

Culture

Άννα Μπολένα
στην Εθνική
Λυρική Σκηνή

World
of
mouth

Prima Mensa

Αι και fine dining: Μπορεί ένας αλγόριθμος να προτείνει ένα πραγματικά καλό εστιατόριο;

Gourmet

FOU by Begnis Catering:
Η νέα σύγχρονη boulangerie στην Κηφισία

#NecNotice

Solene: Ποιοτική, νόστιμη γαλλική κουζίνα - Ό,τι έλειπε από την Αθήνα



Culture

Η ASTORIA της Νέας Υόρκης ζωντανεύει στο θέατρο Παλλάς

Η μουσικοθεατρική παράσταση **ASTORIA** παρουσιάζεται στο **Θέατρο Παλλάς έως τις αρχές Απριλίου 2026**, φωτίζοντας την εμπειρία της **ελληνικής μετανάστευσης** στη **Νέα Υόρκη** του Μεσοπολέμου μέσα από μια σκηνική αφήγηση που ισορροπεί ανάμεσα στη μνήμη και στη βιωμένη εμπειρία. Σε πρωτότυπο κείμενο του **Κωνσταντίνου Σαμαρά** και σκηνοθεσία του **Βασίλη Μαυρογεωργίου**, το έργο τοποθετεί στο κέντρο ένα ελληνικό καφενείο στην **Αστόρια**, έναν χώρο, ο οποίος λειτουργεί ως πυρήνας κοινωνικής ζωής, επιβίωσης και διαμόρφωσης ταυτότητας. Εκεί συμπυκνώνονται οι ιστορίες ανθρώπων που επιχειρούν να ριζώσουν σε ένα νέο περιβάλλον, διατηρώντας ταυτόχρονα μια σχέση με την πατρίδα και τη συλλογική τους μνήμη.

Η παράσταση αντλεί τη δραματουργική της ένταση από τη συνύπαρξη προσωπικών και



συλλογικών διαδρομών. Ο έρωτας, η απώλεια και η ανάγκη για ένταξη συνυπάρχουν με την εμπειρία της κοινωνικής πίεσης και της αβεβαιότητας, χωρίς να εξιδανικεύεται η συνθήκη της ξενιτιάς. Η αφήγηση διατηρεί χαμηλό τόνο, ενώ η σκηνική συνθήκη αναδεικνύει τη διαρκή διαπραγμάτευση ανάμεσα στο «ανήκουν» και στο «επιβιώνω».

Καθοριστικό ρόλο έχει η **μουσική**, με ζωντανή ορχήστρα υπό τη διεύθυνση του **Νίκου Στρατηγού**, η οποία αντλεί υλικό από το **ρεμπέτικο** και το λαϊκό τραγούδι, δημιουργώντας έναν ενεργό διάλογο με το αμερικανικό αστικό περιβάλλον της εποχής. Το τραγούδι δεν λειτουργεί ως αναπαράσταση, αλλά ως φορέας μνήμης και αντίστασης, στοιχείο που συγκροτεί τη συλλογική εμπειρία της κοινότητας.

Στη σκηνή συναντά κανείς ένα πολυπρόσωπο καστ, με τη συμμετοχή ηθοποιών όπως οι **Μπέσσυ Μάλφα**, **Χρήστος Στέργιουλου** και **Μαρία Κεχαγιόγλου**, ενώ η διανομή συμπληρώνεται από τους **Μιχάλη Αλικάκο**, **Γιάννη Τσουμαράκη**, **Αριάδνη Καβαλιέρου** και άλλους. Τη σκηνική εικόνα διαμορφώνουν τα σκηνικά του **Μανόλη Παντελιδάκη**, τα κοστούμια της **Αλεξίας Θεοδωράκη**, η χορογραφία του **Πάρη Μαντόπουλου** και οι φωτισμοί της **Στέλλας Κάλτσου**.

World of mouth

Gourmet

FOU by Begnis Catering: Η νέα σύγχρονη boulangerie στην Κηφισιά

Στην **Κηφισιά**, το **FOU by Begnis Catering** προτείνει μια σύγχρονη εκδοχή της **boulangerie**, με επίκεντρο την αρτοποιία και μια σαφή προσήλωση στην πρώτη ύλη και στην τεχνική. Το νέο εγχείρημα μεταφέρει τη φιλοσοφία της **Begniss Catering** σε ένα πιο καθημερινό πλαίσιο, διατηρώντας την ακρίβεια και τη συνέπεια που χαρακτηρίζουν τη γαστρονομική της ταυτότητα. Το ίδιο το όνομα, από τη γαλλική λέξη «fou», λειτουργεί ως δήλωση πρόθεσης: μια συνειδητή αφοσίωση στο ψωμί, στη γεύση και στη χειροποίητη παραγωγή. Στον πυρήνα βρίσκεται, φυσικά, το **προζυμένιο ψωμί**, το οποίο περνά από διαδικασία αργής **ωρίμασης έως 48 ώρες**, ακολουθώντας παραδοσιακές τεχνικές φυσικής ζύμωσης. Η προσέγγιση αυτή, άλλω-



στε, αναδεικνύει τα αρώματα των σιτηρών και δίνει βάθος στη γεύση, με αποτέλεσμα ένα ψωμί με σαφή **χαρακτήρα** και **ισορροπημένη υφή**. Η καθημερινή παραγωγή ξεκινά από νωρίς, με φρέσκες ζύμες, βουτυρένια κρουασάν και αρτοποιήματα που ετοιμάζονται επιτόπου. Στις προθήκες αναπτύσσεται μια μεγάλη ποικιλία από χειροποίητα μπισκότα, κέικ, κουλουράκια, παξιμάδια, βουτήματα, cinnamon rolls, σοκολατάκια, παγωτά και γλυκά, όλα βασισμένα σε επιλεγμένες πρώτες ύλες. Σημαντική θέση έχουν και οι **πίτες με φύλλο** που ανοίγεται καθημερινά, μαζί με **φρέσκα σάντουιτς** τα οποία καλύπτουν τις ανάγκες της ημέρας, από το πρωί έως το μεσημέρι. Ο καφές είναι εξίσου μεγάλο κεφάλαιο. Εδώ θα βρεις επιλογές από μικρές φάρμες περιορισμένης παραγωγής και θα χαρείς την έμφαση στην καθαρότητα κάθε ποικιλίας και τη συνέπεια στο φλιτζάνι. Το **design** ακολουθεί μια ήσυχη, σύγχρονη γραμμή, με **μίνιμαλ αισθητική**, ζεστούς τόνους ξύλου και λευκές επιφάνειες, δημιουργώντας ένα περιβάλλον που παραπέμπει σε σύγχρονες ευρωπαϊκές boulangeries.



Travel

W Costa Navarino: ηχηρές συνέργειες και δυναμικό πρόγραμμα εμπειριών για το 2026

Tο **W Costa Navarino** επιστρέφει στις **2 Απριλίου 2026**, ανοίγοντας τη νέα σεζόν με ένα πρόγραμμα που δίνει έμφαση στη σύνδεση της **γαστρονομίας**, της **μουσικής** και της **ευεξίας** μέσα από στοχευμένες συνεργασίες και εμπειρίες.

Στον πυρήνα της γαστρονομικής ταυτότητας βρίσκεται ο **Executive Chef Νίκος Μπίλλης**, ο οποίος διαμορφώνει μια σύγχρονη προσέγγιση της ελληνικής κουζίνας, βασισμένη στην **τοπικότητα** και την **εποχικότητα** της Μεσοσηνίας. Το **Parelia** λειτουργεί ως παραθαλάσσιος χώρος με ένα sharing menu και έμφαση στις πρώτες ύλες της περιοχής, ενώ το **Piqantro Iberica**, στο Navarino Hills, κινείται γύρω από μια πιο έντονη εμπειρία grill με premium κοπές και ιβηρικές επιρροές. Το **W Lounge** παραμένει ένας χαλαρός all-day προορισμός, που το μεσογειακό comfort food συναντά τη mixology και τις βραδιές με βινύλιο. Παράλληλα, το street-food concept **Tsikna** μεταφέρει την αισθητική του αθηναϊκού σουβλατζιδίκου στη **Navarino Agora**, με έμφαση στα ελληνικά κρέατα και τις ποιοτικές πρώτες ύλες. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, η εμπειρία **Chefs on the Beach** επιστρέφει για τρίτη χρονιά, με βραβευμένους με αστέρι Michelin σεφ και καταξιωμένους



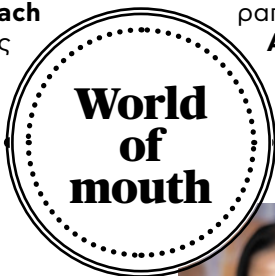
σεφ, όπως ο **Osman Sezener**, ο **Luca Piscazzi**, ο **Niklas Ekstedt**, ο **Γιώργος Κατάρας**, ο **Παναγιώτης Γιακαλής** και ο **Μιχάλης Μερζένης**, οι οποίοι μαγειρεύουν σε ανοιχτή φωτιά τους μήνες Ιούλιο

και Αύγουστο. Η μουσική ταυτότητα του resort αναπτύσσεται γύρω από τα **Electro Vibes**, με την επιμέλεια του **Γιάννη Γεροντάκη (YERO)** και τη συνεργασία του **Cozmo Athens**, φέρνοντας DJ sets από ονόματα όπως οι **Valeron**, **Maxi Meraki**, **Agent Greg** και **Junior Pappa**, ενώ το πρόγραμμα επεκτείνεται σε sunset gatherings και vinyl sessions σε διαφορετικά σημεία του resort.

Παράλληλα, η συνεργασία με το **The Bar in Front of the Bar**, ένα από τα **World's 50 Best Bars**, φέρνει στο προσκήνιο signature cocktails βασισμένα σε τοπικά βότανα και αρωματικά της μεσοσηνιακής γης.

Το ημερολόγιο της σεζόν περιλαμβάνει συγκεκριμένες ημερομηνίες-σταθμούς, όπως το **Πάσχα στο Parelia** με live εμφάνιση του **Χάρη Βαρθακούρη**, το **Boho Beats & Blooms Festival** την 1η Μαΐου, το **Holy Spirit Sounds** στις 31 Μαΐου, καθώς και το **W Birthday Weekend** τον Αύγουστο με εμφανίσεις των **Kadebostany** και **Parov Stellar**.

Η εμπειρία ολοκληρώνεται μέσα από το **AWAY Spa**, το οποίο παρουσιάζει τη φιλοσοφία **Root of Energy**, βασισμένη σε τρεις άξονες (Ενεργοποίηση, Αποκατάσταση και Επαναφορά) με καθημερινές πρακτικές, οι οποίες περιλαμβάνουν από πρωινά sessions κίνησης μέχρι θεραπείες και βραδινές πρακτικές χαλάρωσης. Το πρόγραμμα ενισχύεται από τη συμμετοχή ειδικών θεραπειών όπως η **Consuelo Saroyan** και ο **Carlos Aparicio**, καθώς και από συνεργασίες με brands όπως η **ISOV Sorex** και η **Labbok**.



Gourmet

Ξεκινά το Salonica Bar Show 2026

H **Θεσσαλονίκη** υποδέχεται το **Salonica Bar Show 2026** στις **31 Μαρτίου και 1 Απριλίου** στο **Περίπτερο 12 της ΔΕΘ-HELEXPO**, επιβεβαιώνοντας τον ρόλο της ως ενεργού κόμβου για τη σύγχρονη **bar σκηνή** και τη φιλοξενία στην ευρύτερη περιοχή. Η διοργάνωση, με σαφή επαγγελματικό προσανατολισμό, συγκεντρώνει το ενδιαφέρον γύρω από το **bartending**, τα **premium spirits**, τον **καφέ** και τη συνολική εμπειρία φιλοξενίας, φέρνοντας σε επαφή επαγγελματίες και brands με κοινό στόχο την ανταλλαγή γνώσης και πρακτικών. Στα δύο ειδικά διαμορφωμένα training stages, ειδικό από την Ελλάδα και την Ευρώπη παρουσιάζουν σύγχρονες τάσεις και τεχνικές, ενώ η **Bar Academy Greece** υλοποιεί εκπαιδευτικά



σεμινάρια για νέους και έμπειρους επαγγελματίες.

Παράλληλα, οι συμμετέχουσες εταιρείες αναπτύσσουν ένα πρόγραμμα γευσιγνωσιών και παρουσιάσεων, με bars από την Ευρώπη να εισάγουν case studies και πρακτικές εφαρμογές. Στη διοργάνωση εντάσσονται και εταιρείες καφέ, καθώς και προμηθευτές

αναλώσιμων, ενισχύοντας τη συνολική εικόνα ενός ολοκληρωμένου επαγγελματικού οικοσυστήματος.

Το **Salonica Bar Show** πλαισιώνεται από τη **Salonica Bar Week**, ένα city festival με περίπου **50 εκδηλώσεις** σε επιλεγμένα bars της πόλης, δημιουργώντας μια άμεση σύνδεση μεταξύ έκθεσης και αστικής εμπειρίας. Η έναρξη δίνεται στις **30 Μαρτίου** με το **Opening Gala** στο **MonAsty Hotel**, με συμμετοχές από bars του Λονδίνου, της Λευκωσίας και τον **Τάσο Τσιλίκουνα**, να σερβίρουν cocktails & aperitivos από τις 19:00, διαμορφώνοντας ένα διεθνές σημείο αναφοράς για την έναρξη της διοργάνωσης.



Culture

Άννα Μπολένα στην Εθνική Λυρική Σκηνή

Η Εθνική Λυρική Σκηνή παρουσιάζει μια νέα παραγωγή της όπερας Άννα Μπολένα του Γκαετάνο Ντονιτσέτι, από τις 26 Μαρτίου έως τις 19 Απριλίου 2026, στην Αίθουσα Σταύρος Νιάρχος στο ΚΠΙΣΝ, εντάσσοντας το έργο στον θεματικό άξονα «Η όπερα του μέλλοντος από τη μήτρα του παρελθόντος». Σε μουσική διεύθυνση του Ζακ Λακόμπ και σκηνοθεσία του Θέμελη Γλυνάτση, η παραγωγή επιχειρεί μια συνειδητή μετατόπιση: όχι αναπαράσταση ενός ιστορικού έργου, αλλά επανανοποθέτηση του μέσα από τη σύγκρουση διαφορετικών επιπέδων ιστορικότητας.

Τα ιστορικά κοστούμια του Νίκου Γεωργιάδη ενεργοποιούνται εκ νέου, ενώ ο σκηνικός κόσμος του Λέσλι Τράβερς λειτουργεί ως ένα αρχειακό περιβάλλον, στο οποίο το παρελθόν δεν αποδίδεται απλά, αλλά εκτίθεται με όλες του τις πτυχές. Η ίδια η Άννα Μπολένα, έργο-ορόσημο του ιταλικού ρομαντικού ρεπερτορίου, σηματοδοτεί τη μετάβαση του μπελ κάντο από επίδειξη φωνητικής δεξιοτεχνίας σε δραματουργικό εργαλείο. Από την πρεμιέρα της το 1830 στο Μιλάνο, η συγκεκριμένη όπερα εξελίχθηκε σε διεθνή επιτυχία, ενώ η αναβίωση της τη δεκαετία του 1950, με την καθοριστική ερμηνεία της Μαρίας Κάλλας, επανέφερε το



έργο στο σύγχρονο ρεπερτόριο.

Η σκηνοθετική προσέγγιση εστιάζει στη βία που υποβόσκει πίσω από τη ρομαντική αφήγηση, μετατοπίζοντας το ενδιαφέρον από την ιστορική αναπαράσταση στη μηχανική της εξουσίας και της καταπίεσης. Το σκηνικό περιβάλλον μεταλλάσσεται από έναν χώρο που υπονοεί ιστορική πι-

στότητα σε ένα είδος «μουσείου», στο οποίο πρόσωπα και αντικείμενα εκτίθενται ως τεκμήρια μιας αφήγησης σε κρίση.

Στον ρόλο της Άννας Μπολένα εμφανίζεται για πρώτη φορά η υψίφωνος Μαρία Κοσοβίτσα, ενώ τον Ερρίκο Η΄ ερμηνεύει ο Πέτρος Μαγουλάς και την Τζοβάννα Σεΰμούρ η Μιράντα Μακρυνιώτη. Συμμετέχουν επίσης οι Γιάννης Χριστόπουλος, Γιάννης Γιαννίσης, Διαμάντη Κριτωτάκη και Μάνος Κοκκώνης, με την Ορχήστρα και τη Χορωδία της ΕΛΣ υπό τη διεύθυνση του Αγαθάγγελου Γεωργακάτου. Μέσα από αυτή την προσέγγιση, η Εθνική Λυρική Σκηνή δεν προτείνει μια νέα «ανάγνωση» του έργου, αλλά μια διαφορετική στάση απέναντί του, μετατρέποντας την όπερα σε πεδίο στοχασμού πάνω στη σχέση του παρελθόντος με το παρόν.

World of mouth

Fashion

Massimo Dutti: νέα συλλογή SS26, φωτογραφημένη από τον Mario Sorrenti

Η νέα συλλογή SS26 της Massimo Dutti κινείται σε μια κατεύθυνση που δεν επιδιώκει να τραβήξει την προσοχή μέσα από εντάσεις. Αντίθετα, επιλέγει μια πιο εσωτερική, ελεγχόμενη προσέγγιση, στο πλαίσιο της οποίας η ποιότητα, η λιτότητα και η ακρίβεια στον σχεδιασμό λειτουργούν ως βασικοί άξονες. Καθοριστικό ρόλο σε αυτή την αφήγηση έχει ο διάσημος φωτογράφος Mario Sorrenti, που υπογράφει τη φωτογράφιση. Η οπτική του γλώσσα κινείται ανάμεσα στο συναίσθημα και τη φυσικότητα του σώματος, δημιουργώντας εικόνες που δεν βασίζονται στην επιτήδευση, αλλά στη λεπτομέρεια. Χειρονομίες, βλέμματα και στάσεις συνθέτουν μια αφήγηση ξεκάθαρα χαμηλόφωνη, η οποία όμως αποκτά βάθος μέσα από τη συνοχή της.



Η αισθητική της συλλογής οργανώνεται γύρω από μια περιορισμένη παλέτα εκρού και μαύρων τόνων, με διακριτικές παρεμβάσεις κίτρινου ως στοιχείο φωτός και αντίθεσης. Το αποτέλεσμα δεν είναι διακοσμητικό.

Παραμένει ισορροπημένο, με κάθε απόχρωση να υπηρετεί μια συνολική εικόνα που παραμένει καθαρή και σύγχρονη.

Τα μοντέλα Stella Hanan και Jacqui Hooper εντάσσονται οργανικά σε αυτή την προσέγγιση. Η παρουσία τους δεν λειτουργεί απλά ως επίδειξη. Αποτελεί, ξεκάθαρα, προέκταση της αισθητικής κατεύθυνσης της συλλογής. Η δημιουργική διεύθυνση και το styling της Elodie David Touboul, σε συνδυασμό με το make-up του Petros Petrohilos και τα μαλλιά του Kalle Eklund, διαμορφώνουν ένα συνεκτικό οπτικό περιβάλλον, με την εικόνα να παραμένει ενιαία και χωρίς περιττά στοιχεία.



Gourmet

Il Marroneto: ο σπουδαίος Οίκος του Montalcino στην Trinity Wines

Ο οίκος **Il Marroneto**, ένας από τους πλέον εμβληματικούς παραγωγούς του **Montalcino**, εντάσσεται πλέον στο portfolio της **Trinity Wines**, φέρνοντας στο προσκήνιο μια από τις πιο αυθεντικές εκφράσεις του **Sangiovese**. Η φιλοσοφία της οικογένειας **Mori** στηρίζεται στον μινιμαλισμό, στην παραδοσιακή οινοποίηση και στη σαφή αποτύπωση του terroir της βόρειας πλευράς της ζώνης παραγωγής. Το κτήμα ιδρύθηκε το **1974** από τον **Giuseppe Mori**, σε μια μικρή ιδιοκτησία έξω από τα τείχη του Montalcino, με κεντρικό κτίσμα ένα πέτρινο οικοδόμημα του **1246**, το οποίο χρησιμοποιούνταν για την αποξήρανση κάστανων. Από εκεί προέρχεται και το όνομα Il Marroneto. Οι πρώτες φυτεύσεις **Sangiovese Grosso** πραγματοποιήθηκαν στα μέσα της δεκαετίας του '70, ενώ η πρώτη εμπορική εμφιάλωση κυκλοφόρησε το **1980** με μόλις 1.800 φιάλες **Brunello di Montalcino**. Σήμερα, ο **Alessandro Mori**, μαζί με τον γιο του **Jacopo**, συνεχίζουν την οικογενειακή πορεία, διατηρώντας μια προσέγγιση χαμηλής παρέμβασης τόσο στον αμπελώνα όσο και στο κελάρι. Ο ιδιόκτητος αμπελώνας εκτείνεται σε **60 στρέμματα** σε υψόμετρο περίπου **400 μέτρων**, σε εδάφη που συνδυάζουν



θαλάσσια άμμο, ασβεστόλιθο και galestro. Η καλλιέργεια δίνει έμφαση στη χαμηλή απόδοση και στη βαθιά ριζοβολία, ενισχύοντας τη δομή και τη φινέτσα του κρασιού. Η οινοποίηση βασί-

ζεται σε αυτόχθονες ζύμες, χωρίς έλεγχο θερμοκρασίας, ενώ η παλαίωση πραγματοποιείται σε μεγάλα δρύινα βαρέλια, κυρίως σλαβονικής προέλευσης. Η προσέγγιση αυτή απομακρύνεται από τη λογική της έντονης χαρακτήρα. Ανάμεσα στα κρασιά τους ξεχωρίζει το **Brunello di Montalcino 2021**, που αποτελεί την πιο χαρακτηριστική έκφραση του οίκου, με παλαίωση **42 μηνών** σε μεγάλα βαρέλια και επιπλέον παραμονή στη φιάλη, παρουσιάζοντας αρώματα κόκκινων φρούτων, αποξηραμένων λουλουδιών και μπαχαρικών, με δομή που εξελίσσεται για δεκαετίες. Το **Madonna delle Grazie 2021**, από single vineyard κοντά στην ομώνυμη εκκλησία, κινείται σε ακόμη πιο σύνθετο επίπεδο, με **47 μήνες** σε βαρέλι και περιορισμένη παραγωγή. Η αρωματική του πολυπλοκότητα και η μεταξένια υφή το τοποθετούν ανάμεσα στις πιο εκλεπτυσμένες εκφράσεις της ζώνης. Στην κορυφή της πυραμίδας βρίσκεται το **Madonna delle Grazie Riserva 2020**, μια εξαιρετικά σπάνια εμφιάλωση που προέρχεται από ένα και μόνο βαρέλι και κυκλοφορεί σε **150 magnum φιάλες**, επιβεβαιώνοντας τη δυναμική ενός οινοποιείου που παραμένει προσηλωμένο στη διάρκεια, στη λεπτομέρεια και στη βαθιά κατανόηση του terroir.

World
of
mouth

Gourmet

Διπλό μενού για το Chef's Table του Zappa

Στον πυρήνα της προσέγγισης του **Zappa** βρίσκεται το **Chef's Table**, μια εμπειρία που μετατοπίζει το ενδιαφέρον από το πιάτο στη συνολική συνθήκη του δείπνου, μετατρέποντας την κουζίνα σε ανοιχτή σκηνή και τον επισκέπτη σε ενεργό μέρος της διαδικασίας. Η εμπειρία αναπτύσσεται μέσα από δύο **degustation menu**, τα οποία αποτυπώνουν τη μαγειρική ταυτότητα του σεφ **Χρυσάνθου Καραμολέγκου**. Στο πρώτο, η διαδρομή ξεκινά με carpaccio χτενιού με ελαιόλαδο και σπαράγγι θάλασσας και εξελίσσεται με πιάτα όπως γαρίδα με mojo verde και μους αυγοτάραχου, king crab spring roll με μαραθόριζα και βινεγκρέτ ούζου, αλλά και μαρουλοντολμά με γαρίδα και караβίδα σε ζωμό σαφράν. Η συνέχεια περνά σε flank black Angus με χαρίσα ροδιού, πριν καταλήξει σε σορμπέ βασιλικού με yuzu και παβλόβα με λωτό και passion fruit. Το δεύτερο μενού διαφοροποιείται με έμφαση στη θάλασσα, εντάσσοντας ceviche ημέρας



με αυγοτάραχο και караβίδα με axινό και yuzu sake, ενώ ολοκληρώνεται με pluma Iberico με ασιατικές αναφορές. Η εμπειρία ενισχύεται μέσα από **wine pairing** αλλά και **cocktail pairing**, με την επιμέλεια του **Θοδωρή Πύριλλου**, ο οποίος ενσωματώνει τη σύγχρονη cocktail κουλτούρα στη ροή του δείπνου.

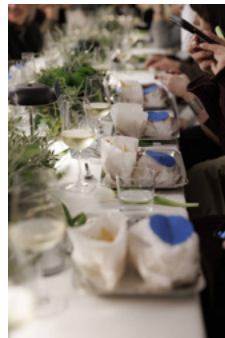
Το **Chef's Table** πραγματοποιείται από **Τετάρτη έως Σάββατο**, από τις **19:30 έως τις 23:30**, με τιμή **40€** για το πρώτο μενού και **50€** για το δεύτερο, διαμορφώνοντας μια εμπειρία που δεν περιορίζεται στο φαγητό, αλλά λειτουργεί ως σημείο συνάντησης και επαναπροσδιορισμού της εξόδου στην πόλη.



Gourmet

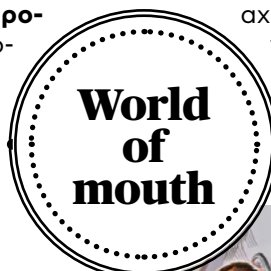
Το AOS παρουσιάζει τα curated dinner events «TABLE N° Series»

Στο **AOS (Absence Of Sonance)**, η έννοια του δείπνου αποκτά έναν πιο σύνθετο ρόλο, μετατρέποντας το τραπέζι σε πεδίο συνάντησης ανάμεσα στη **μόδα**, την **τέχνη** και τη σύγχρονη δημιουργικότητα. Με τη νέα πρωτοβουλία «**TABLE N° Series**», το brand εισάγει μια σειρά από curated δείπνα, στα οποία κάθε κεφάλαιο διαμορφώνεται από διαφορετικούς καλλιτέχνες, οι οποίοι αναλαμβάνουν τον ρόλο του οικοδεσπότη και καθορίζουν τόσο τη λίστα καλεσμένων όσο και τη συνολική ατμόσφαιρα της βραδιάς. Η σειρά λειτουργεί ως ένας εξελισσόμενος θεσμός αριθμημένων συναντήσεων, με κάθε **TABLE** να αποτυπώνει μια ξεχωριστή καλλιτεχνική ταυτότητα. Οι χώροι του **AOS** σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη μετατρέπονται σε περιβάλλοντα διαλόγου, στα οποία η αισθητική του εκάστοτε δημιουργού επηρεάζει τον τρόπο με τον οποίο οργανώνεται το δείπνο, η ροή της βραδιάς και η σχέση μεταξύ των παρευρισκόμενων. Το πρώτο κεφάλαιο, **TABLE N°1**, πραγματοποιήθηκε στις **5 Μαρτίου** στο pop-up κατάστημα της οδού **Προξένου Κορομηλά 58** στη Θεσσαλονίκη, με οικοδέσποινα την εικαστικό **Μελίνα Γεωργούδα**. Η



παρουσία της δεν περιορίστηκε σε έναν εποπτικό ρόλο. Λειτουργήσε ως αφετηρία για έναν ευρύτερο δημιουργικό διάλογο, με το τραπέζι να αποκτά χαρακτήρα ανταλλαγής ιδεών και προσωπικών αφηγήσεων. Το γαστρονομικό μέρος επιμελήθηκε η ομάδα των **Brothers in Law Burgers**, εντάσσοντας μια πιο άμεση, γευστική προσέγγιση στο σύνολο. Παράλληλα, παρουσιάστηκε η ενότητα έργων της με

τίτλο «**Please Proceed**», μια ζωγραφική προσέγγιση που κινείται ανάμεσα στο ένστικτο και τη δομή. Μέσα από έντονες χρωματικές αντιθέσεις, διαδοχικές στρώσεις και αυθόρμητες γραμμές, η καλλιτέχνη επεξεργάζεται την καθημερινότητα ως πεδίο παρέμβασης, μετατρέποντας στιγμές και διαδρομές σε ένα προσωπικό εικαστικό τοπίο. Τα έργα θα φιλοξενοούνται στον χώρο του **AOS** στη Θεσσαλονίκη έως τα τέλη Απριλίου. Στο ίδιο πλαίσιο, οι καλεσμένοι έλαβαν ένα ειδικά διαμορφωμένο goodie bag με έργο της καλλιτέχνιδας, το signature **porte-clés AOS** και το **Vinoperfect Brightening Dark Spot Serum** της **Caudalie**, ενισχύοντας τη σύνδεση ανάμεσα στην αισθητική και την καθημερινή φροντίδα. Μέσα από τη «**TABLE N° Series**», το **AOS** επιχειρεί να επαναπροσδιορίσει τον ρόλο του brand, όχι μόνο ως φορέα σχεδιασμού, αλλά ως πλατφόρμα δημιουργικής συνάντησης, με έμφαση στη διαχρονικότητα, τη μεσογειακή αναφορά και τη συγκρότηση μιας κοινότητας που βασίζεται στη δημιουργικότητα και την ανθρώπινη σύνδεση.



Gourmet

The Grand Weekend Roast στο εστιατόριο GB Roof Garden

Στο **GB Roof Garden** του ξενοδοχείου **Μεγάλη Βρεταννία**, η έννοια του κυριακάτικου τραπέζιου επανέρχεται με μια πιο συγκροτημένη, σχεδόν τελετουργική μορφή μέσα από το **Grand Weekend Roast**, μια πρόταση αφιερωμένη στο sharing και στη συλλογική εμπειρία του φαγητού. Κάθε **Σάββατο και Κυριακή**, από τις **13:00 έως τις 17:00**, το εστιατόριο φέρνει στο επίκεντρο την **poularde de Bresse**, ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα προϊόντα της γαλλικής γαστρονομίας και το μοναδικό κοτόπουλο με πιστοποίηση **ΠΟΠ**. Προερχόμενη από την περιοχή **Bresse** της Γαλλίας, η συγκεκριμένη πουλάδα ελευθέρως εκτροφής ξεχωρίζει για τη λεπτή υφή και τη γεμάτη, καθαρή γεύση της, στοιχεία που την έχουν καθιερώσει ως σημείο αναφοράς για την κατηγορία της.



Η εκτέλεση φέρει την υπογραφή του **Executive Chef Αστέρριου Κουστούδη** και του **Chef de Cuisine Γιάννη Ροκανά**, οι οποίοι

αντλούν αφετηρία από το ιστορικό βιβλίο συνταγών του ξενοδοχείου, μεταφέροντας το πιάτο στο παρόν με μια πιο σύγχρονη προσέγγιση. Η **poularde de Bresse** σερβίρεται ολόκληρη, ψημένη με προσοχή, συνοδευόμενη από σάλτσα βασισμένη στους φυσικούς χυμούς του ψητού και φρεσκοκομμένη εποχική τρούφα. Η εμπειρία συμπληρώνεται από γαρνιτούρες που παραπέμπουν σε ένα κλασικό, αστικό τραπέζι: Λαχανικά εποχής στην κοκοτιέρα, πουρές ψητής πατάτας με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, μικρές πατάτες κονφί με θυμάρι και σκόρδο, κρεμμυδάκια στιφάδο, μορχέλα γεμιστή με κασικίσιο τυρί και φρέσκια σαλάτα. Η σύνθεση δεν επιδιώκει τον εντυπωσιασμό, αλλά τη συνοχή, με έμφαση στη γεύση και στη ροή του γεύματος.



Gourmet

Wine Saturdays Kifisia: μια νέα πρόταση για τους λάτρεις του κρασιού

Στην **Κηφισιά** διαμορφώνεται ένας νέος θεσμός αφιερωμένος στο **ελληνικό κρασί**, με το **Wine Saturdays Kifisia – Vol.1** να επιχειρεί να θέσει στο επίκεντρο τον **Αττικό Αμπελώνα** μέσα από μια εμπειρία που συνδέει τη γευσίγνωσία με την τέχνη και την ανθρώπινη επαφή.

Η πρώτη διοργάνωση πραγματοποιείται το **Σάββατο 28 Μαρτίου**, στον χώρο του **Wine Therapy**, από τις **12:00 έως τις 20:00**, με ελεύθερη είσοδο. Η πρωτοβουλία προκύπτει από τη συνεργασία του **Wine Therapy**, του **Carpe Vinum** και του **Theatropoio**, με βασική ιδέα το “Wine Culture & Human Connection”. Το κρασί προσεγγίζεται ως πολιτισμικό αφήγημα και όχι μόνο ως προϊόν, μέσα από μια ροή δράσεων που ενώνουν γεύση, λόγο και εμπειρία.

Σε ό,τι αφορά το οινικό κομμάτι, συμμετέχουν οινοποιεία όπως το **Οινοποιείο Ζεγγίνης**, το **Μικρό Κλήμα**, οι **Αμπελώνες Μάρκου**, το **Οινοποιείο Λιέπουρης** και το **Κτήμα Κοκοτού**, παρουσιάζοντας

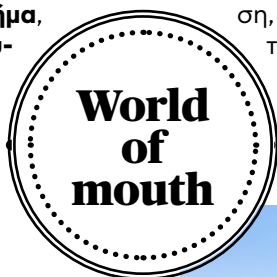


κρασιά που αναδεικνύουν τη φρεσκάδα, την αυθεντικότητα και τη σχέση με το αττικό terroir.

Παράλληλα, μικρές **γαστρονομικές δημιουργίες** εμπνευσμένες από την ελληνική

κουζίνα, αλλαντικά ωρίμασης και prosciutto από το **Prossou**, καθώς και χειροποίητες πίτες από το **Holy Baker** αναδεικνύουν τα κρασιά.

Το πρόγραμμα εξελίσσεται σε πολλαπλά επίπεδα. Το **Wine & Literature Corner** φέρνει τη λογοτεχνία σε διάλογο με το κρασί, το **Wine Aroma Lab** εστιάζει στην κατανόηση των αρωμάτων, ενώ το **Wine Oracle Ritual** εισάγει μια πιο βιωματική, σχεδόν τελετουργική διάσταση, συνδέοντας το κρασί με τον συμβολισμό και την αφήγηση. Στην αυλή, το **Live Kitchen** αναπτύσσει γαστρονομικές ιδέες σε πραγματικό χρόνο, ενώ η ημέρα κλείνει με **live jazz** από τους Μεσιέ Τεό & Ιωάννη. Η εμπειρία ολοκληρώνεται με ένα ειδικά σχεδιασμένο **wine & food pairing** πέντε κρασιών της Αττικής, με περιορισμένο αριθμό θέσεων, ενισχύοντας τη λογική της επιμελημένης συμμετοχής. Σε αυτό το πλαίσιο, το **Wine Saturdays Kifisia** δεν λειτουργεί ως μια ακόμη εκδήλωση, αλλά ως μια προσπάθεια επαναπροσδιορισμού της σχέσης με το κρασί, μέσα από τη συνάντηση ανθρώπων, ιδεών και γεύσεων.



Travel

Νέο πλαίσιο φιλοξενίας για τα Mar-Bella Collection

Η Mar-Bella Collection ανοίγει τη σεζόν στις **24 Απριλίου 2026**, παρουσιάζοντας ένα διευρυμένο πλαίσιο φιλοξενίας με έμφαση στη **γαστρονομία**, στην **ευεξία** και στις σύγχρονες εμπειρίες διαμονής στην **Κέρκυρα** και την **Πάργα**. Η φιλοξενία οργανώνεται γύρω από τα **MarBella**, **Nido** και **Avali**, με δυνατότητα πρόσβασης σε εγκαταστάσεις και υπηρεσίες μεταξύ τους, ενισχύοντας την ποικιλία επιλογών.

Το **Dine Around programme** συγκεντρώνει εννέα εστιατόρια και πολλαπλούς all-day χώρους, με τη μετακίνηση να εξασφαλίζεται μέσω δωρεάν shuttle service. Η γαστρονομία, φέτος, ανανεώνεται έχοντας ακόμη πιο σαφείς κατευθύνσεις. Στο **MarBella**, το **Kuzina** αποκτά ιταλική ταυτότητα, το **Deck Bar & Grill** μετασχηματίζεται σε ελληνική ταβέρνα και το **Kum Kuat** ενισχύει την εμπειρία πρωινού. Στο **Avali**, το **Stià Grill** εισάγει μια σύγχρονη προσέγγιση στο ψήσιμο, ενώ το **Healthy Bar** προσθέτει επιλογές με φρέσκους χυμούς και ελαφριά γεύματα. Στο **Nido**, το **San Giovanni** συνδυάζει μπου-



φέ με επιλογή à la carte κύριου πιάτου, δημιουργώντας ένα πιο προσωπικό δείπνο.

Η σεζόν δίνει ιδιαίτερη έμφαση και στις νεότερες ηλικίες, με νέο **teens lounge** στο MarBella και ανα-

νωμένο πρόγραμμα στο **Grasshopper Kids Club**, ενώ στο **Elix** σχεδιάζονται δραστηριότητες για εφήβους με ελεύθερη συμμετοχή.

Παράλληλα, εισάγονται **adults-only ζώνες** και χώροι, όπως το Indigo και το Level 10 στο Elix, ενισχύοντας την αίσθηση ιδιωτικότητας. Ο τομέας της ευεξίας ενισχύεται με συνεργασίες όπως αυτή με την **Oyogo London**, που φέρνει προγράμματα yoga και pilates. Την ίδια στιγμή σχεδιάζονται ειδικά events εστιασμένα σε ζητήματα διατροφής, fitness και μακροζωίας.

Επιπλέον, το πρόγραμμα **Greek Chefs Abroad** επιστρέφει για έκτη χρονιά, με θεματική «Tradition to Table», αναδεικνύοντας την ελληνική γαστρονομία μέσα από διεθνείς παρουσίες με έμφαση στα τοπικά προϊόντα και στις γεύσεις από την Κέρκυρα και την Ήπειρο. Η συνολική εμπειρία επεκτείνεται μέσα από workshops, καλλιτεχνικές δράσεις και πρωτοβουλίες βιωσιμότητας.



PM: AI και fine dining: Μπορεί ένας αλγόριθμος να προτείνει πραγματικά καλό εστιατόριο;

Δεν υπάρχει αμφιβολία πως στις μέρες μας, διανύοντας την εποχή του αλγόριθμου, η επιλογή εστιατορίου έχει περάσει σε μια νέα φάση. Πόσο αξιόπιστη είναι όμως όταν μιλάμε για **fine dining** και ουσιαστική εμπειρία; Ας ξεκαθαρίσουμε κάτι. Η ερώτηση «πού να πάμε για φαγητό;» δεν άλλαξε. Αυτό που άλλαξε είναι ο τρόπος απάντησης. Το **AI** υπόσχεται προσωποποιημένες προτάσεις, πρόσβαση σε τεράστιο όγκο δεδομένων και ταχύτητα. Όμως, όταν το ζητούμενο δεν είναι απλώς ένα «καλό εστιατόριο», αλλά το να ζήσεις κάτι διαφορετικό, η συζήτηση γίνεται πιο σύνθετη. Βλέπετε, υπάρχει μια λεπτή αλλά κρίσιμη διαφορά ανάμεσα στο να βρεις ένα εστιατόριο και στο να επιλέξεις το **σωστό**. Το **AI** μπορεί να κάνει το πρώτο με εντυπωσιακή αποτελεσματικότητα. Το δεύτερο, όχι πάντα.

Τα τελευταία χρόνια, εργαλεία τεχνητής νοημοσύνης βασίζονται σε μεγάλα σύνολα δεδομένων, δηλαδή **reviews, ratings, metadata, γεωγραφικά στοιχεία** και **προτιμήσεις χρηστών**, για να προτείνουν επιλογές. Σύμφωνα με μελέτες για recommendation systems στον χώρο της εστίασης, η ακρίβεια αυτών των συστημάτων βασίζεται κυρίως σε **collaborative filtering** και **content-based models**, δηλαδή σε μοτίβα συμπεριφοράς και όχι σε ουσιαστική κατανόηση της εμπειρίας. Αυτό σημαίνει ότι το **AI** γνωρίζει τι αρέσει σε πολλούς ανθρώπους. Δεν ξέρει όμως απαραίτητα το **γιατί**. Κι εκεί ακριβώς εντοπίζεται το ζήτημα.

Στην καθημερινή χρήση, το AI λειτουργεί σαν ένας εξαιρετικά γρήγορος οδηγός πόλης. Αν ζητήσεις ένα καλό ιταλικό εστιατόριο ή ένα wine bar με υψηλή βαθμολογία, θα σου δώσει απαντήσεις που, στατιστικά, έχουν μεγάλη πιθανότητα να είναι **ικανοποιητικές**. Σε αυτό το επίπεδο, αντικαθιστά ήδη τον φίλο που «ξέρει» ή καλύτερα, συγκεντρώνει χιλιάδες τέτοιους φίλους σε μία απάντηση. Όμως, όσο ανεβαίνει το επίπεδο της εστιατορικής εμπειρίας, τόσο μειώνεται η αξία αυτής της λογικής.

Στο **fine dining**, η επιλογή δεν είναι απλώς θέμα ποιότητας ή δημοφιλίας. Είναι θέμα **περιεχομένου**, οπότε υπάρχουν μεταβλητές οι οποίες δεν αποτυπώνονται σε ratings. Έρευνες στον χώρο της **συμπεριφοράς καταναλωτή** δείχνουν ότι η συνολική ικανοποίηση από ένα εστιατόριο επηρεάζεται από παράγοντες όπως η ατμόσφαιρα, η εξυπηρέτηση και η «συναισθηματική εμπειρία», στοιχεία που δεν μεταφράζονται εύκολα σε δεδομένα. Με άλλα λόγια, το **AI** μπορεί να αναλύσει την πληροφορία, αλλά δεν μπορεί να «διαβάσει» τον χώρο. Σκεφτείτε το λίγο.

Ένας οδηγός όπως ο **Michelin Guide** δεν λειτουργεί με βάση τη δημοφιλία, αλλά με αξιολόγηση από επιθεωρητές, δηλαδή με **εξειδικευμένη ανθρώπινη κρίση**. Το ίδιο ισχύει — σε διαφορετική κλίμακα — για έναν έμπειρο



food editor ή έναν sommelier. Οι συγκεκριμένοι επαγγελματίες δεν σου λένε απλώς πού να πας ή τι να διαλέξεις, αλλά σου εξηγούν και γιατί. Το **AI**, αντίθετα, τείνει να εξομαλύνει τις διαφορές, επεξεργαζόμενο τους μέσους όρους. Το θέμα είναι πως η γαστρονομία, ειδικά στα ανώτερα επίπεδα, είναι μια τέχνη που βασίζεται στις αποκλίσεις, όχι στις κανονικότητες.

Υπάρχει και κάτι ακόμη. Η λεγόμενη «**προσωποποίηση**» που υπόσχεται το **AI** είναι στην πραγματικότητα πρόβλεψη, η οποία βασίζεται σε προηγούμενες επιλογές, όχι σε παρούσα διάθεση. Όμως η επιλογή εστιατορίου είναι συχνά μια αυθόρμητη απόφαση. Μελέτες πάνω στην ανθρώπινη λήψη αποφάσεων δείχνουν ότι οι επιλογές σε εμπειρίες, όπως το φαγητό, επηρεάζονται έντονα από **situational factors** π.χ. παρέα, διάθεση, περίσταση, που δεν είναι εύκολο να μοντελοποιηθούν, απλά διότι το AI δεν «νιώθει» τη στιγμή. Δουλεύει με πιθανότητες. Αυτό, βέβαια, δεν σημαίνει ότι δεν είναι χρήσιμο. Το αντίθετο ακριβώς.

Αποτελεί το πιο **ισχυρό όπλο** που είχαμε ποτέ για να φιλτράρουμε την πληροφορία, αλλά δεν είναι εργαλείο κρίσης. Το **AI** μπορεί να σε «πάει μέχρι την πόρτα». Από εκεί και πέρα, η επιλογή παραμένει δική σου υπόθεση. Γιατί το καλό εστιατόριο δεν είναι αυτό που έχει τις περισσότερες θετικές κριτικές, αλλά εκείνο το οποίο είναι το **κατάλληλο** για σένα, τη συγκεκριμένη στιγμή, μια παράμετρος που **δεν υπολογίζεται**.

Προς το παρόν. Μην λέμε μεγάλες κουβέντες.





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

Solene: Ποιοτική, νόστιμη γαλλική κουζίνα - Ό,τι έλειπε από την Αθήνα

Η γαλλική κουζίνα στην Αθήνα έχει περάσει από πολλά κύματα. Τα τελευταία πολλά χρόνια, κατά τη γνώμη μου υποφέρει - με την εξαίρεση του Tartare στην Γλυφάδα και του Σπύρου και Βασίλη στο Κολωνάκι, που διατηρούν μεν την ποιότητά τους, αλλά παραμένουν μερικές φορές βαρετά κλασικοί.

Σε αυτό το περιβάλλον, και μέσα στην καταιγίδα των δήθεν εναλλακτικών υλικών και των γαστρο-κάτι, που καταστρέφουν την όποια έννοια γαστρονομικής απόλαυσης, ήρθε ο - ώριμος πλέον και επιχειρηματικά - **Αλέξανδρος Τσιοτίνης** και έστησε ένα πολύ ενδιαφέρον και ποιοτικό concept.

Πρώτον, επέλεξε την **πολύ hot γαστρονομικά γειτονιά**, εκεί στην Πλατεία Κλαυθμώνος και πέριξ αυτής. Και δημιούργησε στην **Δραγατσάνιου** - ποιος το φανταζόταν! - ένα gourmet φούρνο για το πρωί έως το απόγευμα, και ένα γαλλικό εστιατόριο, από αργά το απόγευμα και μετά.

Δεν θα μείνω σε ό,τι βγάζει το πρωί ο φούρνος, τα οποία είναι εξαιρετικά και διαθέσιμα προς διανομή μέσω των πλατφορμών.

Περνάω στο κομμάτι του εστιατορίου. Εκεί, όπου η **ατμόσφαιρα** είναι **όπως πρέπει**, με σωστό φωτισμό και ωραίο, στρωτό soundtrack από DJ. Το ασπρόμαυρο πλακάκι στο πάτωμα και τα μαρμάρινα μεγάλα τραπέζια δίνουν επίσης το στίγμα τους. Τα τραπέζια, όμως, για δύο άτομα θα τα ήθελα σίγουρα μεγαλύτερα και όχι στρογγυλά, καφενείου.

Το **service** είναι πολύ καλό, με γνώση του καταλόγου και τόσο φιλικό, όσο πρέπει. Μοναδική αστοχία η κίνηση ενός σερβιτόρου να μου φέρει ένα φλιτζάνι ζεστό νερό και χυμό λεμόνι δίπλα, όταν ζήτησα νερό με λεμόνι σε ένα βαθύ πιάτο για να καθαρίσω τα χέρια μου!

Πάμε στο **φαγητό**:

Ο **κατάλογος** είναι όχι κλασικά, αλλά **παραδοσιακά γαλλικός** θα έλεγα (μου **λείπουν τα σαλιγκάρια**, αλλά αυτό είναι μια μεγάλη συζήτηση, που έκανα με τον chef, **Γιάννη Καπετάνιο**).

Τα **μύδια** ήταν σωστά βρασμένα και έδεσαν πολύ καλά με τη sauce café de Paris. Θα τα προτιμούσα με κανονικές πατάτες τηγανιτές και όχι με sticks πατάτας.

Οι **γαρίδες cocktail** ήρθαν ωραία μαγειρεμένες και ζουμερές, με τη sauce έντονη και με σώμα.

Το **carpaccio τόνου** ήταν απογοητευτικό: Το δοκίμασα χωρίς τη sauce, που το συνόδευε και ήταν χωρίς ένταση στη γεύση. Η ιδέα του κάστανου στο πιάτο δεν είναι κακή, αλλά δεν το εξελίσσει από το αδιάφορο του χαρακτήρα του.

#NecNotice

Στα **κυρίως**, ήμουν άτυχος, διότι, όταν πήγα, είχε τελειώσει ένα από τα πλέον αγαπημένα μου πιάτα της γαλλικής κουζίνας: Το μοσχάρι bourguignon.

Αυτό μου έδωσε την ευκαιρία να απολαύσω ένα εξαιρετικά ψημένο, ζουμερό και πολύ γευστικό **φιλέτο Rossini**, με το foie gras ωραία μαγειρεμένο, να λιώνει μετά από λίγο στο κρέας και την τρούφα να συμπληρώνει το πιάτο, μαζί με τη σάλτσα από κρασί και τον κρεμώδη πουρέ.

Χορταστικό και σε ποσότητα και γευστικά το **πλατό τυριών**, με γραβιέρα, παλαιωμένο gouda, comte και brie.

Η **λίστα κρασιών** είναι πολύ επιμελημένη και πολυσυλλεκτική, τόσο - και κυρίως - σε γαλλικά, όσο και σε ελληνικά κρασιά (θα ήθελα περισσότερες της μίας επιλογές στα ροζέ σε ποτήρι).

Απολαύστε!

SÖ POSH! ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ
ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

Εκδότης - Διευθυντής: **Νεκτάριος Β. Νώτης**
Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Αρχισυντάκτης: **Γιάννης Παλιούρης** • Sales Manager: **Βίλλυ Τριπολίτου** • Senior Business Development: **Μύριαμ Πρίφτη**
Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη** • Συνδρομές - Διεύθυνση Λειτουργίας: **Σύλια Τσιρατσίκου** • Executive Assistant: **Λίνα Κοντοβάιου**
Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

NOTICE
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

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