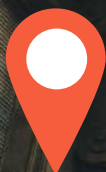


HiSky

magazine



Paris

48°51'29.6"N 2°17'40.2"E

Londra

**Celebra tradiție britanică
împlinește 150 de ani**

150 years of the Pearly
Kings and Queens

București

**Scena gastronomiei: Noua
Bucătărie Românească**

Cutting-edge cuisine in
the Romanian capital

Paris

**Adresele de neratat în
Orașul Luminilor**

Our ultimate guide to
the City of Light



CONSTANTINOU BROS

HOTELS

PAFOS CYPRUS

Find beauty and relaxation
at one of our luxury hotels in
the picturesque town of Pafos

**Book now to guarantee
a holiday like no other**

reservations@cbh-cyprus.com

Tel: +357 2696 4500



cbh-cyprus.com



CONSTANTINOU BROS
ASIMINA SUITES HOTEL
PAFOS CYPRUS



CONSTANTINOU BROS
ATHENA BEACH HOTEL
PAFOS CYPRUS



CONSTANTINOU BROS
ATHENA ROYAL BEACH HOTEL
PAFOS CYPRUS



CONSTANTINOU BROS
PIONEER BEACH HOTEL
PAFOS CYPRUS

Bun venit

Welcome



În cea de-a cincea vară a călătoriei noastre împreună, am depășit pragul primilor cinci milioane de pasageri și ne-am pregătit aripile pentru următoarea mare aventură care ne așteaptă. După ce am transformat New York-ul dintr-un vis îndepărtat într-o destinație care, astăzi, face parte din ritmul nostru săptămânal, a venit rândul unui alt mare oraș de peste ocean să fie adus mai aproape: Chicago. De pe 4 iunie 2026 decolăm, de la București, pe această nouă rută transatlantică, în fiecare zi de joi și duminică, iar după un zbor neîntrerupt de 10 ore și 50 de minute, aterizăm pregătiți să descoperim încă puțin din Lumea Nouă.

Avem înaintea un nou sezon care ne invită la drum. E anotimpul în care orașele mari respiră mai liniștit după agitația verii și devin perfecte pentru escapade de weekend. Parcurile din New York, cafenelele din Paris, muzeele din Londra, piețele din Barcelona sau canalele Veneției așteaptă să fie redescoperite, la pas mai tihnit.

Pentru noi, fiecare toamnă înseamnă noi planuri. Ne pregătim să vă ducem mai departe, rămânând la fel de aproape de călătoriile de fiecare zi, fie că e vorba de un drum scurt spre București, de o întâlnire de afaceri în Bruxelles, de o vizită de familie în Dublin sau de un city break spontan. Zborurile noastre, din marile orașe ale României și din Chișinău, sunt gândite tocmai pentru a face astfel de momente simple și la îndemână. Oriunde veți alege să mergeți, echipa HiSky e pregătită să vă transforme fiecare drum într-o experiență plăcută.

În paginile acestei ediții veți găsi povești despre destinații care inspiră, noutăți despre rețeaua noastră de rute și idei pentru următoarele vacanțe. Vă mulțumim că ne sunteți alături și că alegeți să ne însoțiți în marea noastră călătorie. Vă dorim lectură plăcută și zbor lin!

In the fifth summer of our journey together, we crossed the milestone of five million passengers and set our sights on the next great adventure that awaits. After turning New York from a distant dream into a destination that now beats to the rhythm of our weekly schedule, it is time for another great city across the ocean to come closer: Chicago. Starting 4 June 2026, we will take off from Bucharest on this new transatlantic route every Thursday and Sunday, and after an uninterrupted flight of 10 hours and 50 minutes, we will land ready to discover another corner of the New World.

Ahead of us lies a new season that calls for travel. It's the time of year when the great cities of the world breathe more calmly after the rush of summer and become perfect for weekend escapes. New York's parks, Paris's cafés, London's museums, Barcelona's markets and Venice's canals all wait to be discovered at a slower, more thoughtful pace.

For us, every autumn means new plans. We are preparing to take you further while paying as much attention to the everyday trips, whether it's a short stint in Bucharest, a business meeting in Brussels, a family visit to Dublin or a spontaneous city break. Our flights from Romania's major cities and Chișinău are designed to make each of these adventures simple and within easy reach. Wherever you choose to go, the HiSky team is ready to make every journey as pleasant as possible.

Within the pages of this issue, you'll find stories of inspiring destinations, updates on our route network and ideas for your next vacation. Thank you for travelling with us and for being part of our great journey forward. We wish you an enjoyable read and a smooth flight!

Iulian Scorpan
CEO, HiSky



cs@hisky.aero



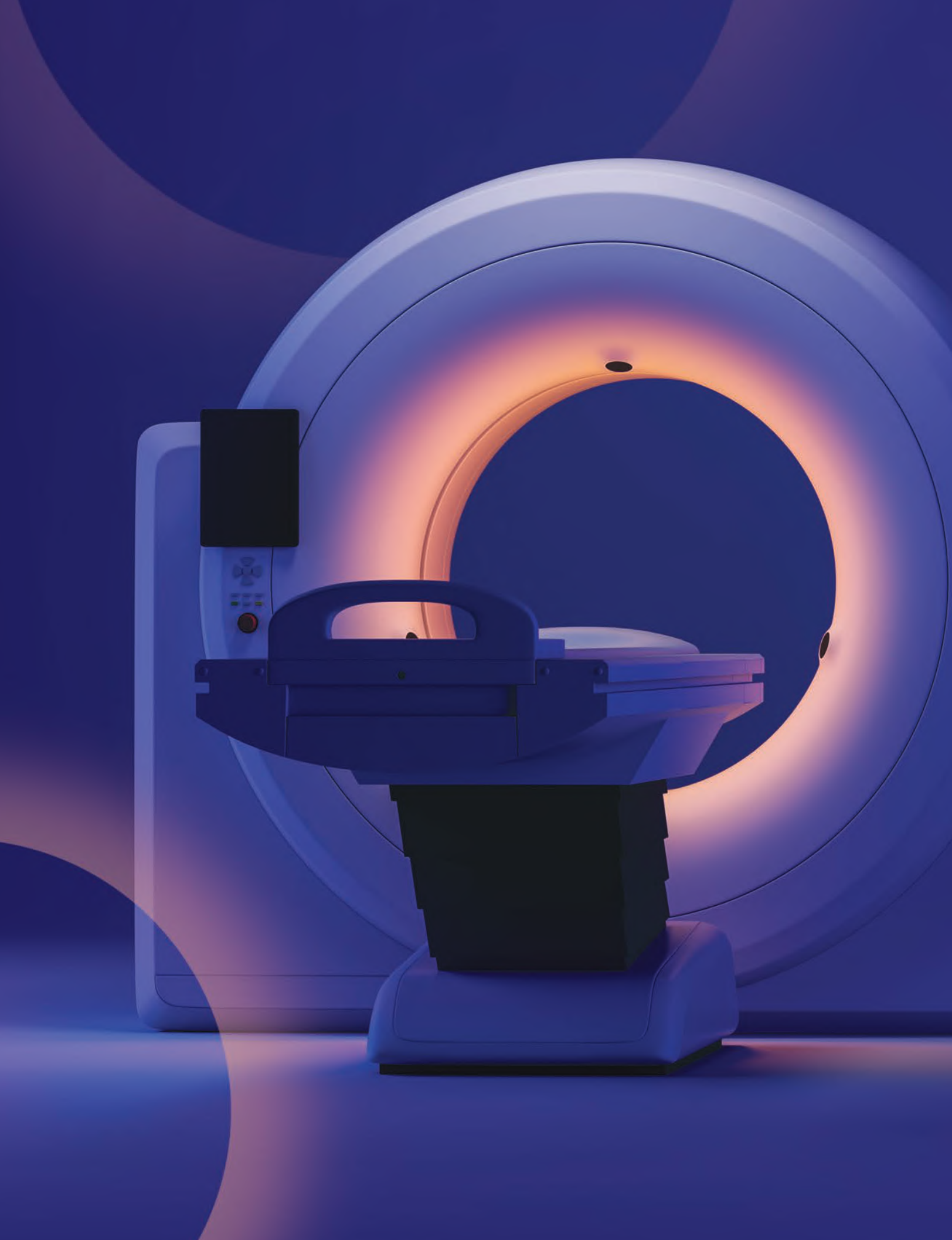
@hisky.aero



@hisky.aero



hisky.aero





În Clinicile Affidea România
beneficiezi de

**Până la 50% REDUCERE
la investigațiile:**

- ⦿ **RMN** (Rezonanță Magnetică)
- ⦿ **CT** (Tomografie Computerizată)
- ⦿ **Mamografie**
- ⦿ **DEXA** (Osteodensitometrie)
- ⦿ **RX** (Radiografie)

Ofertă valabilă între orele:

14:00 – 16:00 și
20:00 – 22:00*

Programează-te rapid,
economisește inteligent:

021.9338

*intervalul orar 20:00 – 22:00 este disponibil doar în
anumite clinici Affidea. Mai multe detalii în Call-Center.

www.affidea.ro

Cuprins

Contents



HiLights

8

Tendințe în turism:

Ponturi pentru Milano înaintea Jocurilor Olimpice de Iarnă, clasamentul celor mai frumoși brazi de Crăciun, clădiri atipice din lume, hotelul de artă din Istanbul și multe altele

Travel trends including:

Milan tips ahead of the Winter Olympics, top Christmas trees rated, weird buildings around the world, Istanbul's art hotel and more

HiLife

16

Cealaltă familie regală

Celebra tradiție britanică a Pearly Kings and Queens încă domnește

The other royal family

The UK's famous Pearly Kings and Queens still rule the roost

25

A fost odată

Poteca de basm a Frankfurtului
Once upon a time

Frankfurt's fairytale trail

30

Haute cuisine

Vă prezentăm maeștrii bucătari care reinventează gastronomia românească în București

Haute cuisine

Meet the chefs reinventing Romanian food in Bucharest

39

Paris cu HiSky

Ghidul perfect pentru Paris

Paris by HiSky

The ultimate guide to Paris

HiFlyers

51

Secrete de la Marina Luca, perfecționistă a patiseriei, de la creatorul barului de sunet Bar Ton și alții

Insights from pastry perfectionist Marina Luca, the man behind Bar Ton's sound bar and more

HiSky

60

Știri de la HiSky

Noutăți, opinii și informații de la echipa HiSky

Airline news

News, views and info from the HiSky team

67

Meniu la bord

Alegeți din selecția noastră de mâncare, băuturi și cadouri

Onboard menu

Choose from our selection of food, drinks and gifts



Editor

Claire Köksal

Art Director

Jonny Hughes

Creative Director

Sarah Barnett

Romanian Editor

Monica Suma

Chief Sub-Editor

Matt Glasby

Translator

Bouchat Translation

Unit Ltd

Designer

Marianna Symeou

Production Manager

Ana Lopez

Group Publishing Director

Brano Haar

haar@lxm-media.com

Publisher

Bianka Hudecova

Media Partnerships

Irina Dimitrova

Madalina Pastou

Andreea Achivei

Chief Executive Officer

Christian Szabo

Head of Accounting

Stella Perdiki

For HiSky

Aurelia-Ana Sadovei

HR and Careers

jobs@lxm-media.com

© 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 HiSky magazine are not necessarily those of HiSky or HiSky magazine. HiSky 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

Tel: +357 24021 783

info@lxm-media.com

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

Un mesaj de la editori

A note from the team

Poate că iarna înseamnă extrasezon pentru unii, dar noi adorăm vremea rece pentru a descoperi locuri noi. De aceea, acest număr este plin de idei inspirate pentru vacanța de Crăciun și Anul Nou, indiferent ce planuri aveți. Prima oprire? Articolul nostru de pe copertă (p39) vă duce în Orașul Luminilor, cu un ghid pentru cunoscători despre Paris: de la cadoul de Crăciun pe care trebuie neapărat să-l cumpărați (o beretă demnă de Emily in Paris), la locurile cu supă de ceapă franțuzească care vă încălzește pe loc și statistici fascinante despre unele dintre cele mai renumite clădiri ale orașului.

Apoi, explorăm revoluția culinară a României (p30), acolo unde premiile internaționale pun Bucureștiul pe harta gastronomică mondială. De la fine dining experimental la rețete istorice readuse la viață, bucătarii inovatori ai capitalei redefinesc aromele tradiționale.

Îi întâlnim și pe Pearly Kings and Queens din Londra (p16), o tradiție cockney care împlinește 150 de ani. Chiar dacă pandemia a anulat aniversarea de 145 de ani, noile generații preiau cu entuziasm titlurile moștenite, asigurând continuitatea acestei comunități unice prin filantropie și un patrimoniu autentic londonez. Am stat de vorbă cu diverși membri vechi și noi la Festivalul Recoltei din această toamnă.

Oriunde zburați luna aceasta, vă dorim călătorii frumoase și lectură plăcută.

Winter might be off-season for some, but we love the colder weather for exploring new places. Which is why this issue is full of brilliant ideas for the Christmas and New Year break, whatever you're looking for. First up? Our cover story (p39) takes you to the City of Light, with an insider guide to Paris featuring the must-buy Christmas gift (a beret Emily in Paris would be proud of), where to go for warming French onion soup and an impressive line-up of stats on some of the city's most famous buildings.

Next, we're diving into Romania's culinary revolution (p30), where international awards are putting Bucharest on the gastronomic map. From experimental fine dining to historic recipe revivals, the city's innovative chefs are redefining traditional flavours.

We also meet London's Pearly Kings and Queens (p16) as this enduring Cockney tradition marks its 150th anniversary. Despite Covid cancelling the 145th celebrations, younger generations are enthusiastically taking on inherited titles, ensuring this unique community's survival through philanthropy and authentic London heritage. We caught up with a mix of old and new members at the Harvest Festival this autumn.

Wherever you're flying to this month, happy travels and happy reading.





Flanders, NY

40°54'25.9"N / 72°37'20.6"W

De la Federal Snake Complex din Berlin la The Big Duck din New York (foto), de la fanteziile arhitecturale ale lui Antoni Gaudí la structurile deconstruite ale lui Frank Gehry, arhitectura excentrică dă culoare lumii din jur. Acum, un nou volum – *Weird Buildings* (£20, Hoxton Mini Press), cu texte de Imogen Fortes – adună cele mai inedite exemple, argumentând că, departe de a fi simple frivolități, ele „ne încurajează să privim cotidianul cu curiozitate și să trăim ceva mai jucăuș”. Cu alte cuvinte, să lăsăm lucrurile să curgă. hoxtonminipress.com



EN: From Berlin's Federal Snake Complex to New York's The Big Duck (pictured), the fantastical works of Antoni Gaudí to the deconstructed structures of Frank Gehry, eccentric architecture brightens the world around us. Now a new book, *Weird Buildings* (£20, Hoxton Mini Press), with text by Imogen Fortes, collects the best examples. It argues that, far from mere frivolity, they “encourage us to approach the everyday with curiosity and a willingness to live just a little more playfully”. In other words, it's water off a duck's back. hoxtonminipress.com

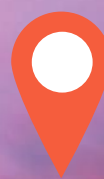
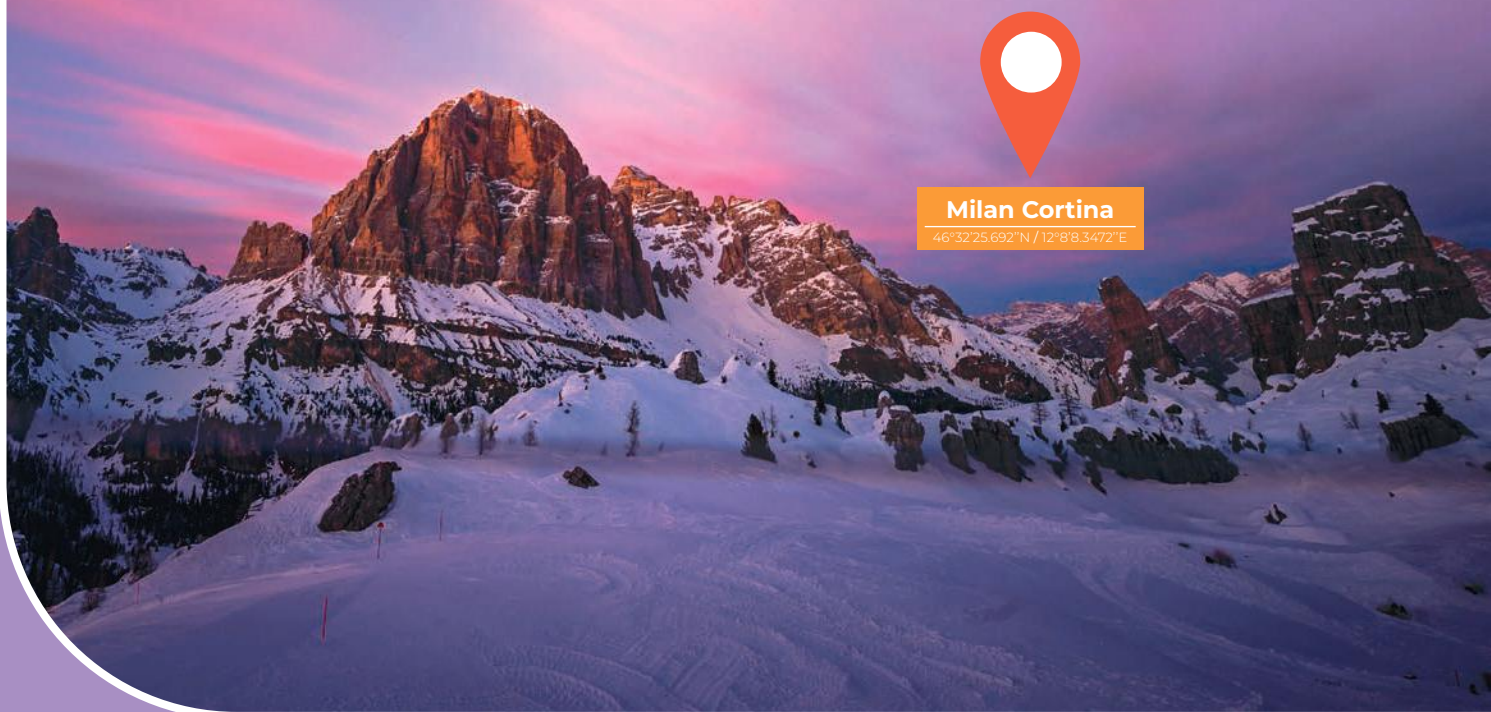
 Matt Glasby and Claire Köksal

Știri și evenimente din întreaga rețea
News and events from across the network

TOATE PRIVIRILE SPRE MILANO All eyes on Milan

Milano e în toi cu pregătirile pentru Jocurile Olimpice și Paralimpice de Iarnă din 2026, care vor avea loc între 6 și 22 februarie. Milano Cortina 2026 va primi sportivi din toate colțurile lumii, pregătiți să patineze, să schieze și să se întrecă pe sănii în 116 probe cu medalii, acoperind 16 discipline – printre care, pentru prima dată în istorie, ski mountaineering (sau skimo), adică urcatul munților pe schiuri. Și, ea și cum asta n-ar fi suficient, iată câteva atracții locale de neratat: milanocortina2026.olympics.com

EN: Milan is buzzing with preparations for the Olympic and Paralympic Winter Games, which run from 6-22 February. Milano Cortina 2026 will welcome athletes from all over the world looking to skate, ski and sled their way to victory in 116 medal events across 16 disciplines – including, for the first time ever, ski mountaineering (skimo), which is basically climbing mountains on skis. If that wasn't enough, check out these impressive local attractions. milanocortina2026.olympics.com



Milan Cortina

46°32'25.692"N / 12°8'8.3472"E



Rockefeller Center

40°51'52.344"N / 76°46'46.704"W



Uriașul strălucitor din New York

Imaginați-vă: plimbându-vă pe Fifth Avenue, dintr-odată, vă apare în față cel mai renumit brad de Crăciun din lume, strălucind lângă Rockefeller Center. Molidul norvegian din acest an sosește la mijlocul lui noiembrie și va fi împodobit cu 50.000 de luminițe LED sclipitoare înainte de a-și face debutul pe 3 decembrie. Trebuie să vedeți această frumusețe cu propriii ochi.

See NYC's festive glittering giant

EN: Picture this: you're strolling down Fifth Avenue when – bam! – there's the world's most famous Christmas tree standing next to the Rockefeller Center. This year's Norway spruce arrives mid-November and will get wrapped in 50,000 twinkling LED lights before making its debut on 3 December. Trust us, you need to see this beauty in person.



HOTELUL

Se deschide în noiembrie: The Carlton, o nouă locație Rocco Forte pe eleganta Via della Spiga. roccofortehotels.com

The hotel

Opening in November, The Carlton is a new Rocco Forte offering on the super-stylish Via della Spiga. roccofortehotels.com

EXPOZIȚIA

De neratat: Giorgio Armani Privé: 20 de Ani de Haute Couture, la Armani Silos, până pe 28 decembrie. armanisilos.com

The show

Can't-miss exhibition *Giorgio Armani Privé: 20 Years of Haute Couture* runs until 28 December at Armani Silos. armanisilos.com

LOCAȚIA

The Domé Milano propune preparate tradiționale cu o priveliște spectaculoasă asupra catedralei. thedomemilano.com

The venue

New restaurant and rooftop bar the Dome Milano serves traditional dishes with to-die-for cathedral views. thedomemilano.com

Photos: Rocco Forte Hotels, Dome Milano, Giorgio Armani Privé, Adobe stock

O, BRAD FRUMOS
Cum se compară brazii de Crăciun din marile orașe?

PEAK
MIDWINTER
How do Christmas trees across the network stack up?



31m

Târgul de Crăciun
Port Vell, Barcelona
Port Vell Market,
Barcelona



30m

Piața Constituției,
București
Constitution Square,
Bucharest



27.5m

Galleria del Duomo,
Milano
Piazza del Duomo,
Milan



25m

Trafalgar Square,
Londra
Trafalgar Square,
London



22.5m

Rockefeller Center,
New York
Rockefeller Center,
New York



20m

Grote Markt,
Bruxelles
Grote Markt,
Brussels



15m

Piața San Marco,
Veneția
San Marco,
Venice



KLASSWAGEN.COM

Meet the World of Klass Wagen

— where mobility meets simplicity.

Rent, replace, or buy your car effortlessly, with no stress and no hidden costs.



Rent.



Replace.



Buy.

Get **10% off**

from your car rental, use code

FLY10





Comănești

46°25'6.432"N / 26°26'31.596"E



Jocul ursului

Cine ajunge prin pădurile din jurul Comăneștiului, în nord-estul României, de Crăciun, rămâne cu gura căscată. În fiecare an de Jocul Ursului, localnicii se costumează în blănoase animale și dansează în ritmul tobelor asurzitoare, imitând uneori chiar și mormăitul sau atacul ursului. Vizitatori din întreaga lume – chiar și din Japonia – vin să admire acest obicei străvechi, ce datează dinaintea creștinismului și care, se spune, alungă spiritele rele și aduce noroc pentru anul ce urmează.

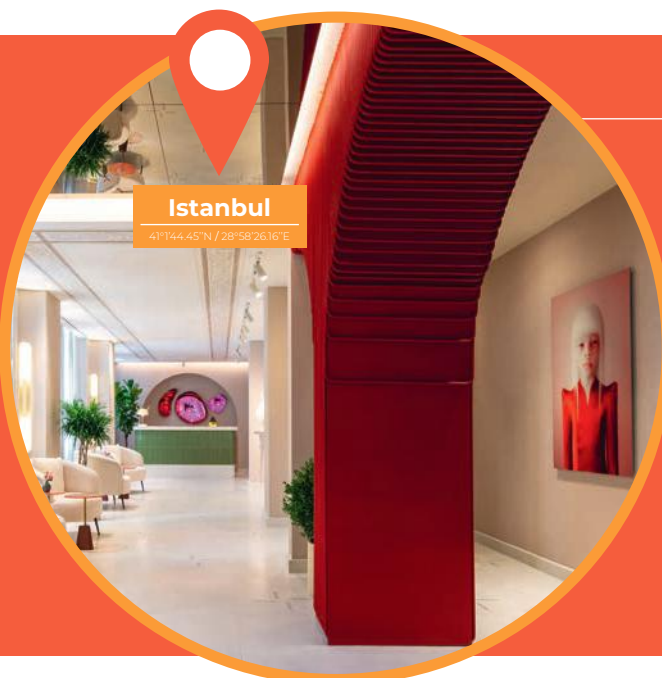
Paws for thought

EN: If you go down to the woods around Comănești, north-east Romania, at Christmas, you'll never believe your eyes. Every year, the Dancing Bears custom sees locals dress up as the furry creatures and shake their stuff to the sound of deafening drums, sometimes growling and pretending to attack people. Visitors come from all over – even as far as Japan – to watch this ancient tradition, which dates back to pre-Christian times and is believed to ward off evil spirits and bring good luck for the year to come.



Istanbul

41°14'44.45"N / 28°58'26.16"E



Operă de artă

Hotelurile-galerie sunt în vogă, iar Casa Foscolo din cartierul istoric Pera din Istanbul confirmă această tendință. Amenajat într-o clădire de 125 de ani, hotelul e deschis din 2024, cu 18 camere unice unde arta contemporană domină spațiul. Picturile și sculpturile sunt selectate de proprietara Yasemin Vargi Emirdag, ea însăși artistă și curatoare. Cel mai spectaculos element? Scara spiralată centrală, unde marmura originală se îmbină cu lucrările artistelor Şahika Altinsoy, Filiz Piyale Onat și Dilara Yeğen. Cu peste 200 de capodopere semnate de İnci Eviner și Canan Tolon, este cea mai apropiată experiență de o noapte la muzeu. casafoscolo.com

A work of art

EN: Art hotels are having a moment, and Casa Foscolo in Istanbul's historic Pera district is a case in point. Set in a 125-year-old building, it opened in 2024, offering 18 bespoke rooms where contemporary art takes centre stage, with paintings and sculptures chosen by owner, artist and art curator Yasemin Vargi Emirdag. Our favourite part? The hotel's dramatic central spiral staircase, where original marble meets works by female artists Şahika Altinsoy, Filiz Piyale Onat and Dilara Yeğen. With over 200 masterpieces from Turkish talents like İnci Eviner and Canan Tolon, it's the next best thing to a sleepover at a museum. casafoscolo.com

made by Airtox



Airtox® - the industry
-disrupting luxury brand in professional
footwear, packed with tomorrow's technologies.
The brand is synonymous with luxury, fashion, and
wildness, making it the brand of choice for trendsetters
and fashion seekers wherever it appears. Engineered
and designed in Copenhagen.

www.airtox.com

LONDRA ÎN



ECOURI DE SIDEF

*La 150 de ani de la apariția lor, Pearly Kings and Queens
din Londra strălucesc mai mult ca niciodată*



PEARLS OF WISDOM

150 years since their inception, London's Pearly Kings and Queens are shining brighter than ever

✍ Sarah Rodrigues 📷 Jonny Hughes



”Nu te costumezi în joacă. Când îți pui costumul, porți cu tine 150 de ani de istorie, tradiție, caritate și comunitate.” Costum, sau „whistle”, pentru cei nefamiliarizați cu argoul rimat cockney (un accent din estul Londrei), provine din expresia „whistle and flute” (costum). Iar costumele la care se referă Diane Gould, Pearly Queen de St Pancras, sunt ținutele acoperite cu nasturi ale Pearly Kings and Queens din Londra – supranumiți „cealaltă familie regală a Marii Britanii”. Fiecare e unic, plin de simboluri cu semnificație personală. „Aduug unele lucruri, scot altele”, spune Diane despre costumul ei de 40 de ani. „Viața se schimbă, dar ne spunem poveștile prin nasturii pe care îi purtăm.”

Astăzi, Diane are privilegiul rar de a fi „Pearly” prin sânge. Străbunicul ei, George Dole, a fost prieten apropiat cu Henry Croft, primul Pearly – „Regele Regilor”, spune Diane – și unul dintre cei 28 de Pearly Kings desemnați de Croft în 1911, devenind astfel Pearly King of King’s Cross.

Sunt douăzeci și opt, pentru că „fiecare cartier din Londra avea propria familie Pearly”, explică Diane. Fiecare cartier avea o piață, iar în centrul vieții de piață erau „costermonglers” – comercianții ambulanți („coaster” vine de la „costard”, un soi de măr).

„Comercianții erau sufletul comunității”, spune



EN: “You’re not playing dress-up. When you put on your whistle, you’re reflecting 150 years of history, of tradition, charity and community.”

Whistle, for those not versed in Cockney rhyming slang, is short for “whistle and flute”, or suit. And the suits that the Pearly Queen of St Pancras, Diane Gould, refers to are the button-encrusted outfits of London’s Pearly Kings and Queens – aka Britain’s other royal family. Each one is unique, smothered with symbols pertinent to the wearer. “I add things, I take things off,” says Diane of her 40-year-old suit. “Life changes, but we tell our stories through our buttons.”

Today, Diane can make the rare claim of being a Pearly by blood. Her great-grandfather, George Dole, was the close friend of Henry Croft, the original Pearly – the King of Kings, says Diane – and one of the 28 Pearly Kings originally chosen by Croft in 1911, thus becoming the Pearly King of King’s Cross.

Pearly King Clive Bennett (sus în stânga și anterior), Chris Conlan (sus). Pearlies la Guild Hall din Londra (în dreapta)

Pearly King Clive Bennett (sus în stânga și anterior), Chris Conlan (sus). Pearlies at London’s Guild Hall (în dreapta)

**„Când îți pui costumul, porți
150 de ani de istorie, tradiție,
caritate și comunitate”**





Diane. „Norocul lor era schimbător, iar viața, adesea grea. Toți aveau grijă unii de alții, strângând un fond comun pentru cei aflați în dificultate, evitând casele de muncă britanice și menținând comunitatea unită.”

Croft, orfan, măturător de străzi și vânător de șobolani în Somers Town (lângă King's Cross), s-a simțit atras de camaraderia costermongerilor și de felul în care aceștia își împodobeau hainele și se sprijineau reciproc. Inspirat, și-a cusut mii de nasturi de sidef pe un costum ponosit, brodând sloganuri și simboluri caritabile. Nu e de mirare că a atras atenția publicului – și donațiile acestuia. Pe măsură ce notorietatea i-a crescut, Croft a desemnat alți Pearly Kings and Queens pentru a continua munca de caritate în alte cartiere.

Cine se plimbă astăzi pe străzile Londrei ar putea avea norocul să vadă mici grupuri de Pearlies împodobiți cu nasturi, adunați în zone aglomerate, ținând în mână borcanele pentru donații. Însă, într-o duminică după-amiază de la sfârșitul lui



It's 28 because, “There was one Pearly family for each London Borough,” explains Diane. Each borough had its own market, and one of the fixtures of market life were the “costermongers”, or traders (“coster” being short for “costard”, a type of apple).

“Costermongers were at the heart of the community,” Diane continues. “The fortunes of market traders varied, and at times, life could be a struggle. Everyone looked after everyone else, gathering a central fund to help those who fell on hard times, keeping them out of the workhouse and holding the community together.”

Croft, an orphan, roadsweeper and ratcatcher in Somers Town (near Kings Cross), enjoyed the easy camaraderie of costermongers, not to mention the way they embellished their clothes and looked after each other. Inspired, he stitched thousands of pearl buttons onto a battered old suit, incorporating charitable slogans and symbols. Unsurprisingly, he captured the public's attention – and attracted their donations. As his notoriety grew, he appointed other Pearly Kings and Queens to undertake this charitable work in other boroughs.

Wander the streets of London today, and you might be lucky enough to see small groups of button-bedecked Pearlies, gathered in busy hubs with collection jars in hand. But on a Sunday afternoon at the end of September, London's Guild Hall played host to a shimmering crowd of Pearlies, ranging in age from octogenarians to toddlers. This is the Harvest Festival of the Pearly Society – an event that took on special



“We tell our stories through our buttons”

significance in 2025 as the community celebrates 150 years of charitable tradition – a group formed of people who have married or been invited into the Pearlies, rather than born into it.

Clive Bennett, The Pearly King of Woolwich, was invited in around 18 years ago “because I’m an extremely good-looking bloke”, he says, roguishly – but also because he’d always undertaken voluntary and charitable work.

“It took me about three seconds to say yes,” he recalls. A period of apprenticeship followed, during which he went out with established Pearlies to learn their ways, including their songs, before being let out to fundraise independently.

“Every adult Pearly does their own stitching,” he says of the intricate designs adorning his suit. There’s the Cutty Sark on the back, and the Olympic Rings on one pocket, as well as the words honour, trust and loyalty down one sleeve.



septembrie, Guild Hall din Londra a găzduit o mulțime strălucitoare de Pearlies, cu vârste de la octogenari până la copii abia ieșiți din scutece. Acesta este Festivalul Recoltei al Societății Pearly – un eveniment cu o semnificație specială în 2025, când comunitatea sărbătorește 150 de ani de tradiție caritabilă – un grup alcătuit din oameni care s-au alăturat prin alianță sau pe bază de invitație, nu prin naștere.

Clive Bennett, Pearly King de Woolwich, a fost invitat în urmă cu aproximativ 18 ani „pentru că sunt un tip extrem de arătos”, glumește el cu șarm – „dar și pentru că m-am implicat mereu în muncă voluntară.”

„Mi-au trebuit cam trei secunde să spun da”, își amintește el. A urmat apoi o perioadă de ucenicie, timp în care a ieșit pe teren alături de Pearlies consacrați pentru a le învăța obiceiurile și cântecele, înainte de a i se permite să strângă fonduri pe cont propriu.

„Fiecare adult Pearly își coase singur costumul”, spune el despre modelele elaborate care îi decorează

David Hemsley (sus în stânga departe), Emily și Sophie, fiica lui David (la mijloc), Kim Bennett și Gwen Jones (sus)

David Hemsley (above far left), Emily and Sophie, David’s daughter (middle), Kim Bennett and Gwen Jones (above)



„Cealaltă familie regală”

ținuta. Pe spate se află corabia Cutty Sark, pe un buzunar sunt inelele olimpice, iar pe o mânecă sunt brodate cuvintele onoare, încredere și loialitate.

Una dintre provocările cu care se confruntă societatea este găsirea de titluri pentru cei care vor să devină Pearlies. „Unele titluri rămân nefolosite pentru că generațiile mai în vârstă au murit, iar cele tinere nu mai vor să poarte nasturii”, explică Bennett. „Și totuși, se împotrivesc când altcineva vrea să preia un titlu – familiile sunt uneori posesive, chiar dacă nu mai sunt active în comunitate.”

Nu e de mirare că există o rivalitate discretă între Pearly Society și mai autentică Pearly Association, alcătuită din descendenții direcți ai celor desemnați de Henry Croft. Rivalitatea se vede mai ales în faptul că fiecare organizează propriul Festival al Recoltei. „Ah, mai colaborăm din când în când”, spune Bennett. „La evenimente mari, cum au fost Olimpiada din 2012 sau Jubileul.”

Pentru Amy Rowe, 28 de ani, Pearly Queen de Tower Hill și Wapping și membră a celei de-a cincea generații de Pearlies, Olimpiada a fost unul dintre punctele culminante ale vieții. „Ne-am simțit foarte bine”, povestește ea. „Eram răsfățați peste tot. Mai târziu, am avut câteva episoade tipice de adolescență



One of the challenges the Society faces is finding titles for people who want to become Pearlies. “Some titles lie fallow because the older generations have died and the younger ones don’t want to take up the buttons,” Clive explains. “Even so, there can be resistance around letting someone else take on the title – families can be possessive, despite no longer being active in the community.”

There’s also low-key rivalry between the Pearly Society and the Pearly Association, which is made up of those whose ancestors were among Croft’s appointed royals. It’s reflected in their two separate Harvest Festivals. “Oh, we occasionally work together,” says Bennett. “At big events, like the 2012 Olympics and the Jubilee.”

For 28-year-old Amy Rowe, the Pearly Queen of Tower Hill and Wapping, and a fifth generation Pearly, the Olympics was a highlight of her life. “It was lots of fun,” she says. “Later on, I had a few sullen teen episodes about it, but I’m so glad that my mum just made me get on with it – and being part of the opening ceremony at the age of 16 certainly made me snap out of any moodiness. I’ll absolutely carry on the tradition with my own children, just as my cousins are doing with theirs.”

John (sus în stânga), Terry Scott cu copiii săi Channing și Conor (sus), Leon și Gail (sus în dreapta)

John (above left), Terry Scott with his children, Channing and Conor (above), Leon and Gail (above right)



Today, she relishes the experience of being part of something bigger than herself. "It feels good, doing things for others, and in today's troubled society, it's almost a form of escapism," she says. And she also enjoys the opportunity to get together with her extended family. "Most of us are related in one way or another," she says. But while the younger generations are keen to hold with time-honoured tradition, they're also modernising Pearly life in ways that make their work more efficient, such as creating WhatsApp groups, managing social media and updating the website.

"Times change, I respect that," says Diane, "but my memories, and the memories passed down to me via my father, are golden. 'One never knows', that's the Pearly motto – an acknowledgement of the fact that we can never predict what hard times might lie around the corner. I might not agree with some of the ways that other Pearlies are carrying on our tradition, but as long as they go out into the world with a Pearly heart and maintain the purity, beauty, kindness and respect of our King of Kings, well, that's good enough for me."

HiSky flies to London



morocănoasă, dar sunt foarte recunoscătoare că mama m-a îndemnat să continui – iar faptul că am participat la ceremonia de deschidere a Olimpiadei la 16 ani m-a făcut să scap repede de mofături. Voi duce tradiția mai departe cu propriii mei copii, așa cum o fac și verii mei cu ai lor."

Pe lângă satisfacția de a face parte din ceva mai mare decât propria persoană, „e un sentiment plăcut să faci ceva pentru ceilalți, iar în societatea tulbură de astăzi, e aproape o formă de evadare”. Amy se bucură și de ocazia de a se reuni cu familia extinsă. „Majoritatea dintre noi suntem rude într-un fel sau altul”, spune ea răsând. Iar noile generații, deși respectă tradiția, o și modernizează pentru a o face mai eficientă: creează grupuri de WhatsApp, administrează conturile de social media și actualizează site-ul.

„Vremurile se schimbă, și respect asta”, spune Diane. „Dar amintirile mele – și cele transmise de tatăl meu – sunt de aur. „Nu se știe niciodată”, acesta este motto-ul Pearlies: nu putem prezice ce greutăți ne rezervă viitorul. Poate nu sunt de acord cu toate modurile în care alți Pearlies duc tradiția mai departe, dar atâta timp cât ies în lume cu o inimă Pearly și păstrează puritatea, frumusețea, bunătatea și respectul pentru Regele Regilor, pentru mine e suficient.”

HiSky zboară către Londra

Renunță la ochelari în 7 secunde cu operația laser SMILE Pro! Acum cu 20% reducere!*

*Un doctor
de încredere!*

Dr. Holhoș



* Promoție valabilă în perioada 15 octombrie - 15 noiembrie 2025, doar cu înscriere online pe drholhos.ro

** conform studiului „Piața serviciilor de oftalmologie” realizat de către Reveal Marketing Research, iulie 2024.



Dr. Holhoș
REȚEA DE OFTALMOLOGIE

Cluj-Napoca

Târgu Mureș 0365 401 747
Sibiu 0377 702 881
Alba Iulia 0358 104 654

0377 702 882

Turda 0364 730 109
Mediaș 0369 422 543

drholhos.ro

A FOST ODATĂ ÎN EUROPA

Anul acesta marchează cea de-a 50-a aniversare a „Drumului Basmelor” din Germania, momentul perfect pentru a porni pe urmele fraților Grimm

 Sarah Rodrigues

ONCE UPON A TIME IN EUROPE

This year marks the 50th anniversary of Germany's Fairytale Route, making it the perfect time to follow in the footsteps of the Brothers Grimm



Hanau

Brüder-Grimm-Stadt

Inainte de Disney – și înainte de poveștile de culcare cu ilustrații colorate – au fost secole întregi de basme populare, povestite în Europa în jurul vetrei și la masă, în care învățămintele morale erau transmise prin răsturnări diabolice de situație și personaje din alte lumi. Rostite cu voce tare și transmise din generație în generație, elementele acestor povești erau înflorite ori schimbate sau, uneori, se pierdeau – până când au fost adunate, asemenea unor nuci căzute în pădure, și așternute pe hârtie de frații germani Jacob și Wilhelm Grimm. Aceste povești, apărute pentru prima dată în 1812 sub titlul *Basmelor fraților Grimm*, sunt povești pe care le recunoaștem și astăzi: au devenit una dintre cele mai citite, traduse și publicate cărți din lume.

Astăzi, Frankfurt este mai degrabă asociat cu afacerile, dar la doar 30 de minute de mers cu mașina spre est ajungem la Hanau, orașul natal al fraților Grimm. Importanța lor pentru acest loc se reflectă atât în statuia impunătoare a celor doi din piața centrală (localnicii șoptesc că la miezul nopții își schimbă locurile), cât și în statuile mai mici răspândite prin oraș.

Hanau marchează începutul Drumului Basmelor, un traseu de 600 km care străbate vestul Germaniei și se încheie la Bremen, locul de desfășurare al poveștii *Muzicanții din Bremen*. Ruta a fost stabilită în 1975 și își sărbătorește jubileul de aur în 2025, prin evenimente speciale care au loc în cele 70 de locații de pe traseu.



Statuia fraților Grimm (sus) din Hanau (sus stânga)

The statue of the Brothers Grimm (above) in Hanau (above left)

EN: Before Disney – and before colourfully illustrated bedtime stories – there were centuries of folk tales, shared around European hearths and tables, their moral lessons imparted through devilish twists and otherworldly characters. Spoken aloud and passed down through the generations, these stories were embellished, altered or, sometimes, lost – until they were gathered, like nuts from the forest floor, and written down by German brothers Jacob and Wilhelm Grimm. These tales, first appearing in 1812 as *Grimms' Fairytales*, are ones you'll recognise, part of one of the most widely read, translated and published books in the world.

These days, Frankfurt may be more associated with big business, but drive 30 minutes east and you'll arrive at Hanau, where the Brothers Grimm were born. Their importance to the town is reflected in the hulking statue of the pair in the main square (locals whisper that they switch places at midnight), as well as in the smaller ones scattered around the centre.

Aceasta oferă mai mult de 50 de opriri posibile, șerpuiind prin sate cu case cu grinzi de lemn aparente, orașe cu castele impunătoare și peisaje ce variază de la pastoral-idilic la tulburător de sinistru.

În orașul balnear în stil Art Nouveau Bad Wildungen, farmecul reiese din apele tămăduitoare. Cu 15 izvoare minerale răspândite prin cel mai mare parc balnear din Europa, vizitatorii pot gusta gratuit aceste ape vindecătoare, fiecare cu gust diferit (spumos, sărat, feros sau acrișor) datorită compozițiilor minerale variate. Este un punct de plecare ideal pentru a explora *Schneewitchenhaus* (Casa Albei-ca-Zăpada), amenajată spre încântarea copiilor, cu o masă pregătită pentru micuți. De aici, se poate vizita și fosta mină de cupru unde își are rădăcinile legenda piticilor. Copii de numai cinci ani lucrau odinioară în aceste tuneluri lipsite de lumină, străbătute de filoane minerale, iar statura lor subdezvoltată a dat naștere poveștii despre cele mai memorabile personaje din Albă-ca-Zăpada.

Casa Albei-ca-Zăpada (mai jos), turnul lui Rapunzel în Trendelburg (dreapta jos) și orașul Bremen (jos)

The Snow White House (below), Rapunzel's tower in Trendelburg (below right) and the town of Bremen (bottom)



În orașul balnear în stil Art Nouveau Bad Wildungen, farmecul reiese din apele tămăduitoare

Hanau marks the beginning of the Fairytale Route, a 600km trail that winds through western Germany and ends in Bremen, the setting for their story *The Bremen Town Musicians*. The route was established in 1975 and celebrates its golden anniversary in 2025, with special events taking place across its 70 locations. It offers more than 50 possible stops along the way, twisting through hamlets of half-timbered houses, towns with imposing castles and landscapes ranging from gently bucolic to thrillingly sinister.

In the art-nouveau spa town of Bad Wildungen, there's enchantment in the curative waters. With 15 mineral springs dotted throughout Europe's largest spa park, visitors can sample the healing waters for free, and each spring tastes different (fizzy, salty, ferrous or sour) due to varying mineral compositions. It's an ideal base from which to visit the nearby *Schneewitchenhaus* (Snow White House), which has been curated to delight children, complete with a table set for small people. From here, you can also visit the former copper mine where the legend of the dwarfs is rooted. Children as young as five once worked in these mineral-veined, sunlight-starved tunnels, their stunted growth giving rise to Snow White's most memorable characters.

Naturally, princesses in castles feature along the way. The blonde braid dangling down the tower wall in Trendelburg might look gimmicky, but the castle itself is a delightful warren of twisted staircases, four-poster beds, far-reaching views, vintage tapestries and exposed beams. There's also a torture museum and a "fear hole"





Desigur, prințesele din castele își fac și ele apariția pe traseu. Coadă împletită ce atârână pe zidul turnului din Trendelburg poate părea kitsch, dar castelul în sine este un labirint fermecător de scări întortocheate, paturi cu baldachin, priveshti de ansamblu, tapiserii vechi și grinzi la vedere. La parter se află și un muzeu al torturii și o „groapă a fricii”, detaliu potrivit având în vedere că varianta inițială a poveștii lui *Rapunzel* este mult mai întunecată. În ea, prințul se cațără pe părul eroinei doar pentru a se trezi față în față cu o vrăjitoare ce ține în mâini o coadă retezată. Aceasta îi dă drumul. Rezultatul? Un prinț în cădere liberă.

Poate una dintre cele mai captivante povești este *Fluierașul din Hameln*. Aici, 300 de dale de alamă în formă de șobolan strălucesc sub picioare, iar o clădire impunătoare poartă o inscripție care marchează acea zi din 1284 când un bărbat îmbrăcat în haine multicolore a luat cu el 130 de copii din oraș. Răzbunare? Nimeni nu știe, dar dacă ne gândim la invazia șobolanilor (un adevăr istoric, intrucât Hameln era un centru al comerțului cu cereale în secolele XVI-XVII) și presărăm o lecție morală despre plata datoriilor, obținem o legendă care dăinuie.

Indiferent care a fost adevărul, acum când Drumul Basmelor sărbătorește o jumătate de secol de aducere la viață a acestor povești întunecate și fermecătoare, nu e moment mai bun să descoperim locul din care au pornit cu adevărat poveștile copilăriei noastre.

HiSky zboară către Frankfurt

In Hameln, brass rat paving stones gleam underfoot

downstairs, which is fitting, given that the original *Rapunzel* story is far darker than the one we know. In it, the prince climbs the hair only to find himself face to face with a sorceress clutching a severed plait. She lets go. Cue one plummeting prince.

One of their most compelling stories, perhaps, is *Pied Piper of Hameln*. In Hameln (the German spelling), where 300 brass rat paving stones gleam underfoot, a grand building bears an inscription marking the day in 1284 when a colourfully dressed man took 130 children from the town. Retribution? Nobody knows, but factor in marauding rats (also historically accurate, as Hameln was a grain trade hub in the 16th and 17th centuries) and sprinkle in a moral lesson about paying your debts, and you have yourself an enduringly popular myth.

Whatever the truth, as the Fairytale Route celebrates half a century of bringing these dark, delightful tales to life, there's never been a better time to discover where the stories you grew up with actually began.

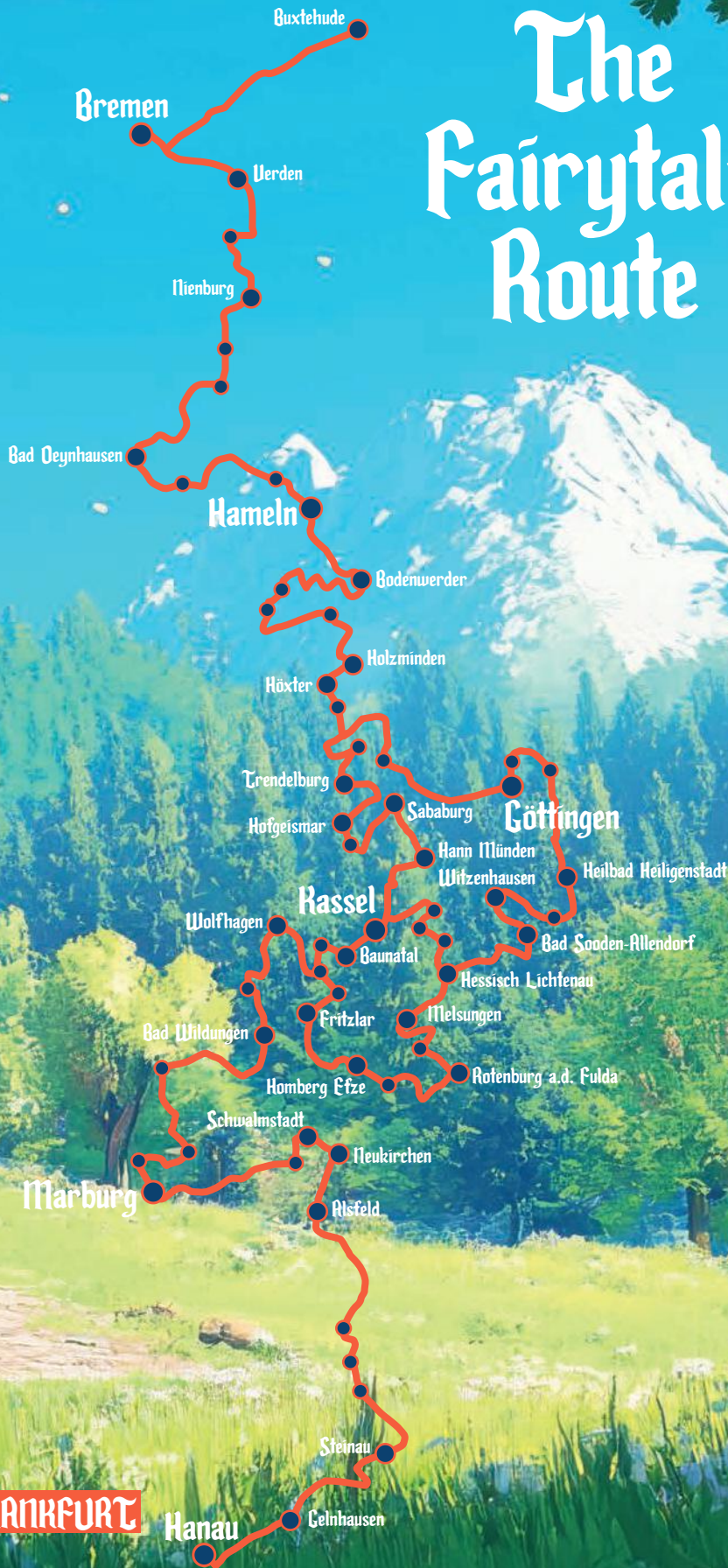
HiSky flies to Frankfurt

Cântând la fluier (stânga sus), statuia lui în Hameln (dreapta sus), orașul în sine (sus), o piatră de pavaj de șobolan de alamă (sus stânga)

Playing the Pied Piper (top left), his statue in Hameln (top right), the town itself (above), a brass rat paving stone (above left)

HAMBURG

The Fairytale Route



FRANKFURT

Hanau



Mâncarea românească
este în tendințe acum,
de la Noua Bucătărie
Românească la vinuri
premiat și preparate
clasice îmbietoare

CEVA PENTRU TOATE GUSTURILE

✍ Corina Dima

SOMETHING FOR ALL TASTES



**Romanian food is where it's
at right now, from fine-dining
pioneers to award-winning
wines and classic comfort fare**

In ultimii ani, scena gastronomiei românești este reimaginată de câțiva tineri ambițioși, care au făcut studii de bucătărie în străinătate sau au lucrat în restaurante renumite ale lumii. Ei caută elemente identitare și surse de inspirație în rețete vechi, ingrediente de sezon, tehnici de gătit etc. astfel încât să aducă pe masă ceva valoros, cu emoție, rădăcini, experiență, și un gust cu personalitate.

Pe lângă aceste restaurante care fac parte din valul „noua bucătărie românească” s-au dezvoltat în oraș și mici bistrouri cu ofertă comfort food care pun accent pe folosirea ingredientelor românești în rețete mai mult sau mai puțin tradiționale, cu iz urban. Bineînțeles, ca în orice capitală europeană dinamică, Bucureștiul nu duce lipsă de locuri cu gusturi din bucătăriile lumii.

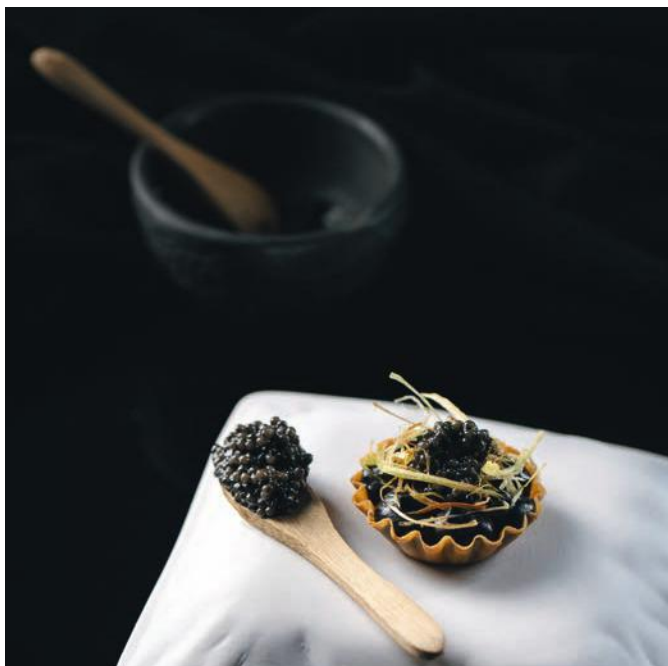
În cei șapte ani de existență, restaurantul KAIAMO a atras numeroase recunoașteri internaționale: de la menționarea în 50 Best Discovery (parte din The World's 50 Best Restaurants), *La Liste*, la titlul Great Chef of Tomorrow acordat de Gault & Millau România 2019 și JRE 2024 pentru chef și proprietar Radu Ionescu-Fehér.

„Bucătăria locală este precum un creuzet, în care toate popoarele ce au străbătut aceste meleaguri și-au lăsat amprenta și au diversificat tot ce numim azi cultul gastronomiei românești.

Pentru noi, pentru KAIAMO, viziunea, ideologia și inspirația din spatele meniului actual, intitulat „Parisul de Est”, privește metaforic spre trecut, când bucătăria bucureșteană era la apogeu, concretizată și conturată de influențe puternice dinspre Vest, într-o încercare de a contura viitorul României dintr-o simplă farfurie.” spune Radu Ionescu-Fehér, absolvent Le Cordon Bleu Londra.

În atmosfera elegantă a restaurantului fine dining, farfuriile inspirate din rețetele perioadei interbelice par niște opere de artă. Omagiul adus bucătăriei românești poartă nume jucăușe, cu simboluri și jocuri de cuvinte în meniul tasting: Salata „Boeuf” cu homari (rețetă din 1941), La Blouse Roumaine (simboluri Matisse), Strassman & Escoffier, Sarmaua pe fugă, Savarină cu Capsa Pusă etc.

Restaurantul Soro Lume își construiește filosofia și meniul plecând de la o cercetare a ruralului, cu accent pe micro-regional. Chef și co-proprietar Mihai Toader desfășoară de câțiva ani un proiect



EN: In recent years, Romania's culinary scene has been reimagined by a new generation of ambitious young chefs. Many of them are trained abroad in some of the world's most renowned restaurants, but their aim is to rediscover and honour their Romanian identity, finding inspiration in old recipes, seasonal ingredients and traditional techniques.

But that's not all the scene has to offer. Alongside the emerging New Romanian Cuisine movement, Bucharest has also seen the rise of small bistros serving comfort food. These focus on Romanian produce, incorporated into old-fashioned recipes. And, of course, like any European capital, the city has a wealth of international options.

Over seven years, KAIAMO has earned numerous accolades, from mentions in the prestigious 50 Best Discovery (part of The World's 50 Best Restaurants) and *La Liste* restaurant guide, to the numerous awards received by chef-owner Radu Ionescu-Fehér.

“The local cuisine is a melting pot, in which all the people who have passed through these lands have left a mark, enriching what we now call Romanian gastronomy,” he explains. “At KAIAMO, our current menu, Paris of the East, looks to the past, when Bucharest's cuisine was at its peak, shaped by strong Western influences.”

Inside the elegant fine-dining restaurant, the dishes – inspired by recipes from the interwar period – resemble works of art. The tasting menu features plenty of playful names, rich in symbolism and history, from Salata Boeuf with Lobster (a 1941 recipe) to La Blouse Roumaine



**“The local
cuisine is a
melting pot.
Everyone has
left a mark”**

Chef Radu Ionescu-
Fehér de la KAIAMO
(sus în stânga) și
preparatele sale
delicioase (aici și în
stânga departe)

Chef Radu Ionescu-
Fehér of KAIAMO
(above left) and his
delicious dishes
(here and far left)

de cercetare pe teren: merge în sate și studiază tehnicile vechi de gătit. Informațiile sunt trecute apoi prin filtrul său creativ, iar rezultatul final este o mâncare cu un gust aparte. Inedit este faptul că mâncarea este gătită la foc de lemne, fără tehnică modernă. În curte se află cuptoare tradiționale românești: ogeac oltenesc cu țest, cuptor moldovenesc, plită mănăstirească, grătar și afumătoare ardelenescă. Restaurantul are un meniu scurt a la carte, dar și tasting menu. Pate de sturion (pește local, afumat in-house), Balmoș din ușa stânii, Porc glazurat (gătit peste noapte în cuptorul cu lemne, cu sos de usturoi copt în jar și varză în trei texturi), Gulaș de organe, Dulcele imprezibil (Cremă de creier de vițel, crumble, fructe pădure, busuioc). Soro Lume este un loc cu atmosferă prietenoasă, casual, iar toate ingredientele și băuturile sunt de pe teritoriul României.

Restaurantul fine dining La Hambar este o destinație pentru foodies dornici de explorare, care vor găsi o experiență gastronomică rafinată în mijlocul unei păduri, la 35 km de București, pe domeniul Singureni Manor. Chef Alexandru Dumitru, Chef of the Year 2019 – Gault&Millau România, lucrează meniuri de degustare plecând de la ingredientele locale de sezon. Restaurantul are și grădină proprie, plus o fermă cu vite și oi (maturează in-house carnea).

Meniurile de degustare se schimbă frecvent, în ton cu anotimpurile: cu ciuperci (gălbiori, hribi, vineciiori, trufe etc.), vânat, legume și ierburi de sezon. Preocupat de foraging, Alexandru Dumitru folosește des ingrediente din flora spontană precum urzici, leurdă, ștevie, măceșe, flori de soc etc.

„Rutina cu care eu aleg sau schimb meniurile a evoluat până în punctul în care acum aleg să mă ghidez după rânduiala bunicilor până într-acolo că țin cont și de posturi/ dezlegări și mai ales de organizarea

(named after a Matisse painting) and Strassman & Escoffier (inspired by legendary German-Romanian and French chefs).

At Soro Lume, the philosophy and menu are rooted in rural traditions, with an emphasis on regional identity. Chef and co-owner Mihai Toader has been conducting his research for years, travelling to villages throughout the country to study ancient cooking techniques. Once he has added his own creative touches, the result is food with a truly distinctive flavour. Everything is cooked over a wood fire, with no modern technology. In the courtyard are traditional Romanian ovens: an Oltenian (a Romanian province) ogeac with a clay lid, a Moldavian oven, a monastic stove, plus a Transylvanian grill and a smokehouse.

The restaurant offers both à la carte and tasting menus. Specialities include sturgeon pâté made from local fish, smoked in-house; glazed pork, which is slow-cooked overnight in a wood oven, then served with ember-roasted garlic purée and three-textured cabbage; the self-explanatory offal goulash; and a dish called The Unpredictable Sweet, which features veal brain cream, crumble, berries and basil. Soro Lume is relaxed and convivial, with all food and drink sourced exclusively from Romania.

A destination for curious food lovers, La Hambar offers a refined gastronomic experience in the middle of a forest on the Singureni Manor estate 35km from Bucharest. Chef Alexandru Dumitru, Chef of the Year 2019 – Gault&Millau Romania, designs tasting menus built on seasonal local ingredients. The restaurant has its own vegetable garden as well as a cattle and sheep farm, maturing the meat it cooks in-house.

His menus change with the seasons, featuring chanterelle mushrooms and truffles, game, vegetables and herbs as they come out. Passionate about foraging, Dumitru often incorporates wild plants such as nettles, wild garlic, sorrel, rosehip and elderflower into his dishes.



Mihai Toader de la Soro Lume (în stânga) și unul dintre preparatele sale experimentale (aici)

Soro Lume's Mihai Toader (left) and one of his experimental dishes (here)



Alexandru Dumitru
(în stânga) și bucătăria
sezonieră de la La
Hambar (aici și jos
în stânga)

Alexandru Dumitru
(left) and La Hambar's
seasonal cuisine (here
and below left)



„Mă ghidez după rânduiala bunicilor în risipa minimă pe care o făceau”

de care ei dădeau dovadă în gospodărie, cât și în risipa minimă pe care o făceau,” spune Alexandru.

De-a lungul anilor, Pastry Chef Ana Consulea a fost desemnată „cel mai bun chef cofetar/ patiser” de toate publicațiile locale de specialitate și de ghidul internațional Gault&Millau în 2019. Cu școală de patiserie în Franța, Ana este și ambasador Elle&Vire Professionnel în România. Pe lângă deserturile inspirate de bucătăria franceză, din 2011, Ana și-a propus la Zelateria să redea savoarea cofetăriei românești.

„Am conturat două direcții, sub forma a două game de prăjituri pe care le-am revizitat ținând cont de tehnicile și produsele moderne. Pe de o parte gama de prăjituri istorice românești cu origini antebelice, așa cum sunt Regina Maria, Carmen Sylva, George Enescu și Take Ionescu – deserturi create special de către cofetarii vremii pentru nume importante ale scenei politice sau culturale.

Cea de-a doua gamă a fost a prăjiturilor din „Epoca de Aur” – cunoscute în perioada comunistă și bine întipărite în memoria gustativă a oaspeților noștri, pe care ne-am propus să le facem mai bine și mai bune decât ni le aminteam – Carpați, Amandina, Savarina, Profiterol, ciocolata de casă sau fondante. La Zelateria ne dorim să descoperim noua cofetărie românească, revigorată, echilibrată, elegantă și plină de emoție,” încheie Ana.

“The routine I follow when choosing or changing menus has evolved to the point where I now let myself be guided by the rhythm of my grandparents – especially their sense of order in household life, and their remarkable ability to avoid waste,” says Alexandru.

Having trained in France, Ana Consulea has been named best pastry chef by several local culinary publications in recent years. An Elle & Vire Professionnel ambassador, she started Zelateria in 2011, aiming to revive the flavours of Romanian patisserie.

“We created two ranges, using modern techniques and products,” she explains. “The first is a collection of historic Romanian cakes from the pre-war era. Desserts such as Regina Maria, Carmen Sylva, George Enescu and Take Ionescu were originally created by pastry chefs for prominent cultural and political figures. The second revisits the cakes etched into memory during the country’s communist era, from *Carpați* [a chocolate cake shaped like the Carpathian Mountains] to *amandine* [a chocolate sponge soaked in rum] and profiteroles. At Zelateria we want you to discover a new Romanian patisserie – revitalised, balanced, elegant and full of emotion.”

Since 2019, Noua, founded by Alex Petricean, Chef of the Year 2018 – Gault&Millau Romania, has been celebrating local flavours. From the start, the restaurant has served “Romania on a plate” – a map-shaped platter divided into regions, each represented by a morsel of food.



Ana Consulea (în stânga) și perfecțiunea sa în patiserie: Regina Maria (aici) și amandine (în stânga departe)

Ana Consulea (left) and her patisserie perfection: Regina Maria (here) and amandine (far left)



Din 2019, Noua condus de Alex Petricean – Chef of the Year 2018 – Gault&Millau România, pune în lumină gusturile locale. De la deschidere, restaurantul păstrează „România în farfurie” – platoul-hartă împărțit în regiuni, cu o reprezentare gustativă pentru fiecare, care se schimbă frecvent.

Din iulie 2025, chef Vlad Pădurescu semnează direcția creativă a restaurantului Kané. O bucătărie farm to table care pune accent pe ingredientele de sezon. Vlad a urmat stagii la restaurante internaționale precum L'autre Pied, The Fat Duck și Faviken.

Parte din același val de bucătari creativi cu experiență internațională care pun în valoare ingrediente locale sunt și chef Andrei Chelaru (recent deschis Cam Bun), chef Alexandru Iacob și chef Daniel Pălici.

Cel mai nou fine dining din oraș este Éto condus de chef Sorin Stoica (cu experiență în Danemarca la Jordnaer, MAD Academy etc.), situat într-o vilă elegantă, renovată, din 1912.

Bucureștiul gastronomic ascunde și mici restaurante sau bistrouri, unele mai puțin cunoscute publicului larg, dar apreciate de foodies. Hidden gems cu meniuri comfort food care pun în lumină terroir-ul, prin ingrediente românești sau rețete locale. Majoritatea colaborează direct cu mici producători. De trecut pe listă: Băcănă Veche – delicatose și grădină, Mahala, Papila, Dumicat. Petra aduce meniuri nostalgice din comunism, Bucătăria Local Food propune ingrediente zonale, din Buzău – cârnați de Pleșcoi-IGP, babic etc., plus o listă de 20 spumante românești la pahar.

În meniurile restaurantelor, vinurile locale stau la loc de cinste. Nu de puține ori, cramele românești au primit recunoașteri internaționale (la Decanter 2025, au primit medaliile 105 vinuri românești).

Bucătăriile internaționale nu lipsesc din peisajul bucureștean. Câteva locuri mici, cu gusturi alese: MAT tacos artizanal, Yuki japaneze home dining, nepalez Machhapuchhre, Korean BBQ Jeonjuu, pizza napoletană contemporană Centrale Pizza, 5 o'clock tea la Bergamot și cele mai faimoase eclere din oraș, French Revolution.

Pentru iubitorii de cafea de specialitate, Bucureștiul este *the place to be*. Platforma europeană Coffee Trip număra în toamnă aproape 100 cafenele de specialitate în oraș, comparabil cu Berlin, Paris sau Barcelona. Cu alte cuvinte, Bucureștiul gastronomic are multe de oferit, spor la explorat și degustat!

HiSky zboară către București

In July 2025, chef Vlad Pădurescu took over the creative direction at Kané. The restaurant's farm-to-table ethos highlights seasonal produce. Pădurescu trained at various international venues, such as The Fat Duck in England and Sweden's Fäviken.

The newest fine-dining address in the city is Éto, led by chef Sorin Stoica (who worked at Denmark's Jordnaer and MAD Academy, among others), located in an elegantly restored 1912 villa.

Beyond the headline restaurants, Bucharest has plenty of little bistros beloved by foodies. These hidden gems serve comfort food that honours the terroir through local produce and recipes, often in collaboration with small farmers. Petra offers nostalgic dishes from the communist period, while Bucătăria lives up to its promise of “local comfort food”, highlighting regional produce from the Buzău region such as Pleșcoi sausages (an EU-protected designation), *babic* (raw, dried sausages) and more – alongside 20 Romanian sparkling wines served by the glass.

A key part of these restaurants' appeal is local wine, which is also enjoying a moment in the sun. At the 2025 Decanter World Wine Awards, no fewer than 105 Romanian wines were given medals.

International flavours are well represented, too. A few small but notable names include: MAT for artisanal tacos, Yuki for authentic Japanese food, Machhapuchhre for Nepalese cuisine, Jeonjuu for Korean BBQ, Centrale Pizza for contemporary Neapolitan pizza, Bergamot for afternoon tea and French Revolution for the city's most famous éclairs.

For speciality coffee lovers, Bucharest is a true paradise. According to the European Coffee Trip website, the city now boasts nearly 100 speciality coffee shops – comparable with Berlin, Paris or Barcelona.

In short, whatever you want to try, you can do it here. And if you can taste the history behind it, all the better. Happy exploring!

HiSky flies to Bucharest



Discover a refined escape in Bucharest's elegant north

Inspired by the spirit of the French Riviera and modern bistro, Bistro Patio offers a casual fine dining experience crafted with seasonal local ingredients and curated wines.

Patio is where the city's culinary insiders gather — a place where refinement meets ease, for those who savour life, one beautifully plated moment at a time.

Reservations : 0724 258 147

📍 | 74B Nicolae G. Caramfil Street, Bucharest, Romania



Bistro Patio



@bistro.patio



www.patio.ro

SKINSEEN.ro

Destinația Nr. 1 din România
pentru skincare coreean!



◀ scanează
codul

Peste 80 de branduri de top – din Coreea, dar și internaționale.
Aici nu faci doar cumpărături. Îți crezi o rutină care funcționează.

**K-BEAUTY ȘI SKINCARE GLOBAL
LA UN NOU STANDARD.**



Florile noastre, legătura ta cu cei dragi!

BM INSPIRATION Flower Gallery este aliatul ideal pentru a crea amintiri de neuitat cu buchete de flori superbe. Fie că sărbătoriți o reîntâlnire sau doriți să transmiteți gânduri de iubire ACASĂ, buchetele noastre unice aduc zâmbete și emoții profunde.

BM INSPIRATION Flower Gallery, cea mai populară galerie de flori din Chișinău, livrează cu drag buchete deosebite, fiecare având o poveste unică, în care eroul principal ești tu!



BM INSPIRATION
FLOWER GALLERY

Vizitați galeria noastră sau cumpărați online la bminspiration.md

Urmăriți-ne pe rețelele sociale la bm_inspiration_flower_gallery



PARIS

cu *HiSky*

Anna Richards

de neratat în Paris – The best of the French capital

TURNUL EIFFEL

THE EIFFEL TOWER

Infographic - Infograficul - The infographic

Inaugurat de Gustave Eiffel pentru Expoziția Universală din 1889, cea mai înaltă clădire din Paris nu a fost inițial bine primită. Mulți parizieni au protestat, considerând că turnul este urât. Acum, este una dintre cele mai cunoscute structuri din lume. Pentru ceva cu adevărat special, vizitează-l seara și mergi la barul de șampanie din vârf – la 276 de metri înălțime. Aici poți ciocni un pahar în timp ce turnul strălucește cu 20.000 de lumini, în fiecare oră la fix.

EN: Unveiled by Gustave Eiffel in 1889, Paris's tallest building wasn't initially well received. Many Parisians protested against it, feeling it was ugly. Now, it's one of the world's best-known structures. For something truly special, visit in the evening and head to the champagne bar at the top – at 276m high, it's Paris's highest bar. Here, you can raise a toast while watching the tower sparkle with 20,000 lights every hour on the hour.

15

Crește 15 centimetri vara
din cauza căldurii

It grows 15cm in
the summer due
to the heat

330m

Înălțimea turnului

The tower is 330m tall

7

milioane
million

Numărul anual
de vizitatori

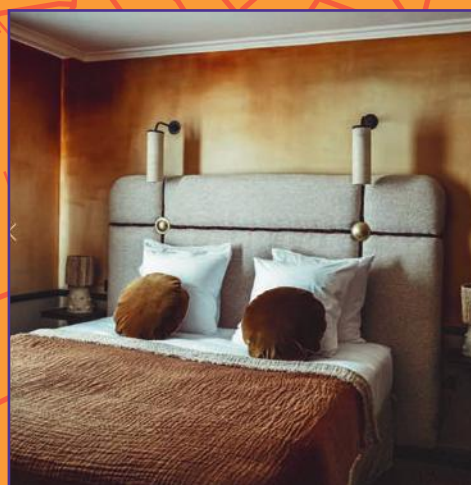
The number of
visitors per year



BELLEVILLE

Belleville trăiește un moment de glorie. Multicultural și plin de ateliere de artiști, combinația dintre gastronomia mondială, produsele artisanale și vederea panoramică către orizontul parizian din puncte precum Parc des Buttes-Chaumont creează un mix amețitor. Colorat și haotic, e opusul Parisului de pe cărțile poștale, cu bulevardele sale grandioase și grădinile îngrijite – ceea ce, de fapt, îl face atât de fermecător.

EN: Belleville is having a moment. Multicultural and filled with artists' studios, its combination of world food, artisan produce and panoramic views of the Parisian skyline from vantage points like Parc des Buttes-Chaumont makes for a heady mix. Colourful and chaotic, it's the opposite of postcard Paris with its grand boulevards and manicured gardens – which is, of course, precisely what makes it so charming.



1 ▲ BABEL
Street-food într-un hotel șic
Street-food style dining at a chic hotel
3 Rue Lemon

2 LA CANTINE DE BABELVILLE
Cantină africană într-un cămin
pentru muncitori migranți
African canteen inside a home
for migrant workers
77 Rue de la Fontaine au Roi

3 MIAN GUAN
Cel mai bun chinezesc din Belleville
Belleville's best Chinese restaurant
34 Rue de Belleville, 75020

4 ◀ COMBAT
Bar de cocktailuri creative, renumit și
pentru shoturile sale inventive
Creative cocktail bar that also does
inventive shots
63 Rue de Belleville 75019

5 LA CALE
Vinuri, tapas și un meniu cu influențe
mediteraneene și orientale
Wine, tapas and a Mediterranean/
Middle Eastern menu
113 rue Belleville

Photos: Adobe Stock, La Combat, Babel de Belleville





FĂ PASUL ȘI SARI ÎN APĂ



TAKE THE PLUNGE

Deși a inspirat nenumărate cântece, înainte de 2024, să te apropii de Sena mai mult decât de pe puntea unui bateau-mouche însemna, cel mai probabil, un drum direct la doctor. Totul s-a schimbat cu ocazia Jocurilor Olimpice de la Paris din 2024, când o investiție de 1,4 miliarde € a făcut Sena sigură pentru înot, pentru prima dată în ultimul secol. Există trei zone supravegheate: Bras Marie (sector 4) lângă Île Saint-Louis, Bras de Grenelle (sector 15) cu zone puțin adânci pentru familii, și Baignade Bercy (sector 12) cu două bazine și un aer de plajă urbană – preferata noastră pentru facilitățile și priveliștea către Biblioteca Națională. Înotul este gratuit, cu vestiare, dușuri, dulapuri și salvamari disponibili, dar e obligatorie geamandura de protecție și demonstrarea că poți înota înainte de a intra.

EN: It may have inspired countless songs, but before 2024, getting closer to the Seine than a bateau-mouche deck would likely have sent you straight to the doctor. That all changed for the 2024 Paris Olympics, when a monumental €1.4 billion clean-up job made the Seine safe for swimming again for the first time in a century. There are three supervised sites – Bras Marie (4th), near Île Saint-Louis, Bras de Grenelle (15th), with family-friendly shallow areas, and Baignade Bercy (12th), with two pools and urban beach vibes, which is our favourite for its facilities and views of the National Library. Swimming is completely free, with changing rooms, showers, lockers and lifeguards provided, though you'll need to wear a mandatory safety buoy and prove you can swim before entering.

MOCKTAILS ȘI VISE MOCKTAILS AND DREAMS

Poate că Franța e țara vinului, însă la Paris se simte o revoluție în plină eferescență. Somelierul devenit „sobrelie” Benoît d’Onofrio demonstrează că băuturile fără alcool pot fi la fel de sofisticate și delicioase ca omoloagele lor alcoolice. Creațiile sale imaginative, nealcoolice, sunt concepute să se potrivească perfect gastronomiei fine. Le poți degusta la Ogata până la finalul lui decembrie 2025 sau la laboratorul său experimental de pe Rue de Meaux 114, pentru o experiență completă. ogata.com

EN: France may be a country of wine, but a sober revolution is bubbling up in Paris. Leading the charge is sommelier-turned-“sobrelie” Benoît d’Onofrio, who’s proving that alcohol-free drinks can be every bit as sophisticated and delicious as their boozy counterparts. His imaginative non-alcoholic creations are designed to pair perfectly with fine dining. You can experience his work at Ogata through until late December 2025, or visit his experimental lab at 114 Rue de Meaux for the full experience. ogata.com

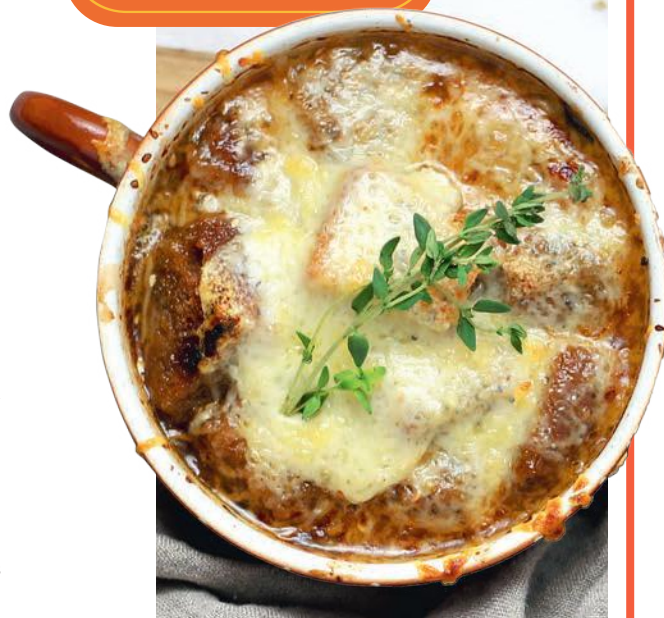


Photos: Adobe Stock, Ogata/Sobrelie, Sheri Silver_Unsplash



Băutura
The drink

Preparatul - The dish



SUPĂ DE CEAPĂ FRANȚUZEASCĂ FRENCH ONION SOUP

Legenda spune că supă de ceapă franțuzească a fost inventată când regele Ludovic al XV-lea s-a întors flămând dintr-o vânătoare și a găsit în cămară doar ceapă, unt și șampanie – dacă ar fi fost creată de un student sau de un om de rând, poate că ar fi arătat cu totul altfel. Bouillons (bistrouri cu meniuri fixe, ieftine) servesc adesea cele mai bune versiuni, dar pentru a fi sigur că o găsești în meniu, mergi la Brasserie des Prés, unde este nelipsită. lanouvellegarde.com/brasserie-des-pres

EN: Legend has it that French onion soup was first invented when King Louis XV came home hungry after a hunting trip and only had onions, butter and champagne in the fridge. Had it been invented by a student or your average Joe, French onion soup might look a lot different. Bouillons (bistros with cheap fixed menus) often serve the best, but menus change regularly. So, to be sure of getting your soup fix, head to Brasserie des Prés, where it’s a mainstay. lanouvellegarde.com/brasserie-des-pres



Expoziția - The exhibition

CONSTRUIREA OPEREI

BUILDING THE OPERA

Noua expoziție a Muzeului d'Orsay (14 octombrie – 18 ianuarie) marchează aniversarea Operei Noi a lui Charles Garnier, explorând construcția sa și poveștile din spatele acelor chipuri sculptate, atât de expresive, de pe fațadă. Însă atracția principală rămâne colecția permanentă – găzduită în superba fostă Gară d'Orsay, deține cea mai mare colecție de artă impresionistă din lume, inclusiv lucrări emblematice semnate de Monet, Renoir și Degas, pentru care vizitatori din întreaga lume fac drumul până aici. Arhitectura în sine merită vizita. musee-orsay.fr

EN: The Musée d'Orsay's new exhibition (14 October – 18 January) celebrates the anniversary of Charles Garnier's New Opera House, exploring its creation and the stories behind those grimacing sculpted faces on the façade. But the real draw here is the permanent collection – housed in the stunning former Gare d'Orsay railway station, it holds the world's largest stash of Impressionist art, including iconic works by Monet, Renoir and Degas. The architecture alone makes it worth the trip. musee-orsay.fr



URCÂND ÎN NOTRE-DAME

CLIMBING NOTRE-DAME

După ce Notre-Dame a fost mistuită de flăcări în 2019, a fost nevoie de cinci ani și 700 de milioane de euro pentru a readuce catedrala la strălucirea de odinioară. Restaurarea a redat viață capodoperei medievale, turnurile cu clopote fiind deschise vizitatorilor (rezervă în avans pentru urcarea celor 424 de trepte – intrarea în catedrală este gratuită). Răspлата de sus e spectaculoasă: vederea panoramică a Parisului, de la Sena șerpuiind, până la Turnul Eiffel în depărtare. Veți vedea și renumitele gargoie care l-au inspirat pe Victor Hugo în *Cocoșatul de la Notre-Dame*. Popularitatea romanului din 1831 a reaprins interesul pentru clădirea aflată atunci în paragină, finanțând reparațiile care au salvat-o. tours-notre-dame-de-paris.fr

EN: After Notre-Dame went up in flames in 2019, it took five years and €700 million to restore the cathedral to its former glory. The restoration has brought new life to this ancient masterpiece, and the bell towers are open for visitors with tickets (book in advance for the 424-step tower – the cathedral is free to visit). The reward at the top is spectacular: panoramic views across Paris, from the Seine winding below to the Eiffel Tower in the distance. You'll also see the famous gargoyles that inspired Victor Hugo's 1831 novel, *The Hunchback of Notre-Dame*. Its popularity renewed interest in the then-crumbling building, funding the repairs that saved it. tours-notre-dame-de-paris.fr

Photos: Maison Laulhere, Adobe Stock



TÂRGUL DE LA SAINT-OUEN

LES PUCES DE SAINT-OUEN

Cel mai mare târg de vechituri din Franța este, de fapt, un labirint de 12 piețe acoperite întinse pe cinci străzi, atrăgând vânzători de comori încă din 1870. Deși antichitățile sunt atracția principală la Les Puces de Saint-Ouen, chiar și cei care doar privesc vitrinele se vor lăsa prinși de farmecul haotic al locului. Pentru experiența completă, vizitează piața într-o sâmbătă sau duminică după-amiază, când La Chope des Puces prinde viață cu muzică live, sau înfruntă aglomerația de weekend (piața funcționează de vineri până luni, până la ora 18), când atmosfera e la apogeu. pucesdeparissaintouen.com

EN: France's largest flea market is actually a sprawling maze of 12 covered markets spread across five streets, and it's been drawing treasure hunters since 1870. While antiques are the real prize at Les Puces de Saint-Ouen, even dedicated window shoppers will find themselves swept up in the chaotic charm of it all. For the full experience, time your visit for Saturday or Sunday afternoon, when La Chope des Puces restaurant has live music, or brave the market's weekend crowds (it runs Friday to Monday, closing at 6pm), when the atmosphere is electric. pucesdeparissaintouen.com

JOS PĂLĂRIA

HATS OFF

Demonstrând că bereta franceză este atemporală, Maison Laulhere celebrează 185 de ani de existență. O beretă de a lor costă aproximativ 100€, dar vei purta același model precum vedete ca Marlene Dietrich și Brigitte Bardot, dar și multe alte staruri. Emily Cooper a făcut-o din nou populară pe Instagram, datorită lui *Emily in Paris*. laulhere-france.com

EN: Proving that the beret is timeless is Maison Laulhere, now celebrating its 185th year in business. Here, this iconic piece of Paris fashion will set you back around €100, but you'll be wearing the same headgear as the stars. Everyone from Marlene Dietrich to Brigitte Bardot has worn one, before Emily Cooper made them Instagram-worthy again in *Emily in Paris*. laulhere-france.com

Suvenirul -
The souvenir



From Moldova to the whole world

Discover Moldova:
where tradition
inspires innovation

Nestled between Romania and Ukraine, Moldova enchants visitors with its sincerity, creativity and warmth. Though small in size, it offers a captivating blend of history, artistry and forward-thinking energy – a destination that invites you to explore, taste and connect.

Wine: The Spirit of Moldova

Moldova is one of the world's oldest wine-producing regions, with winemaking traditions dating back more than 5,000 years. Home to over 250 wineries and boasting one of the highest vineyard densities globally, its fertile black soils and temperate continental climate nurture exceptional wines that

have earned international acclaim. Over the past decade, Moldovan wines have collected more than 6,500 medals at global competitions, making the country Eastern Europe's most awarded wine producer.

Visitors can discover Moldova's legendary underground cellars – Mileștii Mici, the largest in the world with more than 200 kilometres of tunnels, and Cricova, famed for its sparkling wine collection admired by world leaders. Beyond these grand estates, boutique wineries such as Purcari, Castel Mimi, and Et Cetera offer intimate experiences where tradition meets innovation. Whether savouring a crisp Fetească Albă or a bold Rară Neagră, every



glass tells the story of Moldova – a land where passion, artistry, and respect for nature have shaped a winemaking legacy for millennia.

Fashion: Crafting Identity with Style

A new wave of Moldovan designers is redefining the country's image on the global fashion stage. Rooted in authenticity yet infused with modern sophistication, Moldovan fashion is gaining recognition for its refined simplicity, meticulous detail, and commitment to sustainability.

Several local brands – including **Julia Allert** – are launching on Wolf & Badger, bringing a piece of Moldova's creativity “from Moldova to the whole world”.

Many Moldovan designers collaborate with international fashion houses and retailers, showcasing their work alongside brands such as **Moncler**, **Emporio Armani**, **Luisa Spagnoli** and **Max Mara**. Others export exclusive collections across Europe and the Middle East. Locally born labels like **OK Kino**, **Julia Allert** and **Rxquette** embody the essence of contemporary Moldovan design – minimalist, confident and deeply rooted in cultural identity. Each collection reflects a dialogue between heritage and modernity, where traditional embroidery and organic fabrics are reimaged through avant-garde silhouettes – proving that Moldovan fashion is not just about style, but about soul.

Agri-Food: Authentic Flavours, Sustainable Growth

Beyond wine, Moldova's fertile lands nurture a thriving agri-food sector that harmoniously blends centuries-old



know-how with modern innovation. Recognized as one of Europe's greenest agricultural landscapes, the country produces a remarkable variety of premium goods – from organic honey, sun-ripened fruits and cold-pressed sunflower oils (11th largest global exporter), to artisanal cheeses, walnuts (7th), plums (6th), cherries (10th), apples (12th), berries and natural juices. Many of these proudly bear the “Made in Moldova” label on shelves across the EU and the Middle East.

This success is driven by a new generation of farmers and entrepreneurs embracing sustainable farming practices, eco-certifications and zero-waste production models. With quality, transparency, and environmental care at its core, Moldova's agri-food industry is cultivating not only products but a model of responsible, future-oriented growth that connects local authenticity with global demand.

Left: Crama Mircești Winery, located in Mircești village
Clockwise from below: Castel Mimi; Julia Allert; agri-food; Rară Neagră from Asconi Winery; Cricova's impressive wine cellar



Tourism: A Journey Through Authentic Experiences

Moldova's greatest charm lies in its authenticity. Visitors are welcomed with open hearts and invited to experience everyday life – from exploring medieval fortresses and wandering through scenic

Promotion

vineyards to joining a traditional cooking class in a rural guesthouse. The capital, Chişinău, blends historical architecture with youthful energy, offering cosy cafés, vibrant festivals and a blossoming art scene.

From tranquil monasteries and eco-villages to lively urban corners, Moldova rewards curiosity – where every place holds a story and every encounter feels real.

Medical Tourism: Care Beyond Borders

In recent years, Moldova has emerged as a trusted destination for medical tourism, attracting visitors seeking high-quality healthcare at competitive

prices. From advanced dental care and aesthetic treatments to wellness, recovery and rehabilitation programs, Moldovan clinics meet European medical standards. Equipped with modern technology, multilingual staff, and tailored patient programs, they offer care that combines professionalism with compassion.

Moldova's medical tourism sector has been recognized internationally, with the country winning the presidency of the Global Healthcare Travel Council (GHTC) for two years, competing against Germany and Saudi Arabia. The dental school at Nicolae Testemitanu State University of Medicine and Pharmacy received full approval from the Dental

Board of California in 2018, becoming the first English-language dental school outside the US to achieve this distinction.

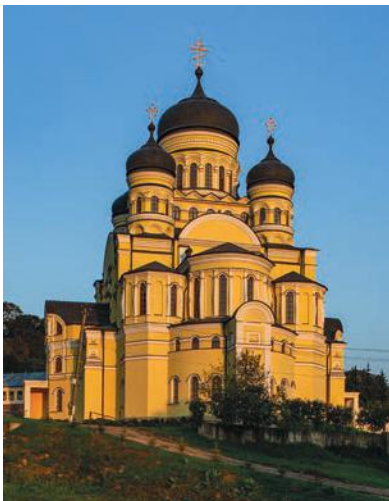
Medical experts are known for their precision, empathy and dedication, ensuring that every visitor receives both excellent treatment and genuine hospitality. With short waiting times, transparent pricing and the chance to recover in a calm, nature-rich environment, Moldova stands out as an accessible healthcare destination in Eastern Europe – where medical excellence meets authentic human warmth.

Experience Moldova

Whether you come for the wine, the craftsmanship, the flavours, or the care – Moldova is a country that stays with you long after you leave. A place where tradition inspires innovation and every experience is crafted with sincerity and soul.



Clockwise from above:
Catedrala Nasterea Domnului;
Moldovan cuisine; Dniester River;
Hâncu Monastery





drsoleil.ro

Frumusețe fără pauză de zbor



Gama anti-rid REVIVE & GLOW hidratează intens, redă fermitate și luminozitate. Formulă inovatoare, testată dermatologic, creată în România.



Merele tale rămân nemușcate?



- ✓ 19 ani de experiență în implantologie
- ✓ Laborator propriu de tehnică dentară
- ✓ Sedare IV și rezervă postoperatorie

Iași, România
 0745.225.250
 www.implantdentariasi.ro
 centrulmariodent@gmail.com



Centrul de implantologie
MARIO DENT
dr. Marius Văcaru



+10.000
implanturi dentare
realizate

Dr. Marius Văcaru

Pentru o viață normală!

Quies®

Enjoy the journey.
Quies keeps your ears comfortable



Quies Air Travel earplugs combine advanced acoustic filtering with gentle pressure regulation, protecting your ears and enhancing in-flight comfort - for travelers who value tranquility.



RO-NEO-QIS 321-10/25

MINA
MUSEUM OF IMMERSIVE NEW ART

MINA – Museum of Immersive New Art,

is the first immersive museum in Romania, where art, science, and imagination come to life through 360° projections, sound, and stories.

After opening in Bucharest and Cluj, MINA has now expanded to Iași and Sofia, offering shows that explore famous artists, science, and fantastic worlds.

Each experience is for all ages, while **MINA Kids**, in Bucharest, Cluj, and Iași, offers interactive installations for the youngest visitors.



MINA Iași, Matisse: The Immersive Show – “La Blouse Roumaine”

minamuseum.com @ mina.museum / mina.cluj / mina.museum.iasi / mina.museum.sofia f MINA Bucharest / MINA Cluj / MINA Iași / MINA Sofia d mina.museum / mina.cluj

Inovatori și antreprenori din întreaga rețea

Innovators and entrepreneurs across the network

„Viziunea mea a fost întotdeauna globală” – Marina Luca, regina patiseriei

“My vision was always global” – Pastry queen Marina Luca

În plus: Modă moldovenească de renume, un bar gândit pentru ascultare și în cinstea unora dintre cei mai buni berari din București

Plus: Pioneering Moldovan fashion, a bar built for listening and raising a glass to one of Bucharest's best brewers

Imogen Rowland



Artă pe farfurie

Maestra în patiserie Marina Luca – cunoscută ca La Dame de Luca – pune Republica Moldova pe hartă

Cum ți-ai descoperit pasiunea pentru arta patiseriei?

M-am născut la Călărași, dar cariera mea a început atunci când m-am mutat la Chișinău, la 14 ani. Visam să îmi deschid propria afacere, nu doar pentru a-mi sprijini familia, ci și ca o reflectare a identității mele. Gătitul era pasiunea mea, așa că, elevă fiind, făceam prăjituri de casă și le vindeam la piața locală. Apoi, la 17 ani, mi-am lansat primul brand, Dolce Mio, specializat în naked cakes. A avut succes, dar viziunea mea a fost mereu una globală – așa că mi-am propus să studiez în Franța.

Unde te-a purtat cariera ta până acum?

Am studiat la școala lui Alain Ducasse, devenind prima moldoveancă absolventă a acestei prestigioase instituții. După absolvire, mi-am perfecționat meseria în unele dintre cele mai renumite bucătării din lume, inclusiv la Plaza Athénée, care deținea la acel moment trei stele Michelin. De atunci, am lucrat la The Dorchester din Londra, am colaborat cu Dominique Ansel – unul



dintre cei mai inovatori cofetari francezi ai vremurilor noastre – și am devenit inclusiv Head Pastry Chef la Ultima Gstaad în Elveția, unde am fost singura femeie dintr-o echipă de 13 bărbați.

Când ți-ai creat brandul – și cum va continua drumul tău spre (delicioasa) dominație mondială?

Încă de la început știam că îmi doresc propria afacere. La Dame de Luca s-a născut în 2020, în timpul pandemiei, iar astăzi are o clientelă fidelă, deservind branduri și celebrități – printre care Natalie Portman și Lionel Messi – și catering pentru evenimente de renume, precum o cină VIP pentru Elle în cadrul Bucharest Fashion Week. Ce urmează? Poate propria cofetărie în Europa sau canalizarea energiei mele spre a avea un impact cultural mai extins. Ceea ce contează pentru mine este să contribuie la dezvoltarea și educarea gusturilor oamenilor – și să reprezint Republica Moldova pe scena mondială. @ladamedeluca



Art on a plate

Pastry prodigy Marina Luca – aka La Dame de Luca – is putting Moldova on the map

How did you first discover your love of pastry arts?

I was born in Călărași, but my career began when I moved to Chișinău aged 14. I had dreamed of creating my own business, not only to support my family, but as a reflection of who I am. Cooking was my passion, so I would prepare homemade sweets and sell them at the local market while also studying. Then, at 17, I launched my first brand, Dolce Mio, specialising in naked cakes. It was successful, but my vision was always global, so I set my sights on studying in France.

Where has your career taken you?

I studied at Alain Ducasse's École Ducasse, becoming the first Moldovan to graduate from the prestigious institution. After graduating, I refined my craft in some of the world's most esteemed kitchens including Paris's Plaza Athénée, which at the time held three Michelin stars. I've since worked at The Dorchester in London, collaborated with Dominique Ansel – one of the most innovative French pastry chefs of our time – and even became head pastry chef at Ultima Gstaad in Switzerland, where I was the only woman in a team of 13 men.

When did you create your brand, and what's next on your journey to (delicious) world domination?

From the very beginning, I knew that I wanted my own business. La Dame de Luca was born in 2020 during the pandemic, and today it has a loyal clientele, serving distinguished brands and celebrities – including Natalie Portman and Lionel Messi – and catering for high-profile events such as a VIP dinner for *Elle* during Bucharest Fashion Week. As for what comes next, maybe my own shop in Europe, or perhaps channelling my energy to make a wider cultural impact? What's important to me is to help develop and educate people's palates – and, of course, to represent Moldova on a global stage.

@ladamedeluca



Moldova e la modă

Moldova à la mode

Chișinăul nu este la fel de cunoscut în lumea modei ca Paris, New York sau Milano, dar un brand moldovenesc care își serbează anul acesta cea de-a 20-a aniversare demonstrează că locuitorii săi sunt la fel de stilați.

Brandul omonim al Juliei Allert creează, din 2005, ținute feminine îndrăznețe și elegante, combinând elemente din moștenirea creativă a Moldovei cu croieli și măiestrie excepționale: siluete unice, broderii elaborate și materiale provenite din surse sustenabile.

În afară de magazinul de pe Strada Mihai Eminescu, piesele Juliei sunt disponibile și în buticuri din New York, Londra și Los Angeles – dar producția rămâne în mare parte locală, asigurând Moldovei un loc stabil pe harta eleganței mulți ani de acum încolo. juliaallert.com

Chișinău may not be as well-known in the fashion world as Paris, New York or Milan. But one Moldovan-born brand celebrating its 20th anniversary this year shows its inhabitants are just as stylish.

Julia Allert has been crafting bold and elegant womenswear since 2005, combining elements of Moldova's rich creative heritage with exceptional tailoring and artistry. Think unique silhouettes, intricate embroidery and sustainably sourced materials.

Besides her flagship store on Mihai Eminescu Street, her pieces are also stocked in New York, London and LA, but production remains largely local, ensuring Moldova's place in style circles for many years to come. juliaallert.com

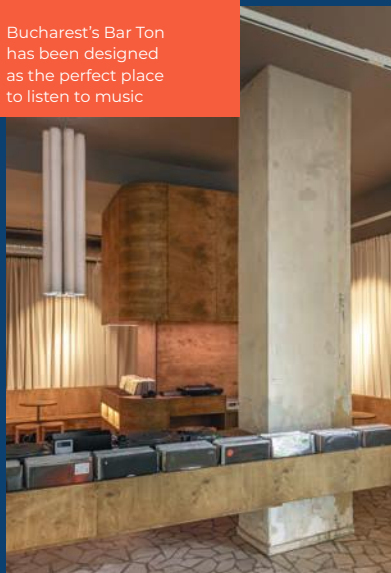
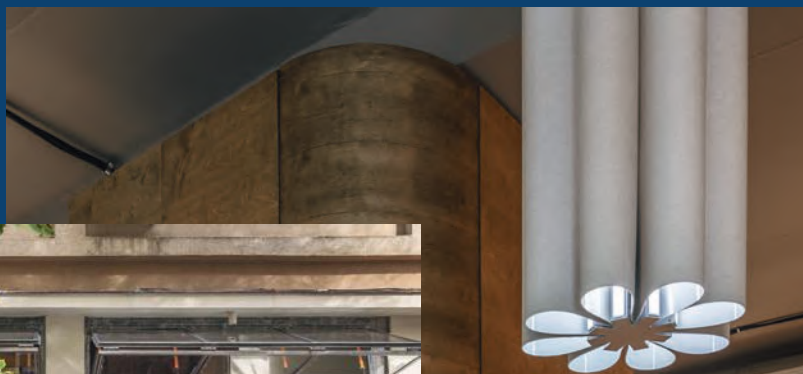


Marina Luca cu Andreea Franceschi (sus dreapta); creațiile ei frumoase

Marina Luca with Andreea Franceschi (above right); her beautiful creations

Bar Ton din București a fost conceput ca locul perfect pentru a asculta muzică

Bucharest's Bar Ton has been designed as the perfect place to listen to music



O „sufragerie pentru urechi curioase”

A “living room for curious ears”

Te-ai săturat de localurile unde nu te auzi gândind? În București, un proprietar de bar a dus lucrurile în direcția complet opusă. „Am tratat locul ca pe un mediu al interacțiunii dintre oameni, înainte de orice altceva. Tot ceea ce vezi – sau nu vezi – servește acestui scop”, explică Radu Matei, omul din spatele Bar Ton, un listening bar situat la parterul unui bloc de apartamente din perioada comunistă, pe strada Câmpineanu.

Departate de a fi un loc obișnuit de băut și ascultat muzică, structura îmbrăcată în lemn, cu pardoseală venețiană reflectorizantă și coloane de beton expuse au rezultat într-un look cool, cu o acustică spectaculoasă. „Arhitectura Bar Ton se comportă ca un instrument”, explică Radu. Realizat în parteneriat cu designerii Anda Zota și Muromuro Studio, viziunea a fost să creeze un spațiu dedicat aprecierii radicale a muzicii. „Mulți orășeni tânjesc după locuri liniștite unde pot asculta cu adevărat, după ani de muzică de fundal dictată de algoritmi. La Bar Ton, artiștii pun seturi care se potrivesc atât ziua, cât și noaptea, într-un spațiu gândit pentru descoperire colectivă. Nu e un altar pentru discuri rare, ci o sufragerie pentru urechi curioase.” Ia aminte, Spotify. bar-ton.com

Tired of venues where you can't hear yourself think? In Bucharest, one bar owner has taken things to the opposite extreme. “We treated the space as a vessel for human interaction first and foremost, so everything you see – or don't see – serves that goal,” says Radu Matei, the man behind Bar Ton, a listening bar located on the ground floor of a communist-era apartment block on Câmpineanu Street.

This is no ordinary drinks-and-music spot. A timber-lined shell with reflective Venetian floor tiles and exposed concrete columns, “Bar Ton's architecture behaves like an instrument,” explains Radu, resulting in a space that not only looks cool but sounds spectacular. Realised in partnership with local designers Anda Zota and Muromuro Studio, Radu's vision was about forging a place for radical music appreciation.

“Many urbanites crave spaces where they can slow down and really listen after years of algorithm-driven music,” says Radu. “Bar Ton goes further: artists spin sets that suit sunlight as much as night-time, and the seating encourages collective discovery. It's less a shrine to rare records than a living room for curious ears.” Take that, Spotify. bar-ton.com

Băuturi Îndrăznețe

Bold brews

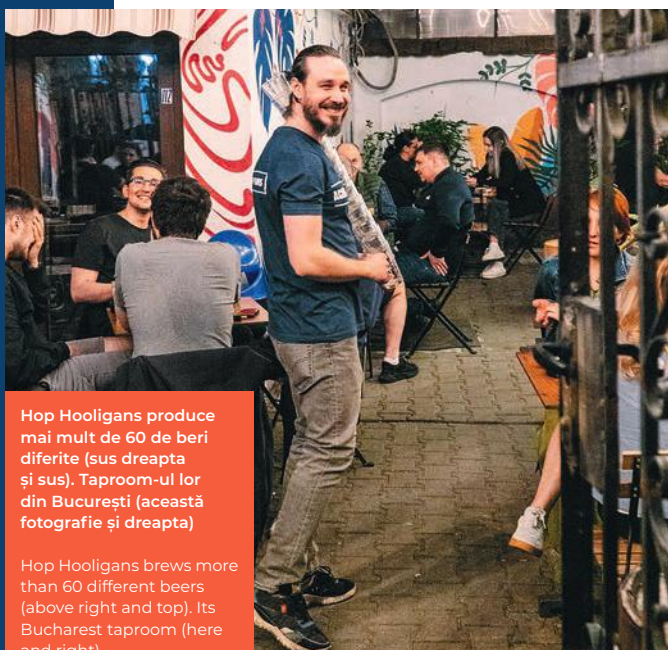
Hop Hooligans dă tonul pe scena berii artizanale din București

Hop Hooligans is making a name for itself on Bucharest's craft beer scene

România are experiență în prepararea berii, cu o piață de bere artizanală în plină expansiune. Una dintre berăriile inovatoare este Hop Hooligans, cu sediul în Jilava, la câțiva kilometri de București. Fondată în 2016 de trei prieteni, Hop Hooligans a crescut rapid și are acum peste 60 de sortimente de bere disponibile. Cel mai bun loc pentru a le savura? Barul lor de pe Strada Jean Louis Calderon din București, cu consacratele Crowd Control IPA și seria Apocrypha – stouturi imperiale diabolice de puternice, maturate în diverse butoaie de băuturi spirtoase. hophooligans.ro

Romania is no stranger to brewing, and its craft beer scene is growing apace. One brewery leading the charge is Hop Hooligans, based in Jilava just outside Bucharest. Founded in 2016 by three friends, Hop Hooligans has grown fast, and now has more than 60 different delicious brews available to try.

The best place to sample them? The taproom on Bucharest's Jean Louis Calderon Street, with heavy hitters such as the Crowd Control IPA and the Apocrypha series – devilishly potent imperial stouts aged in various spirit barrels. hophooligans.ro



Hop Hooligans produce mai mult de 60 de beri diferite (sus dreapta și sus). Taproom-ul lor din București (această fotografie și dreapta)

Hop Hooligans brews more than 60 different beers (above right and top). Its Bucharest taproom (here and right)





*Pe baza cotei de volum estimate VELO în comerțul cu amănuntul măsurat pe următoarele piețe cheie pentru pliculețele cu nicotină din Europa: Suedia, Danemarca, Regatul Unit, Polonia și Elveția, calculată în iunie 2025.

18+

**Acest produs conține nicotină.
Nicotina generează un grad ridicat de dependență.**

PLICULEȚUL CU NICOTINĂ

Nr.1
ÎN EUROPA*

FOLOSEȘTE VELO
ORIUNDE, ORICÂND,
CHIAR ȘI ÎN AVION



MINUNAT ÎN MOD CIUDAT
PLICULEȚE CU NICOTINĂ
Află mai multe pe **velo.com**



MADE IN ROMANIA

Uncover the country's finest offerings, from olive oil to artisan coffee, restaurants and luxury beauty



Zaliari – every bottle opens a story

It all began with a chance encounter in Union Square, Cluj-Napoca

She was from Romania. He was from Greece. They didn't speak the same language, but they understood each other with a smile. From that moment, a love story blossomed into a family legacy – and into an olive oil that brings two cultures together.

“In Messinia, under the same sun that has warmed our groves since 1940, we hand-pick each olive with patience and respect. Cold-pressed within hours, our olive oil comes exclusively from our family's trees, Zaliari delivers nature's purity straight to your table. Every autumn, we invite you to see the harvest and experience our Messinian groves and mill firsthand. In a fast-paced world, Zaliari brings the calm of a simple family meal. Its fresh, fruity taste, internationally recognised, reflects our dedication and transparency.” — *Andreea Koronios, CEO, Zaliari*

Why Zaliari: • Extra virgin, 100% traceable & natural • Global Olive Oil Awards – Berlin 2023: Silver (Quality & High Polyphenols) • Global Olive Oil Awards – Berlin 2025: Silver (Polyphenols), Bronze (Quality) • Three generations of family tradition.

“Zaliari is more than an award-winning olive oil. It's our pride, the essence of our land – and an invitation to slow down and savour life.”

— *Babis Koronios, Co-Founder, Zaliari*

Discover more at zaliari.ro or follow us: [@zaliari_oliveoil](https://www.instagram.com/zaliari_oliveoil)





Jublien Beauty: where innovation meets elegance

Jublien Beauty, the Romanian luxury brand, celebrates authentic beauty through innovation and refinement. Our iconic brushes – crafted from corn vegetable fibre – make applying makeup an easy and enjoyable experience, perfectly paired with our sophisticated palettes and other beauty essentials.

This festive season, indulge in exclusive promotion and receive our elegant **Luxury Beauty Bag** with purchases over 300 lei* – a gift of extra pampering.

Use promo code 'TRAVEL' at jublienbeauty.com to enjoy a 10% discount. *Campaign available while supplies last.



Boiler Coffee: when taste meets community

The Boiler Coffee story began in 2020, on a very ordinary street in Bucharest. In the midst of the pandemic, Boiler opened a specialty coffee shop that became an urban agora. Five years later, the three owners expanded the concept to the heart of every community. Unapologetically good coffee, soulful taste experiences and a perpetual feeling of togetherness. Visit one of their 15 cafés, bistros or restaurants in Bucharest, Cluj-Napoca or Braşov. A special recommendation is Boiler @ The YUPPIES, their newest location near Herăstrău Park in Bucharest, which offers amazing food, coffee and over 200 wine labels! For more information visit: boilercoffee.com/pages/harta-boiler



Flavours to land for in Bucharest

From Roman pizza to refined tapas, Bucharest's culinary gems await

Osteria Treevi

Savour a touch of Italy in the heart of Bucharest. At Osteria Treevi, Roman pizza al taglio, traditional pasta and a handpicked wine list come together in a warm, welcoming atmosphere. Each dish is prepared with respect for Italian culinary heritage, turning every visit into a true celebration of flavour. Whether dining with friends or family, the cosy setting and authentic tastes create joyful moments you'll remember for a lifetime.



Éléphante Champagne & Tapas

For a vibrant escape, discover Éléphante – a stylish, tropical restaurant with cosmopolitan energy. Here, creative cocktails and dishes prepared right at your table transform dining into entertainment. The menu, built on the joy of sharing, offers refined tapas, premium champagne and an elegant wine selection designed to be enjoyed together. With its lively spirit, Éléphante is more than a place to eat – it's a destination that redefines the way you experience Bucharest.



For further information visit:

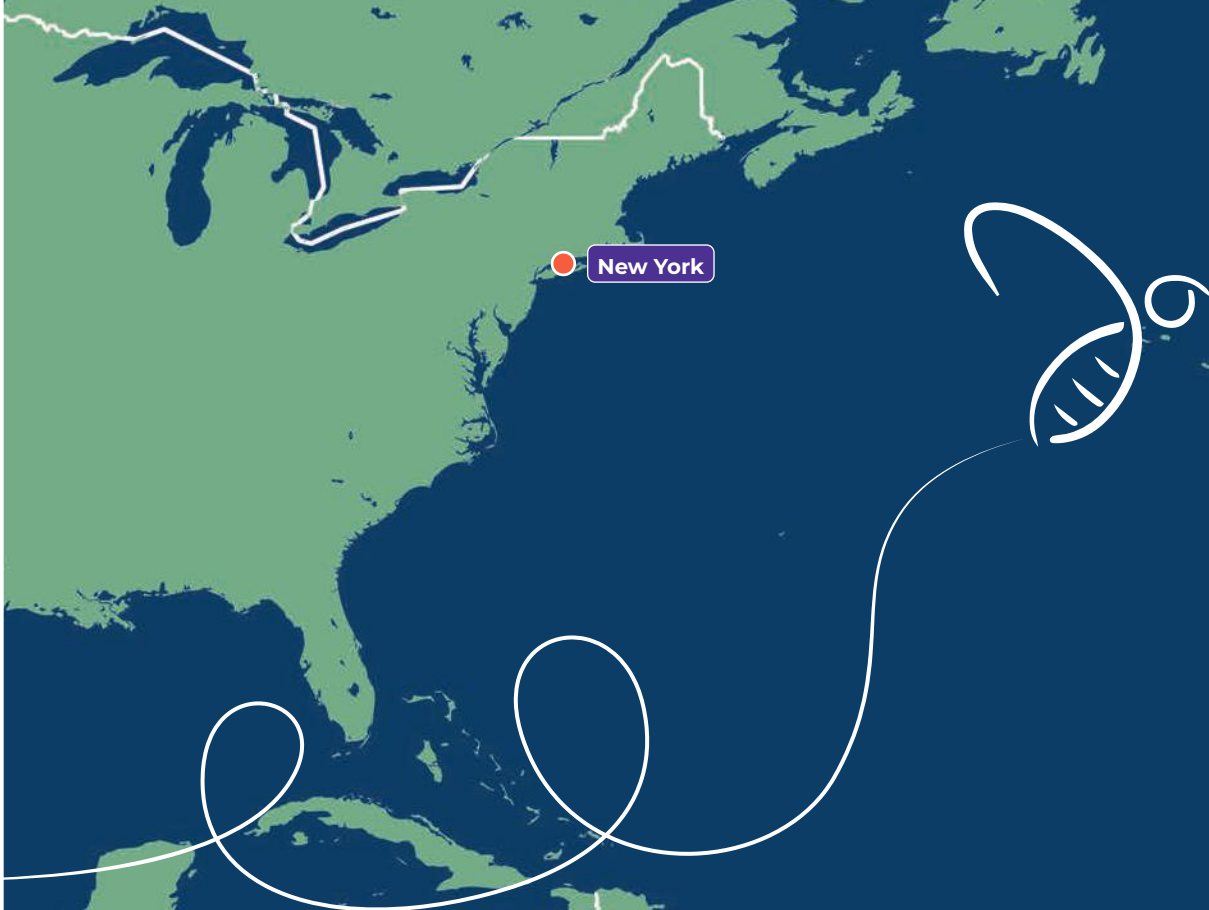
tomcathospitality.com



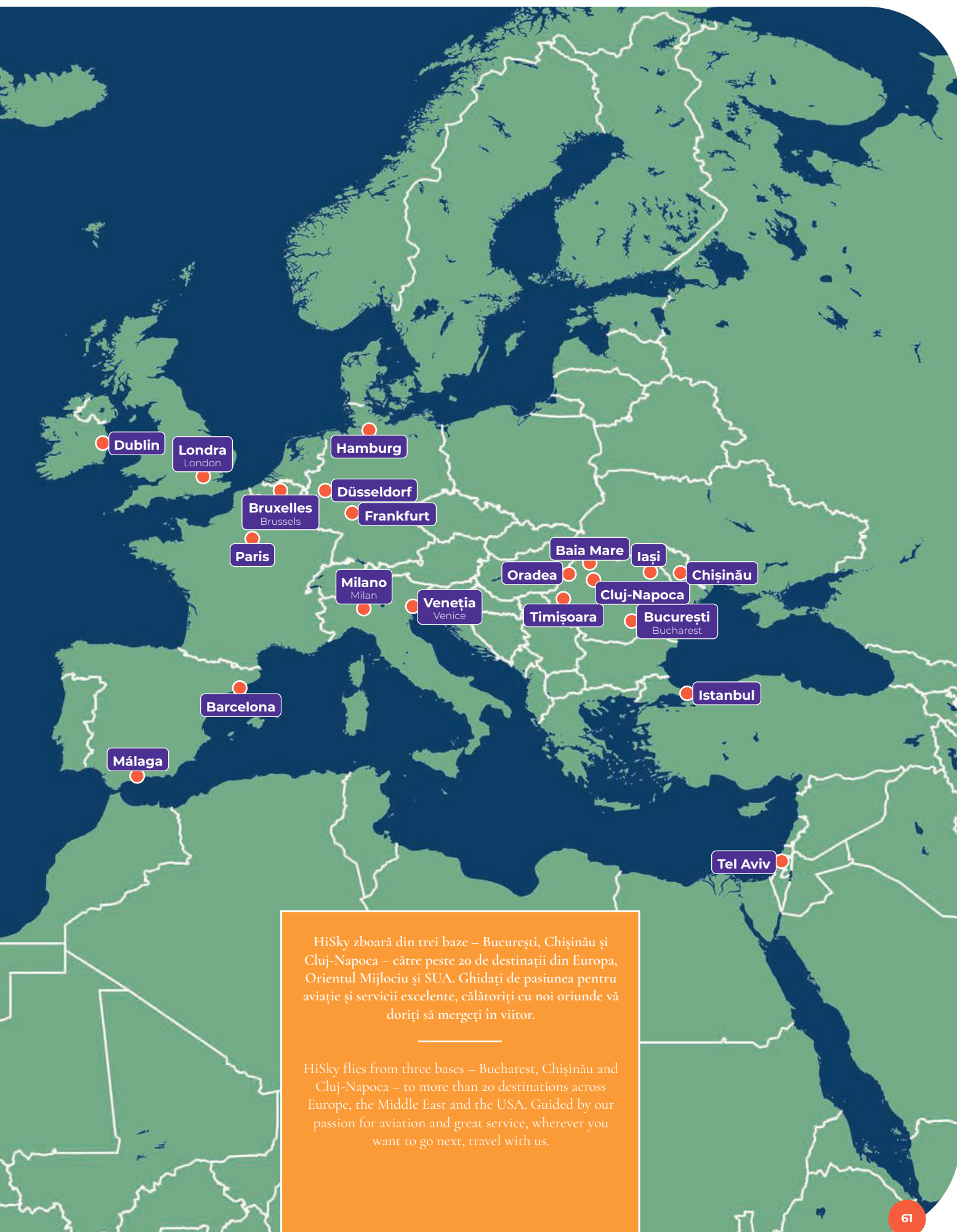
HiSky

Harta destinațiilor

Destination map



New York



HiSky zboară din trei baze – Bucureşti, Chişinău şi Cluj-Napoca – către peste 20 de destinaţii din Europa, Orientul Mijlociu şi SUA. Ghidaţi de pasiunea pentru aviaţie şi servicii excelente, călătoriţi cu noi oriunde vă doriţi să mergeţi în viitor.

HiSky flies from three bases – Bucharest, Chişinău and Cluj-Napoca – to more than 20 destinations across Europe, the Middle East and the USA. Guided by our passion for aviation and great service, wherever you want to go next, travel with us.

„Mai întâi ascultăm oamenii, apoi trasăm rutele”

Directorul General Adjunct Victor Sula explică cum HiSky continuă să depășească așteptările

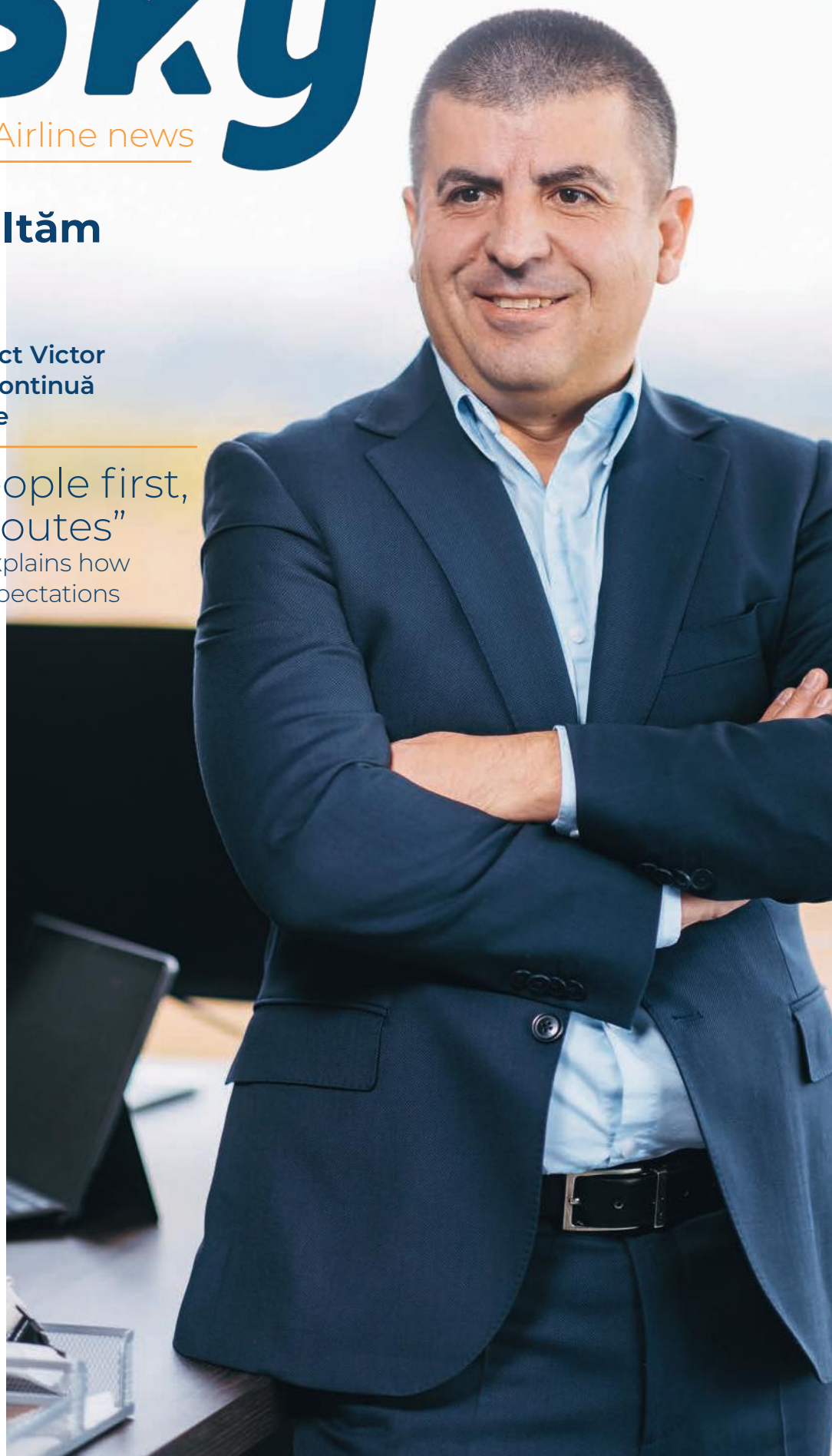
“We listen to people first, then draw the routes”

Deputy CEO Victor Sula explains how HiSky keeps exceeding expectations

Atunci când am lansat HiSky, obiectivul nostru nu a fost doar să adăugăm un nou nume pe piața companiilor aeriene, ci să oferim o alternativă care să conteze cu adevărat, cu zboruri bine gândite, prețuri corecte și legături rapide, aproape de nevoile reale ale oamenilor. De aceea, am hotărât să începem operarea cu zboruri regulate de pe mai multe aeroporturi, pentru ca pasagerii să nu fie nevoiți să parcurgă distanțe mari înainte de a se îmbarca.

În România, am pus acest proiect în aplicare încă de la început. Nu doar că am creat legături externe, dar am construit și o rețea internă de zboruri către București, pentru ca pasagerii să aibă cât mai multe opțiuni de conexiune. În 2022, odată cu deschiderea bazei din capitală, am pus primele piese din acest puzzle. Astăzi, avem zboruri zilnice din Cluj-Napoca, Timișoara și Oradea. Am urmat același model pentru Chișinău, astfel încât și pasagerii din Republica Moldova să poată ajunge ușor, direct sau prin București, în oricare dintre orașele noastre de destinație.

Pentru zborurile de long-courier, precum New York și, din 2026, Chicago, am vrut ca totul să fie cât mai simplu. Am gândit orarul astfel încât zborurile



regionale să ajungă dimineața, pentru ca pasagerii să poată continua călătoria cu o singură rezervare, bagajele trimise direct la destinația finală și fără timpi lungi de așteptare în aeroport. În același sistem am încadrat și pasagerii care călătoresc spre SUA pornind din Tel Aviv. Este o facilitate deja disponibilă pentru New York, pe care o vom extinde și la noua rută către Chicago.

Rețeaua actuală HiSky leagă România și Republica Moldova de cele mai solicitate destinații – Dublin, Frankfurt, Düsseldorf, Hamburg, Paris (Beauvais și Charles de Gaulle), Milano, Veneția, Bologna, Málaga, Barcelona, Tel Aviv, Bruxelles, Londra și Istanbul – dar și de New York și, în curând, Chicago, prin zboruri directe sau prin conexiuni rapide prin hub-ul din București. Multe dintre aceste rute au fost create special pentru comunități cu o viață activă în diaspora, cum este cazul curselor Baia Mare – Paris sau Iași – Dublin, pentru ca oamenii să își poată vizita familia și prietenii mai ușor.

Pentru noi, fiecare nouă rută începe cu întrebarea unde își doresc oamenii să ajungă. Fie că e vorba de o vacanță, o vizită acasă sau o călătorie de afaceri, vrem ca drumul să fie direct, rapid și simplu. Rețeaua de astăzi este rezultatul acestei abordări cu atenție la nevoi, pentru ca fiecare pasager să se simtă mai aproape cu HiSky, oricare ar fi destinația.

EN: When we launched HiSky, our goal was not simply to add another name to the airline market, but to offer an alternative that truly matters, with carefully planned flights, fair prices and fast connections that reflect people's real travel needs. That is why we decided from the very beginning to operate regular flights from several airports, so that passengers would not have to travel long distances just to board a plane.

In Romania, this plan was put into practice right away. We not only created international links, but also built an internal network of flights to Bucharest,

giving passengers as many connecting options as possible. In 2022, when we opened our base in the capital, we laid the first pieces of this puzzle. Today, we operate daily flights from Cluj-Napoca, Timișoara and Oradea. We followed the same model in Chișinău, making it easy for passengers from Moldova to reach any of our destinations either directly or via Bucharest.

For our long-haul services, such as New York and (starting in 2026) Chicago, we wanted everything to be as simple as possible. We designed the schedule so that regional flights arrive in Bucharest in the morning, allowing passengers to continue their journey on a single booking, with baggage checked through to the final destination and without long waiting times at the airport. Passengers travelling to the US from Tel Aviv are also included in this system, which is already in place for New York and will be extended to the new Chicago route.

Today, the HiSky network connects Romania and Moldova with the most in-demand destinations – Dublin, Frankfurt, Düsseldorf, Hamburg, Paris (Beauvais and Charles de Gaulle), Milan, Venice, Bologna, Málaga, Barcelona, Tel Aviv, Brussels, London and Istanbul – as well as New York and, soon, Chicago, through direct services or fast connections via the Bucharest hub. Many of these routes were designed specifically for communities with a large diaspora, such as Baia Mare – Paris or Iași – Dublin, so that people can visit family and friends more easily.

For us, every new route starts with the question of where people really want to go. Whether it's a holiday, a visit back home or a business trip, we aim to make the journey direct, fast and straightforward. The network we have today is the result of this approach, built step by step, and attentive to real needs, so that every passenger can feel closer with HiSky, no matter what the destination is.



Bună, Chicago

Hello, Chicago

Din 4 iunie 2026, HiSky va zbura direct de la București la Chicago pentru prima dată în aproape 25 de ani. Aceasta va fi a doua escală nord-americană a companiei aeriene, după New York, cu zboruri programate de două ori pe săptămână.

„Ceea ce unii au numit risc, noi am numit viziune, și se pare că am avut dreptate”, spune Iulian Scorpan, CEO HiSky. „Am avut încredere în nevoia pasagerilor noștri de a călători rapid, în siguranță și confortabil peste ocean și am îmbrățișat acest rol de pionieri. După primul an de operațiuni pe ruta New York, cu aceeași încredere, suntem pregătiți să devenim compania aeriană care operează ambele conexiuni directe.”

From 4 June 2026, HiSky will fly directly from Bucharest to Chicago for the first time in almost 25 years. This will be the airline's second North American stop, after New York, with flights scheduled twice weekly.

“What some called risk, we called vision, and it turns out we were right,” says Iulian Scorpan, HiSky CEO. “We trusted in our passengers' need to travel quickly, safely and comfortably across the ocean and we embraced this role of pioneers. After the first year of operations on the New York route, with the same confidence, we are ready to become the airline that operates both direct connections.”

Produse și servicii

Products and services

Alege tariful potrivit pentru următorul tău zbor cu noi

Choose the right fare for you on your next flight with us

BASIC

 **Bagaj de mână gratuit**
(40x30x20cm)

Free cabin bag (40x30x20cm)

 **Înregistrare online cu 72 ore înainte de zbor**

Free online check-in from 72 hours up to 3 hours before departure

CLASSIC

 **Bagaj de mână gratuit**
(40x30x20cm)

Free cabin bag (40x30x20cm)

 **Bagaj mare de mână până la 10kg (50x40x25 cm)**

Large cabin bag up to 10kg (50x40x25cm)

 **Înregistrare online cu 72 ore înainte de zbor**

Free online check-in from 72 hours up to 3 hours before departure

 **Check-in la aeroport gratuit**

Free airport check-in

 **Modificare contra cost**

Changeable fare

 **Reducere pentru copii 2-11 ani**

Children's discount 2-11 years old

PREMIUM

 **Bagaj de mână gratuit**
(40x30x20cm)

Free cabin bag (40x30x20cm)

 **Bagaj de cală până la 23kg (158cm lungimea max)**

Checked bag up to 23kg (max length 158cm)

 **Înregistrare online cu 72 ore înainte de zbor**

Free online check-in from 72 hours up to 3 hours before departure

 **Check-in la aeroport gratuit**

Free airport check-in

 **Modificare contra cost**

Changeable fare

 **Reducere pentru copii 2-11 ani**

Children's discount 2-11 years old

PREMIUM PLUS

 **Bagaj de mână gratuit**
(40x30x20cm)

Free cabin bag (40x30x20cm)

 **Bagaj mare de mână până la 10kg (50x40x25cm)**

Large cabin bag up to 10kg (50x40x25cm)

 **Bagaj de cală până la 23kg (158cm lungimea max)**

Checked bag up to 23kg (max length 158cm)

 **Înregistrare online cu 72 ore înainte de zbor**

Free online check-in from 72 hours up to 3 hours before departure

 **Check-in la aeroport gratuit**

Free airport check-in

 **Înregistrare cu prioritate**

Priority check-in

 **Modificare contra cost**

Changeable fare

 **Reducere pentru copii 2-11 ani**

Children's discount 2-11 years old

 **Alegerea gratuită a locului**

Free seat selection

BUSINESS

 **Bagaj de mână gratuit**
(40x30x20cm)

Free cabin bag (40x30x20cm)

 **Bagaj mare de mână până la 10kg (50x40x25 cm)**

Large cabin bag up to 10kg (50x40x25cm)

 **2 Bagaje de cală până la 32kg (158cm lungimea max)**

2 checked bags up to 32kg (max length 158cm)

 **Înregistrare online cu 72 ore înainte de zbor**

Free online check-in from 72 hours up to 3 hours before departure

 **Check-in la aeroport gratuit**

Free airport check-in

 **Înregistrare cu prioritate**

Priority check-in

 **Modificare contra cost**

Changeable fare

 **Reducere pentru copii 2-11 ani**

Children's discount 2-11 years old

 **Alegerea gratuită a locului**

Free seat selection

 **Meniu la bord**

Menu on board

Vă interesează un upgrade de loc?
Interested in a seat upgrade?

Vorbiți cu un membru al echipajului de cabină
Please speak with a member of our cabin crew

Flota noastră

Our fleet

Operăm o flotă de opt aeronave din familia Airbus A320 și avem un plan ferm de extindere până la zece aeronave, în viitorul apropiat. În prima parte a anului 2023, în flota HiSky au intrat două aeronave noi, de ultimă generație, Airbus A321neoLR.

We operate a fleet of eight Airbus A320 aircraft and have a firm plan to expand to ten in the near future. In the first part of 2023, two new, state-of-the-art Airbus A321neoLR aircraft were added to the HiSky fleet.



Distanță max. zbor / Flight range	6.950 km
Capacitate / Capacity	144 locuri
Greutate maximă decolare /	
Max take-off weight	70 tone / ton
Lungime / Length	33,84 m
Echipaj zbor / cabină /	
Flight crew / Cabin crew	2 / 3
Număr de aeronave / Number of aircraft	1

AIRBUS A319



Distanță max. zbor / Flight range	6.200 km
Capacitate / Capacity	180 locuri
Greutate maximă decolare /	
Max take-off weight	78 tone / ton
Lungime / Length	37,57 m
Echipaj zbor / cabină /	
Flight crew / Cabin crew	2 / 4
Număr de aeronave / Number of aircraft	4

AIRBUS A320



Distanță max. zbor / Flight range	7.400 km
Capacitate / Capacity	220 locuri
Greutate maximă decolare /	
Max take-off weight	97 tone / ton
Lungime / Length	44,51 m
Echipaj zbor / cabină /	
Flight crew / Cabin crew	2 / 5
Număr de aeronave / Number of aircraft	2

AIRBUS A321 Neo

A321neoLR poate acoperi fără escală o distanță de până la 7.400 km, cu un consum de combustibil cu până la 15% mai mic decât modelele anterioare și cu până la 50% mai puține emisii de gaze cu efect de seră și zgomot în cabină.

The A321neoLR can cover a distance of up to 7,400km non-stop, with up to 15% less fuel consumption than previous models and up to 50% less greenhouse gas emissions and cabin noise.



Distanță max. zbor / Flight range	13.450 km
Capacitate / Capacity	274 locuri
Greutate maximă decolare /	
Max take-off weight	233 tone / ton
Lungime / Length	58,37 m
Echipaj zbor / cabină /	
Flight crew / Cabin crew	2 / 8
Număr de aeronave / Number of aircraft	1

AIRBUS A330



Contact us: sales@brevcoservices.com
Learn more: www.brevcoservices.com



READY TO SUPERCHARGE YOUR TEAM?

Our IT experts excel in ICT implementation and integrated solutions, offering flexible time & material and fixed-price expertise across all domains.

Let's elevate your business together by finding the perfect talent!



Hi, Bistro! & Hi, Style!



ADD SOME MAGIC
TO YOUR
HOLIDAYS

Coca-Cola®



Sandwich special

Smartly portioned, freshly sourced and high on flavour. These sandwiches are anything but predictable

Smoky Classic

Smoked BBQ mayo, pork ham, Gouda and pickled cucumber in a golden croissant. Comforting with a bold, modern edge.

€6.50

Bistro Baguette

This lye-dipped baguette brings together pork ham, Emmental, pickles and Dijon mayo in a clean, satisfying classic with a sharp twist.

€6.50

Premium Selection

Mediterranean Stack

A vibrant summer combo of sous-vide turkey, mozzarella, spinach, sun-dried tomato and garlic mayo, all layered in a seeded lye roll.

€8.00

Parisian Twist

A buttery croissant filled with Emmental cheese, onion jam and creamy Dijon cucumber mayo. Subtle, smooth, unmistakably French.

€6.50



Make it a Meal – Just €10!



*Premium selection sandwiches and drinks, including Starbucks products, Dilmah Premium Tea, Red Bull and Big Tom, are not included in the Meal Deal

Tasty break

Curated to comfort and surprise. Whether sipped or crunched, these picks always hit right

Caprice

115g

€4.50



Oreo

66g

€2.50



Snickers

50g

€2.50



KitKat

41.5g

€2.50

Kosher Meal – €15

Available on Tel Aviv and New York flights only. Ask cabin crew for details

Premium Selection

Barista Freshly Ground Coffee

100% coffee from Guatemala. A smooth body of honey and spiced-fruit sweetness, intensified with dark chocolate to emphasise a darker roast.

€4.50

Nescafé Cappuccino

€4.00

Nescafé
Coffee
€3.50

Pair it up!
Just €5

Get any standard hot drink plus a 7Days Max Cocoa Croissant for just €5 - the classic combo, always a win

Premium Selection

Starbucks Caramel Latte

€4.50

7Days Max Cocoa Croissant

80g

€3.50



Premium Selection

Peppermint Tea
€3.50

Dilmah Tea

English Breakfast Tea,
Jasmine Green Tea,
Strawberry Tea

€3.00

Savoury bites

From moreish chips to instant comfort, these savoury picks are made to crunch, slurp and satisfy

Pringles

Sour Cream & Onion, 40g

€3.50

TUC Bake Rolls

Pizza or Garlic, 80g

€3.50

Kalifa Peanuts

50g, €2.50

Knorr Pasta Broccoli and Cheese

62g, €5.00



Mezete Classic Hummus with Breadsticks

Authentic hummus made
in Jordan using traditional
recipes and premium
ingredients. Vegan, 92g

€5.50



NO PRESERVATIVES

Nissin Noodle Soup

Miso / Chicken,
350ml

€5.00

Knorr Soup

Tomato, 300ml

€4.00



Pringles

Original, 40g

€3.50

Bifi Roll XXL

An iconic snack since
1972, BiFi Roll combines
savory salami with soft
baked bread, 70g

€5.00

Soft drinks

Bright, bold and easy to love. These soft drinks bring the fun, not the fuss

Schweppes
Tonic Water
330ml
€3.50



Cappy
Pulpy Orange
330ml
€4.00



Water
Still / Sparkling
500ml
€3.00



Sprite
330ml
€3.50



Coca-Cola Zero
330ml
€3.50



Coca-Cola
330ml
€3.50

Fanta Zero
330ml
€3.50

Premium Selection

Big Tom
150ml
€3.00

Premium Selection

Red Bull
250ml
€5.00



Fuze Tea
Peach and
Hibiscus, 330ml
€3.50

Schweppes
Aperitivo Spritz,
330ml
€5.00



SUGGERITE DE GOSUM
©2025 European Refreshments U.C. Schweppes este marcă înregistrată a European Refreshments U.C.

**IMMERSE YOURSELF
IN BUBBLY TOASTS**



Beer, wine and bubbles

Easy sips, elevated picks. Just the right kind of pour

Insider tip!

Brewed in Germany just for HiSky, each beer takes 25 days from order to pour, ensuring it's always fresh

Pronol
Spritz,
200ml
€8.00

Bottega Gold
Prosecco DOC,
200ml
€9.00

Premium Selection

Oettinger
Pils Beer,
330ml
€7.00



Cricova
White Wine /
Red Wine, 187ml
€7.50

Double up!
Save €2

Buy two cans of the same
beer – yes, even premium!

Krombacher
Beer, 330ml
€6.00

Cocktail hour

Shaken, stirred or poured – this is your moment to unwind

Premium Selection

Chopin

Premium Potato Vodka, 5cl

€10.00



Premium Selection

Whitley Neill

Quince Gin, 5cl

€10.00



Premium Selection

Dictador

XO Perpetual

Rum, 5cl

€10.00



Insider tip!

Carthian Single Malt is Romania's first-ever single malt whisky, crafted from 100% local malted barley and Sub-Carthian water, using traditional Scottish double distillation. Gift – or take home – an authentic taste of Romania

Premium Selection

Carthian

Single Malt Whisky, 5cl

€10.00



Finlandia

Vodka, 5cl

€7.00

Wembley

Gin, 5cl

€7.00

Bacardi

White Rum, 5cl

€7.00

J&B

Whisky, 5cl

€7.00

Premium Selection

Carthian Mix

Includes four award-winning expressions from the Carthian Single Malt range, 4x5cl

€40.00

Cuba Libre

Bacardi Rum,
Coca-Cola
€10.50

Upgrade to Premium

with Dictador XO
Rum **€13.50**

Mimosa

Bottega Gold
Prosecco, Cappy
Pulpy Orange
€13.00

Bloody Mary

Finlandia Vodka, Big Tom
Tomato Juice **€10.00**

Upgrade to Premium

with Chopin Vodka
€13.00



**Schweppes
Aperitivo
Spritz**
330ml
€5.00

Insider tip!

Everyone deserves a
cocktail moment – enjoy
yours alcohol-free with
Schweppes Aperitivo
Spritz

Gin & Tonic

Wembley Gin,
Schweppes Tonic
€10.50

Upgrade to Premium

with Whitley Neill Gin,
€13.50

Whisky & Cola

J&B Whisky,
Coca-Cola
€10.50

Upgrade to Premium

with Carpathian
Whisky, **€13.50**

Gifting favourites

Perfect that holiday look with these make-up and skincare must-haves

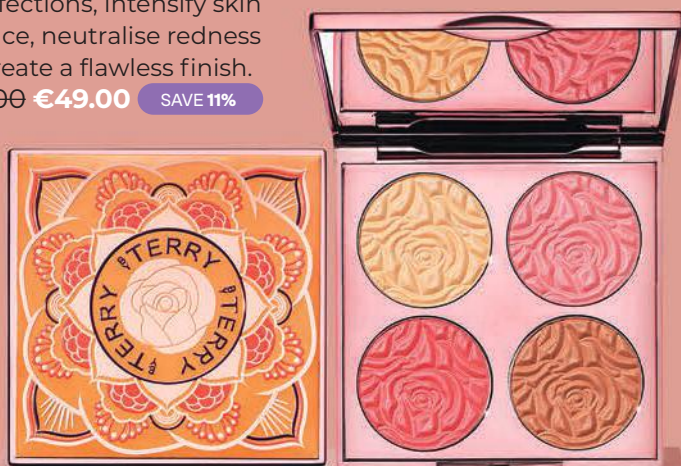
BY TERRY

Brightening CC Palette

It's a brightening powder, colour corrector and cheek highlighter in one! If your complexion is looking a little lacklustre, the Brightening CC Palette is created to give your skin its glow back, correcting any dullness. Optical Glow technology and skincare benefits of rosehip oil minimise imperfections, intensify skin radiance, neutralise redness and create a flawless finish.

*€55.00 **€49.00** SAVE 11%

Trending on social



LANCÔME

Beauty Must-Haves Essential Travel Set

An essential travel set with four travel-sized Lancôme skincare and eye make-up must-haves to pamper your skin and eyes. Set includes Hydra Zen Anti-Stress Moisturizing Cream SPF 15 (15ml), Pur Rituel Confort Tonique (50ml), Bi-Facil Eye Make-up Remover (30ml) and Hypnôse Mascara N° 01 Black (2ml).

*€36.00 **€28.00** SAVE 23%

*Average Romanian retail price

YSL

Touche Éclat N°3

Eight hours of beauty sleep in a click. Like a magic wand, the Touche Éclat pen instantly brightens, smooths, and perfects your complexion with a natural, luminous finish.

*€49.00 **€33.00** SAVE 33%

Timeless
radiance

ZAZA&LILI

Three Bracelet Set

This stunning set of three bracelets by Zaza&Lili is a real eye-catcher that you can wear on all occasions! An elegant mix of rhodium, gold and rose gold plating, highlighted by sparkling crystals. It is the perfect gift for your beloved or simply the caprice that you cannot resist. Length 17.5cm.

€39.00

LE MINI MACARON

Gel Manicure Kit in Cherry Red or Praline

Achieve a salon-quality manicure anywhere with the Le Mini Macaron Manicure Gel Kit. Includes a USB-powered LED lamp, gel polish and essential accessories for easy application and removal. Travel-friendly.

€38.00





THE NEW FRAGRANCE

rabanne

Fragrance for her

Find your signature scent from these fresh, fruity and floral perfumes

RABANNE

Million Gold For Her, EDP, 30ml

*€77.00 **€63.00** SAVE 18%

Trending on social

LANCÔME

Trésor Midnight Rose, EDP, 30ml

*€82.00 **€39.00**

SAVE 52%

HUGO BOSS

Ma Vie L'Eau Pour Femme, EDT, 50ml

€30.00



CALVIN KLEIN

Sheer Beauty, EDT, 50ml

€20.00

ISSEY MIYAKE

Nectar d'Issey Pure, EDT, 90ml

€40.00

*Average Romanian retail price

JO MALONE
LONDON

The perfect gift

Sweet, spicy and a little bit sassy,
try our pick of the perfumes

Unisex

JO MALONE

Lime Basil & Mandarin, 30ml

Jo Malone London's modern classic. Peppery basil and aromatic white thyme bring an unexpected twist to the scent of limes.

*€70.00 **€58.00** SAVE 11%



*Average Romanian retail price

Fragrance for him

Make a bold impression with our stand-out masculine scents

YSL

L'Homme,
EDT, 60ml

*€82.00 **€67.00**

SAVE 18%

ISSEY MIYAKE

L'Eau d'Issey Pour
Homme Sport,
EDT, 100ml

€40.00

AZZARO

Pour Homme,
EDT, 100ml

*€40.00 **€37.00**

SAVE 7%

CLINIQUE

Happy For Men,
EDP, 50ml

€20.00

HUGO BOSS

Dark Blue, EDT, 75ml

€30.00

*Average Romanian retail price

Beauty

On-trend products to make your skin look and smell fabulous



SOL DE JANEIRO

Brazilian Bum Bum Cream, 75ml
A fast-absorbing body cream with an addictive scent and a visibly tightening, smoothing formula that adds a hint of shimmer to skin.

€18.00



SOL DE JANEIRO

Cheirosa 62
Perfume Mist, 90ml
A warm and delicious perfume mist bursting with an alluring pistachio and salted caramel scent.

€20.00

SOL DE JANEIRO



DISCOVER
THE WORLD'S
BODY CARE
OBSESSION

CHEIROSA 62 PERFUME MIST

BRAZILIAN BUM BUM CREAM



Più

by Pimente

FATALE

Set Fatale exclusive gems to wear on any occasion. The 33 bright baguette-cut Cubic Zirconia are shining like genuine diamonds. The set is mounted in hypoallergenic stainless steel and 18-carat gold plated. Reserved for the passionate woman, "For all her precious moments."



We create
exclusive jewels
for all your precious
moments

WWW.PIMENTE.NET

L'OCCITANE

EN PROVENCE

TRAVEL WITH CARE



Certified



Corporation

Glow & go

Gorgeous skincare and sparkling jewellery to elevate your look

NUXE

Travel Exclusive
Sunny Travels
Pouch

This Travel Exclusive kit offers a selection of skincare products with captivating fragrances for protected skin and a perfect tan.

Includes:

1 Delicious High Protection Face Cream SPF 30 (50ml), 1 Delicious Perfuming Water (30ml), 1 After-Sun Fresh Milk (50ml) & 1 Mini Huile Prodigieuse® Multi-purpose Dry Oil Gold (10ml) & 1 GRATIS/ FREE After-Sun Hair and Body Shampoo (100ml).

*€46.00 **€42.00**

SAVE 8%



NUXE

Paris Edition Huile Prodigieuse®

In a collector's bottle, Huile Prodigieuse® with seven botanical oils nourishes, hydrates and beautifies face, body and hair, leaving a satin finish and sun-kissed scent. 100ml

*€38.00 **€27.00**

SAVE 29%



L'OCCITANE

Soft Hands Trio

These creams help to protect and nourish your hands, while enveloping them in delicious fragrances: shea butter, almond and verbena.

€21.00

ZAZA&LILI

Three Bracelet Set

This stunning set of three bracelets by Zaza&Lili is a real eye-catcher that you can wear on all occasions! An elegant mix of rhodium, gold and rose gold plating, highlighted by sparkling crystals. It is the perfect gift for your beloved or simply the caprice that you cannot resist. Length 17.5cm.

€39.00

PIU

Fatale Set

Exclusive jewellery, perfect for any occasion. The 33 crystals sparkle like real diamonds. The set is crafted from stainless steel and plated with 18-carat gold.

€50.00



*Average Romanian retail price

The essentials

Have an unforgettable holiday with these travel gadgets

ELARI

NanoBeat

Compact and stylish, True Wireless Stereo ELARI NanoBeat will shock you with loud and high-quality 3w sound. The metal speaker feels good in your hand or pocket and connects to any smartphone via Bluetooth, for music or handsfree conversation up to 8 hours. Buy two NanoBeats, push a button to easily connect them with no wires, and enjoy the amazingly big 6w stereo sound wherever you go!

€30.00



AKASHI

Earbuds True Wireless Bluetooth White

They are pre-loaded for immediate use. Practical and easy to use, these earbuds get very easily paired to all your devices fitted with the Bluetooth technology, and are compatible with IOS (Apple) and Android. The autonomy of these earbuds is 5 to 6 hours while listening to music and the case allows you to have a total autonomy of 23 hours. These earbuds are made with more than 50% recycled and recyclable material.

€25.00



ZIPSTAR

Phone Screen Magnifier

This magnifier acts like a phone projector, magnifying your phone's screen to 2 to 4 times the size. Perfect for watching movies whilst travelling. Offers an excellent viewing experience as it helps reduce strain on your eyes, allowing you to enjoy your smartphone even more. Compact and lightweight, it folds up easily to provide protection whilst not in use. Suitable with nearly all smartphones.

€13.00



SEKONDA

Balearic Men's 44mm

Analogue Watch with Silver Case

The Sekonda Balearic Men's watch has a round, ion-plated silver alloy case with a fixed black-and-blue bezel and a black dial with a day/date display. The watch is fastened with a stainless-steel bracelet and is water resistant up to 50 metres.

€55.00



HiSky selection

Remember your HiSky journey with these branded products

AC MODEL

A replica of the HiSky A321neo LR in 1:150 scale. Easy to assemble, this model features realistic finishes and includes a display stand. The ideal gift for collectors and aviation enthusiasts.

€50.00



KEY RING

Iconic "Remove Before Flight" tag in bright orange, featuring the HiSky logo on the back. A must-have keyring for aviation lovers.

€10.00



PILLOW & BLANKET SET

Enjoy a comfortable journey with this cosy blanket and travel pillow. Lightweight, compact and perfect for inflight relaxation. Exclusively available on A330 flights.

€25.00



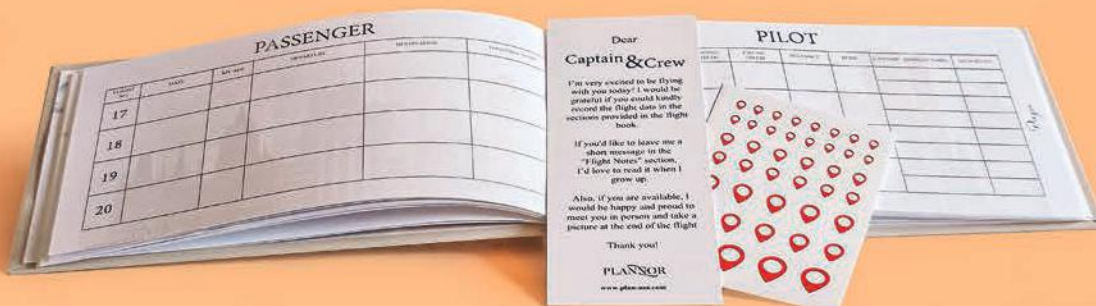
PLANNOR

A one-of-a-kind flight journal where your child can collect travel memories, gather handwritten messages about the flight from pilots, and even experience the thrill of stepping into the cockpit!

Inside each pack:

the Flight Journal that captures up to 50 flights, a pilot-themed bookmark, a stylish HiSky journal cover, and fun location stickers to commemorate each adventure. Turn every flight into a lasting memory!

€30.00 €25.00



*Average Romanian retail price

le miniTM
macaron

Glossy DIY Gel Manicure Anytime, Anywhere!

No Smudge, Instant Dry.
Easy & Convenient.



FORMULAS DESIGNED
AND MANUFACTURED
IN FRANCE

NUXE

PARIS

FOREVER ICONIC

DRY OIL FOR FACE
BODY AND HAIR



TRAVEL EXCLUSIVE DESIGN

SAME FORMULA, SCENT & BENEFITS
AS OUR ICONIC HUILE PRODIGIEUSE®



NUXE N.1 LABORATORY OF NATURAL ORIGIN SKINCARE IN PHARMACIES IN FRANCE

(1) With 100% botanical origin oils. (2) Vegan formula without ingredients or derivatives of animal origin. (3) GERSDATA - SOGearly - Nuxe Dermocosmetic Market - Body Moisturizers Segment, Oil Form for Local Application, Value (including VAT) - Pharmacies and Parapharmacy - France - MAT June 2024.

Payment

We accept both, cash and card payments including contactless transactions and smart technology (Apple Pay, Samsung Pay, Android Pay, and Google Pay).



CASH PAYMENTS

Cash is accepted in EUR and RON on all flights. Additionally, £GBP is accepted on flights to/from the UK, and \$USD on flights to/from the USA.

EUR: Coins of €0.50, €1, €2 and banknotes up to €100 | RON: Banknotes only | GBP: Banknotes only | USD: Banknotes only. All prices are quoted in EUR. RO departures: cash is converted and receipted in RON on the RO cash register: €1 = 5.50 RON | \$1 = 5.50 RON | £1 = 6.875 RON.

All other flights: cash is converted to EUR at onboard rates €1 = 5.50 RON | €1 = 0.90 GBP | €1 = 1.20 USD. If the exchange rate changes, the updated rate will be applied and provided by the Cabin Crew upon request. Change is provided in the same currency when available, otherwise in EUR or RON.

CARD PAYMENTS

All payments by card are processed in EUR. Only VISA and Mastercard (credit or debit cards) are accepted. The maximum combined amount that can be paid by a customer using one or more cards: €150 or equivalent.

Contactless payment limit: €29 per transaction.

For payments of €50 or more, passengers must present their boarding pass for the protection of the cardholder against fraudulent activities.

Please request a receipt after each purchase.

In-flight retail inquiries: hisky@neonect.ar

PRODUCT SELECTION

Due to limited space on board, some products may be unavailable at the time of your order. Selection may vary based on aircraft, destination, or operational base. Product images shown in this catalogue are for illustrative purposes only and may differ from the actual products served on board.

Consumption of alcoholic beverages not purchased on board is strictly prohibited.

LEGAL

All product prices in this catalogue are inclusive of VAT under current VAT regulations and are offered by HiSky in the name of and on behalf of neonectar SRL and its affiliates. For further details of the principal please refer below:

NEONECTAR SRL

**STR. DR. IACOB FELIX 87, ET.3, BIROUL NR.3,
SECTIUNEA 3.3.2, BUCUREȘTI, ROMANIA**



**GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnală nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



BANI

BON FISCAL

Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

**Pentru informații referitoare la plată sau la procesul de vânzare la bord în limba română,
vă rugăm să solicitați detalii suplimentare echipajului de cabină**



info@btcbit.net www.btcbit.net

Who We Are?

Experience rapid cryptocurrency transactions, with a wide range of cryptocurrencies, flexible payment options and on/off ramp solutions.

Buy and sell over 20 types of cryptocurrencies with exceptional service speed.

Our platform is designed to ensure secure, reliable, and fully regulated cryptocurrency exchanges.



Instant asset send with On/Off Ramp

- Fiat for Crypto / Crypto for Fiat
- Flexible API solution
- Fraud-free solution
- High payment acceptance rate



Add Payment Information

VISA

Buy crypto

VISA/MasterCard

Spend
100.00

EUR

Payment completed

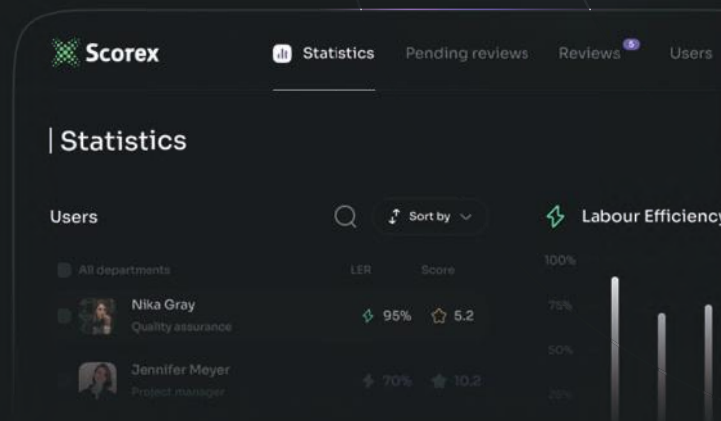


Exceptional Flexibility

Get insights on work quality and team performance with Jira and Gitlab task flow integration.

info@scorex.me

www.scorex.me



5★ Apartments BHB AVENUE

Premium apartments with 2, 3, and 4 rooms

Experience the ultimate lifestyle.



Amenities



Pool



Sauna



Jacuzzi



Fitness



Lobby,
7M high



Urban
Garden



Concierge

SCAN HERE

READY
TO
MOVE
IN



Bucharest, Romania



www.BHB.ro



+40 748 770 770



sales@BHB.ro