

fly smart

ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΣΑΣ ΤΕΥΧΟΣ  
YOUR FREE COPY TO TAKE HOME

# blue

ΤΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΤΗΣ ΑEGEAN AIRLINES • No 30  
ΤΗ ΑEGEAN AIRLINES IN FLIGHT MAGAZINE • No 30



Θέλω να πετάξω στην  
Κωνσταντινούπολη  
τώρα!



Excelsior Hotel,  
Κομνηνών 10 & Μητροπόλεως 23,  
Θεσσαλονίκη, τηλ.: 2310-21020

## Η τέχνη του hoteling

Όταν η παράδοση συναντά το ντιζάιν

Το Excelsior Hotel της οικογένειας Τσινβούκα (γνωστή και από το Eagles Palace στη Χαλκίδα), με παράδοση 80 χρόνων στη φιλοξενία αποτελεί τη νέα οφίτς στο κέντρο της Θεσσαλονίκης. Το διατηρητέο κτήριο, που βρίσκεται δίπλα στην πλατεία Αριστοτέλους, ανάμεσα στην Τσιμισκή και τη Μητροπόλεως, εντυπωσιάζει με την υπερέλεγκτη ανακαίνισή του, με τον ροντέ-νο σχεδιασμό του σουιτς του, καθώς και με τα έργα τέχνης που στολίζουν τους κορφοειδείς κοινόχρηστους χώρους και τα 34 λιτά αλλά πολυτελή δωμάτια του.

### WHEN TRADITION MEETS DESIGN

The Excelsior Hotel, owned by a family of hoteliers, is a new arrival in the center of Thessaloniki. A classic building between Tsimiski and Mitropoleos Streets, right next to Aristotelous Square, it has undergone a massive renovation. The interior boasts a wonderful modern décor, and gorgeous artworks in its public spaces and its 34 elegant rooms.

(10 Komnion St. & 23 Mitropoleos St., Thessaloniki, tel.: 2310-21020)

### CHOCO-MANIACS

Ένα από τα καλύτερα «κρυφά μυστικά» της Θεσσαλονίκης είναι το σοκολατένιο κατά παραγγελία της Μίνας Αποστολίδου. Τρούφες με ροβόλερο, λικέρ βύσσινο της μαρς, σορμπόνια, τσάι από μέλι και κανέλα, ζερό σόκο και καβουρντημένο αμύγδαλο, τσίλι και πρόλιους Glandula – η λίσσο της Μίνας και η έμπνευσή της δεν έχουν τελειωμό. Όσο για την ίδια, λέει ότι θέλει να γνωρίζει τους παρακάστες των προλόγων της, ώστε να δημιουργεί και να συσκευάζει ανάλογα τα υπέροχα γλυκά της. (Μίνα Αποστολίδου, τηλ.: 6945-458304)

One of the best-kept secrets in Thessaloniki: Mina Apostolidis' made-to-order chocolate treats. Truffles, cherry liqueur, rosewater, champagne, apple and cinnamon tea, chili peppers, dry figs, ground almond, her materials are surprising and endless, as is her inspiration. She likes to actually meet her customers, to better understand them and create the perfect sweets for them.

(Mina Apostolidis, tel.: 6945-458304)



### Γλυκιάβλογα

Η Sugarela «προσγειώθηκε» στην οδό Μητροπόλεως πριν από λίγους μήνες και αγαπήθηκε για την ατμόσφαιρά και τις γεύσεις της. Αυτό το καθόλου συννηθισμένο ζαχαροπλαστείο, με «αρχηγό» τη Χριστίνα Κάκαου, φημίζεται ήδη για τα τοιζάκια και τις κρεμ μπρέντλ του, ενώ στα μπισοτ σάλερ του συγκαταλέγεται η παιδική συλλογή από παρορραμένα μπισοττα και cupcakes, που είναι ιδανικά για βορβιότα, πάρτι και κερσόρατα.

(Sugarela, Μητροπόλεως 102, Θεσσαλονίκη, τηλ.: 2310-308979)

SWEET TALK Sugarela opened on Mitropoleos Street a few months ago and was instantly loved by locals and passers-by for its atmosphere and its sweets. It is already famous for its cheesecakes and its crème brûlées. Among the best sellers: the happy cookies and cupcakes for children – excellent for parties.

(Sugarela, 102 Mitropoleos St., Thessaloniki, tel.: 2310-308979)