

# SO POSH!

← the trendletter →



## Culture

Γιατί πρέπει να δεις τον Ξένο  
του Φρανσουά Οζόν

### Prima Mensa

Τα slots στα εστιατόρια και η παγίδα της ταχύτητας

### Gourmet

Μουντιάλ: Τα αγαπημένα φαγητά των σούπερ σταρς

### #NecNotice

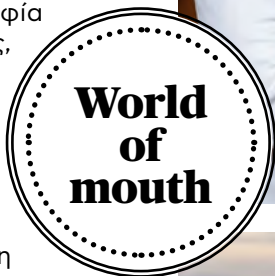
Η Θέα Ακρόπολη από το... πλάι και η σαλάτα με τα πλαστικά



## Gourmet

### Mappemonde νέο μενού στο εστιατόριο του ξενοδοχείου Athens Capital

**Σ**τον 10ο όροφο του Mappemonde Rooftop Restaurant Bar & Lounge, εκεί που η **Ακρόπολη**, ο **Λυκαβηττός** και το **κέντρο** της Αθήνας συναντιούνται μπροστά στα μάτια σου, το καλοκαίρι του 2026 γράφει ένα νέο γαστρονομικό κεφάλαιο. Το rooftop εστιατόριο του **Athens Capital Hotel – MGallery Collection** ανανεώνει το μενού του και επενδύει ακόμη περισσότερο στη σύγχρονη εκδοχή της **ελληνικής κουζίνας**, με επίκεντρο την εποχικότητα, τις μεσογειακές πρώτες ύλες και τη σύνδεση της γεύσης με τον τόπο. Την επιμέλεια της νέας πρότασης έχει ο **Executive Chef Δημήτρης Αρσενίδης**, ο οποίος γνωρίζει καλά τον χαρακτήρα του ξενοδοχείου, έχοντας εξελιχθεί επαγγελματικά μέσα σε αυτό. Η φιλοσοφία του βασίζεται στις γνώριμες ελληνικές γεύσεις, οι οποίες επανέρχονται μέσα από πιο σύγχρονες τεχνικές και διακριτικές δημιουργικές παρεμβάσεις, χωρίς να χάνουν την ταυτότητά τους. Στα πιάτα που ξεχωρίζουν πιο ψηλά βρίσκεται η **μελιτζάνα με φράουλα, μετσοβόνη και φιστίκι Αιγίνης**, με μια ενδιαφέρουσα ισορροπία ανάμεσα στη γήινη ένταση και στη φρουτώδη οξύτητα. Ιδιαίτερη εντύπωση μας έκανε, επίσης, η **καραβίδα με ροδάκινο, αβοκάντο και δυόσμο**, ένα από τα πιο δροσερά και καλοκαιρινά πιάτα του μενού. Στην ίδια λογική κινείται και το **ταρτάρ καρβιδάς και τόνου με γκασπάτσο ροδάκινου**, ενώ το **καρπάτσιο λαβράκι** με αυγά ρέγκας, κρίταμο tempura και σορμπέ μοσχολέμονου αναδεικνύει τη θαλασσινή πλευρά της κουζίνας. Για όσους αναζητούν πιο πληθωρικές γεύσεις, το **κανελόνι με μοσχαρίσια στηθοπλευρά, San Marzano, μελιτζάνα και Σαν Μιχάλη Σύρου** προσφέρει comfort χαρακτήρα και βάθος, ενώ ο **κόκκορας παστιτσάδα** με γεμιστό ζυμαρικό, σκληρή γραβιέρα Κέρκυρας και κρέμα κρεμμυδιού αποτελεί μια σύγχρονη ανάγνωση ενός κλασικού επτανησιακού πιάτου. Στο μενού συναντά κανείς ακόμη την ανανεωμένη **capital salad** με ξινομυζήθρα Κρήτης, κοπανιστή Μυκόνου και ντάκο χαρουπιού, αλλά και την **kakania soup**, μια fine dining εκδοχή της παραδοσιακής ψαρόσουπας με σκορπίνια, χτένια, γαρίδες και σαφράν. Το γλυκό φινάλε υπογράφει η **Νάντια Μακρυγιάννη**, η οποία βρίσκεται τα τελευταία έξι χρόνια στην ομάδα pastry του ξενοδοχείου. Ξεχωρίζει το λευκό επιδόρπιο με **ρυζόγαλο, λευκή σοκολάτα και μαστίχα Χίου**, ένα γλυκό που στηρίζεται περισσότερο στη λεπτότητα παρά στην ένταση και κλείνει ιδανικά ένα δείπνο με θέα την πόλη. Στο Mappemonde, βέβαια, η γαστρο-



νομία είναι μόνο η μία πλευρά της εμπειρίας. Από τις σουίτες που φέρουν τα ονόματα της **Μαρίας Κάλλας**, του **Μάνου Χατζιδάκι**, της **Μελίνας Μερκούρη** και του **Οδυσσέα Ελύτη**, μέχρι το εμβληματικό έργο του **Γιώργου Λάππα** που διατρέχει το ξενοδοχείο από το αίθριο έως το rooftop, ο χώρος επιχειρεί να συνδέσει τη φιλοξενία με την τέχνη και τον πολιτισμό της Αθήνας. Καθώς δύει ο ήλιος και η πόλη αρχίζει να φωτίζεται κάτω από την πισίνα του rooftop, εύκολα καταλαβαίνει κανείς γιατί το Mappemonde παραμένει ένας από τους πιο ξεχωριστούς προορισμούς της πρωτεύουσας.

## Gourmet

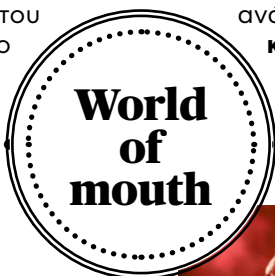
# Noma: ανοίγει ξανά στην Κοπεγχάγη

**T**ο **Noma**, το εστιατόριο που ταυτίστηκε με τη σύγχρονη σκανδιναβική γαστρονομία και βρέθηκε επανειλημμένα στην κορυφή των διεθνών κατατάξεων, ετοιμάζεται να επιστρέψει στην **Κοπεγχάγη** στις 5 Αυγούστου, έπειτα από μια περίοδο έντονης αμφισβήτησης, εσωτερικών ανακατατάξεων και νέων επαγγελματικών κατευθύνσεων για τον ιδρυτή του, **René Redzepi**. Το εστιατόριο, το οποίο έκλεισε το 2024, ανοίγει ξανά τις πόρτες του με μια διαφορετική διοικητική και δημιουργική δομή. Ο Redzepi, ο άνθρωπος που συνέβαλε καθοριστικά στη διαμόρφωση της εικόνας της **Νέας Σκανδιναβικής Κουζίνας** και οδήγησε το Noma στην κατάκτηση τριών αστεριών **Michelin**, ανακοίνωσε ότι απομακρύνεται από τον καθημερινό επιχειρησιακό ρόλο του, αναλαμβάνοντας πλέον μια πιο στρατηγική και δημιουργική θέση. Σύμφωνα με όσα γνωστοποίησε μέσω Instagram, θα επικεντρωθεί σε μακροπρόθεσμα ερευνητικά πρότζεκτ που αφορούν **έντομα, φύκια, όσπρια, μύκητες** και νέες εφαρμογές **τεχνολογίας** στη γαστρονομία. Η επιστροφή του Noma έρχεται μετά από μια δύσκολη περίοδο για το εστιατόριο και τον ιδρυτή του. Νωρίτερα



μέσα στη χρονιά, ο Redzepi παραδέχθηκε ότι στο παρελθόν υπήρξαν περιστατικά κακής μεταχείρισης εργαζομένων, μετά τις πολυάριθμες καταγγελίες που

είδαν το φως της δημοσιότητας. Το ζήτημα επανήλθε δυναμικά όταν οι **New York Times**, σε δημοσίευσμά τους στις 7 Μαρτίου, μετέφεραν μαρτυρίες δεκάδων πρώην εργαζομένων, οι οποίοι υποστήριξαν ότι υπέστησαν σωματική και ψυχολογική επιβάρυνση κατά την περίοδο 2009-2017. Ο ίδιος δήλωσε ότι δεν αναγνωρίζει όλες τις λεπτομέρειες των καταγγελιών, παραδέχθηκε όμως ότι η συμπεριφορά του πλήγωσε ανθρώπους που συνεργάστηκαν μαζί του και ζήτησε δημόσια συγγνώμη. Τη θέση του **επικεφαλής σεφ** αναλαμβάνει ο **Pablo Soto**, μέλος της ομάδας του Noma από το 2017, ενώ η στενή συνεργάτιδα του Redzepi, **Mette Bring Soberg**, θα ηγηθεί του τμήματος **Έρευνας και Ανάπτυξης (R&D)**. Φυσικά, όπως πάντα, όσοι θελήσουν να ζήσουν τη νέα εποχή του Noma θα πρέπει να υπολογίσουν και το αντίστοιχο κόστος. Σύμφωνα με την επίσημη ιστοσελίδα του εστιατορίου, το **degustation menu** με συνδυασμό κρασιών θα κοστίζει **6.500 δανικές κορώνες** (περίπου 1.000 ευρώ) ανά άτομο, ενώ η τιμή διαμορφώνεται στις **6.000 κορώνες** όταν το wine pairing αντικαθίσταται από pairing χυμών.



## Culture

# Οι Πυξ Λαξ ανανεώνουν το ραντεβού τους στο Κατράκειο

**O**ι **Πυξ Λαξ** επιστρέφουν στην Αθήνα για μία ακόμη μεγάλη συναυλία, δίνοντας ραντεβού με το κοινό τους την **Τετάρτη 9 Σεπτεμβρίου** στο **Κατράκειο Θέατρο Νίκαιας**. Η νέα εμφάνιση του συγκροτήματος θα γίνει μόλις λίγους μήνες μετά τις δύο συνεχόμενες sold out βραδιές στον Λυκαβηττό, όπου περισσότεροι από **12.000 θεατές** γέμισαν το θέατρο, επιβεβαιώνοντας τη διαχρονική σχέση του συγκροτήματος με το ελληνικό κοινό. Οι εμφανίσεις στον Λυκαβηττό αποτέλεσαν μια ακόμη υπενθύμιση της ιδιαίτερης θέσης που κατέχουν οι Πυξ Λαξ στην ελληνική μουσική σκηνή. Θεατές διαφορετικών ηλικιών μοιράστηκαν για περισσότερες από δυόμισι ώρες τραγούδια που έχουν συνδεθεί με προσωπικές αναμνήσεις, έρωτες, φιλίες και στιγμές της καθημερινότητας, δημιουργώντας μια ατμόσφαιρα που χαρακτηρίζει τις συναυλίες του συγκροτήματος εδώ και δεκαετίες. Στο **Κατράκειο**,



το συγκρότημα θα παρουσιάσει ένα πρόγραμμα που καλύπτει ολόκληρη τη διαδρομή του. Από τα εμβληματικά **«Μοναξιά μου όλα», «Γιατί», «Ανόητες Αγάπες», «Επαψες**

**Αγάπη Να Θυμίζεις», «Οι Παλιές Αγάπες Πάνε Στον Παράδεισο»** και **«Πούλα Με»**, μέχρι τραγούδια από το πιο πρόσφατο άλμπουμ τους, **«Λίγο Χρώμα Για Τα Σκούρα»**, η βραδιά αναμένεται να συνδυάσει τη νοσταλγία με το νεότερο δημιουργικό κεφάλαιο της μπάντας. Μαζί τους επί σκηνής θα βρίσκονται οι μουσικοί **Χάρης Μιχαηλίδης** στις ηλεκτρικές κιθάρες, **Νίκος Σάλτας** στα keyboards, **Ελευθερία Ναθαναήλ** σε πιάνο και ακορντεόν, **Αλέξης Κούρτης** στα τύμπανα, **Άκης Αμπράζης** στο ηλεκτρικό μπάσο και **Χρήστος Κυριαζής** στα πνευστά. Την επιμέλεια του ήχου υπογράφουν οι **Νίκος Παππάς** και **Σάκης Πυριόχος**, ενώ τον φωτισμό έχουν αναλάβει οι **Περικλής Μαθιέλλης** και **Φίλιππος Τρέπας**. Την παραγωγή της συναυλίας υπογράφει η **STRAY MUSIC**. Η συναυλία στο Κατράκειο αποτελεί τον επόμενο σταθμό μιας πορείας που συνεχίζει να ενώνει γενιές ακροατών μέσα από τραγούδια που έχουν αφήσει το αποτύπωμά τους στην ελληνική μουσική των τελευταίων δεκαετιών.

## Culture

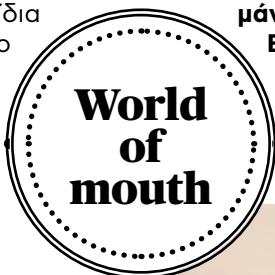
### Γιατί πρέπει να δεις τον Ξένο του Φρανσουά Οζόν

**Ο Φρανσουά Οζόν** επιστρέφει με μια κινηματογραφική μεταφορά του «Ξένου» του **Αλμπέρ Καμί**, ενός από τα πιο επιδραστικά μυθιστορήματα του 20ού αιώνα. Επιλέγοντας να παραμείνει εξαιρετικά κοντά στο πρωτότυπο έργο, ο Γάλλος δημιουργός προσεγγίζει το υλικό με σεβασμό, ακολουθώντας πιστά την πλοκή, τα πρόσωπα και την ατμόσφαιρα του βιβλίου. Το αποτέλεσμα είναι μια ταινία που μοιάζει να συνομιλεί διαρκώς με το κείμενο του Καμί, διατηρώντας σχεδόν ανέπαφο το υπαρξιακό και φιλοσοφικό του βάρος. Στο κέντρο της ιστορίας βρίσκεται ο **Μερσό**, ένας νεαρός Γάλλος που ζει στην αποικιοκρατούμενη **Αλγερία** της δεκαετίας του 1940. Η είδηση του θανάτου της μητέρας του δεν φαίνεται να τον ταραξεί ιδιαίτερα, όπως ακριβώς συμβαίνει και με τις περισσότερες πτυχές της ζωής του. Η καθημερινότητά του κυλά χωρίς έντονες συναισθηματικές εξάρσεις, μέχρι τη στιγμή που ένα περιστατικό στην παραλία, κάτω από τον εκτυφλωτικό ήλιο, θα οδηγήσει σε έναν φόνο. Από εκεί και πέρα, η αφήγηση μεταφέρεται στη δικαστική αίθουσα, όπου η κοινωνία μοιάζει να κρίνει τον ήρωα περισσότερο για την αδιαφορία και τη συναισθηματική του αποστασιοποίηση παρά για την ίδια την πράξη που διέπραξε. Η ταινία δεν αγνοεί το ιστορικό και πολιτικό υπόβαθρο του έργου. Η



**αποικιοκρατία**, οι σχέσεις εξουσίας ανάμεσα στους Γάλλους εποίκους και τους Άραβες κατοίκους της Αλγερίας και η βία που υποβόσκει σε αυτό το περιβάλλον παραμένουν παρούσες, έστω και μέσα από μια

περισσότερο υπαινικτική προσέγγιση. Η **ασπρόμαυρη φωτογραφία** του **Μανί Ντακός** προσδίδει στο τοπίο μια σχεδόν ονειρική ποιότητα, ενώ ο αργός, τελετουργικός ρυθμός ενισχύει το αίσθημα αποξένωσης που διαπερνά ολόκληρο το έργο. Ο **Μπενζαμέν Βουαζέν**, στον ρόλο του Μερσό, αποδίδει με λιτότητα και εσωτερικότητα έναν άνθρωπο που μοιάζει να παρατηρεί τον κόσμο χωρίς να συμμετέχει πραγματικά σε αυτόν. Παρά την προσεγγμένη σκηνοθεσία και τη σαφή προσήλωση στο πνεύμα του Καμί, η ταινία επιλέγει έναν δρόμο αυστηρό και στοχαστικό, μακριά από την ειρωνεία και την παιχνιδιάρικη διάθεση που συχνά χαρακτηρίζουν τον Οζόν. Το αποτέλεσμα είναι ένα κομψό, καλοδουλεμένο και απαιτητικό φιλμ, που περισσότερο προκαλεί σκέψη παρά συναίσθημα. Η παραγωγή είναι γαλλοβελγική (2025), με σενάριο, σκηνοθεσία και παραγωγή του **Φρανσουά Οζόν**, μουσική της **Φατίμα Αλ Καντίρι**, μοντάζ του **Κλεμάν Σελίτσκι** και πρωταγωνιστές τους **Μπενζαμέν Βουαζέν, Ρεμπέκα Μαρντέρ, Πιερ Λοτέν, Ντενί Λαβάν** και **Σουάν Αρλό**.



## Gourmet

### Cocco Mykonos: μεσογειακή κουζίνα στη Μικρή Βενετία

**Σ**τη **Μικρή Βενετία** της Μυκόνου, σε ένα από τα πιο χαρακτηριστικά σημεία του νησιού, το **Cocco Mykonos** προτείνει μια διαφορετική ανάγνωση της κοσμοπολίτικης καθημερινότητας. Στεγασμένο σε ένα ιστορικό κτίριο ηλικίας περίπου 200 ετών, εκεί όπου κάποτε λειτουργούσε το θρυλικό **Caprice**, το εστιατόριο διατηρεί μια ισχυρή σύνδεση με τη μνήμη και την παλαιότερη ταυτότητα του νησιού. Η τοποθεσία του, σχεδόν πάνω στο νερό, προσφέρει μια συνεχή επαφή με το υγρό στοιχείο. Από το απόγευμα μέχρι αργά το βράδυ, το σκηνικό μεταβάλλεται διαρκώς: το φως αντανακλάται στους λευκούς τοίχους, τα ποτήρια γεμίζουν ξανά και οι συζητήσεις παρατείνονται με φυσικό τρόπο, με τον ήχο του κύματος να τις συνοδεύει. Σε αυτό το περιβάλλον αναπτύσσεται και η γαστρονομική πρόταση του **Cocco Mykonos**, η οποία βασίζεται



στη λογική του μοιράσματος. Η κουζίνα κινείται σε **μεσογειακό** ύφος, φέρνοντας στο ίδιο τραπέζι στοιχεία από την **Ελλάδα** και την **Ιταλία**. Το μενού περιλαμβάνει

**φρέσκα ζυμαρικά, ψάρια, χειροποίητες πίτσες, δροσερές σαλάτες και πιάτα που δίνουν έμφαση στη νοστιμιά και στην ισορροπία των γεύσεων, χωρίς περιττές τεχνικές επιδείξεις.** Πρόκειται για μια προσέγγιση που δεν επιδιώκει τον εντυπωσιασμό της στιγμής, αλλά την αίσθηση οικειότητας που σε κάνει να θέλεις να επιστρέψεις. Το στοιχείο που διαφοροποιεί το εστιατόριο από τα υπόλοιπα είναι η αίσθηση συνέχειας που διατηρεί. Παρά τις αλλαγές που έχει γνωρίσει η Μύκονος τα τελευταία χρόνια, το **Cocco Mykonos** επιχειρεί να κρατήσει ζωντανή μια πιο αυθεντική και ανθρώπινη εκδοχή του νησιού. Η **φιλοξενία** παραμένει προσωπική κι όλα εξελίσσονται χαλαρά, συμβαδίζοντας με το ελληνικό καλοκαίρι.

## Fashion

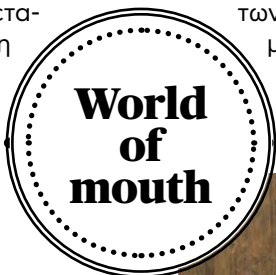
# Πρεμιέρα για την KAPPA x ΛΕΞ Limited Summer Collection

**Η** συνεργασία **KAPPA x ΛΕΞ** συνεχίζει να επεκτείνεται πέρα από τα όρια μιας απλής συλλογής ρούχων και μετατρέπεται φέτος σε μια ολοκληρωμένη καλοκαιρινή εμπειρία που συνδέει τη **μουσική**, το **streetwear** και τη ζωντανή επαφή με το κοινό. Αφετηρία αποτελεί η νέα **KAPPA x ΛΕΞ Limited Summer Collection**, η οποία κυκλοφόρησε στις 4 Ιουνίου σε περιορισμένο αριθμό τεμαχίων και είναι διαθέσιμη σε επιλεγμένα καταστήματα **Admiral** καθώς και online. Η συλλογή συνδυάζει τη χαρακτηριστική αισθητική και το καλλιτεχνικό αποτύπωμα του **ΛΕΞ** με τη διαχρονική **streetwear** ταυτότητα της **Kappa**, δημιουργώντας μια σειρά που απευθύνεται τόσο στους φίλους της μουσικής όσο και στους λάτρεις της αστικής μόδας. Το ιδιαίτερο στοιχείο, όμως, είναι ότι η φετινή εμπειρία δεν ξεκινά από τη σκηνή. Ξεκινά μία ημέρα πριν από κάθε συναυλία του **Summer Tour 2026**, μέσα από τα **KAPPA x ΛΕΞ Pop-Up Stores** που θα φιλοξενηθούν σε επιλεγμένα καταστήματα **Admiral** σε όλη την Ελλάδα. Κάθε σημείο μετατρέπεται σε χώρο συνάντησης για το κοινό, με τη νέα συλλογή στο επίκεντρο, μουσικές επιλογές



από τον **DJ Squeazy**, διαγωνισμούς, εκπλήξεις και ειδικές δράσεις με την υποστήριξη της **ION**. Παράλληλα, οι επισκέπτες θα έχουν τη δυνατότητα να προμηθευτούν περιορισμένο αριθμό **hard copy**

**εισιτηρίων** για τις συναυλίες, μέχρι εξαντλήσεως των διαθέσιμων αποθεμάτων. Μετά την έναρξη της περιοδείας στο **Ηράκλειο Κρήτης**, όπου πραγματοποιήθηκε και το πρώτο **KAPPA x ΛΕΞ Pop-Up Store**, η δράση συνεχίζεται σε όλη την Ελλάδα, ακολουθώντας τους σταθμούς των συναυλιών. Επόμενος σταθμός είναι η **Λάρισα** σήμερα στις 20 Ιουνίου, πριν από τη συναυλία της 21ης Ιουνίου, ενώ ακολουθούν η **Ξάνθη** στις 26 Ιουνίου, η **Πάτρα** στις 30 Ιουνίου, ο **Βόλος** την 1η Σεπτεμβρίου, τα **Χανιά** στις 4 Σεπτεμβρίου και τα **Ιωάννινα** στις 18 Σεπτεμβρίου. Με αυτόν τον τρόπο, η εμπειρία του **KAPPA x ΛΕΞ** ταξιδεύει σε ολόκληρη τη χώρα πριν από κάθε μεγάλο live του καλοκαιριού. Πίσω από τη συνεργασία βρίσκεται η **Kappa**, η ιστορική ιταλική εταιρεία αθλητικών ειδών που δραστηριοποιείται από το 1967 και έχει συνδέσει το όνομά της με σημαντικές αθλητικές διοργανώσεις, ποδοσφαιρικούς συλλόγους και Ολυμπιακές ομάδες. Το εμβληματικό λογότυπο **Omini**, σύμβολο ισότητας και συνεργασίας, παραμένει ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα στον κόσμο. Στην Ελλάδα, το brand εκπροσωπείται από τη **ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΘΛΗΤΙΚΗ ΜΕΠΕ**, η οποία δραστηριοποιείται στον χώρο των αθλητικών ειδών τα τελευταία 42 χρόνια, διαμορφώνοντας τη δική της παρουσία στην αθλητική και casual ένδυση.



## Culture

# Το FOUGARO παρουσιάζει την έκθεση «Χρήστος Μποκόρος | Τα Ημερολόγια»

**Α**πό τις **19 Ιουνίου έως τις 31 Οκτωβρίου 2026**, το **FOUGARO ARTCENTER** στο Ναύπλιο φιλοξενεί τη μεγάλη έκθεση **«Χρήστος Μποκόρος | Τα Ημερολόγια»**, αφιερωμένη στο έργο και τη δημιουργική διαδρομή ενός από τους σημαντικότερους σύγχρονους Έλληνες ζωγράφους. Τα έργα θα πραγματοποιηθούν την **Παρασκευή 19 Ιουνίου στις 19:30**, με ελεύθερη είσοδο για το κοινό. Η έκθεση αντλεί το υλικό της από τα προσωπικά **e-μερολόγια** του Χρήστου Μποκόρου, ένα εκτενές αρχείο τεσσάρων τόμων που ξεπερνά τις 1.480 σελίδες. Μέσα από αυτό το υλικό παρουσιάζονται **ζωγραφικά έργα, φωτογραφίες αρχείου** και αποσπάσματα από τις ημερολογιακές καταγραφές του καλλιτέχνη που καλύπτουν την περίοδο από το 2012 έως το 2026. Μέρος αυτών των κειμένων είχε ήδη δημοσιευθεί με αφορμή τις εκθέσεις **«Όψεις Αδή-**



**λων»** στο **Μουσείο Μπενάκη** το 2016 και **«Η Γιορτή»** στο ίδιο μουσείο το 2021. Ωστόσο, τα **e-μερολόγια III και IV** εκδόθηκαν ειδικά για την παρουσίαση του καλλιτέχνη στο **ΦΟΥΓΑΡΟ**, λειτουργώντας ουσιαστικά

ως μια εναλλακτική μορφή καταλόγου της έκθεσης. Το ενδιαφέρον στοιχείο της διοργάνωσης είναι ότι για πρώτη φορά παρουσιάζονται στο πλαίσιο έκθεσης και τα **φωτογραφικά έργα** του Χρήστου Μποκόρου, αποκλύπτοντας μια λιγότερο γνωστή πλευρά της δημιουργικής του έκφρασης. Παράλληλα, οι ημερολογιακές καταγραφές λειτουργούν ως προσωπικά ίχνη μνήμης και βιογραφίας, φωτίζοντας πρόσωπα, σκέψεις και γεγονότα που διαμόρφωσαν την καλλιτεχνική του πορεία. Ο πυρήνας της έκθεσης, στην οποία η είσοδος είναι ελεύθερη, αποτελείται από **31 ζωγραφικά έργα**, που καλύπτουν ένα μεγάλο φάσμα της δημιουργικής του διαδρομής, **44 φωτογραφικά έργα** και επιλεγμένα κείμενα από τα ημερολόγιά του. Μέσα από αυτή τη συνύπαρξη ζωγραφικής, φωτογραφίας και γραπτού λόγου, ο καλλιτέχνης επιχειρεί να αποτυπώσει τη σχέση της μνήμης με τον χρόνο, της εμπειρίας με την αφήγηση και της τέχνης με την ανθρώπινη ανάγκη να διασώσει όσα αξίζει να παραμείνουν ζωντανά.



## Travel

# To Four Seasons Astir Palace Hotel Athens παρουσιάζει το Crafted in Greece

**T**ο **Four Seasons Astir Palace Hotel Athens** παρουσιάζει για το καλοκαίρι του 2026 το πρόγραμμα **Crafted in Greece**, μια πολυδιάστατη πρωτοβουλία αφιερωμένη στον ελληνικό πολιτισμό, τη γαστρονομία και τη δημιουργικότητα. Από τον Μάιο, οι επισκέπτες του ξενοδοχείου έχουν τη δυνατότητα να γνωρίσουν την Ελλάδα μέσα από μια σειρά βιωματικών εμπειριών που συνδέονται με την τοπική παράδοση, τις γεύσεις και τον τρόπο ζωής της χώρας. Χτισμένο ανάμεσα στα πεύκα της **Αθηναϊκής Ριβιέρας**, μόλις 30 λεπτά από το κέντρο της Αθήνας, το ξενοδοχείο αποτελεί διαχρονικό σημείο αναφοράς της πολυτελούς φιλοξενίας. Από τη δεκαετία του 1960, όταν αποτέλεσε αγαπημένο προορισμό της διεθνούς κοσμικής σκηνής, μέχρι σήμερα που καταλαμβάνει τη 17η θέση στη λίστα **The World's 50 Best Hotels**, συνεχίζει να συνδυάζει την ιστορική του κληρονομιά με τη σύγχρονη ελληνική φιλοξενία. Το πρόγραμμα περιλαμβάνει γαστρονομικές διαδρομές **«από την αγορά στο τραπέζι»**, επισκέψεις σε τοπικές αγορές, μαθήματα μαγειρικής και γεύματα βασισμένα σε παραδοσιακές συνταγές. Παράλληλα, διοργανώνονται εργαστήρια **κεραμικής**,



μαθήματα **ελληνικών χορών**, γευστικές **ελαιολάδου** και **κρασιού**, καθώς και γνωριμία με τα ελληνικά αποστάγματα στο ανανεωμένο **Anra Bar**. Οι μικροί επισκέπτες συμμετέχουν σε δράσεις όπως το **«Το όνομά μου στα ελληνικά»** και εργαστήρια **ελληνικής μυθολογίας**. Οι εμπειρίες επεκτείνονται και εκτός ξενοδοχείου, με ξεναγήσεις στην **Ακρόπολη**, την **Πλάκα**, ιδιωτικές κρουαζιέρες με γιοτ, διαδρομές με θαλάσσιο καγιάκ έως τον **Ναό του Ποσειδώνα** και εκδρομές στα **Μετέωρα**, Μνημείο Παγκόσμιας Κληρονομιάς της UNESCO. Κεντρικό ρόλο στο **Crafted in Greece** έχουν και τα επτά εστιατόρια και bars του ξενοδοχείου. Στο βραβευμένο με αστέρι **Michelin Pelagos**, ο **Luca Pisciuzzi** αναδεικνύει ελληνικά προϊόντα μέσα από δημιουργικά πιάτα, ενώ στην **Taverna 37** ο **Αλέξανδρος Κοσκινάς** προσεγγίζει εκ νέου αγαπημένες συνταγές της ελληνικής ταβέρνας. Στο **Anra**, ο πολυβραβευμένος **Νίκος Ταχμάζης** παρουσιάζει ένα νέο cocktail menu εμπνευσμένο από τις γεύσεις της Μεσογείου και τα βότανα του ξενοδοχείου. Το φετινό καλοκαίρι φέρνει επίσης μια νέα εποχή για το **Zolotas Beach**. Ήδη από τις 18 Ιουνίου, ο ιδιωτικός παραθαλάσσιος χώρος του ξενοδοχείου υποδέχεται τους επισκέπτες με aperitifs στο ηλιοβασίλεμα και μεσογειακά δείπνα δίπλα στη θάλασσα. Την αισθητική του χώρου συμπληρώνουν ειδικά υφάσματα και διακοσμητικά στοιχεία της σχεδιάστριας **Rianna**, ενώ καθ' όλη τη διάρκεια της σεζόν οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν τη δημιουργό του brand **Rianna + Nina** και επιλεγμένες αποκλειστικές δημιουργίες που θα φιλοξενοούνται στο spa boutique του ξενοδοχείου.

## World of mouth

## Gourmet

# To OX Athens και το The C Beach Restaurant ενώνουν τις δυνάμεις τους

**A**ύριο, **Κυριακή 21 Ιουνίου**, δύο γνωστοί γαστρονομικοί προορισμοί της Αθήνας συναντιούνται σε μια συνεργασία που μεταφέρει τη φωτιά δίπλα στη θάλασσα. Το **OX Athens** αφήνει για μία ημέρα τη βάση του στα Ιλίσια και μεταφέρει την κουζίνα του στο **The C Beach Restaurant** στη Βούλα, παρουσιάζοντας το **OX by THE C – Fire at Sea**, μια γαστρονομική σύμπραξη που φέρνει κοντά τη φιλοσοφία της σύγχρονης ελληνικής **chop house** κουζίνας με το καλοκαιρινό σκηνικό της Αθηναϊκής Ριβιέρας. Στο επίκεντρο της ημέρας θα βρεθούν οι τεχνικές ψησίματος που έχουν καθιερώσει το **OX Athens** ως μία από τις πιο ενδιαφέρουσες σύγχρονες ψησταριές της πόλης. Το μενού θα περιλαμβάνει **κρέατα από επιλεγμένες ελληνικές φάρμες**, χαρακτηριστικές **signature κοπές** και πιάτα που



αναδεικνύουν τη σχέση της ομάδας με τη φωτιά και το κρέας. Ξεχωριστή θέση ανάμεσα στις προτάσεις θα έχει το **prime rib ωρίμασης 80 ημερών**, ένα πιάτο που αποτυπώνει τη σημασία που δίνει το OX στις τεχνικές **ωρίμασης** και στον τρόπο με τον οποίο αυτές ενισχύουν την πολυπλοκότητα και την ένταση της γεύσης. Η συνεργασία, ωστόσο, δεν περιορίζεται στην

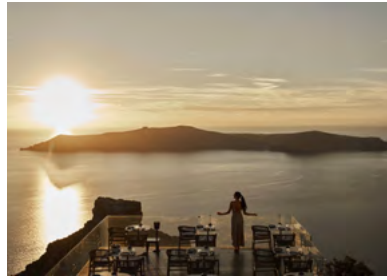
παραουσία της ομάδας του OX. Η κουζίνα του **The C Beach Restaurant** συμμετέχει ενεργά στη διαμόρφωση του μενού με δικές της δημιουργίες, δημιουργώντας έναν γευστικό διάλογο ανάμεσα στις δύο ομάδες. Η φιλοσοφία του κρέατος συναντά τον χαλαρό χαρακτήρα ενός από τους πιο αγαπημένους **all-day παραθαλάσσιους προορισμούς** της Αθήνας, σε μια συνάντηση διαφορετικών προσεγγίσεων που μοιράζονται την ίδια αγάπη για την πρώτη ύλη και τη φιλοξενία. Την ατμόσφαιρα θα συμπληρώσει το καθιερωμένο κυριακάτικο **live της ομάδας Tartaruga**, προσθέτοντας μουσική και καλοκαιρινό ρυθμό σε ένα απόγευμα που συνδυάζει γεύσεις, θάλασσα και χαλαρή διάθεση. Για όσους αγαπούν τις συνεργασίες που ξεφεύγουν από τα συνηθισμένα, το **OX by THE C** δίνει ραντεβού στη Βούλα για μία μόνο ημέρα.



## Gourmet

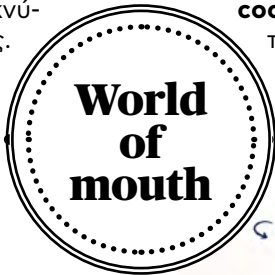
# Η νέα εποχή του MAVRO Lounge Bar Restaurant

**T**ο **MAVRO Lounge Bar Restaurant**, η γαστρονομική πρόταση του βραβευμένου με **Michelin Key** ξενοδοχείου **Kivotos Santorini**, περνά φέτος σε μια νέα φάση εξέλιξης, συνδυάζοντας τη σύγχρονη ελληνική κουζίνα με μια ανανεωμένη πρόταση γύρω από το **sunset lifestyle** της Σαντορίνης. Σκαρφαλωμένο στην καλντέρα, με ανεμπόδιστη θέα στο ηλιοβασίλεμα και μια χαρακτηριστική **all-black αισθητική**, το εστιατόριο έχει καθιερωθεί ως ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα σημεία συνάντησης του νησιού. Τη νέα γαστρονομική κατεύθυνση υπογράφει ο **Executive Chef Μάνος Δερμιτζάκης**, εκπρόσωπος της νεότερης γενιάς Ελλήνων σεφ, με εμπειρία σε σημαντικές κουζίνες της Ελλάδας και της Μεσογείου. Η φιλοσοφία του βασίζεται στην εποχικότητα, την ποιοτική πρώτη ύλη και τη σύγχρονη προσέγγιση της ελληνικής γαστρονομίας, ενώ ιδιαίτερη σημασία δίνει στο χρώμα και στην οπτική ταυτότητα των πιάτων. Μέσα στο σκούρο ηφαιστειακό περιβάλλον του χώρου, οι δημιουργίες του λειτουργούν ως έντονες χρωματικές αντιθέσεις που αναδεικνύουν ακόμη περισσότερο το περιεχόμενό τους. Το μενού αξιοποιεί **ψάρια ημέρας από τις Κυ-**



**κλάδες**, επιλεγμένα θαλασσινά, τοπικά τυριά, αρωματικά βότανα και προϊόντα που εκφράζουν τον χαρακτήρα της ελληνικής γης. Ανάμεσα στις προτάσεις ξεχωρίζουν το **pastitsio με slow-**

**cooked short rib και παλαιωμένη γραβιέρα**, το **τραχανότο με ελληνικό μπλε καβούρι και χαβιάρι**, η **φάβα Σαντορίνης με χταπόδι σάκας** και η **σφυρίδα με φινόκι, gremolata και ντόπια κάπαρη**. Τη γαστρονομική εικόνα συμπληρώνει μια προσεκτικά επιλεγμένη **wine list**, με έμφαση στον αμπελώνα της Σαντορίνης από την οποία όμως δεν λείπουν κι άλλες ετικέτες του ελληνικού αμπελώνα. Το καλοκαίρι του 2026, το **MAVRO Lounge Bar** ενισχύει παράλληλα τον ρόλο του ως προορισμός αφιερωμένος στο ηλιοβασίλεμα. Από νωρίς το απόγευμα έως αργά το βράδυ, οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν **signature cocktails, premium spirits**, επιλεγμένες μουσικές και θέα στην καλντέρα, σε ένα περιβάλλον που ισορροπεί ανάμεσα στη χαλαρή πολυτέλεια και τον κοσμοπολίτικο χαρακτήρα του νησιού. Καθ' όλη τη διάρκεια της σεζόν, το πρόγραμμα θα πλαισιώνεται από **jazz sunsets, guest DJs, live performances και curated cocktail gatherings**, ενισχύοντας τον χαρακτήρα του MAVRO ως ένα από τα πιο ενδιαφέροντα **lifestyle destinations** της Σαντορίνης.



## Gourmet

# Mataroa Zero: το νέο ποτό χωρίς αλκοόλ της Ποτοποιίας Μελισσανίδα

**Η** οικογένεια του **Mataroa** μεγαλώνει με την άφιξη του **Mataroa 0.0**, μιας νέας πρότασης χωρίς αλκοόλ από την ποτοποιία Μελισσανίδα, την εταιρεία που βρίσκεται πίσω από το ιδιαίτερα αναγνωρίσιμο **Mataroa Mediterranean Gin**. Η νέα αυτή κυκλοφορία έρχεται να απαντήσει στη διαρκώς αυξανόμενη ζήτηση για ποιοτικά **alcohol-free ποτά**, χωρίς συμβιβασμούς στη γεύση και τον αρωματικό χαρακτήρα. Με οδηγό την τεχνογνωσία τριών γενεών και την εμπειρία μιας ποτοποιίας με ιστορία που ξεπερνά τον έναν αιώνα, η ομάδα της εταιρείας δημιούργησε ένα προϊόν που διατηρεί τη φιλοσοφία και την ταυτότητα του αυθεντικού Mataroa. Το νέο **Mataroa 0.0** βασίζεται στην ίδια συνταγή που έχει καθιερώσει το Mataroa ως το κορυφαίο σε πωλήσεις ελληνικό **premium gin**, προσφέροντας μια εναλλακτική επιλογή σε όσους επιλέγουν να μην καταναλώνουν αλκοόλ, χωρίς να στερούνται



την απόλαυση ενός σύνθετου και αρωματικού ποτού. Καθοριστικό ρόλο στην ανάπτυξη του προϊόντος είχε ο τρίτης γενιάς ποτοποιός **Δημήτρης Μελισσανίδης**, ο οποίος αξιοποίησε τα φυσικά έλαια και τα αρώματα των μεσογειακών βοτανικών που χαρακτηρίζουν το κλασικό **Mataroa Mediterranean Gin**. Το αποτέλεσμα είναι ένα ποτό που

διατηρεί τις γνώριμες αρωματικές νότες του original προϊόντος, αλλά χωρίς καθόλου αλκοόλ, απευθυνόμενο σε ένα κοινό που αναζητά νέους τρόπους απόλαυσης και πιο ισορροπημένες επιλογές στην καθημερινότητά του. Η νέα αυτή πρόταση εντάσσεται σε μια ευρύτερη διεθνή τάση που θέλει τους καταναλωτές να στρέφονται όλο και περισσότερο προς τα **zero alcohol drinks**, είτε για λόγους ευεξίας είτε ως μέρος ενός πιο συνειδητού τρόπου ζωής. Το **Mataroa 0.0** έρχεται να καλύψει ακριβώς αυτή την ανάγκη, προσφέροντας μια εναλλακτική που διατηρεί τον χαρακτήρα και την πολυπλοκότητα ενός premium ποτού. Παράλληλα, διαθέτει μόλις **2 θερμίδες ανά 50 ml**, δεν περιέχει **ζάχαρη** και είναι **χωρίς γλουτένη**, στοιχεία που ενισχύουν ακόμη περισσότερο το προφίλ του ως μια σύγχρονη επιλογή για όσους αναζητούν γεύση, αρώματα και ισορροπία στο ποτήρι τους.



## Culture

### Το Μουσείο Μπενάκη παρουσιάζει το Greece in Context

**Τ**ο **Μουσείο Μπενάκη**, σε συνεργασία με το **Κέντρο Ελληνικών Σπουδών του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος** στο **Πανεπιστήμιο Simon Fraser** του Καναδά, παρουσιάζει τη νέα διαδικτυακή σειρά **«Greece in Context»**, μια πρωτοβουλία που επιχειρεί να ανοίξει έναν σύγχρονο διάλογο γύρω από την ελληνική ιστορία, την ταυτότητα και τον πολιτισμό. Η σειρά αποτελείται από **έντεκα επεισόδια**, τα οποία είναι διαθέσιμα μέσα από το κανάλι του Μουσείου στο YouTube και φέρνουν κοντά προσωπικότητες από την Ελλάδα και το εξωτερικό, προερχόμενες από τον χώρο της επιστήμης, της τέχνης, του πολιτισμού και της κοινωνικής δράσης. Κάθε επεισόδιο εκτυλίσσεται σε διαφορετικό χώρο του **Μουσείου Μπενάκη**, με τους καλεσμένους να περιηγούνται στις συλλογές του και να χρησιμοποιούν τα εκθέματα ως αφετηρία για ευρύτερους προβληματισμούς σχετικά με την Ελλάδα του χθες και του σήμερα. Αντικείμενα από διαφορετικές χρονικές περιόδους μετατρέπονται



σε αφορμές για συζητήσεις γύρω από ζητήματα όπως η **ταυτότητα**, η **κοινότητα**, η **δημιουργικότητα**, η **τέχνη**, το **περιβάλλον**, η ιστορία και η σύγχρονη κοινωνική πραγματικότητα. Η δομή

των επεισοδίων βασίζεται σε τέσσερις κεντρικούς άξονες. Οι συμμετέχοντες παρουσιάζουν την προσωπική και επαγγελματική τους διαδρομή, συνδέουν το έργο τους με ευρύτερες έννοιες που αφορούν τη σύγχρονη Ελλάδα, επιλέγουν ένα αντικείμενο από τις συλλογές του μουσείου και εξηγούν τη σημασία του, ενώ παράλληλα καταθέτουν τη δική τους οπτική για τον ρόλο που μπορεί να διαδραματίσει ένα μουσείο στον δημόσιο διάλογο σήμερα. Η πρωτοβουλία αποκτά ιδιαίτερο ενδιαφέρον καθώς γυρίστηκε στο **Μουσείο Ελληνικού Πολιτισμού** του Μπενάκη, τον εμβληματικό πυρήνα του οργανισμού που παρουσιάζει τη διαχρονική πορεία του ελληνικού κόσμου από την προϊστορία έως τον 20ό αιώνα. Μέσα σε αυτό το περιβάλλον, τα αντικείμενα δεν λειτουργούν απλώς ως ιστορικά τεκμήρια. Είναι ζωντανοί φορείς αφηγήσεων που συνδέουν το παρελθόν με τα σύγχρονα ερωτήματα της ελληνικής κοινωνίας. Με το **«Greece in Context»**, το Μουσείο Μπενάκη επιβεβαιώνει τον ρόλο του όχι μόνο ως θεματοφύλακας της πολιτιστικής κληρονομιάς, αλλά και ως χώρος έρευνας, ανταλλαγής ιδεών και δημόσιου διαλόγου γύρω από το τι σημαίνει Ελλάδα στον 21ο αιώνα.



## Gourmet

### Το Estiatorio Milos παρουσιάζει την παγκόσμια καλοκαιρινή του καμπάνια

**Τ**ο **Milos** υποδέχεται το φετινό καλοκαίρι με τη νέα διεθνή καμπάνια **“Meet Me at Milos”**, η οποία βρίσκεται ήδη σε εξέλιξη από την 1η Ιουνίου σε όλα τα εστιατόρια του ομίλου σε **Αθήνα, Λονδίνο, Νέα Υόρκη, Μαϊάμι, West Palm Beach, Λας Βέγκας, Μόντρεαλ και Τορόντο**. Η καμπάνια αντλεί την έμπνευσή της από τις εικόνες και τα συναισθήματα που συνδέονται με το ελληνικό καλοκαίρι. Παραθαλάσσιες ταβέρνες, ηλιόλουστες ακτές, η αίσθηση της θάλασσας και τα γεύματα που παρατείνονται μέχρι αργά συνθέτουν το σκηνικό μιας δημιουργικής προσέγγισης που παραπέμπει σε παλιές ταξιδιωτικές αφίσες. Το ενδιαφέρον στοιχείο, ωστόσο, βρίσκεται στην ανατροπή της αφήγησης: η ατμόσφαιρα αυτή δεν απαιτεί πλέον ένα ταξίδι στην Ελλάδα, αλλά μπορεί να βιωθεί σε οποιοδήποτε εστιατόριο **Milos** ανά τον κόσμο. Μέσα από το **“Meet Me at Milos”**, το εστιατόριο επαναπροσδιορίζεται ως ένας αστικός καλοκαιρινός προορισμός.



Ένα σημείο συνάντησης όπου ένα επαγγελματικό γεύμα, μια αυθόρμητη έξοδος μετά τη δουλειά, μια συνάντηση με φίλους ή ένα βραδινό δείπνο αποκτούν μια διαφορετική, πιο χαλαρή διάσταση.

Στο επίκεντρο της νέας πρότασης βρίσκονται πέντε νέα **signature spritzes**, το καθένα εμπνευσμένο από διαφορετικό ελληνικό νησί. Μέσα από αρωματικές και γευστικές αναφορές στο **Αιγαίο**, η συλλογή επιχειρεί να αποδώσει τη διαφορετικότητα και τον χαρακτήρα των ελληνικών καλοκαιρινών προορισμών, μεταφέροντας στοιχεία της νησιωτικής κουλτούρας στο ποτήρι. Παράλληλα, κάθε **spritz** μπορεί να συνοδευτεί από ένα ειδικά σχεδιασμένο **mini aperitivo pairing**, το οποίο διατίθεται αποκλειστικά μαζί με το ποτό. Πρόκειται για μια επιλογή που επιτρέπει στους επισκέπτες να γνωρίσουν χαρακτηριστικές γεύσεις της κουζίνας του Milos μέσα από μικρές γευστικές δοκιμές. Τα spritzes προσφέρονται τόσο αυτόνομα όσο και σε συνδυασμό με το pairing, ενώ οι γευστικές προτάσεις του τελευταίου δεν διατίθενται ξεχωριστά. Με αυτή τη νέα πρωτοβουλία, το **Milos** επιχειρεί να μεταφέρει την αίσθηση του ελληνικού καλοκαιριού στις πόλεις όπου δραστηριοποιείται, προτείνοντας μια καθημερινή αφορμή για συνάντηση, απόλαυση και μοίρασμα στιγμών.



## Gourmet

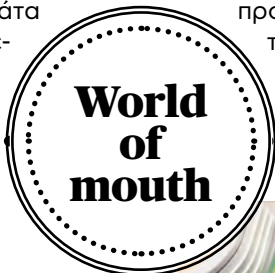
# Μουντιάλ: τα αγαπημένα φαγητά των σούπερ σταρς

**Μ**ε αφορμή την έναρξη του **Μουντιάλ 2026**, το **Taste Atlas** επέλεξε να φωτίσει μια λιγότερο γνωστή πλευρά ορισμένων από τους κορυφαίους ποδοσφαιριστές του πλανήτη: τις γευστικές τους προτιμήσεις. Μέσα από μια σύντομη αλλά ενδιαφέρουσα δημοσίευση, ο δημοφιλής γαστρονομικός οδηγός παρουσιάζει τα πιάτα που συνδέονται με τέσσερις από τους μεγαλύτερους πρωταγωνιστές του παγκόσμιου ποδοσφαίρου, αποκαλύπτοντας τις γεύσεις που τους συνοδεύουν μακριά από τα γήπεδα. Όπως αναφέρει το Taste Atlas, πίσω από κάθε αθλητή κρύβεται ένα αγαπημένο φαγητό που τον περιμένει όταν επιστρέφει στο σπίτι. Για κάποιους αποτελεί μια παιδική ανάμνηση, για άλλους ένα μικρό διάλειμμα από την αυστηρή καθημερινότητα της προπόνησης και για ορισμένους ένα σταθερό σημείο αναφοράς που συνδέεται με την οικογένεια και τον τόπο τους. Στην περίπτωση του **Λιονέλ Μέσι**, η επιλογή είναι η **Μιλανέζα Ναπολιτάνα**, ένα από τα πιο χαρακτηριστικά πιάτα της Αργεντινής. Πρόκειται για παναρισμένο κρέας που συνοδεύεται από σάλτσα ντομάτας, ζα-



μπόν και τυρί, ένα φαγητό που σύμφωνα με το Taste Atlas συνδέεται στενά με τα παιδικά του χρόνια και παραμένει ανάμεσα στις

αγαπημένες του γεύσεις. Ο **Κριστιάνο Ρονάλντο**, από την άλλη, συνδέεται με το παραδοσιακό πορτογαλικό **Bacalhau à Brás**. Το πιάτο παρασκευάζεται με παστό μπακαλιάρο, κρεμμύδια, πατάτες και αυγά και θεωρείται μία από τις πιο αναγνωρίσιμες συνταγές της πορτογαλικής κουζίνας, αντανακλώντας τη στενή σχέση του ποδοσφαιριστή με τη γαστρονομική παράδοση της πατρίδας του. Για τον **Έρλινγκ Χάλαντ**, το αγαπημένο φαγητό είναι το **κεμπάπ**, το οποίο ο Νορβηγός επιθετικός έχει παραδεχθεί ότι απολαμβάνει περιστασιακά ως ένα «cheat meal», έξω από το αυστηρό πρόγραμμα διατροφής που ακολουθεί ως επαγγελματίας αθλητής. Τέλος, ο **Κιλιάν Εμπαπέ** φαίνεται να προτιμά έναν από τους πιο κλασικούς συνδυασμούς της ισπανικής γαστρονομίας: **ιβηρικό χαμόν** και **τυρί Μαντσέγκο**. Σύμφωνα με το Taste Atlas, ο Γάλλος σταρ έχει δηλώσει ανοικτά την προτίμησή του σε αυτό το δίδυμο γεύσεων και μετά τη μετακόμισή του στην Ισπανία, αναζητά συχνά τα καλύτερα μέρη για να το απολαμβάνει.



## Travel

# Semiramis: το καλοκαίρι ξεκίνησε

**Η** πισίνα του **Semiramis** επέστρεψε για τη θερινή περίοδο, προσφέροντας για ακόμη μία χρονιά μια διαφορετική πρόταση καλοκαιρινής απόδρασης στα βόρεια προάστια της Αθήνας. Στην καρδιά της **Κηφισιάς**, ο χώρος συνδυάζει την αίσθηση ενός μικρού αστικού resort με την ευκολία και την προσβασιμότητα της πόλης, δημιουργώντας ένα περιβάλλον που επιτρέπει στον επισκέπτη να απομακρυνθεί από την καθημερινότητα χωρίς να χρειαστεί να εγκαταλείψει το αστικό τοπίο. Η ιδιαίτερη ταυτότητα του χώρου βασίζεται σε μεγάλο βαθμό στον σχεδιασμό και την αισθητική του. Οι χαρακτηριστικές αποχρώσεις του **ροζ** κυριαρχούν στον περιβάλλοντα χώρο, ενώ στοιχεία σε **γαλάζιο**, **γκρι** και **πράσινο** δημιουργούν έντονες αλλά ισορροπημένες αντιθέσεις μέσα στην πισίνα. Οι γεωμετρικές γραμμές, οι προσεκτικά επιλεγμένες λεπτομέρειες και η συνολική σύνθεση παραπέμπουν περισσότερο σε μια σύγχρονη καλλιτεχνική εγκατάσταση παρά σε μια συμβατική ξενοδοχειακή πισίνα, ενισχύοντας την αίσθηση χαλάρωσης και απομόνωσης από τους ρυθμούς της



πόλης. Σημαντικό ρόλο στη συνολική εικόνα παίζει και το **σέρβις**, το οποίο αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της εμπειρίας. Η ομάδα του χώρου λειτουργεί με διακριτικότητα

και συνέπεια, φροντίζοντας κάθε λεπτομέρεια με τρόπο που επιτρέπει στους επισκέπτες να απολαμβάνουν μια αίσθηση ιδιωτικότητας και ξεκούρασης, παρόμοια με εκείνη ενός προσωπικού retreat. Η **πισίνα του Semiramis** έχει καθιερωθεί ως σημείο αναφοράς για τα βόρεια προάστια, προσελκύοντας όσους αναζητούν έναν χώρο με ισχυρή προσωπικότητα, υψηλό επίπεδο φιλοξενίας και μια ατμόσφαιρα που ισορροπεί ανάμεσα στη χαλαρότητα και τη φροντισμένη αισθητική. Είτε για λίγες ώρες μέσα στην εβδομάδα είτε για μια ολόκληρη ημέρα δίπλα στο νερό, ο χώρος δημιουργεί την αίσθηση μιας μικρής καλοκαιρινής απόδρασης. Η πισίνα λειτουργεί καθημερινά από τις **11:00 έως τις 19:00**. Η είσοδος κοστίζει **35 ευρώ για τους ενήλικες και 15 ευρώ για τα παιδιά** τις καθημερινές, ενώ από **Παρασκευή έως Κυριακή** διαμορφώνεται στα **55 ευρώ ανά ενήλικα και 25 ευρώ ανά παιδί**. Στην τιμή περιλαμβάνεται **20% έκπτωση στις υπηρεσίες F&B**, εμφιαλωμένο νερό και χρήση πετσέτας.



# Τα slots στα εστιατόρια και η παγίδα της ταχύτητας

**Κ**άποτε η αγωνία σου όταν έπαιρνες **τηλέφωνο** για να κλείσεις **τραπέζι** σε ένα **εστιατόριο** ήταν αν θα βρεις. Σήμερα η αγωνία είναι αν θα προλάβεις να τελειώσεις το κυρίως πριν το σύστημα αποφασίσει ότι ο χρόνος σου έληξε. Καλωσορίσατε στην εποχή των **slots**, όπου το δείπνο συνοδεύεται από αόρατο χρονόμετρο και η **έξοδος** για φαγητό θυμίζει ολοένα και περισσότερο επιβίβαση σε low budget αεροπορική εταιρεία. Τα τελευταία χρόνια όλο και περισσότερα **εστιατόρια**, ιδιαίτερα στις μεγάλες **πόλεις** και στους δημοφιλείς **προορισμούς**, εφαρμόζουν συγκεκριμένα χρονικά παράθυρα κράτησης. Δύο ώρες για τραπέζι δύο ατόμων, δυόμισι για μεγαλύτερες παρέες και στη συνέχεια το τραπέζι περνά στον επόμενο πελάτη. Ο στόχος είναι ξεκάθαρος και απόλυτα κατανοητός: **περισσότερες κρατήσεις, μεγαλύτερη πληρότητα, καλύτερη αξιοποίηση του χώρου**. Η **εστίαση** λειτουργεί με μικρά περιθώρια κέρδους, υψηλά λειτουργικά κόστη και ολοένα μεγαλύτερη πίεση στα ενοίκια, στην ενέργεια και στο προσωπικό. Ένα τραπέζι που μένει κατειλημμένο τέσσερις ώρες από δύο άτομα που έχουν παραγγείλει ένα μπουκάλι κρασί δεν αποτελεί ακριβώς το όνειρο κάθε επιχειρηματία. Το πρόβλημα αρχίζει όταν η **διαχείριση** μετατρέπεται σε εμμονή και η φιλοξενία σε μαθηματική εξίσωση. Γιατί όσο λογικά κι αν ακούγονται τα **slots**, η εστίαση δεν πρέπει να είναι εργοστάσιο με γραμμή παραγωγής. Το να βγεις έξω για φαγητό παραμένει μια **κοινωνική διαδικασία**. Περιλαμβάνει χαβαλέ, συζήτηση, παύσεις, δεύτερο μπουκάλι **κρασί**, ακόμη και πρόσθετες παραγγελίες που δεν υπήρχαν στο αρχικό πλάνο, αν περνάει η **παρέα** καλά. Όταν όμως ως πελάτης γνωρίζεις ότι στις 21:30 πρέπει υποχρεωτικά να έχεις αποχωρήσει, κάτι αλλάζει. Ίσως ανεπαίσθητα, αλλά κάτι γίνεται. Παραγγέλνεις πιο γρήγορα, καταναλώνεις ακόμη γρηγορότερα και συχνά φεύγεις με την αίσθηση ότι βρισκόσουν υπό **διακριτική επιτήρηση**. Ακόμη κι αν κανείς δεν σου το

έχει υπενθυμίσει, το ρολόι βρίσκεται εκεί και μετρά τον υπολειπόμενο χρόνο. Και κάπως έτσι συμβαίνει το εξής παράδοξο: ενώ αρκετά εστιατόρια επενδύουν μεγάλα ποσά στη διακόσμηση για να αποκτήσουν το **cool vibe** καταλήγουν να το υπονομεύσουν με ένα email που γράφει: «Η κράτησή σας έχει διάρκεια 120 λεπτά». Είναι σαν να σου λένε **«νιώσε άνετα, αλλά όχι υπερβολικά άνετα»**. Από την άλλη πλευρά, η κατάργηση των **slots** δεν αποτελεί απαραίτητα λύση. Όποιος έχει περιμενεί **σαράντα λεπτά** έξω από δημοφιλές εστιατόριο επειδή η προηγούμενη παρέα αποφάσισε να μετατρέψει το δείπνο σε τετράωρη συνέλευση της ΓΣΕΕ γνωρίζει ότι το πρόβλημα είναι πραγματικό. Στην τελική, η αγορά αναζήτησε ένα εργαλείο για να αντιμετωπίσει μια κατάσταση και το βρήκε. Ίσως λοιπόν η σωστή ερώτηση δεν είναι αν τα **slots** είναι καλά ή κακά, αλλά αν χρησιμοποιούνται με ευελιξία ή με θρησκευτική προσήλωση. Ένα εστιατόριο που διαθέτει ένα μέρος της σάλας για κρατήσεις χωρίς χρονικό περιορισμό, ένα σύστημα που διαφοροποιείται ανάλογα με τη μέρα, τη ζήτηση ή το μέγεθος της παρέας, μια πιο **ειλικρινής επικοινωνία** πριν από την κράτηση είναι λύσεις που εκφράζουν καλύτερα την έννοια της φιλοξενίας. Βλέπεις, υπάρχει και μια άλλη διάσταση που συχνά αγνοείται. Όσο περισσότερα εστιατόρια λειτουργούν με αυστηρά χρονικά πλαίσια, τόσο περισσότερο αλλοιώνεται η ίδια η έννοια της εξόδου. Η **γαστρονομία** δεν αφορά μόνο το φαγητό που φτάνει στο τραπέζι. Αφορά τον χρόνο που αφιερώνεις σε αυτό. Και ο **χρόνος** είναι ίσως το μοναδικό συστατικό που δεν μπορεί να επιταχυνθεί χωρίς να αλλάξει το τελικό αποτέλεσμα. Τα **slots** ήρθαν για να μείνουν. Εξυπηρετούν πραγματικές ανάγκες της αγοράς και δεν θα εγκαταλειφθούν. Αν όμως η εστίαση θέλει να διατηρήσει κάτι από τον αρχικό της σκοπό, ίσως χρειάζεται να θυμηθεί πως όταν το δείπνο αρχίζει να θυμίζει **boarding**, ίσως έχει χαθεί κάτι περισσότερο από λίγα λεπτά παραμονής. Έχει χαθεί μέρος της **απόλαυσης**.





Από τον **Νεκτάριο Β. Νώτη**  
nectarios@notice.gr

## Η Θέα Ακρόπολη από το... πλάι και η σαλάτα με τα πλαστικά

**Ε**ντάξει, να θέλει να ηρεμήσει κανείς και να μην μπορεί...  
Αλλά, όταν πηγαίνεις να απολαύσεις το δείπνο σου μετά οίνου, στη γνωστή βεράντα στο Πόρτο Χέλι, και σου σερβίρουν **ξεθυμασμένη cola** και σου λένε ότι φταίει το... **μπουκάλι** - αφήνω στην άκρη το γεγονός ότι δεν είχαν συσκευασία των 250 ή 330 ml -... και στη συνέχεια η **σαλάτα πατζάρι έχει ένα κομμάτι πλαστικού**, και το μόνο που έχουν να σου πουν είναι ότι είναι από τη συσκευασία, πώς να ηρεμήσεις...

Και, επιπλέον, **ούτε μία συγνώμη**, αλλά απλά κέρασμα ενός... γλυκού, **χρέωση της σαλάτας** - και δήθεν επίπληξη στον σερβιτόρο γιατί δεν την αφαίρεσε από τον λογαριασμό - και να σου τη λείει ο ιδιοκτήτης από πάνω επειδή ενημέρωσε τελευταία στιγμή ότι το τραπέζι θα έχει δύο άτομα λιγότερα, τί να πεις...

Και, καλά, στην περίπτωση αυτή, μιλάμε για έναν **επιχειρηματία μικρού μεγέθους**, ο οποίος δεν καταλαβαίνει πώς πρέπει να χειριστεί τις αστοχίες του μαγαζιού του και έτσι, **θα κάνει διαρκώς πελατεία** (διότι ασφαλώς και δεν πρόκειται να πατήσω το πόδι μου εκεί). Τί να πω, όμως, για **επιχειρήσεις, ομίλους παγκόσμιου βεληνεκούς**, που εκτίθενται επειδή κάποιος, σε ένα υποκατάστημά τους, αποφάσισε να πουλήσει στο internet **φύκια για μεταξωτές κορδέλες**.

Και η έκθεση είναι **διπλή**, από τη στιγμή που ένα στέλεχος του δεν ξέρει πώς πρέπει να διαχειριστεί μια δύσκολη κατάσταση (διότι αδυνατώ να πιστέψω ότι όλα αυτά είναι σε γνώση και σε guidance της μητρικής).

Στο site του **Grand Hyatt**, λοιπόν, στην Αθήνα, υπάρχει η επιλογή κράτησης δωματίου με θέα Ακρόπολη: **King Acropolis View Deluxe Room**. Το οποίο, όπως είναι φυσικό, έχει και **υψηλότερη τιμή** από το απλό.  
Το χωρίς θέα Ακρόπολη.

Έλα, όμως, που όταν ανοίγεις την κουρτίνα του δωματίου, **η θέα δεν έχει καμία σχέση ούτε καν με ένα κομμάτι του Ιερού Βράχου της Ακροπόλεως**, αλλά με τα ακίνητα από την άλλη πλευρά της **λεωφόρου Συγγρού!**  
Το ίδιο ισχύει και όταν ξαπλώνεις στο κρεβάτι.  
Το ίδιο και όταν βγαίνεις στο μπαλκόνι του δωματίου.  
Μέχρι που...  
Μέχρι που πηγαίνεις **στην άκρη άκρη αριστερά του μπαλκονιού** και, τότε, **Ναι!**  
Οι κόποι σου ανταμείβονται!  
Και **Ναι!**  
Βλέπεις Ακρόπολη!

Πηγαίνεις, λοιπόν, στη reception να κάνεις το σχετικό παράπονο και εκεί, η junior υπάλληλος σε ενημερώνει ότι **δεν έχει να σε μεταφέρει σε άλλο δωμάτιο**, διότι όλα τα... Acropolis View (sic) δωμάτια είναι το ίδιο. Δηλαδή, **side Acropolis view**.  
**"Οπότε, δεν μπορούμε να κάνουμε κάτι άλλο"**.  
-Μπορείτε να μου επιστρέψετε τη διαφορά. Έστω και ως πίστωση

### #NecNotice

για κατανάλωση.  
-Θα μου δώσετε λίγο χρόνο να μιλήσω με τον supervisor μου.  
Μετά από **25 λεπτά**, χτυπάει το τηλέφωνο του δωματίου: **"Θέλουμε να σας ενημερώσουμε ότι, στην περιγραφή του δωματίου, αναφέρεται πως η θέα Ακρόπολη είναι από το μπαλκόνι"**.  
-Τότε, θα έπρεπε να αναφέρετε **side Acropolis view**. Όχι **Acropolis view**.  
-Καταλαβαίνετε ότι, από τη στιγμή, που το γράφει στην περιγραφή του δωματίου, **δεν μπορούμε να κάνουμε κάτι**.

Και, προσέξτε! Ξαναλέω: **Αυτή είναι η αντιμετώπιση από ένα Hyatt**. Όχι από τα rooms to let της κυρά Βαρβάρας στην Σίφνο...

Απολαύστε!

**SÖ POSH!** ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

Εκδότης - Διευθυντής: **Νεκτάριος Β. Νώτης**  
Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Αρχισυντάκτης: **Γιάννης Παλιούρης** • Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη**  
Συνδρομές - Διεύθυνση Λειτουργίας: **Σύλια Τσιρτσίκου** • Executive Assistant: **Αίνα Κοντοβίου**  
Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

**NOTICE**  
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

Πληροφορίες - Συνδρομές: **syllia@notice.gr**, Δελτία τύπου: **media@notice.gr**

