



Rada

Ένα καλοκαιρινό ταξίδι γεύσεων δίπλα στη θάλασσα



Στο Cove Paros, εκεί όπου το κυκλαδίτικο φως συναντά το γαλάζιο του Αιγαίου, το RADA μοιάζει να έχει δημιουργηθεί ως φυσική συνέχεια του τοπίου. Ανοιχτό προς τη θάλασσα, με γήινες αποχρώσεις, φυσικά υλικά, ψάθινες λεπτομέρειες και υφαντά χαλιά, ο χώρος αποπνέει μια ανεπιτήδευτη κομψότητα. Το ξύλο, οι λευκοί τόνοι και οι ανάλαφρες υφές συνθέτουν ένα σκηνικό ήρεμο και ζεστό, όπου ο χρόνος μοιάζει να κυλά πιο αργά.

Καθώς το φως της ημέρας μαλακώνει και τα χρώματα του ηλιοβασιλέματος απλώνονται πάνω στη θάλασσα, το RADA μεταμορφώνεται. Τα τραπέζια, σχεδόν πάντα στην ακτή, γεμίζουν με αρώματα από την ελληνική γη και το Αιγαίο, ενώ ο ήχος των κυμάτων συνοδεύει διακριτικά κάθε γεύμα.

Το μενού, με τη συμβολή του Γκίκα Ξενάκη ως Consulting Chef, αντλεί έμπνευση από την κυκλαδίτικη και ελληνική παράδοση, δίνοντας έμφαση στα τοπικά προϊόντα και στα εποχικά υλικά. Η κρεμμυδόπιτα με ξινομυζήθρα Πάρου, το χταπόδι με καπαροσολάτα Σίφνου, τα φρέσκα ψάρια και τα πιάτα με γνώριμες ελληνικές αναφορές παρουσιάζονται με σύγχρονη ματιά, χωρίς να χάνουν την αυθεντικότητά τους.

Στο RADA, η γεύση, η αισθητική και η θάλασσα γίνονται μία ενιαία εμπειρία: μια βραδιά που ξεκινά με το τελευταίο φως του ήλιου και μένει στη μνήμη σαν καλοκαιρινή εικόνα.



Axinos

Το απόλυτο γαστρονομικό spot της Νάουσας που συνδυάζει θάλασσα, γεύση και κυκλαδίτικη κομψότητα



Στο πιο μαγευτικό σημείο της Νάουσας, ακριβώς πάνω στο γραφικό παλιό λιμανάκι της Πάρου, το Axinos Restaurant αποτελεί έναν από τους πιο αγαπημένους γαστρονομικούς προορισμούς της Νάουσας.

Η elegant αισθητική του χώρου, η άψογη εξυπηρέτηση και η προνομιακή τοποθεσία στο πιο πολυήχοτο σημείο της Νάουσας έχουν κάνει το Axinos σημείο αναφοράς τόσο για Έλληνες όσο και για επισκέπτες από όλο τον κόσμο που αναζητούν το απόλυτο summer lifestyle destination στην Πάρο.

Είτε για ένα ρομαντικό dinner δίπλα στο κύμα είτε για ένα κοσμολογικό βράδυ με φίλους, το Axinos Restaurant υπόσχεται στιγμές γεμάτες γεύση, μουσική και την αυθεντική μαγεία των Κυκλάδων.

Info: Παλιό Λιμάνι Νάουσας, Τηλέφωνο: 22840 53388



Mario Restaurant

Το elegant γαστρονομικό spot στα Λιβάδια που απογειώνει τα καλοκαιρινά βράδια στην Πάρο



Σε φόντο το απέραντο γαλάζιο και το μαγευτικό ηλιοβασιλέμα των Λιβαδίων, το Mario Restaurant αποτελεί έναν από τους πιο ξεχωριστούς γαστρονομικούς προορισμούς της Πάρου. Μετά από μια επιτυχημένη πορεία πολλών ετών στη Νάουσα, το ιστορικό restaurant μεταφέρθηκε σε ένα εντυπωσιακό waterfront σημείο στην Παροικιά, προσφέροντας πλέον μια ακόμη πιο ατμοσφαιρική εμπειρία δίπλα στη θάλασσα.

Το Mario ξεχωρίζει για την αισθητική του, την υπέροχη αμλί και τη μοναδική τοποθεσία του πάνω στο κύμα, δημιουργώντας το ιδανικό σκηνικό για ρομαντικά dinners αλλά και κοσμολογικές καλοκαιρινές βραδιές. Το μενού κινείται σε ελληνικές και μεσογειακές γεύσεις με σύγχρονες πινελιές, δίνοντας έμφαση στα φρέσκα θαλασσινά, τα ψάρια ημέρας, τα ζυμαρικά και τα δημοφιλή πιάτα που συνδυάζουν ελληνική και ιταλική κουζίνα.

Παράλληλα, η άψογη εξυπηρέτηση, η προσεγγιζόμενη wine list και τα signature cocktails συμπληρώνουν μια premium εμπειρία φιλοξενίας που έχει κάνει το Mario ένα από τα πιο talked-about spots του νησιού. Δεν είναι τυχαίο ότι συγκαταλέγεται στα σταθερά αγαπημένα εστιατόρια της Πάρου τόσο για Έλληνες όσο και για διεθνείς επισκέπτες.

Info: Λιβάδια, Παροικιά Πάρου, Τηλέφωνο: 22840 51047



Blue Oyster

Το απόλυτο seaside γαστρονομικό spot στον Αμπελά της Πάρου



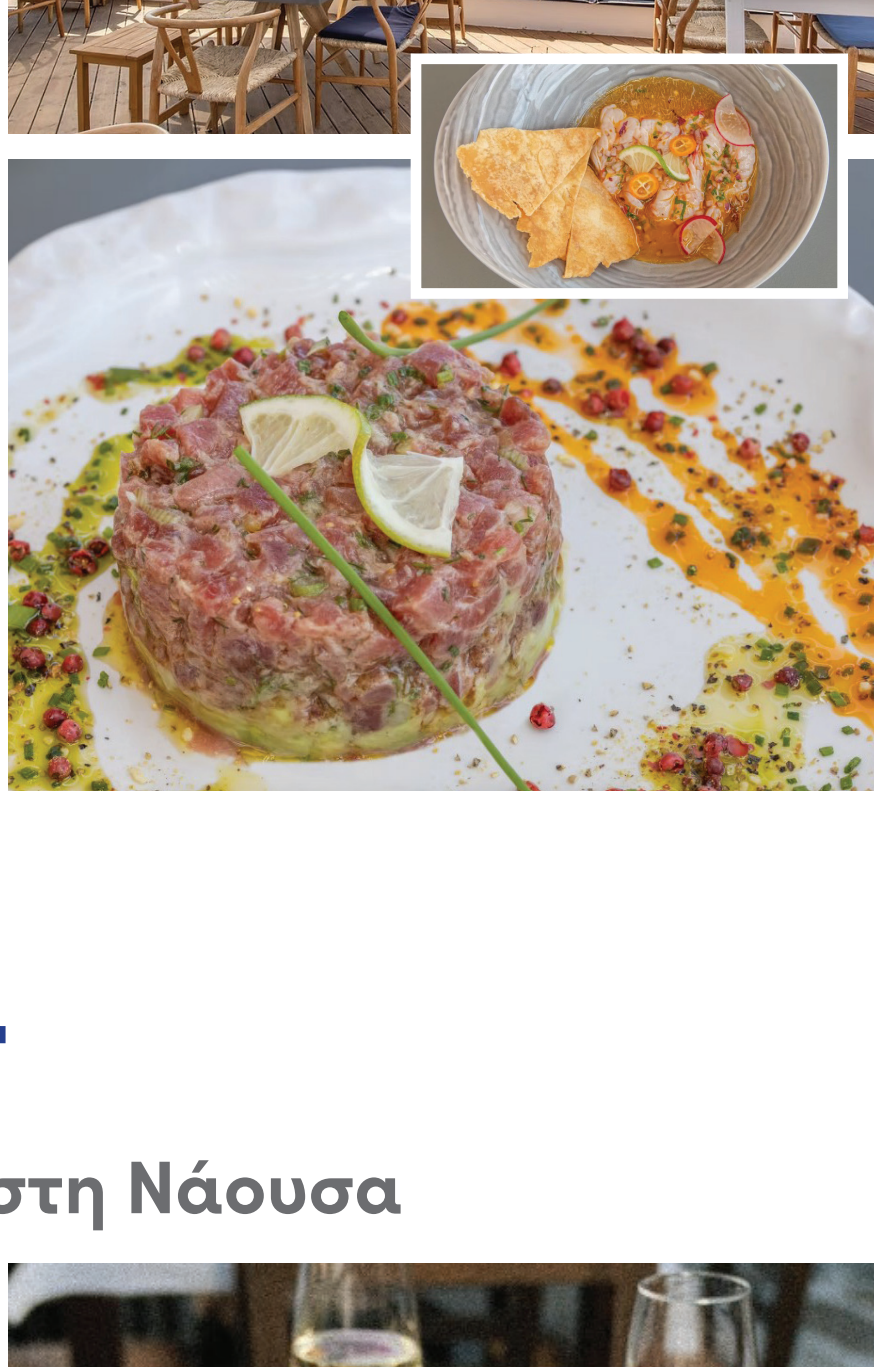
Σε ένα από τα πιο όμορφα και ήρεμα σημεία της Πάρου, ακριβώς δίπλα στο κύμα στον γραφικό Αμπελά, το Blue Oyster αποτελεί έναν από τους πιο ξεχωριστούς καλοκαιρινούς προορισμούς για όσους αναζητούν εξαιρετικό φαγητό, κομψή ατμόσφαιρα και αυθεντική κυκλαδίτικη φιλοξενία.

Με minimal αισθητική, elegant διακόσμηση και ανεμπόδιστη θέα στο Αιγαίο, το Blue Oyster δημιουργεί το ιδανικό σκηνικό για χαλαρά lunches δίπλα στη θάλασσα αλλά και ατμοσφαιρικά dinners κτλ από τον καλοκαιρινό ουρανό της Πάρου.

Το μενού του εστιατορίου βασίζεται στη μεσογειακή και ελληνική κουζίνα, με έμφαση στα φρέσκα ψάρια, τα θαλασσινά και τις premium επιλογές ύλης. Δημιουργικά πιάτα, προσεγγιζόμενες γεύσεις, δροσερές σαλάτες και signature επιλογές συνδυάζονται ιδανικά με εκπλεκτικές ετικέτες κρασίων και ιδιαίτερα cocktails, προσφέροντας μια ολοκληρωμένη fine dining εμπειρία.

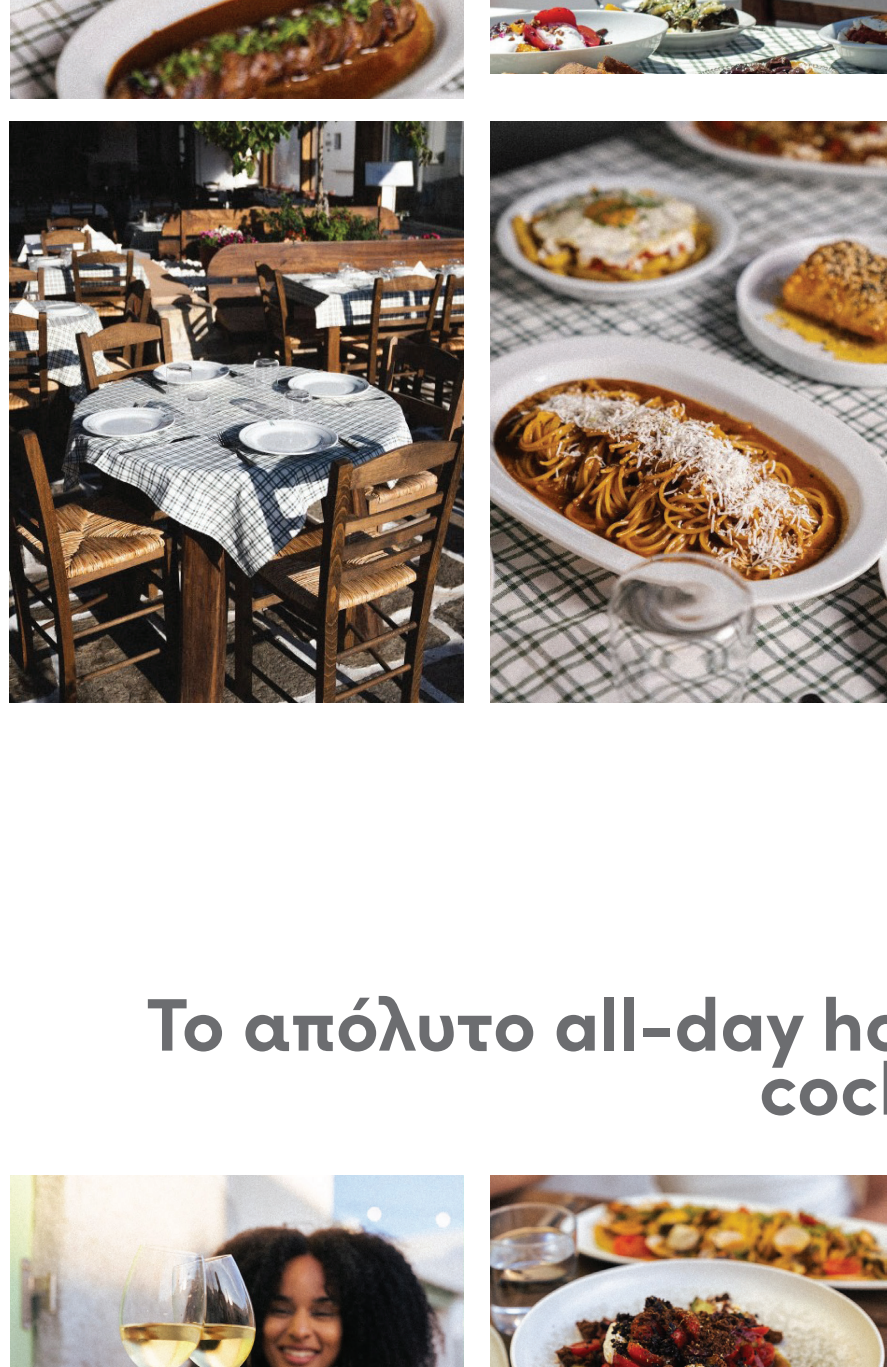
Την ίδια στιγμή, η άψογη εξυπηρέτηση, η χαλαρή luxury αίσθηση και η μοναδική τοποθεσία πάνω στη θάλασσα έχουν κάνει το Blue Oyster ένα από τα πιο αγαπημένα hotspots της Πάρου για Έλληνες και διεθνείς επισκέπτες.

Info: Αμπελάς, Πάρος, Τηλέφωνο: 22840 28882



Μεράκι Ταβέρνα

Η νέα γαστρονομική άφιξη που φέρνει αυθεντική ελληνική γεύση στη Νάουσα

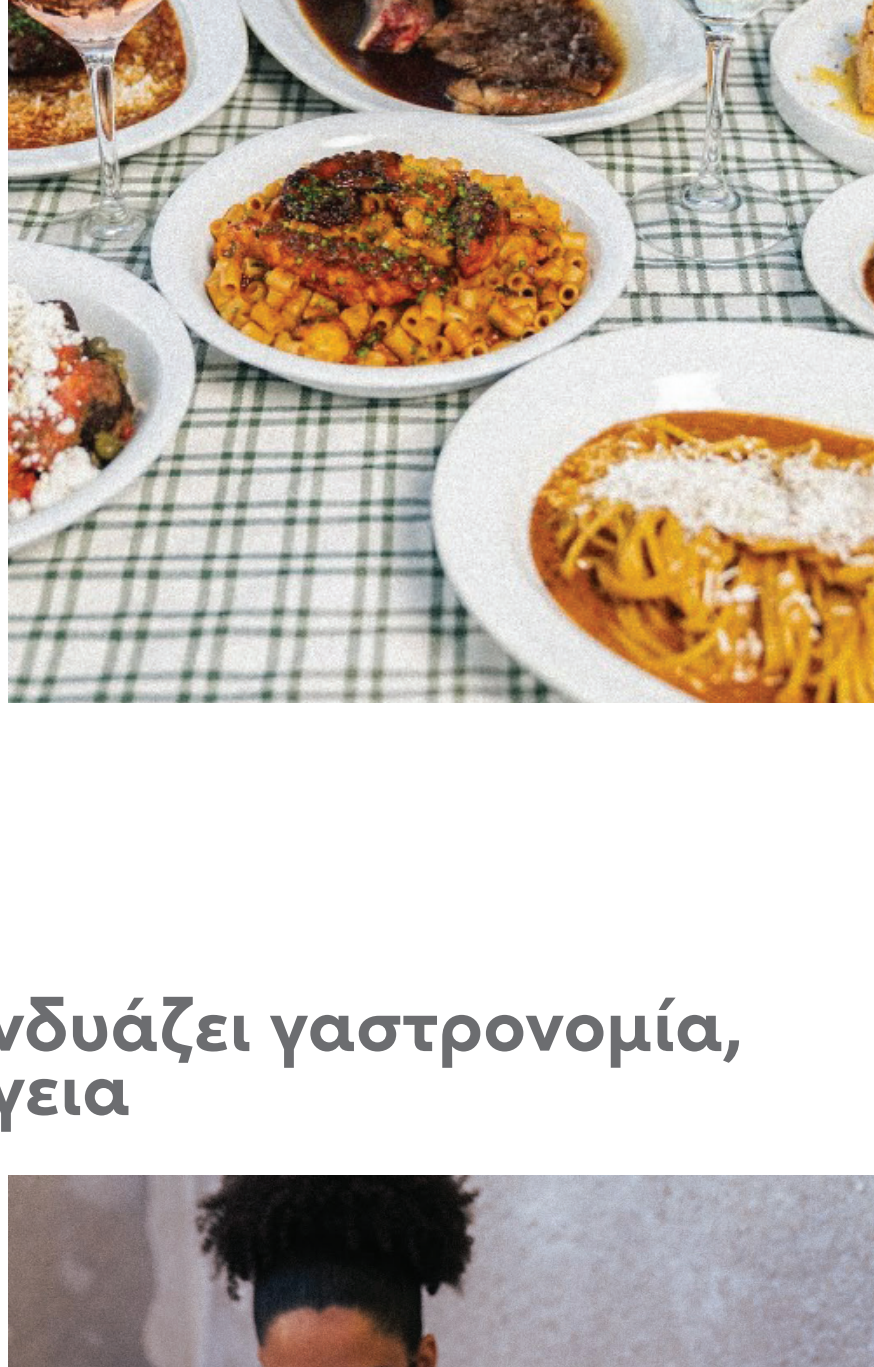


Στο Cove Paros, εκεί όπου το κυκλαδίτικο φως συναντά το γαλάζιο του Αιγαίου, το RADA μοιάζει να έχει δημιουργηθεί ως φυσική συνέχεια του τοπίου. Ανοιχτό προς τη θάλασσα, με γήινες αποχρώσεις, φυσικά υλικά, ψάθινες λεπτομέρειες και υφαντά χαλιά, ο χώρος αποπνέει μια ανεπιτήδευτη κομψότητα. Το ξύλο, οι λευκοί τόνοι και οι ανάλαφρες υφές συνθέτουν ένα σκηνικό ήρεμο και ζεστό, όπου ο χρόνος μοιάζει να κυλά πιο αργά.

Καθώς το φως της ημέρας μαλακώνει και τα χρώματα του ηλιοβασιλέματος απλώνονται πάνω στη θάλασσα, το RADA μεταμορφώνεται. Τα τραπέζια, σχεδόν πάντα στην ακτή, γεμίζουν με αρώματα από την ελληνική γη και το Αιγαίο, ενώ ο ήχος των κυμάτων συνοδεύει διακριτικά κάθε γεύμα.

Το μενού, με τη συμβολή του Γκίκα Ξενάκη ως Consulting Chef, αντλεί έμπνευση από την κυκλαδίτικη και ελληνική παράδοση, δίνοντας έμφαση στα τοπικά προϊόντα και στα εποχικά υλικά. Η κρεμμυδόπιτα με ξινομυζήθρα Πάρου, το χταπόδι με καπαροσολάτα Σίφνου, τα φρέσκα ψάρια και τα πιάτα με γνώριμες ελληνικές αναφορές παρουσιάζονται με σύγχρονη ματιά, χωρίς να χάνουν την αυθεντικότητά τους.

Στο RADA, η γεύση, η αισθητική και η θάλασσα γίνονται μία ενιαία εμπειρία: μια βραδιά που ξεκινά με το τελευταίο φως του ήλιου και μένει στη μνήμη σαν καλοκαιρινή εικόνα.



Medusa

Το απόλυτο all-day hotspot της Νάουσας που συνδυάζει γαστρονομία, cocktails και καλοκαιρινή ενέργεια



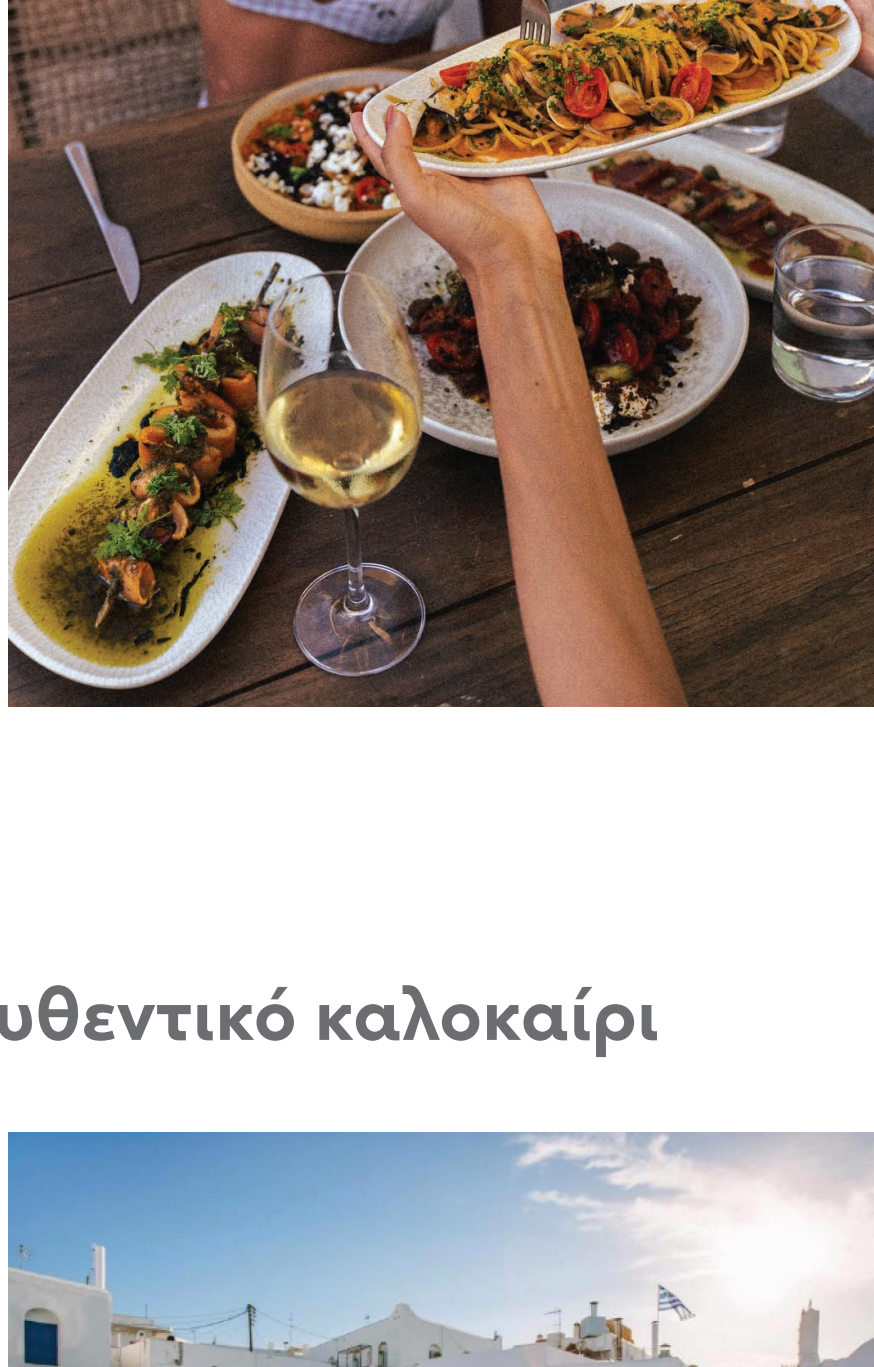
Στην καρδιά της κοσμολογικής Νάουσας της Πάρου, το Medusa Paros αποτελεί έναν από τους πιο ξεχωριστούς καλοκαιρινούς προορισμούς του νησιού, συνδυάζοντας άψογη γαστρονομία, elegant αισθητική και έντονη nightlife διάθεση. Με κυκλαδίτικο χαρακτήρα, ατμοσφαιρικό design και μοναδική ενέργεια από νωρίς το απόγευμα μέχρι αργά το βράδυ, το Medusa έχει ήδη εξελιχθεί σε σημείο αναφοράς για όσους αναζητούν μια ολοκληρωμένη εμπειρία εξόδου στην Πάρο.

Το μενού υπογράφει ο ταλαντούχος chef Πέτρος Ρηγάκης, ο οποίος δημιουργεί γεύσεις εμπνευσμένες από τη μεσογειακή και ελληνική κουζίνα, με σύγχρονες τεχνικές και premium πρώτες ύλες. Φρέσκα θαλασσινά, δημιουργικά πιάτα, εκπλεκτικές γεύσεις και ιδιαίτερα συνδυασμοί συνθέτουν μια γαστρονομική πρόταση που ξεχωρίζει.

Την ίδια στιγμή, ο εσωτερικός χώρος του Medusa μετατρέπεται κάθε βράδυ σε ένα από τα πιο ατμοσφαιρικά spots της Νάουσας, με εξαιρετική μουσική, signature cocktails και ένα sophisticated party vibe που απογειώνει τη διασκέδαση. Η elegant αισθητική, οι χαμηλοί φωτισμοί και η καλοκαιρινή αύρα δημιουργούν το ιδανικό σκηνικό για dinner, ποτό και βραδιές που κρατούν μέχρι αργά.

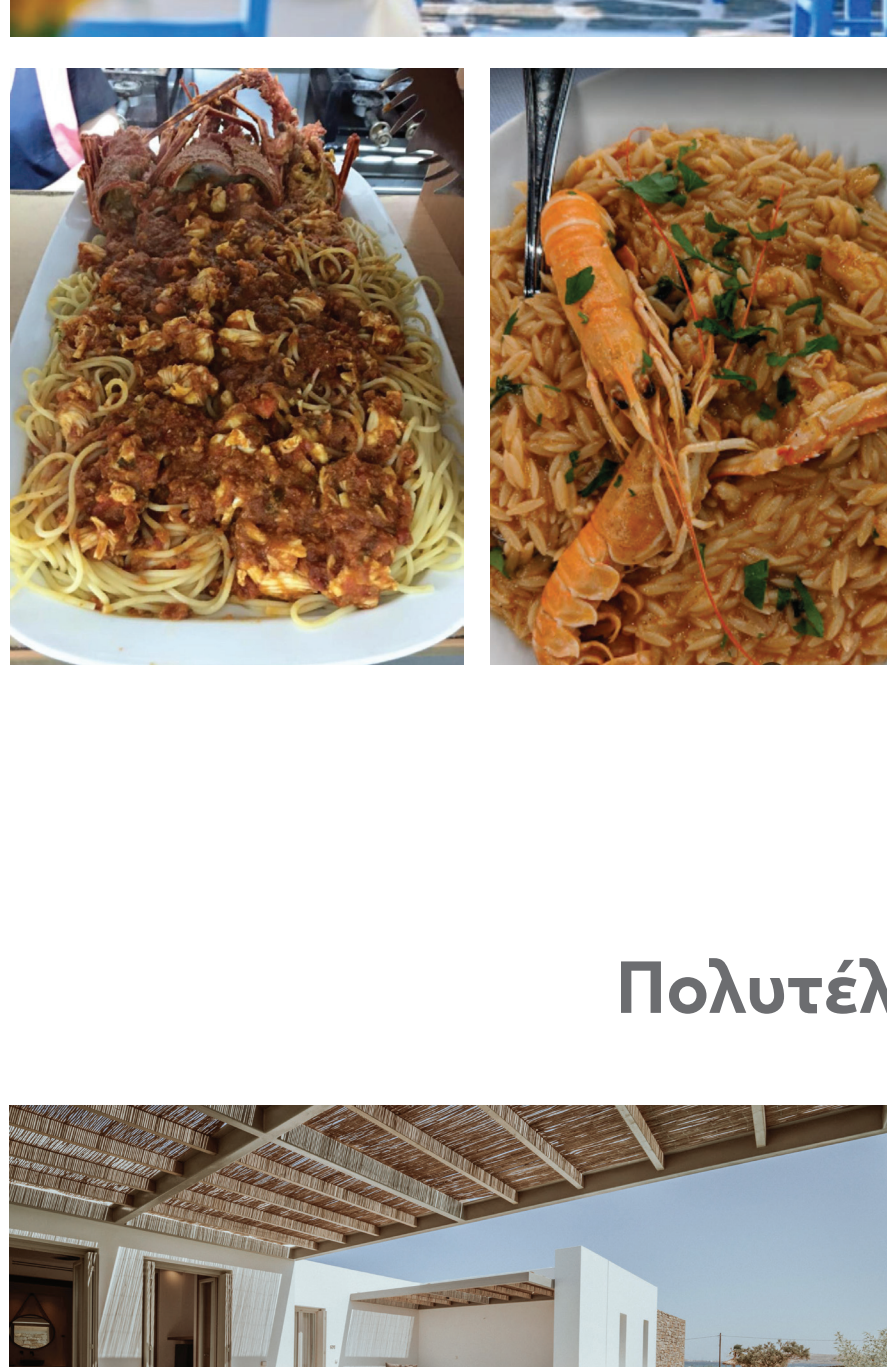
Το Medusa Paros δεν είναι απλώς ένα εστιατόριο ή ένα bar. Είναι ένας σύγχρονος lifestyle προορισμός που αποτυπώνει απόλυτα τη νέα πολυτελή πλευρά της Πάρου.

Info: Νάουσα, Πάρος, Τηλέφωνο: 698 970 1645



Τσαχπίνης

Το ιστορικό ουζερί της Νάουσας που μυρίζει αυθεντικό καλοκαίρι



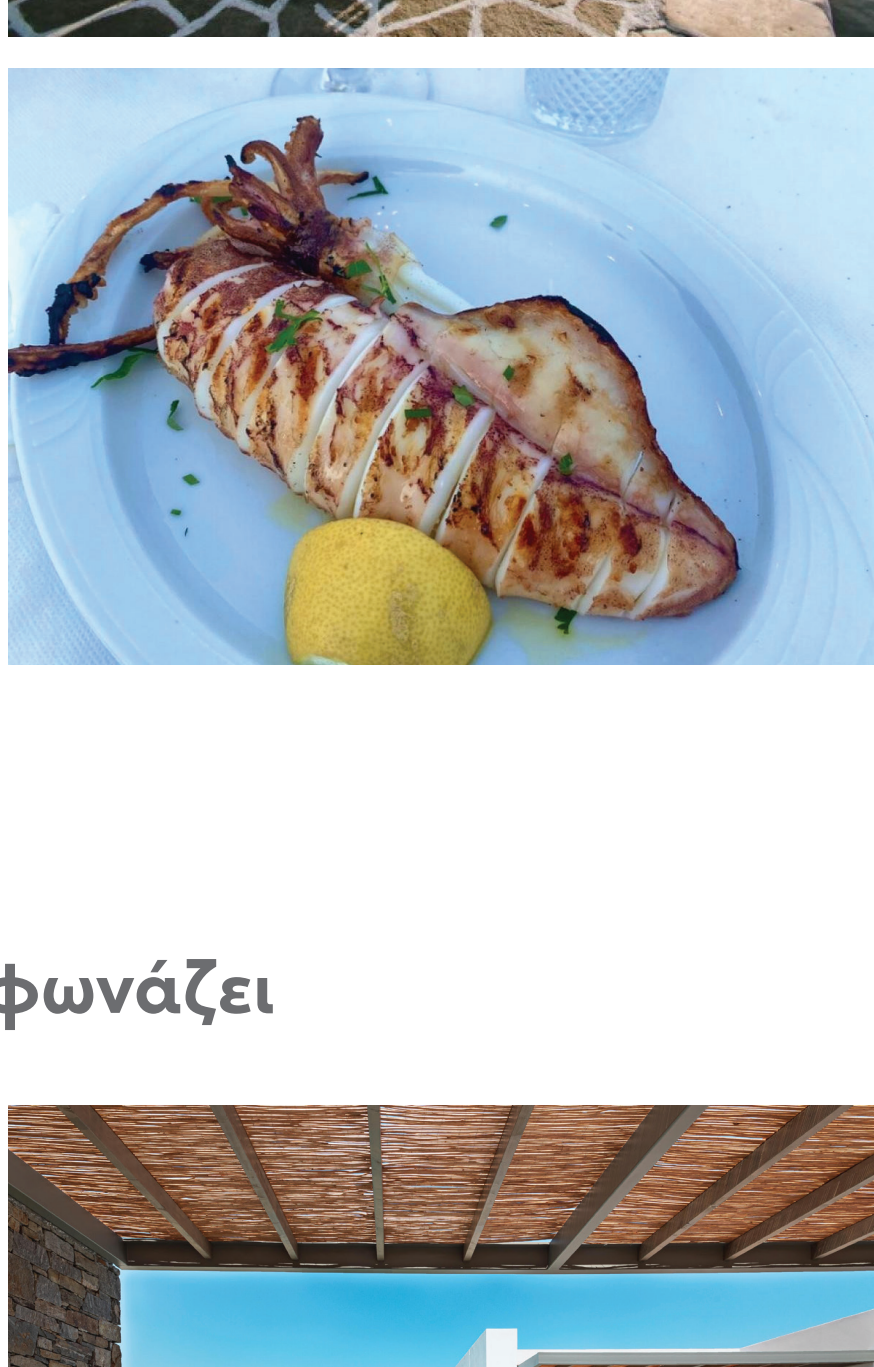
Στο πιο γραφικό σημείο της Νάουσας, ακριβώς πάνω στο μαγευτικό λιμανάκι με τα ψαροκάκια και τη μοναδική κυκλαδίτικη αύρα, το Τσαχπίνης – Ουζερί των Ναυτικών αποτελεί εδώ και χρόνια σημείο αναφοράς για όσους αναζητούν αυθεντικές γεύσεις και πραγματική ελληνική φιλοξενία στην Πάρο.

Με θέα το απέραντο γαλάζιο και το πιο ατμοσφαιρικό ηλιοβασιλέμα της Νάουσας, το ιστορικό ουζερί ξεχωρίζει για τα φρέσκα ψάρια και θαλασσινά του, τους παραδοσιακούς μελλένες και τις γεύσεις που αποτυπώνουν την ουσία της ελληνικής νησιώτικης κουζίνας. Από ταπιδι στα κάρβουνα και γαριόδες μέχρι λαχταριστά πιάτα ημέρας και δροσερό ούζο δίπλα στη θάλασσα, κάθε στιγμή στον Τσαχπίνης μετατρέπεται σε αυθεντική καλοκαιρινή εμπειρία.

Το άψογο service, η οικογενειακή ατμόσφαιρα και η μοναδική τοποθεσία στο κέντρο της Νάουσας έχουν κάνει το ουζερί αγαπημένο στέκι τόσο των ντόπων όσο και των επισκεπτών από όλο τον κόσμο.

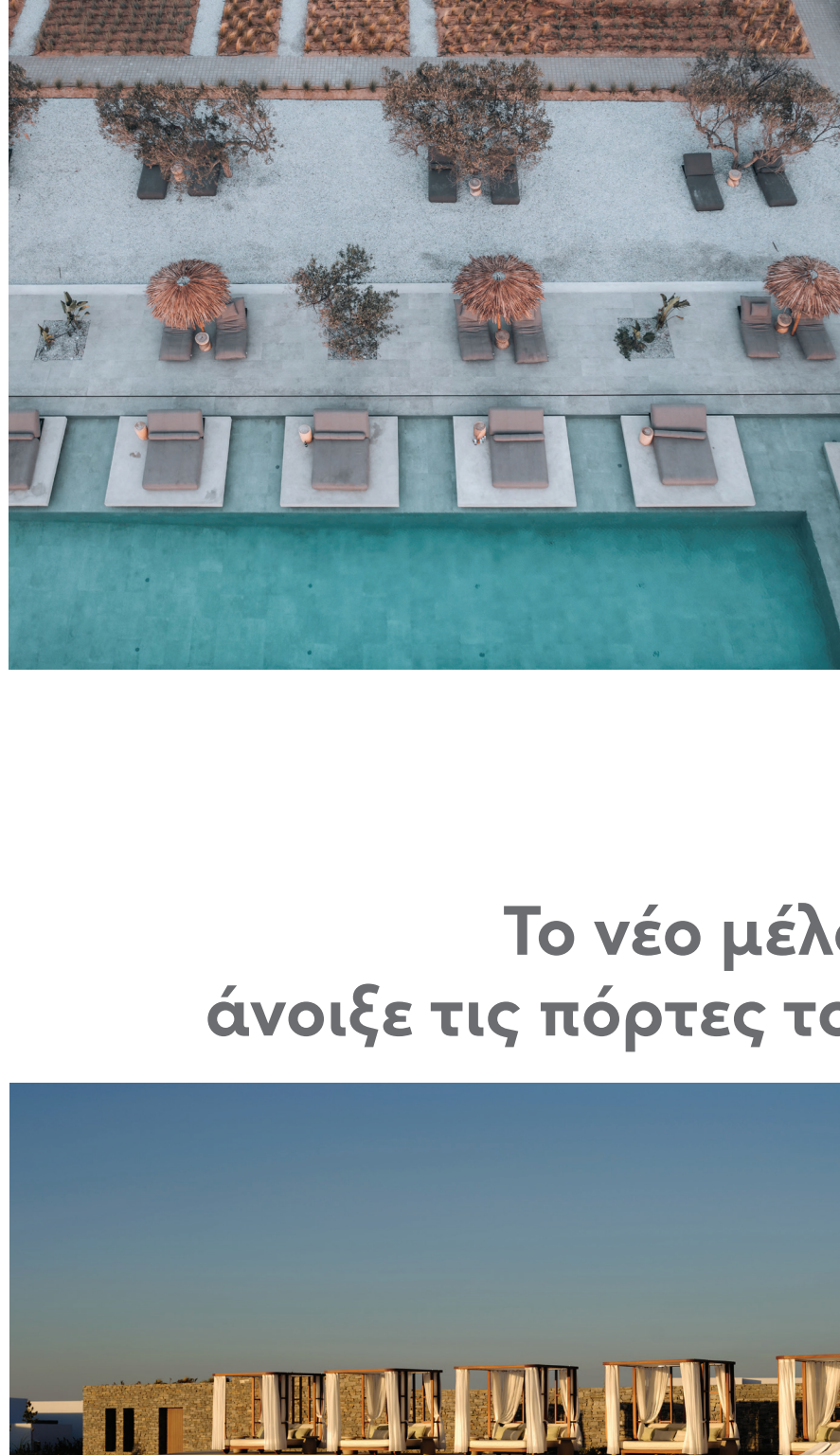
Ο Τσαχπίνης δεν είναι απλώς ένα εστιατόριο. Είναι η γεύση της αυθεντικής Πάρου.

Info: Λιμανάκι Νάουσας, Πάρος, Τηλέφωνο: 22840 51662



Cove Paros

Πολυτέλεια που δεν χρειάζεται να φωνάζει



Στην εποχή όπου η πολυτέλεια δεν μετρίεται πλέον με την υπερβολή αλλά με την ποιότητα της εμπειρίας, λίγα ξενοδοχεία καταφέρνουν να αποδώσουν αυτή τη φιλοσοφία τόσο φυσικά όσο το Cove Paros.

Χτισμένο πάνω στον κόλπο των Αγίων Αναργύρων, λίγα μόλις βήματα από τη Νάουσα, το boutique resort μοιάζει περισσότερο με φυσική πρόταση του κυκλαδίτικου τοπίου παρά με ένα συμβατικό ξενοδοχείο. Η αρχιτεκτονική ακολουθεί καθαρές γραμμές, φυσικά υλικά και γήινες αποχρώσεις, αφήνοντας το φως και το Αιγαίο να πρωταγωνιστήσουν.

Οι ευρύχωρες σουίτες, πολλές από τις οποίες διαθέτουν ιδιωτικό πισίνα, μια μεγάλη infinity pool, η ιδιωτική παρόλα και οι χώροι ευεξίας συνθέτουν μια εμπειρία που απευθύνεται σε ταξιδιώτες οι οποίοι αναζητούν ηρεμία, αισθητικότητα και υψηλό επίπεδο υπηρεσιών, χωρίς περιττές επιδέξεις.

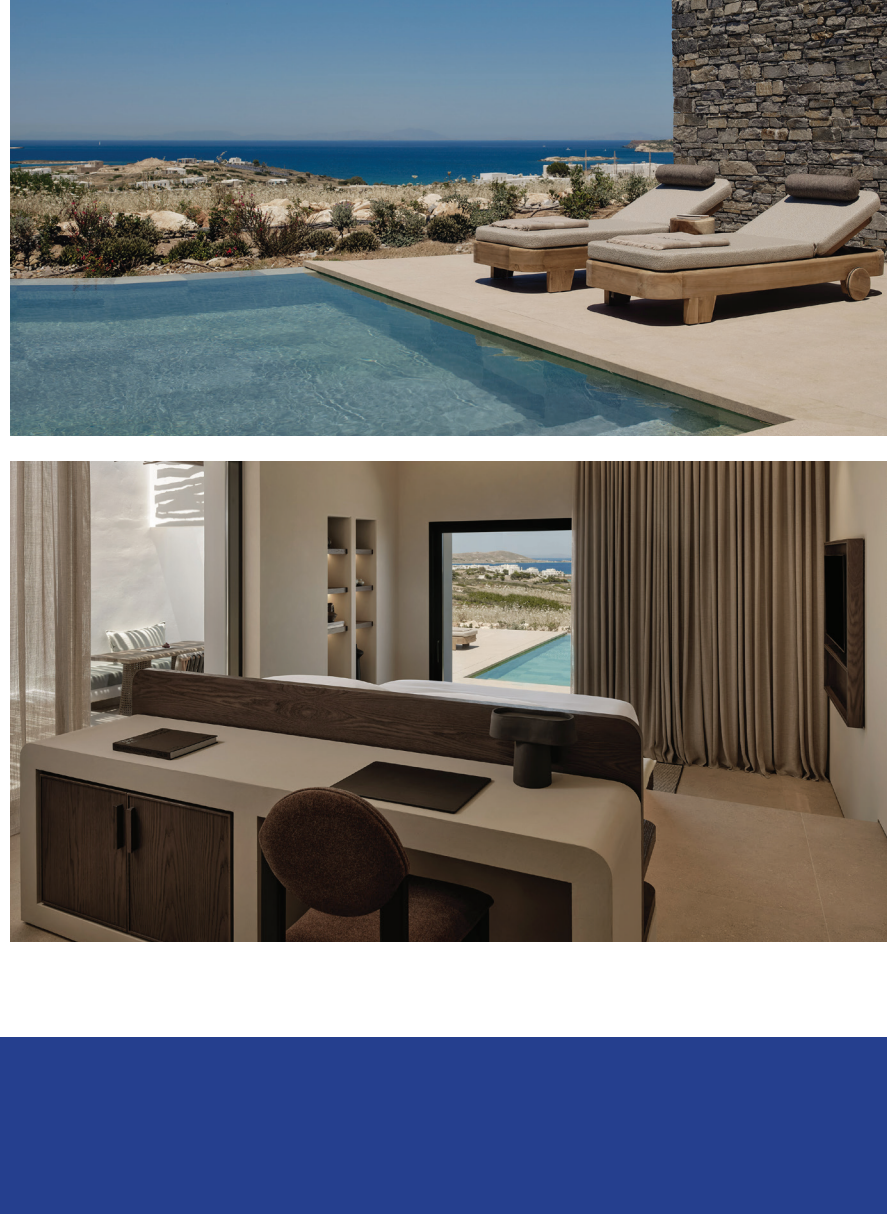
Η φιλοσοφία αυτή συνεχίζεται και στο RADA, το βραβευμένο εστιατόριο του ξενοδοχείου. Με την επιμέλεια του chef Γκίκα Ξενάκη, η σύγχρονη ελληνική κουζίνα βασίζεται στην εποχικότητα και στις πρώτες ύλες των Κυκλάδων, αποσκοπώντας ότι, με πρόνοια, αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της εμπειρίας φιλοξενίας.

Το Cove Paros δεν προσφέρει απλώς διαμονή σε μια από τις πιο όμορφες γωνιές της Πάρου. Εκκράζει μια διαφορετική αντίληψη για τις διακοπές, όπου ο σχεδιασμός, η γαστρονομία, η φύση και η φιλοξενία λειτουργούν αρμονικά, δημιουργώντας έναν προορισμό που μένει στη μνήμη πολύ μετά την αναχώρησή του επισκέπτη.



OROSEA Paros

Το νέο μέλος της Marriott Autograph Collection, άνοιξε τις πόρτες του στον λόφο της Νάουσας, με φόντο το Αιγαίο



Το OROSEA Paros, μέλος της Marriott Autograph Collection, άνοιξε τις πόρτες του στην Πάρο, στον λόφο της Νάουσας, συνδυάζοντας αρμονικά το φυσικό τοπίο και την τοπική κληρονομιά με την ανεπιτήδευτη αλλά προσεγγιζόμενη πολυτέλεια.

Οι ιδανικοί adults only «καταφύγιο» απόδραση, διαθέτει 40 σουίτες με ιδιωτικό εξωτερικό χώρο και πισίνα, που εξασφαλίζουν την αίσθηση της ιδιωτικότητας, με ανεμπόδιστη θέα θάλασσας. Παράλληλα, διαθέτει spa suite για μοναδικές στιγμές χαλάρωσης και ευεξίας, που μπορεί να μετατραπεί και σε private spa 2 ατόμων, ενώ η κεντρική πισίνα με τις καμπάνες και το pool bar αποτελούν εξαιρετικές επιλογές, για να απολαύσουν οι επισκέπτες τον ήλιο και την αύρα των Κυκλάδων.

Στο εστιατόριο, έμφαση δίνεται στις πρώτες ύλες του νησιού με μια σύγχρονη αφήγηση, ενώ μοναδικό στοιχείο διαφοροποίησης του αποτελεί το sunset wine bar, με την υπέροχη θέα, ιδίως στο μοναδικό ηλιοβασίλεμα της Νάουσας. Εκεί, καθημερινά, ο σερβιτόρος επιλέγει και προτείνει προς δοκιμή ετικέτες από πληθώρα ελληνικών κρασίων, συνοδεύει αντίστοιχων τοπικών και ελληνικών γεύσεων, καθώς η σύνδεση του OROSEA Paros με το αμπέλι και το κρασί δεν είναι τυχαία! Με αφορμή την ιστορία της συγκεκριμένης περιοχής ως «αγορσία» καλλιέργειας αμπελώνων από την αρχαιότητα, προσφέρεται μία μοναδική «εμπειρία» ονο-περίηγησης, που περιλαμβάνει ξεναγήσεις στον ιδιότυπο αμπελοποιό και στο «κλάρι» του ξενοδοχείου, sessions γευσιγνωσίας, θεματικές δραστηριότητες βάσει του «μερολογιού του οίνου» και πληθώρα ετικετών για κάθε ουρανίσκο και περίσταση.

Με προσοχή στη λεπτομέρεια και διάχυτη την αίσθηση της απόλυτης πολυτέλειας σε κάθε στιγμή της διαμονής, στο OROSEA Paros ο επισκέπτης βιώνει τη δική του προσωπική εμπειρία, πλασιωμένη από την παριανή γη, τα τοπικά χρώματα και αρώματα, τον ήλιο και το μοναδικό αμπελογεννητικό βάθος μπλε.

Website: <https://www.orsea-paros.com/>
Instagram: <https://www.instagram.com/orsea-paros/>
Facebook: <https://www.facebook.com/orsea-paros/>

