δραματική ιστορία που εκτυλίσσεται τη δεκαετία του '70 μεταξύ Κύπρου και Νότιας Αφρικής. «Εξερευνά την προσφυγική εμπειρία, την ταυτότητα και την προκατάληψη, μιλώντας για συμπίνοια και ανθρωπιά». Οι χορηγίες της Κυπριακής Επιτροπής Κινηματογράφου προσελκύουν διεθνείς παραγωγές στο νησί. «Η Κύπρος είναι ακόμη ανεξερεύνητη κινηματογραφικά» λέει η Στελάννα. «Έχουμε όμως τόσες ιστορίες να μοιραστούμε». EP meraki-films.com

Y.
YOLANDA'S
 CHOCOLATIERS



Artisanal excellence in every bite

From hand-painted bonbons to gift hampers, savour the passion and craftsmanship of Nicosia's chocolate experts, Yolanda's Chocolatiers

Yolanda's Chocolatiers is a family-owned chocolate haven based in Nicosia, Cyprus. They specialise in creating beautifully crafted, high-quality chocolates. Each confection is a testament to their passion for perfection, blending the finest ingredients with time-honoured craftsmanship to make chocolates that are as visually stunning as they are indulgent.

The story began in a kitchen filled with love, where Yolanda passed down her pastry-making secrets to her daughter Egli, inspiring a legacy of creativity and tradition. Today, every bonbon they craft tells a story – of passion, creativity and celebration.

From award-winning hand-painted bonbons to luxurious gift hampers, their chocolates are designed for any occasion, creating memories that linger long after the last bite. Shipped globally in weatherproof packaging, Yolanda's Chocolatiers invites you to experience the magic of chocolate through every exquisite piece. Discover more at yolandaschocolatiers.com



Chocolate maestro Egli Stamatou (above) and some of Yolanda Chocolatier's delectable chocolates (top)

Piecing together Cyprus's history

Ενώνοντας τα κομμάτια της ιστορίας της Κύπρου

"Cyprus boasts some of the oldest mosaics, dating back to 300BC," says Loucia Serghiou, a mosaic artist dedicated to preserving this ancient art. In a fast-paced world, Loucia finds solace in piecing together imperfect fragments of marble to create art.

Because marble is not found locally, Loucia imports her materials and collects stones from around the island. "By incorporating local elements and textures, I infuse my work with a deeper connection to the island," she says.

Keeping mosaic-making alive is no easy feat in today's impatient, tech-driven times. In Cyprus, where artists lack formal recognition in the workforce, a creative profession is a labour of love. "Survival depends largely on private interest and deep love for the craft," says Loucia, "both from myself and those who support traditional art forms."

«Η Κύπρος μπορεί να καυχηθεί για μερικά από τα αρχαιότερα μωσαϊκά που χρονολογούνται στο 300 π.Χ.» λέει η Loucia Serghiou, μια καλλιτέχνης μωσαϊκών αφοσιωμένη στη διατήρηση αυτής της αρχαίας τέχνης. Σε έναν κόσμο με ιλιγγιώδεις ρυθμούς, η Loucia βρίσκει τη γαλήνη συνθέτοντας έργα τέχνης από ατελή θραύσματα μαρμάρου.

Καθώς το μάρμαρο δε βρίσκεται εγχώρια, η Loucia εισάγει τα υλικά της, ενώ συλλέγει πέτρες από όλο το νησί. «Ενσωματώνοντας εγχώρια στοιχεία και υφές, δημιουργώ μια βαθύτερη σύνδεση με το νησί στο έργο μου» λέει.

Ωστόσο, η διατήρηση της τέχνης των μωσαϊκών δεν είναι εύκολο εγχείρημα στη σημερινή «ανυπόμονη» εποχή που κυβερνάται από την τεχνολογία. Στην Κύπρο, όπου οι καλλιτέχνες στερούνται επίσημης αναγνώρισης, μια δημιουργική ενασχόληση γίνεται με μεράκι. «Η επιβίωση εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από το ενδιαφέρον και τη βαθειά αγάπη για την τέχνη» λέει η Loucia, «τόσο από εμένα την ίδια όσο κι από εκείνους που στηρίζουν τις παραδοσιακές μορφές τέχνης».





Mosaic artist Loucia Serghiou and her beautiful creations

Η καλλιτέχνις μωσαϊκών
Loucia Serghiou και οι
όμορφες δημιουργίες της



Loucia's techniques remain largely traditional, but she weaves contemporary narratives and aesthetics into her work. "This harmony allows me to honour the past while staying relevant in a modern context," she explains.

Mosaics have long told the story of Cyprus's cultural exchanges and international relationships, and Loucia continues this legacy. "Today the rarity, robustness and longevity of mosaics make them even more precious," she says. For locals, visitors and future generations, they offer a chance to connect with Cyprus's heritage – one marble piece at a time. EP @louciaserghiou

Οι τεχνικές της Loucia παραμένουν κατά βάση παραδοσιακές, παρότι η ίδια υφαίνει σύγχρονες αφηγήσεις και αισθητικές στο έργο της. «Αυτή η αρμονία μου επιτρέπει να τιμώ το παρελθόν, παραμένοντας επίκαιρη σε ένα σύγχρονο πλαίσιο» εξηγεί.

Τα μωσαϊκά αφηγούνται ανέκαθεν την ιστορία των πολιτισμικών ανταλλαγών και των διεθνών σχέσεων της Κύπρου, και η Loucia συνεχίζει αυτή την κληρονομιά. «Σήμερα, η σπανιότητα, στιβαρότητα και μακροζωία των μωσαϊκών τα καθιστούν ακόμη πιο πολύτιμα» λέει η ίδια. Για τους ντόπιους, τους επισκέπτες και τις επόμενες γενιές, προσφέρουν την ευκαιρία σύνδεσης με την κυπριακή κληρονομιά, ένα κομματάκι μαρμάρου τη φορά. EP @louciaserghiou



Dubai gallery Nika Project Space will show Mirna Bamieh's stunning ceramics at VIMA

Η γκαλερί του Ντουμπάι Nika Project Space θα εκθέσει στο VIMA τα εντυπωσιακά κεραμικά της Mirna Bamieh

PHOTO: COURTESY OF NIKA PROJECT SPACE

A real step up

Ένα σπουδαίο καλλιτεχνικό βήμα

For a spot of culture this spring, head to VIMA, Cyprus's first ever contemporary art fair. Taking place in Limassol from 16-18 May, VIMA means "step" or "podium" in Greek.

The aim is to build bridges with neighbouring countries while providing a platform for local talent. And what talent. Co-founders Edgar Gadzhiev, Lara Kotreleva and Nadezhda Zinovskaya say, "Local galleries are already doing incredible work to promote artists, encourage dialogue and engage viewers. We want VIMA to build on these efforts."

Set in an old winery looking over the Mediterranean, VIMA will feature participants from four continents, with a special off-site project by Paris-based curator Ludovic Delalande. But the real draw is the chance to give Limassol favourites such as The Edit Gallery and Eins their moment in the sun. MG.vima.art

Για μια πολιτιστική έξοδο, κατευθυνθείτε στο VIMA: την πρώτη έκθεση σύγχρονης τέχνης στην Κύπρο, που πραγματοποιείται στη Λεμεσό από τις 16 έως τις 18 Μαΐου. Στόχος της είναι να «χτιστούν» γέφυρες με γειτονικές χώρες, παρέχοντας παράλληλα ένα «βήμα» σε εγχώρια ταλέντα. Και τι ταλέντα. Οι συνιδρυτές Edgar Gadzhiev, Lara Kotreleva και Nadezhda Zinovskaya λένε: «Οι τοπικές γκαλερί κάνουν απίστευτη δουλειά στην προώθηση καλλιτεχνών, στο να ενθαρρύνουν τον διάλογο και να προσελκύσουν το κοινό. Θέλουμε το VIMA να ενισχύσει αυτές τις προσπάθειες». Η έκθεση θα φιλοξενηθεί σε ένα παλιό οινοποιείο με θέα τη Μεσόγειο, με συμμετέχοντες από τέσσερις ηπείρους και ένα «εκτός έδρας» έργο από τον επιμελητή Ludovic Delalande στο Παρίσι. Το αληθινό δέλεαρ όμως είναι η ευκαιρία να ανακαλύψει κανείς γκαλερί της Λεμεσού όπως η The Edit Gallery και η Eins. MG.vima.art



Is Your Company a Great Place To Work®?

**Great
Place
To
Work®**

**Certified
2025
CYPRUS**

A workplace built on trust, respect, and fairness isn't just good for employees—it's good for business. Great Place To Work® Cyprus helps organizations like yours create strong cultures and earn globally recognized certifications.

Why Get Certified?

Becoming Great Place To Work-Certified™ is more than an achievement—it's a competitive edge. Certification boosts employee satisfaction, improves retention, and enhances your employer brand, helping you attract top talent and drive success.

How It Works

Great Place To Work® gathers employee feedback and evaluates workplace culture based on trust, leadership, and fairness. You'll gain valuable insights and a roadmap for improvement.

Take the First Step

Ready to build a thriving workplace?

Start your journey today: greatplacetowork.com.cy



Land of gold

Γη από χρυσό και μέλι

and honey

Cypriot honey is among the best in the world – and now Larnaca's Honey Road is helping to entice visitors to discover its remarkable nectar

Το κυπριακό μέλι είναι από τα καλύτερα στον κόσμο – τώρα, ο Δρόμος του Μελιού της Λάρνακας προσκαλεί τους επισκέπτες να γευτούν το νέκταρ της



Nione Meakin



Nicolas Karatzas

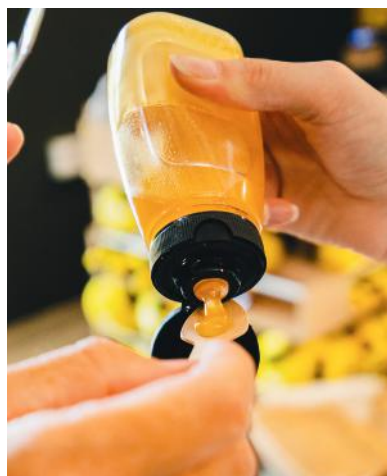
Some of the world's
best honey is made in
the countryside near
Larnaca. Guide Maria
Solomonidou (right)

Μερικά από τα καλύτερα
είδη μελιού παγκοσμίως
παράγονται στην ύπαι-
θρο κοντά στη Λάρνακα.
Η ξεναγός Μαρία Σολο-
μωνίδου (δεξιά)





«Όταν διαβαίνεις
αυτό το μονοπάτι
τον Απρίλη και τον
Μάιο, ακούς μόνο
τον βόμβο των
εντόμων»



On a sun-baked September day, the gardens of Oros Maxaira are filled with the aromatic scents of rosemary, lemon thyme, mint and lavender. I want to know what makes Cyprus honey among the best in the world and, according to guide Maria Solomonidou, the answer lies here in the mountainous terrain of rural Larnaca. Honey is only as good as the nectar the bees collect, and the huge variety of wildflowers, herbs and shrubs that grow in this part of southern Cyprus means they're spoilt for choice. Maria points out the orange blossom, white and yellow jasmine, and damask rose that will bloom in the springtime, a pomegranate tree, a laurel. "When you walk this path in April and May all you can hear is buzzing," she says with a smile.

Oros Maxaira is one of the country's most-renowned honey producers, established more than 40 years ago by Maria's father-in-law Michael Philippou and his brother-in-law Costas Chimonas. It bottles an average of 120 tonnes of its award-winning blossom, thyme and unheated – or "raw" – honey every year from 2,000 "nomadic" hives that are moved across Larnaca depending on what's growing where at any given time. No batch is quite the same, Maria explains. "Even if it's all blossom honey or thyme honey, you can't ask the bees to go to the same flowers they went to before so it's always a little different." She invites me to taste it. The blossom honey

Μια ηλιόλουστη μέρα του Σεπτεμβρίου, οι κήποι του Όρους Μαχαιρά γεμίζουν με τις αρωματικές νότες δεντρολίβανου, λεμονοθύμαρου, μέντας και λεβάντας. Θέλω να μάθω τι καθιστά το κυπριακό μέλι ένα από τα καλύτερα στον κόσμο και, σύμφωνα με την ξεναγό Μαρία Σολομωνίδου, η απάντηση βρίσκεται εδώ, στις ορεινές εκτάσεις της Λάρνακας. Ένα μέλι είναι τόσο καλό όσο το νέκταρ που συλλέγουν οι μέλισσες, και η τεράστια ποικιλία αγριολούλουδων, αρωματικών φυτών και θάμνων που φύονται σε αυτή την πλευρά της νότιας Κύπρου δεν μπορεί παρά να τις «καλομάθει». Η Μαρία δίνει έμφαση στα άνθη πορτοκαλιάς, το λευκό και κίτρινο γιασεμί και το δαμασκηνό ρόδο, που ανθίζουν την άνοιξη, τη ροδιά και τη δάφνη: «Όταν διαβαίνεις αυτό το μονοπάτι τον Απρίλη και τον Μάιο, ακούς μόνο τον βόμβο των εντόμων» λέει χαμογελώντας.

Το Όρος Μαχαιρά είναι ένας από τους πλέον ξακουστούς παραγωγούς μελιού της χώρας. Την επιχείρηση ίδρυσε πριν από 40 χρόνια ο πεθερός της Μαρίας, Μιχάλης Φιλίππου, με τον γαμπρό του, Κώστα Χειμώνα. Εμφιαλώνονται περίπου 120 τόνοι

Our writer tries
apitherapy
(below right) at
Oros Maxaira

Η αρθρογράφος
μας δοκιμάζει
τη μελισσοθε-
ραπεία (κάτω
δεξιά) στο Όρος
Μαχαιρά



Oros Maxaira bottles an average of 120 tonnes of honey per year

is floral and complex, the thyme subtly savoury. The unheated honey, cloudy and thick, is my favourite. They are all a million miles from bland supermarket varieties.

In rural Larnaca, beekeeping has been a feature of local life for centuries, and its villages, supported by the tourist board, have banded together to promote their heritage and increase understanding and support for traditional honey. The nine villages dotted around the Troodos mountains – Melini, where Oros Maxaira is based, Kato Drys, Kato Lefkara, Lageia, Odou, Ora, Vavla, Vavatsinia and Agioi Vavatsinias – are now known as Larnaca's Honey Road, a collection of stops where visitors can walk bee-themed nature trails, visit “bee hotels” offering shelter to solitary bees, take part in tours and activities, and experience bee festivals.

At Oros Maxaira, visitors can join seasonal workshops or take part in activities including hive inspections and honey extraction. The business is the first and only in Cyprus to offer apitherapy

– the ancient therapeutic practice of inhaling air from a beehive to help treat respiratory conditions such as asthma, bronchitis and hayfever. The air in a hive is cleaner than a surgical theatre, Maria tells me. “Most of the products bees make are antibacterial and especially propolis, a combination of wax, pollen, resin, enzymes and essential oils, which they use to seal and sterilise the hives.” She passes me a breathing mask connected via a filter to a hive so I can try it for myself. I take a gulp of soft, sweet air. Is it doing me good? It feels like it could be.

Maria is pleased that local producers are starting to gain recognition: “When people come here and take part in Honey Road activities they get to know us and our processes. They learn things about honey they never knew, and they start trusting our work and produce. They can see the effort and love we have for our profession.”

Georgia Shoshilou, director of bee and nature centre Ecophys in the nearby village of Vavla, goes further than calling it a profession.



βραβευμένου ανθόμελου, θυμαρίσιου και άθερμου – ή «ωμού» – μελιού κάθε χρόνο, από 2.000 «νομαδικά» μελίσσια που μετακινούνται στην περιοχή της Λάρνακας ανάλογα με το τι φυτρώνει τη δεδομένη χρονική περίοδο. Καμία παρτίδα δεν είναι ίδια, εξηγεί η Μαρία. «Ακόμη κι αν είναι όλο ανθόμελο ή θυμαρίσιο μέλι, δεν μπορείς να ζητήσεις στις μέλισσες να πάνε στα ίδια λουλούδια, άρα πάντα διαφέρει κάπως». Μου λέει να δοκιμάσω. Το ανθόμελο είναι λουλουδάτο και σύνθετο, το θυμαρίσιο ελαφρώς αλμυρό. Το άθερμο μέλι είναι θολό και παχύρρευστο – το αγαπημένο μου. Απέχουν έτη φωτός από τις διάφορες ποικιλίες του σούπερ μάρκετ.

Στην ύπαιθρο της Λάρνακας, η μελισσοκομία αποτελεί κομμάτι της ζωής των ντόπιων εδώ και αιώνες, και τα χωριά της, με την υποστήριξη του Συμβουλίου Τουρισμού, συνεργάζονται προκειμένου να προάγουν την κληρονομιά τους, να διαδώσουν τη γνώση και να ενισχύσουν την υποστήριξη για το παραδοσιακό μέλι. Τα εννέα χωριά που κοσμούν τα βουνά του Τρόodos (Μελίνη, εκεί όπου βρίσκεται το Όρος Μαχαιρά, Κάτω Δρυς, Κάτω Λεύκαρη, Λάγεια,

Οδού, Ορά, Βάβλα, Βαβατσινιά και Αγίοι Βαβασινιάς) είναι πλέον γνωστά ως «ο Δρόμος του Μελιού» της Λάρνακας: μια σειρά από σταθμούς όπου οι επισκέπτες μπορούν να περιδιαβούν θεματικά μονοπάτια, να δουν «ξενοδοχεία μελισσών» που προσφέρουν καταφύγιο σε μοναχικές εργάτριες, να συμμετάσχουν σε ξεναγήσεις και δραστηριότητες και να λάβουν μέρος σε φεστιβάλ μελιού.

Στο Όρος Μαχαιρά, οι επισκέπτες μπορούν να λάβουν μέρος σε εποχιακά εργαστήρια ή δραστηριότητες όπως η επιθεώρηση των κυψελών και η εξαγωγή του μελιού. Είναι η μόνη επιχείρηση στην Κύπρο που προσφέρει μελισσοθεραπεία, την αρχαία πρακτική εισπνοών με αέρα μελισσιών για τη θεραπεία αναπνευστικών παθήσεων όπως το άσθμα, η βρογχίτιδα και η αλλεργική ρινίτιδα. Ο αέρας σε ένα μελίσσι είναι πιο καθαρός από αίθουσα χειρουργείου, μου λέει η Μαρία. «Τα περισσότερα προϊόντα που παράγουν οι μέλισσες είναι αντιβακτηριακά, και ειδικά η πρόπολη, ένας συνδυασμός κεριού, γύρης, ρητίνης, ενζύμων και αιθέριων ελαίων, με την οποία σφραγίζουν και αποστειρώνουν

Costas Stylianos in his protective gear. His wife Georgia Shoshilou (below right)

Ο Κώστας Στυλιανού με τον προστατευτικό του εξοπλισμό. Η σύζυγός του Γεωργία Σώσεϊλου (κάτω δεξιά)





“Beekeeping is a slightly mysterious art,” she tells me, “You have to go and learn from an old beekeeper. Every village in this area has one.” Her husband Costas Stylianou was taught by his godfather some 30 years ago and even now, Costas tells me, he’s still learning.

Kitted out in white beekeeping suits and hats, we make our way slowly across a field where Costas keeps a collection of hives. “You can feed the bees nearly all year round in this area,” he says. “We move our hives in the summer to get the thyme honey in the low, dry areas, but we get honey here too.”

The cotton suit is thick and heavy in the late afternoon sun and since I’m wearing sandals – a rookie error – I have two plastic bags covering my feet. Bees don’t tend to sting unless provoked, but we’re not taking any chances. Costas uses a smoker to blow a plume of smoke towards the hives to calm the bees inside as he lifts the lid and takes out one of the frames that they build honeycomb within. The hexagonal cells –

«Η μελισσοκομία είναι μια κάπως μυστηριώδους τέχνη. Πρέπει να τη μάθεις από έναν παλιό μελισσοκόμο»

τις κυψέλες». Μου δίνει μια μάσκα που συνδέεται μέσω ενός φίλτρου σε ένα μελίσσι, για να δοκιμάσω. Παιρνω μια ανάσα από τον ανάλαφρο, γλυκό αέρα. Τώρα, δηλαδή, μου κάνει καλό; Έτσι φαίνεται.

Η Μαρία χαίρεται που οι ντόπιοι παραγωγοί αρχίζουν να αναγνωρίζονται: «Όταν ο κόσμος έρχεται εδώ και μετέχει στις δραστηριότητες του Δρόμου του Μελιού, γνωρίζουν εμάς και τις διαδικασίες μας, μαθαίνουν πράγματα για το μέλι που δεν ήξεραν και αρχίζουν να εμπιστεύονται τη δουλειά και το προϊόν μας. Βλέπουν τον κόπο και το μεράκι που απαιτεί το επάγγελμά μας».

Η Γεωργία Σώσιλου, διευθύντρια του κέντρου μέλισσας και φύσης Ecophysis στο κοντινό χωριό της Βάβλας, δεν το αποκαλεί καν επάγγελμα: «Η μελισσοκομία είναι μια κάπως μυστηριώδους τέχνη» μου λέει. «Πρέπει να τη μάθεις από έναν παλιό μελισσοκόμο. Κάθε χωριό στην περιοχή έχει έναν». Ο σύζυγός της, Κώστας Στυλιανού, έμαθε από τον νονό του πριν από τριάντα χρόνια, και ακόμη και τώρα, όπως μου λέει, μαθαίνει.

Εξοπλισμένοι με λευκές στολές και καπέλα μελισσοκόμου, διασχίζουμε αργά το χωράφι όπου ο Κώστας φυλάει τα μελίσσια του. «Σε αυτή την περιοχή, οι μέλισσες βρίσκουν τροφή σχεδόν όλο τον χρόνο» λέει. «Το καλοκαίρι, μετακινούμε τα μελίσσια για να βγάλουμε θυμαρίσιο μέλι στις χαμηλές, ξηρές εκτάσεις, αλλά κι εδώ έχει μέλι».

Η βαμβακερή στολή είναι χοντρή και βαριά κάτω από τον απογευματινό ήλιο και, αφού φοράω σανδάλια – λάθος πρωτάρη – έχω τυλίξει τα πόδια μου σε πλαστικές σακούλες. Οι μέλισσες συνήθως δεν τσιμπούν, εκτός αν τις προκαλέσεις, αλλά καλύτερα να μην το ρισκάρουμε. Ο Κώστας χρησιμοποιεί ένα καπνιστήρι για να ρίξει ένα σύννεφο καπνού στα μελίσσια, ώστε να ηρεμήσουν οι μέλισσες καθώς σηκώνει το καπάκι και τραβάει έξω ένα από τα πλαίσια όπου χτίζουν την κηρήθρα. Οι εξαγωνες δομές, εντυπωσιακά συμμετρικές χάρη στην τελειότητα της φύσης, χρησιμεύουν για την αποθήκευση του νέκταρ και της γύρης και το μεγάλωμα των μικρών.



**The hexagonal
cells are awesome
in their perfect
natural precision**



Our writer gets kitted out. The frames used to build honeycomb (left)

Η αρθρογράφος Νίονη φοράει τον εξοπλισμό της. Τα πλαίσια που χρησιμοποιήθηκαν για την κατασκευή της κηρήθρας (αριστερά)

awesome in their perfect natural precision – are where bees store nectar and pollen and raise their babies. He points out the cells sealed over with wax, where larvae are growing, and those filled with nectar.

Most of the honey produced by Ecophysis is harvested in August, while from September to November Costas and his team are busy bottling. Back at the centre he shows me how the honeycomb is scratched, then warmed in an oven before being put into an extractor, which spins the honey out of the frames before it's taken by pump to the tanks. We peer into the tanks, which are filled to the brim with fresh, pure, unctuous honey. A worker bee can produce just a twelfth of a teaspoon of honey in its short life, so we must be looking at the hard work of thousands of bees. "Want to try?" Costas asks, a spoon poised over the surface of the tank. I don't need asking twice.

✍️ Cyprus Airways flies to Larnaca

Μου δείχνει τις κηρήθρες που έχουν σφραγίσει με κερί, όπου μεγαλώνουν οι προνύμφες, και όσες είναι γεμάτες με νέκταρ.

Το περισσότερο από το μέλι που παράγει το Ecophysis συλλέγεται τον Αύγουστο, ενώ από τον Σεπτέμβριο ως τον Νοέμβριο, ο Κώστας και η ομάδα του απασχολούνται με την εμφιάλωση. Πίσω στο κέντρο, μου δείχνει πώς ξύνεται η κηρήθρα, έπειτα θερμαίνεται σε φούρνο, και στη συνέχεια τοποθετείται σε μελιτοεξαγωγή που βγάζει το μέλι με φυγοκέντρηση, προτού μεταφερθεί με αντλία στις δεξαμενές. Ρίχνουμε μια ματιά: οι δεξαμενές ξεχειλίζουν με φρέσκο, αγνό, κολλώδες μέλι. Μια εργάτρια μέλισσα παράγει μόλις 1/12 κουταλάκι του γλυκού μέλι στη σύντομη ζωή της, άρα έχουμε μπροστά μας τη σκληρή δουλειά χιλιάδων μελισσών. «Θέλεις να δοκιμάσεις;» με ρωτάει ο Κώστας με το κουτάλι ήδη πάνω από την επιφάνεια της δεξαμενής. Δε χρειάζεται να ρωτήσει δύο φορές.

✍️ Η Cyprus Airways πετάει στη Λάρνακα



Best of Cyprus

Where to go and what to see on this idyllic Mediterranean island

Ancient wine meets modern luxury

Discover the world of fine Cypriot wine at Oenou Yi Winery, located in Omodos village, Limassol. Enjoy unforgettable wine tasting experiences, stroll through vineyards, indulge in private winery tours and savour exclusive wines paired with farm-to-table delights from local artisans. Whether you're celebrating a special occasion or simply enjoying life's moments, Oenou Yi Winery invites you to explore their collection, learn about their winemaking process and find your new favourite wine today! For more information visit

oenouyiwine.com, call **+357 25 446 000** or email **bookings@oenouyiwine.com**



OENOU YI



The perfect seaside venue

Since its inception in 2013, Galu Seaside has become the go-to venue for unforgettable events. Whether you're planning a wedding, christening, corporate party or a milestone celebration, our stunning seaside location provides the perfect setting. Located on Larnaca's Oroklini beachfront, we're easily accessible from all surrounding cities. With customisable catering options from our renowned chefs and dedicated staff, Galu ensures that every detail is tailored to your vision, creating memories that will last a lifetime. Visit **galuseaside.com**, follow us on facebook/instagram **@galuseaside**



The newly renovated Ajax Hotel

This sleek city retreat boasts modern design and is the epitome of cosmopolitan hospitality. Nestled in the vibrant heart of Limassol, moments from the picturesque seafront promenade, this four-star gem offers 172 rooms, an exquisite spa, an array of indulgent amenities and superb venues for a successful corporate function or event. Whether you're in town for leisure or business, immerse yourself in the embrace of Ajax Hotel. Join us to bask in a warm, welcoming atmosphere and discover the unparalleled charm of Limassol! Book your next stay with promo code: CYSAJAX1. ajaxhotel.com



Wolfgang's Limassol Cyprus

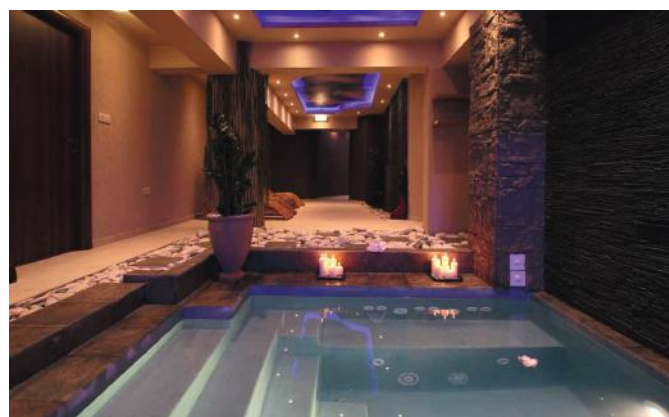
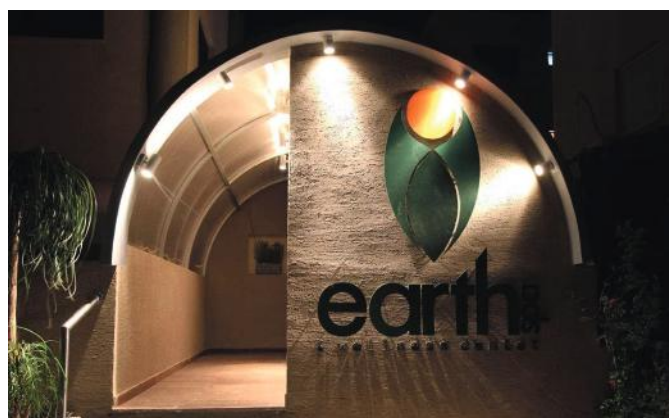
Savour world-class cuisine at the Limassol outpost of this famous steak restaurant

Taking the leap in the beautiful Mediterranean island of Cyprus, Wolfgang's Steakhouse Limassol is the first location of the renowned American steakhouse in Europe. Bringing in four decades of experience, Wolfgang's Steakhouse is ecstatic to share its craft with Limassol's vibrant metropolitan city.

The warm atmosphere with its dark wood interiors and mosaic artwork combined with the traditional steakhouse menu adds a different flavour to the Cyprus dining scene.

Being the first of its kind in Europe, we have a mission to educate and be ambassadors of the brand. Serving exclusively USDA PRIME grade quality meats, DRY AGED in house with our proprietary ageing process. Wolfgang's Steakhouse is an international brand with restaurants around the world and has now set up its new location in Cyprus. Wolfgang Steakhouse is delighted to make Limassol our new home. Reserve your table today: **+357 25 944004** or visit **wolfgangsteakhouse.com.cy**

- Wine Spectator Award of Excellence 2021-2024
- Wiz Guide 50 Best Restaurants in Cyprus 2022-2023
- Estia Awards Silver Best International Restaurant 2024
- Estia Award Gold Best in Service and Experience 2023
- Open Table Most Booked in Cyprus



Escape to a world of tranquility, luxury and indulgence

Your escape from the ordinary begins at
Earth Spa & Wellness Center

Our holistic treatments and therapies are truly unique, designed to indulge your senses and heal your inner self. Our spa will revitalise your soul and unite your mind and body with the nature around you.

What makes Earth Spa and Wellness Center so special is the place itself. A unique and magical environment awaits you through exquisite decoration in all our rooms – from the exotic jacuzzi room to the hammam room with waterfalls. Specially designed lighting, ethereal scents and soothing organic tea come together to complete this sensory journey.

Treat yourself to a relaxing day either alone or with your partner or friend. We offer packages for hen parties, weddings, birthdays and more. Choose from one of our packages online or ask our therapists to arrange a tailor-made spa day just for you.

A day with us can free your mind. Book your visit when you land at +357 24 658 808, on WhatsApp +357 99873885 or visit **earthspa.com.cy** for more information.



The Ethos

Shining a spotlight on the most dynamic businesses across Cyprus

It's a dog's life in Cyprus

Mount Olympus Kennel is the premier destination for discerning dog owners seeking top-tier boarding and training services. Our state-of-the-art, fully licensed facility in Nicosia reflects our unwavering passion and commitment to canine care.

Why choose Mount Olympus Kennel?

- **Officially licensed & vet-approved:** We are proud to operate with a registered veterinary license, ensuring the highest standards of health and safety for your pet.
- **Exceptional facilities:** Each spacious suite features indoor and outdoor areas, providing comfort and freedom. Our large, secure paddocks allow dogs to play and explore safely.
- **Qualified training:** Led by expert trainers, we offer customised obedience and behavioural programs to meet your dog's needs.
- **Qualified 24/7 supervision & care:** Your pet's well-being is our top priority, with round-the clock monitoring by our dedicated team.
- **Easy online booking:** Planning a summer trip? Reserve your dog's suite in advance through our user-friendly website.

At Mount Olympus Kennel, we don't just care for dogs – we celebrate them. Visit us for a tour, enjoy a coffee at our on-site café, and discover the pinnacle of pet hospitality.

For reservations & more information: **+357 9933 1212**
mountolympuskennel.com.cy

Excellence in women's health & fertility

At ISIS Clinic, we provide high-quality healthcare, offering exceptional gynaecology, maternity and fertility services in Cyprus. As a leader in IVF and fertility treatments, we specialise in IVF, egg freezing, advanced surgical techniques and personalised prenatal care. Our expert doctors, midwives and the largest team of embryologists in Cyprus ensure safety, comfort and the best possible outcomes. With cutting-edge technology and a patient-first approach, we are committed to supporting every woman on her journey to motherhood.

"Where families begin."

Trust us for excellence in women's health.
 Visit isisclinic.com, +357 22 25 5000



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 national 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**

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



**THE FIRST IMPRESSION
IS ALWAYS RIGHT.**

COFFEE SOLUTIONS FOR LASTING RELATIONS.

When you start a meeting with a new customer or partner, the first seconds are key. We provide tailored solutions for unforgettable coffee moments. Your talent does the rest.

Call 96 300 277 to book
a **two week** Memento Machine free trial.

NESPRESSO
PROFESSIONAL



Revolutionizing global digital currency payments

Empowering businesses with swift, seamless, and secure payment technology

Digital currencies are reshaping how the world transacts, offering faster, more secure, and completely borderless payment options. Gaining traction across various industries, they are revolutionizing traditional financial systems, enabling businesses and individuals to connect in once unimaginable ways. This shift is not just about adopting new technology - it's about embracing a more innovative and financially inclusive future.

From reducing transaction fees to eliminating delays, digital currencies create new possibilities for global eCommerce. For businesses, this means expanding into untapped markets, catering to tech-savvy customers, and operating with unmatched efficiency. For travelers, it provides simpler,

faster transactions without the hassle of currency exchange or fluctuating conversion rates. Digital assets are becoming the universal language of payments, empowering users in emerging markets and across global borders.

Behind this transformation are breakthrough technologies and platforms that make digital transactions accessible and reliable. Zota, a global payment gateway technology provider, is paving the way for businesses to integrate alternative payment methods into their systems effortlessly. By leveraging innovative tools like Zota's, companies can stay ahead of emerging trends, providing customers with the convenience and security they expect in the ever-evolving world of payment technology.

Digital currencies set new standards

for speed, security, and global reach, as evidenced by the increasing number of businesses adopting them into their payment systems. Whether purchasing a product online, paying for services abroad, or simply transferring funds, society is undeniably moving toward a more connected, borderless economy.

With pioneers like Zota driving the change, businesses and consumers alike will reap the benefits of this payment revolution. Ready to get on board? Scan the QR code to learn more!



zota

12

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

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

Paris
Παρίσι

Milan
Μιλάνο

Venice
Βενετία

Barcelona
Βαρκελώνη



Cyprus

Κύπρος

Preveza
Πρέβεζα

Skiathos
Σκιάθος

Athens
Αθήνα

Rhodes
Ρόδος

Beirut
Βηρυτός

Tel Aviv
Τελ Αβίβ

Dubai
Ντουμπάι

SOME ROUTES ARE SEASONAL. PLEASE CHECK CYPRUSAIRWAYS.COM



Get your EASA
professional
licenses with us!

Cyprus Airways Flying Academy, an EASA Certified Approved Training Organization (ATO), offers you the opportunity to get unparalleled training to the Airline standards.



MAKE YOUR
DREAM
COME TRUE!

REGISTER NOW.


cyprus
airways

FLYING ACADEMY

Airline news

Τα νέα μας

See Venice in all its
glory this summer

Γνωρίστε την όμορφη
Βενετία αυτό το καλοκαίρι



Summer loving – check out our top new routes

Λάτρεψτε του
καλοκαιριού
– δείτε τους
νέους μας
προορισμούς

As the sun begins to bring some much-needed warmth, Cyprus Airways is excited to announce our summer routes, including a brand-new connection between Larnaca and Venice, Italy's majestic Floating City. We will also have more frequent flights to Athens, Dubai and Tel Aviv, and improved connections with Barcelona, Paris, Milan and Beirut. And, because no summer would be complete without the opportunity to visit sunny Greek destinations, we will also offer routes to Skiathos, Preveza and Rhodes. The only question is, where will we take you this summer?

Με τον ήλιο πια να μας ζεσταίνει πιο πολύ, η Cyprus Airways ανακοινώνει τους καλοκαιρινούς προορισμούς της, συμπεριλαμβανομένης μιας νέας σύνδεσης μεταξύ Λάρνακας και Βενετίας, της θαυμαστής ιταλικής πλωτής πόλης. Θα έχουμε επίσης πιο συχνές πτήσεις προς Αθήνα, Ντουμπάι και Τελ Αβίβ, καθώς και καλύτερες συνδέσεις με Βαρκελώνη, Παρίσι, Μιλάνο και Βηρυτό. Και, επειδή από το καλοκαίρι δε θα μπορούσαν να λείπουν οι ηλιόλουστοι ελληνικοί προορισμοί, αναμένετε πτήσεις προς Σκιάθο, Πρέβεζα και Ρόδο. Εσείς πού θα ταξιδέψετε φέτος το καλοκαίρι;



Celebrating? Check out our exclusive food and drink offers on page 79

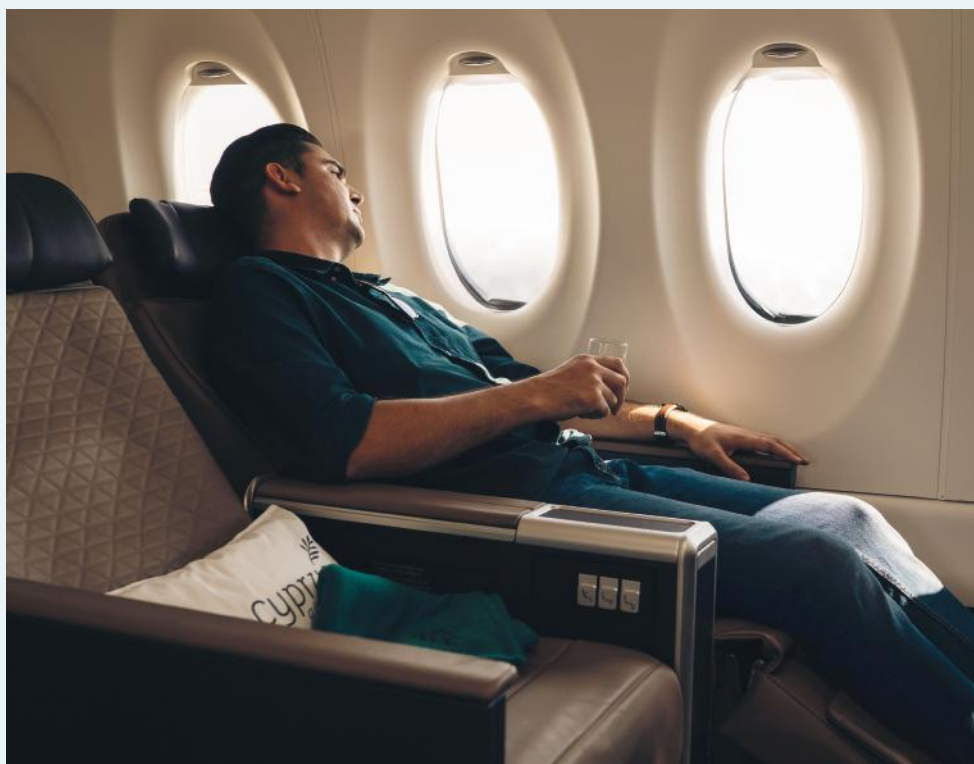
Γιορτάζετε κάτι; Δείτε τις προσφορές μας σε φαγητό και ποτό στη σελίδα 79

A personal touch

Μια προσωπική πινελιά

There's nothing like a real Cypriot welcome – and we take pride in offering just that with our Cyprus Airways Business Class experience. Alongside exceptional service, Business Class passengers also receive a carefully curated comfort kit designed to make them feel at home. It includes a luxurious embroidered blanket and pillow, and even a welcome card from our CEO – just some of the ways we ensure you have happy, lasting memories of your journey.

Δεν υπάρχει τίποτα σαν το κυπριακό καλωσόρισμα και το προσφέρουμε απλόχερα στη business class της Cyprus Airways. Σε συνδυασμό με κορυφαίες υπηρεσίες, στους επιβάτες της πρώτης θέσης παρέχουμε επίσης ένα προσεγμένο comfort kit, σχεδιασμένο για να τους κάνει να αισθανθούν σαν στο σπίτι τους. Περιλαμβάνει μια πολυτελή κεντητή κουβέρτα και ένα μαξιλάρι, κι ακόμη μια κάρτα καλωσορίσματος από τον CEO μας – ώστε οι όμορφες αναμνήσεις σας από το ταξίδι να διαρκέσουν για πάντα.

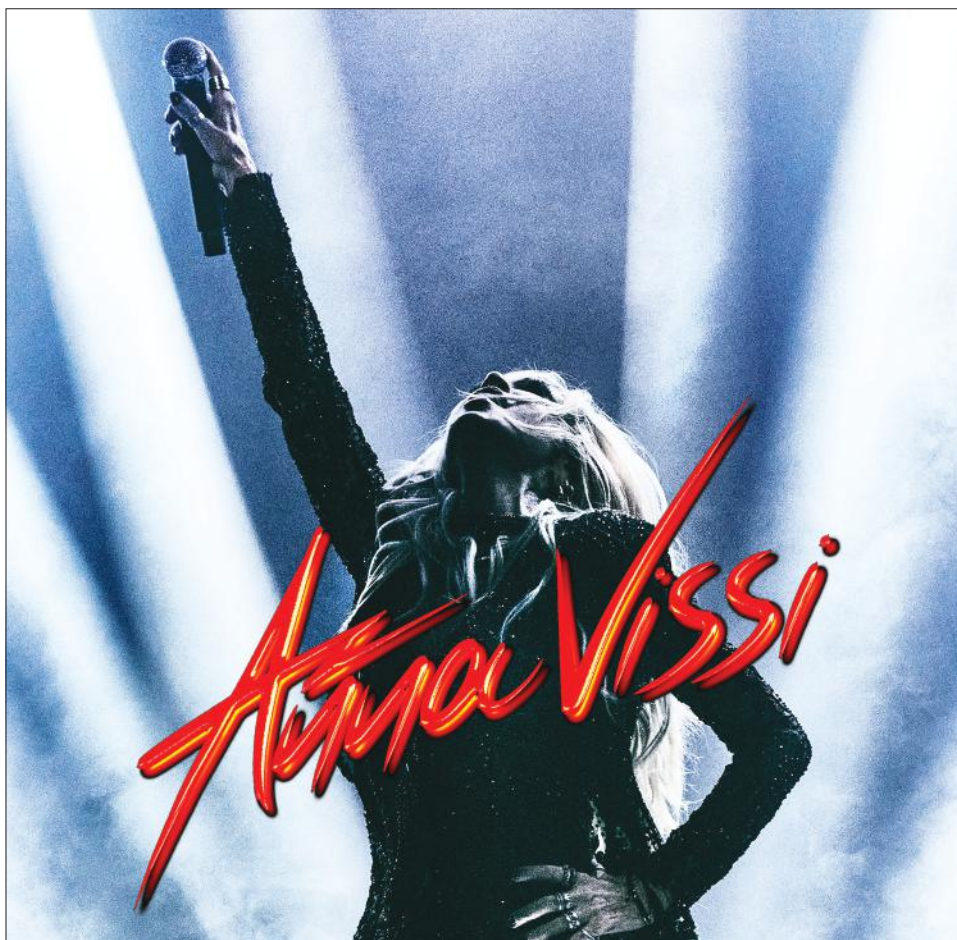


Paw-some service

Τετράποδοι επιβάτες

At Cyprus Airways we understand that your pet is an important member of your family, so their wellbeing when travelling is paramount. We provide exceptional service for all our passengers – human and animals alike – so whether your pet is travelling with you in the cabin, or in our specially equipped cargo hold, you can rest assured they'll experience the highest standards of comfort and care.

Στη Cyprus Airways, κατανοούμε πως το κατοικίδιό σας αποτελεί ένα σημαντικό μέλος της οικογένειάς σας, γι' αυτό η άνεση και η ασφάλειά του είναι υψίστης σημασίας όταν ταξιδεύει μαζί σας. Παρέχουμε κορυφαία φροντίδα σε όλους τους επιβάτες μας – ανθρώπους και ζώα – ώστε, όταν το κατοικίδιό σας ταξιδεύει μαζί σας στην καμπίνα ή στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο φόρτωσης, να μένετε ήσυχοι πως απολαμβάνει τις υψηλότερες προδιαγραφές άνεσης και περιποίησης.



ΛΑΡΝΑΚΑ
ΑΕΚ ARENA

4 & 5
ΙΟΥΛΙΟΥ

Ώρα έναρξης:
21:00

ΠΑΡΑΓΩΓΗ

GALAXIAS
PRODUCTIONS

PR

ΠΡΟΠΩΛΗΣΗ

ticketmaster®.cy | ACS | 7777 7040

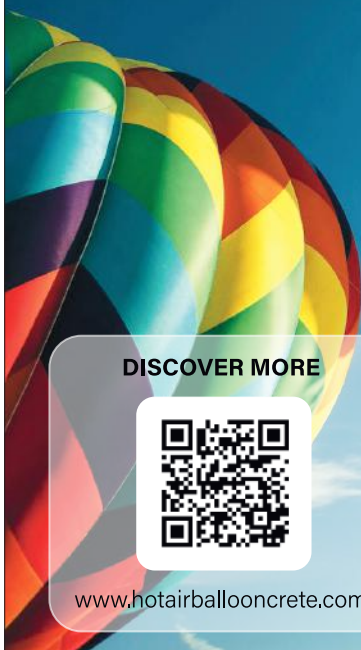
Unique
HOT AIR BALLOON
RIDES OVER GREECE


VIVA let's fly
BALLOONING GREECE

DISCOVER MORE



www.hotairballooncrete.com





ANANEOSIS

MEDICAL REJUVENATION CLINIC

• nature • science • medicine

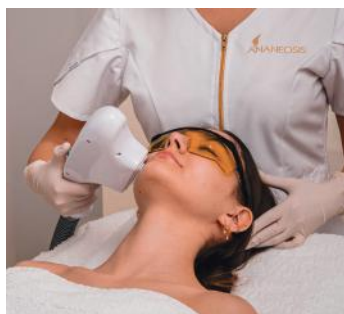
By Dr Katerina Pattichis

Your transformative rejuvenation journey starts at ANANEOSIS Medical Rejuvenation Clinic, where we specialise in Regenerative Aesthetic Medicine, offering advanced treatments for face, body, hair, and intimate health, to restore and revitalise your natural beauty.

As pioneers in Cyprus, we use cutting-edge therapies such as exosomes, polynucleotides (PDRN), and PRP to stimulate cellular regeneration, enhance skin health, and combat signs of ageing.

Our personalised approach ensures each treatment is tailored to individual needs, promoting natural results with minimal downtime.

Led by the visionary and compassionate Dr Katerina Pattichis, our experts at ANANEOSIS Clinic are committed to combining medicine, science and aesthetics to help you achieve radiant, youthful skin with long-lasting effects.



Clinic address:

8 Takitou Street
3075 Limassol
Cyprus
www.ananeosis.com.cy

Contact numbers:

T +357 25 347 347
F +357 25 374 343
M +357 99 806 868
E reception@drpattichis.com





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*

€3

M&M's Peanut 150g

€5



Cold drinks

Coca-Cola

Original, Zero 330ml

€3

Sprite

330ml

€3

Mineral water

500ml

€2

Sparkling water

250ml

€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



Kids' 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



Branded products

Model aircraft



Neck pillow



Suitcase cover



Shopping bag



Cyprus. Personalised 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



Products & gifts



€29

€32

Oliver Weber

Twice ear studs

Featuring crystals and cream-coloured pearls, these elegant ear studs make a beautiful gift and a timeless fashion statement.

€29

Oliver Weber

Simple pendant

This pendant is perfect for any occasion. Rhodium-plated and set with a white crystal, it features a 39cm chain with a 4cm extension.

€32



€129

€99

OCEAN GHOST NET

Watches made from recycled fishing nets

The Ocean Ghost Net collection is Picto's newest project. Each watch case is crafted from fishing nets recovered from the ocean, helping to reduce plastic pollution and prevent marine mammals from becoming entangled.

Watch case 40mm, composed of 70% nylon plastic from recycled fishing nets and 30% glass fibre

Strap 100% recycled plastic with black stainless steel buckles

Movement Citizen Miyota movement

Water resistance 5 ATM/ 50 metres

Weight Only 32g

Exclusive Amir Buhadana

These fragrances by Amir Buhadana are exclusively available onboard Cyprus Airways flights. Buhadana, who has worked for numerous international brands, has created our onboard fragrance to celebrate Cyprus and capture what inspires him every time he visits.



Imagination

A refreshing scent with top notes of lemon and base notes of patchouli.

€119



Emily's Secret

With unique notes of musky flowers and soft spices, this fragrance exudes sexiness.

€89



Ombre No.5

Top notes of jasmine and rose with a finish of lilac, heliotrope and blackberry.

€99



Clean Mood

A refreshing blend of lemon, bergamot, jasmine and rose with musky notes.

€99



Old Passion

A deep fragrance of wood, musk and amber, with vanilla and cedar adding warmth.

€129



Majestic

A delicate fragrance with notes of vanilla and musk, jasmine and rose.

€99



Ombre

A woody scent with apple and black pepper plus notes of vanilla, oud and marjoram.

€139

MAKE YOUR
DREAM WEDDING
A REALITY



AYIA NAPA
MARINA by **ΟΓΑ**

T: +357 23 300 500 | events@marinaayianapa.com | MarinaAyiaNapa.com

Over 20,000 cruises online
Worldwide destinations and exclusive
cruise deals from Greece & Cyprus



& many more of your favourite cruise lines


We are giving away
€5000

Win vouchers for your next cruise.
Every participant will receive a discount, even if you are not a voucher winner.
Follow our 3 easy steps to enter the draw.

The vouchers cannot be redeemed for cash and are not transferable - Full Terms & Conditions available at www.cruise.com.cy/breezecom

-  1. Take a photo of this advert
-  2. Save this number: +357 99 980605
-  3. Send us the photo via WhatsApp 

www.cruise.com.cy
Tel: 8000 4242