

STOPOVER: IBIZA

Auf einen Blick

Hotels

1 Can Lluç

Entspannung und Ruhe pur im privat geführten, großzügigen Landhotel. Aus dem ehemaligen Bauernhof des Großvaters haben Tina und Lucas Prats Ribas ein Refugium gemacht, das Vorreiter bei Ibizas Wellness-Agrartourismus ist. Zimmer und Bungalows von schlicht bis luxuriös. Pool und Spa, Restaurant, Bar. Individuelles Frühstück, persönliche Atmosphäre. Sehr ruhig und günstigere Preise in der Nebensaison.

●●● Ctra. San Rafael a Santa Inés, km 2, Camí des Tercet, 07816, Sant Rafael de Sa Creu, Tel. 0034-971 19 86 73, www.canlluc.com, 20 Zi. und Bungalows, DZ ab € 325
☎️🚰🛏️📶

2 Hotel Riomar

Urlaubsfeeling wie in den coolen Sixties. Marriott hat die Hotelikone (Baujahr 1968) übernommen, sorgsam restauriert und unter der Marke „Tribute Portfolio“ neu eröffnet. Säulen, Keramikfliesen und gedrechselte Treppengeländer blieben erhalten. Stilvoll minimalistisch sind die modernen Zimmer, jedes hat einen Balkon. Unbedingt „Sea View“ buchen, denn das Meer und Sandstrand liegt hier tatsächlich vor der Tür. Schöner Poolbereich mit schicken Sonnenliegen. Im Terrassenrestaurant „Ocean“ schmecken gerösteter Oktopus und „Riomar Cheesecake“.

●●● Carrer des Riu, 48, 07840, Santa Eulària des Riu, Tel. 0034-871 18 33 18, https://hotelriomar.com, 103 Zi. und Suiten, DZ ab € 202 ☎️🚰🛏️📶
● „Ocean“, Hauptgerichte € 22-36, 11.30-23 Uhr ☎️📶

3 Petunia Ibiza

Paradiesisch begrünte Oase mit dem vielleicht schönsten Ausblick der Insel. Bungalows, Terrassen, Restaurants – alles im neuen, auf einem Plateau gelegenen Haus der französischen Beaumier-Gruppe ist auf die faszinierende Felseninsel Es Vedrà ausgerichtet. Großer Pool mit Bistro, schicker Spa. Im „La Mirada Rooftop“ mit Bar

und Livemusik lässt Küchenchef Baltasar Rigo kunstvolle Ceviche und Gemüsegerichte reichen, im Hauptrestaurant eine Etage tiefer gibt es Erdbeer-Gazpacho mit Gamba Roja oder butterzart gegarten Bauch vom Porc Negre (schwarzen Schwein). Exzellente Weine aus Mallorca.

●●● Carrer de Sa Pala Marina Sant Josep de sa Talaia, 07830, Cala Carbó, Tel. 0034 971 80 81 97, www.beaumier.com/en/properties/petunia, 42 Zi. und Suiten, DZ ab € 273 ☎️🚰🛏️📶

●●● „La Mesa d’Es Vedrà“, tgl. 19- 22.30 Uhr, Hauptgerichte € 32-46 ☎️📶
●● „La Mirada Rooftop“,

Hauptgerichte € 21-38, 18.30-22.30 Uhr ☎️📶

Restaurants

4 Es Ventall

Seit 40 Jahren setzen sich Miguel Bonet und seine Frau Antonia in ihrem mit Herzblut geführten Restaurant mit romantischem Garten für den Erhalt ibizenkischer Küche und Produkte ein. Sofrit Pagès, ein Schmortopf, oder auch Paella werden über offenem Feuer zubereitet. Alte Gemüsesorten kommen vom eigenen Hof. Mit seinem Gourmetmenü führt ihr Sohn José Miquel Bonet als neuer Küchenchef vor, wie gut Tradition und Weltoffenheit harmonieren können – etwa, wenn er Rote Gambas als spritziges Sashimi mit Zitruszesten zubereitet. Weinkarte mit balearischen Raritäten und Cava aus Ibiza.

●●● Cervantes, 2, Sant Antoni de Portmany, Tel. 0034-699 84 68 54,

Ibiza (Eivissa)



www.restauranteesventall.com, Do-Di 19.30-24 Uhr, Hauptgerichte € 22-43, Menü € 97 🍷🍴🍴

5 Jondal

Ibizas aktueller kulinarischer Hotspot versteckt sich in der idyllischen Bucht gleichen Namens. Schwere Holztische und Loungemöbel stehen in weißem Sand. Ein Beach Club? Nein, Musik wird bewusst nicht gespielt. „Hier geht es um die Küche“, sagt Inhaber und Starkoch Rafael Zafra, der bei Juan Mari Arzak und als Head Chef im „El Bulli“ gearbeitet hat. Serviert werden auf den Punkt zubereitete Top-Produkte, meist aus dem Meer. Es gibt See gurke mit Beurre noisette und Filet vom Stachelrochen mit frischen Kräutern. Vieles, wie Languste oder der im Ganzen „a la gallega“ (mit Paprikagewürz und Kartoffeln serviert) gekochte Oktopus, wird für alle am Tisch gereicht. Weinkarte mit dem Besten aus Frankreich, Spanien und Italien.

🍷🍷 Cala Jondal, s/n, 07839, Tel. 0034-971 80 27 66, www.casajondal.es, tgl. 13-17.30 Uhr, Hauptgerichte € 34-88 🍷🍴🍴

6 Nudo

Ibizas kreativste neue Küche gibt es seit diesem Sommer im frisch hergerichteten 70er-Jahre-Strandpavillon von Es Figueral. Das junge Küchen-Trio (Jessica, Edoardo und José) lernte sich am Herd von Kopenhagens „Noma“ kennen und entschied, in wärmeren Gefilden gemeinsam Neues aufzubauen. Serviert wird eine Mittelmeerküche, die mal nordisch, mal lateinamerikanisch oder – wie beim gereiften Thun-

fischbauch mit Kimchi-Mayonnaise – asiatisch inspiriert ist. Begleitet wird mit Naturweinen, die das befreundete Team aus Ibizas neuer Naturweinbar „Casa Lhasa“ (www.casalhasa.com) liefert.

🍷🍷 Carretera Club Figueral, 48, 07850 Es Figueral, Tel. 0034-971 32 69 91, www.nudoibiza.com, Di-So 13-16 Uhr, Hauptgerichte € 15-50 🍷🍴🍴

7 Port de Balansat

Der 1971 eröffnete Strandpavillon ist ein Klassiker und noch immer die Anlaufstelle für den gepflegten sonntäglichen Ausflug mit der Familie. Serviert wird traditionelle Inselküche mit Meeresfrüchten wie Bullit de peix, ein Eintopf aus Fisch und Kartoffeln, der mit in der Fischbrühe gekochtem Reis gereicht wird. Auch gute Paella gibt es, etwa mit Languste. Wer mag, macht von hier aus einen Spaziergang zum Wachturm Torre des Molar, der idyllische Weg fängt hinter dem Restaurant an.

🍷🍷 Port de Sant Miquel, 07815 Sant Joan de Labritja, Tel. 0034-971 33 45 27, www.restaurantportbalansat.com, tgl. 11-23 Uhr Hauptgerichte € 25-45 🍷🍴🍴

Erleben

8 Bar Anita

Anita hatte als Einzige ein Telefon, sie nahm auch die Post für alle an, beim Abholen wurde geplaudert, getrunken, gegessen. Am Tresen dieser aus der Zeit gefallenen Kultbar sitzen noch immer die Männer aus dem Dorf. Es gibt ein deftiges Tagesgericht für 7,50 Euro, ein Genuss ist der Flaó, Ziegenkäsekuchen mit Minze. Und der Anislikör Hierbas

(nach Hausrezept) gilt als der beste der Insel – perfekt auch als Mitbringsel.

• Plaza de la Iglesia, 07850 Sant Carles de Peralta, Tel. 0034-971 33 50 90, keine Website, Mo-Sa 7.30-0.30 Uhr, So 9-0.30 Uhr, Hauptgerichte € 8-21 🍷🍴🍴

9 Dalt Vila

Die festungsartige „Obere Stadt“ von Eivissa (Ibiza-Stadt) mit steilen Gassen und Kathedrale ist Weltkulturerbe, von den mächtigen Bastionen aus schaut man weit über das Meer. Nach dem Abstieg erfrischt Honig-Zitrone-Eis bei „Gelato Ibiza“ an der Jugendstil-Promenade Paseo Vara del Rey. Echte ibizenkische Küche gibt es im „Ca n'Alfredo“ zwei Häuser weiter. Gold wert ist der kostenfreie Parkplatz „Es Gorg“ neben Ikea.

10 Naturpark Ses Salines

Erst Flamingos gucken, dann durch unberührte Natur bis zum spektakulär über den Klippen gelegenen Torre de ses Portes laufen, dem mächtigsten der Insel-Wehrtürme. Ab etwa 17 Uhr hat man den Park fast für sich allein, der Parkplatz „Platja de ses Salines“ ist dann auch gebührenfrei. Immer zugänglich ist der Flamingo-Ausguck hinter dem Informationszentrum in der Einsiedelei an den rosa funkelnden Salzbecken (nach dem Kapellenturm Ausschau halten).

• Informationszentrum Ses Salines, 07818 Sant Francesc de s'Estany, Tel. 0034-971 17 76 88, Di-Sa 9.30-15.30 Uhr, www.santjosep.net

MONTENEGRO

Auf einen Blick

Hotels

1 Lazure Hotel & Marina
Stimmungsvoll und ruhig gelegenes Boutiquehotel im Küstenort Herceg Novi. Historischer Teil direkt am Wasser, dazu ein moderner Bau mit großzügig geschnittenen Zimmern. Schöner Spa mit großem Pool. Zwei Restaurants direkt am Wasser. **●●●●** Braće Pedišića 10, 85340 Herceg Novi, Tel. 00382-31 78 17 70, www.lazure.me, 128 Zi. und Suiten, DZ ab € 239 **🍷🍴🛀📶🚰**

2 Mamula Island
Ein historisches Fort mit Alleinlage auf einer vorgelagerten Insel wurde zum außergewöhnlichen Designhotel. Sorgsam restaurierte historische Gewölbe treffen auf zeitgemäßes Interior Design, viele Zimmer haben private Terrassen. Drei Pools, Naturstrand, drei Restaurants. **●●●●●** 85340 Herceg Novi, Tel. 00382-31 35 34, www.mamulaisland.com, 32 Zi. und Suiten, DZ ab 425 **🍷🍴🛀📶🚰**

3 The Chedi Luštica Bay
Stylisches Urlaubshotel mit allen Annehmlichkeiten auf der grünen Luštica-Halbinsel. Großzügiger Pool und eigener Naturstrand; sehr gutes, asiatisch inspiriertes Spa. Drei Restaurants; im „Spot“ serviert man Thunfisch-Ceviche und Fisch vom Grill. **●●●●●** Luštica Bay Marina, 85323 Radovići, Tel. 00382-32 66 12 66,

www.chedilusticabay.com, 111 Zi. und Suiten, DZ ab € 368 **🍷🍴🛀📶🚰**

Restaurants

4 Čatovića Mlini
Romantisches Setting in einer ehemaligen Mühle, umgeben von 3000 m² üppig grünen Gärten. Schwerpunkt der Küche sind Fisch und Meeresfrüchte, alles aus Wildfang. Gute Weinkarte. **●●** Boka Kotorska, 85338 Morinj, Tel. 00382-68 33 34 44, www.catovicamlini.com, Mo-So 12-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 25-55 **🍷🍴🛀📶🚰**

5 Conte
Die Terrasse des beliebten Restaurants ist ein Logenplatz direkt am Wasser. Exzellente Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten, alles tagesfrisch. Auch die hausgemachte Pasta lohnt sich. Sehr gute Weinkarte (Balkan, Italien, Frankreich). Zum Restaurant gehört ein kleines Hotel. **●●●●** Obala Kapetana Marka Martinovića BB, 85336 Perast, Tel. 00382-67 25 73 87, www.hotelconte.me, Mo-So 12-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 16-39 **🍷🍴🛀📶🚰**

6 Kamena
Im Fine-Dining-Restaurant im Mamula Island nimmt man im chic-reduzierten Ambiente Platz. Erica Archambault fächert die Bandbreite lokaler Produkte auf. 2024 nur als Pop-up geöffnet. **●●●●●** im Hotel Mamula Island, 85340 Herceg Novi, Tel. 00382-31 35 34, www.mamulaisland.com, Menü € 135 **🍷🍴🛀📶🚰**

7 Klinci
Idyllisch im Grünen gelegene Terrasse mitten auf der Luštica-Halbinsel; drinnen sitzt man in einer alten Ölmühle. Hier gibt es nur Hausgemachtes, vom Granatapfelsaft bis zum Speck von eigenen Schweinen; Fisch vom Holzkohlegrill. Familiäre, herzliche Atmosphäre. **●●** Luštica, 85340 Klinci, Tel. 00382-63 20 00 45, www.klincivillageresort.me, tgl. 14-21 Uhr, Hauptgerichte € 26-58 **🍷🍴🛀📶🚰**

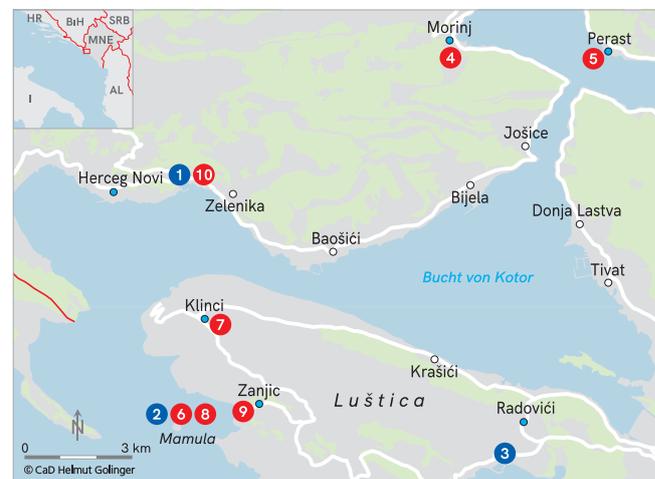
8 Pool Deck
Sehr entspanntes Restaurant mit großer Terrasse. Kulinarisch reicht das Angebot von Wolfsbarsch carpaccio mit Kirschen und Rosenöl über Fisch vom Holzkohlegrill bis

9 Ribarsko Selo
Entspanntes Fischlokal mit großer Terrasse direkt am Wasser an der Spitze der Luštica-Halbinsel. Am besten folgt man den Empfehlungen des Service. Lokale Weine. **●●** Zanjic, 85340 Herceg Novi, Tel. 00382-69 10 18 03, auf Instagram, Mo-So 13-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 22-50 **🍷🍴🛀📶🚰**

10 Rosmarine
Anspruchsvoll-mediterrane Küche auf der Terrasse am Jachthafen, z.T. mit Inspirationen aus Nahost und Asien. Sushi-Karte. Gute Weine aus Europa und dem Balkan. **●●●●** im Lazure Hotel&Spa, Braće Pedišića 10, 85340 Herceg Novi, Tel. 00382-31 78 17 70, www.lazure.me, Mo-So 18-22.45 Uhr, Hauptgerichte € 35-60 **🍷🍴🛀📶🚰**

10 Rosmarine
Anspruchsvoll-mediterrane Küche auf der Terrasse am Jachthafen, z.T. mit Inspirationen aus Nahost und Asien. Sushi-Karte. Gute Weine aus Europa und dem Balkan. **●●●●** im Lazure Hotel&Spa, Braće Pedišića 10, 85340 Herceg Novi, Tel. 00382-31 78 17 70, www.lazure.me, Mo-So 18-22.45 Uhr, Hauptgerichte € 35-60 **🍷🍴🛀📶🚰**

10 Rosmarine
Anspruchsvoll-mediterrane Küche auf der Terrasse am Jachthafen, z.T. mit Inspirationen aus Nahost und Asien. Sushi-Karte. Gute Weine aus Europa und dem Balkan. **●●●●** im Lazure Hotel&Spa, Braće Pedišića 10, 85340 Herceg Novi, Tel. 00382-31 78 17 70, www.lazure.me, Mo-So 18-22.45 Uhr, Hauptgerichte € 35-60 **🍷🍴🛀📶🚰**



ATHEN, SANTORIN, KRETA, KEFALONIA & ÄGINA

Auf einen Blick

ATHEN Übernachten

1 Ony&Only Aesthesis
Luxuriöses Resort mit Bungalows und Villen mit unverbautem Meerblick, alle mit eigenem Pool. Sechs Hektar großer Wald und ausufernde Gärten. Mehrere Pools, Tennisplätze und exklusiver Spa. Zwei Restaurants und mehrere Bars an der schönsten Sichelbucht von Glyfada.
●●●●● Leoforos Poseidonos 110, 166 74 Glyfada, Tel. 0030-21 66 86 10 00, www.oneandonlyresorts.com, 90 Bungalows, 12 Suiten und 2 Villen, DZ ab € 650 🍷🍴🍸🍹🚰🚿

2 The Dolli
Altes Stadtpalais auf der Grenze zwischen Plaka und Syntagma – beste Lage der Stadt. Hohe, helle Zimmer mit moderner Einrichtung. Pool auf der Dachterrasse mit Akropolis-Blick. Dachrestaurant und Rooftop-Bar.
●●●●● Mitropoleos 49, 105 56 Athen, Tel. 0030-21 60 04 70 00, www.the-dolli.com, 46 Zi. und Suiten, DZ ab € 590 🍷🍴🍸🍹🚰🚿

Essen & Trinken

3 Brettos Plaka
Die bekannteste Ouzeria Athens – und die traditionellste: 1909 von Michael Brettos gegründet als Spirituosen-Manufaktur. Heute ist die Bar mit den Hunderten bunten Flaschen

an der Wand ein Hingucker und beliebter Treffpunkt.
• Kydathinaion 41, Athen 105 58, Tel. 0030-21 03 23 21 10, https://brettosplaka.com, tgl. 10-2 Uhr geöffnet 🍷🍴

4 CTC
Modernes Fine Dining im griechischen Stil. Alexandros Tsiotinis hat bei Éric Frechon gekocht, bei Alain Passard und im „Noma“ gearbeitet und führt nun alle seine Erfahrungen hier zusammen – so bei sous-vide gegarten Lammkoteletts mit gegrillter Aubergine. Schöne Terrasse.
●●●●● Plateon 15, 104 35 Athen, Tel. 0030-21 07 22 88 12, www.ctc-restaurant.com, Di-Sa 19.30-0 Uhr, Menü € 105 🍷🍴🍸🍹

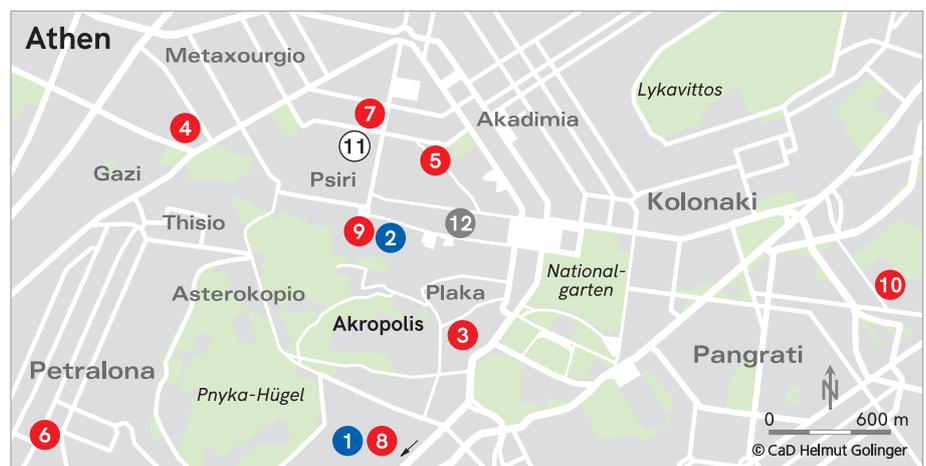
5 Dopios
Restaurant im Tavernenstil mit kreativen, modern präsentierten griechischen

Gerichten. Viele werden zum Teilen für den ganzen Tisch serviert. Große Terrasse an der ältesten orthodoxen Kirche Athens. Hervorragende Weinauswahl.
●●●●● Skouliou 1, 105 61 Athen, Tel. 0030-21 03 31 00 49, www.dopiosrestaurant.gr, tgl. 12.30-0.30 Uhr, Hauptgerichte € 16-32 🍷🍴🍸🍹

6 Hervé
Spannendes Fine Dining im Arbeiterviertel. Barhocker gruppieren sich um die offene Küche, in der das junge Team souverän die Teller vorbereitet. Junges internationales Publikum, griechische Produkte mit französisch-asiatischen Akzenten.
●●●●● Trion Ierarchon 170, 118 52 Athen, Tel. 0030-21 03 47 13 32, www.herve-restaurant.com, Di-Sa 19.30-0 Uhr, Menü €105 🍷🍴🍸🍹

7 Karamanlidika
Feinste Wurstwaren aus allen Himmelsrichtungen: Im Restaurant, das einem Marktstand nachempfunden ist, kann man alles probieren: von luftgetrockneter Pastourma (Rindfleisch), pikanter Susuk-Wurst über jüdische gepökelte Pastrami (Rinderbrust) bis zu scharfen armenischen Würsten.
●●●●● 1 Sokratous & Evripidou Street, 10552 Athen, Tel. 0030-21 03 25 41 84, Mo-Sa 12-23 Uhr, karamanlidika.gr/menu, Gerichte € 6,50-22 🍷🍴🍸🍹

8 Ora by Ettore Bottrini
Italienisch-mediterrane Küche von Spitzenkoch Ettore Bottrini im Luxusresort One&Only Aesthesis. Gerichte aus dem Holzkohleofen und vom Parilla-Grill. Highlights sind Hummer vom Grill und die kreativen Vorspeisen mit griechischem Flair. Große Terrasse mit Blick auf die Sichelbucht.
●●●●● Leoforos Poseidonos 110, 166 74 Glyfada, Tel. 0030-21 66 86 10 00, www.oneandonlyresorts.com, tgl. 7-23 Uhr, Hauptgerichte € 22-65 🍷🍴🍸🍹🚰🚿



9 O Thanasis

Das beste Souflaki gibt es bei Thanasis im Stadtteil Monastiraki. Das liegt am Holzkohlegrill und dem souveränen Grillmeister sowie am ausgezeichneten und prämierten Zaziki.

• Mitropoleos 69, 105 55 Athen, Tel. 0030-21 03 24 47 05, tgl. 10-1.30 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 6,50-22 🍷🍴📶

10 Seeds

Lässiges Fine Dining in einem hellem Saal nahe dem Syntagma-Platz. Freundliches Team und ein unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis. Degustationsmenü in 8 oder 12 Gängen, griechische Produkte mit französischer Küchentechnik. Sehr gute Weinauswahl.

●● Diocharous 27, 161 21 Athen, Tel. 0030-21 07 23 51 16, www.seedsrestaurant.gr, Di-Sa 19-23 Uhr, Menü € 65-95 🍷🍴

Einkaufen & Erleben

11 Evripidou

Hier gibt es die traditionellen Gewürze Griechenlands und des Nahen Ostens: von aromatischem Bergtee über feinen Zitronenthymian bis zu intensivem wildem Fenchel ist die Auswahl an authentischen Zutaten enorm groß.

• Evripidou 37, 105 54 Athen, Tel. 0030-21 03 25 04 34, www.evripidou.gr, tgl. geöffnet

12 Museum Maria Callas

Seit November 2023 ist das Haus eröffnet. Die Stimme der Opern-Diva sorgt für Gänsehaut. Ein absolutes Muss für Opernliebhaber und diejenigen, die es werden wollen! Modernes

Café im Erdgeschoss, Dachterrasse mit Blick auf die Akropolis.

• Mitropoleos 44, 105 63 Athen, Tel. 0030-210 44 0 42 04, https://mariacallasmuseum.gr, 1. April 1-31. Okt. Di-So 10-20 Uhr, Fr bis 22 Uhr, 1. Nov.-31. März, Di-So 10-18 Uhr, Fr bis 21 Uhr 🍷

ÄGINA

Irides Luxury Beach Hotel

Einfaches Hotel in der Nähe des Hafens. Freundliches Team, schlicht eingerichtete Zimmer, teils mit Meerblick.

🏠 Thermopilon 180 10 Agii, Aegina, Tel. 0030-22 97 05 22 55, www.irides.gr, 12 Villas, Restaurant und Bar, DZ ab € 90 🍷📶

O Skotadis

Beste Taverne der Insel genau am Hafen, die rohen Gerichte von tagfrisch gefangenen Fischen sind herausragend. Tolle Wein- und Ouzo-Auswahl zu erschwinglichen Preisen.

●● Leoforos Dimokratias, 180 10 Aegina, Tel. 0030-22 97 02 40 13, tgl. 12-0 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 12-24 🍷🍴📶

KEFALONIA

Eliamos

Oberhalb eines wunderschönen einsamen Strandes gelegenes Luxusresort an der Südküste. Geführt wird das Hotel von einer deutschen Designerin und ihrem griechischen Mann. Alle Villen haben eigene Salzwasserpools und liegen inmitten eines großzügigen Gartens. Großer Pool und Restaurant mit Meerblick.

🏠 218 00 Livathou, Kefalonia, Tel. 0030-26 71 17 11 00,

www.eliamos.com, 12 Villas, Restaurant und Bar, Villa ab € 500 🍷📶📶📶

Vinaries

Am Strand gelegene Taverne mit Fischspezialitäten. Die Vorspeisen mit Käse aus Kefalonia sind so empfehlenswert wie die fangfrischen Fische und Meeresfrüchte, Schwertfisch, Tintenfisch und Thunfisch werden hier am Morgen vom Fischer angelandet.

●●● 281 00 Argostoli, Kefalonia, Tel. 0030-26 71 02 48 28, www.vinaries.gr, tgl. 12-0 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 21-43 🍷🍴📶

KRETA

Blue Palace

Luxuriöse Suiten und Bungalows mit privaten Pools. Mehrere Restaurants und Bars, gastronomischer Service am Strand.

🏠 Plaka, 720 53 Elounda, Kreta, Tel. 0030-28 41 06 55 00, www.bluepalace.gr, 47 Suiten, Restaurant und Bar, DZ ab € 300 🍷📶📶📶

Olondi

Genau neben den Booten im kleinen Hafen von Elounda befindet sich die Terrasse des schönsten Fischrestaurants des quirligen Städtchens. Wunderbare Panoramen bieten sich beim Lunch und Dinner – die Produkte sind hervorragend, genau wie die Gastfreundschaft des Teams. Traditionelle griechische Gerichte und viel gegrillter Fisch.

●● Epar Od Fournis, 721 00 Elountas, Kreta, Tel. 0030-28 41 04 10 40, tgl. 12-0 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 14-40 🍷🍴📶

SANTORIN

Santo Mine

Neu eröffnetes Resort an der Nordspitze der Insel, unbezahlbarer Sonnenuntergangsblick auf die Küste vor Oia. Das Hotel wurde in den Überresten einer alten Steinmine erbaut, die 37 Bungalows verfügen über kleine private Pools oder Jacuzzis. Es gibt zwei Restaurants und eine Weinbar, mehrere Pools und ein Spa. Unterhalb des Hotels liegt Ammoudi Bay, der alte Fischerhafen, mit empfehlenswerten Tavernen mit Fischspezialitäten.

●●● 847 02 Oia, Tel. 0030-22 86 60 06 30, www.santocollection.gr, 37 Suiten, Restaurant und Bar, DZ ab € 500 🍷📶📶📶

Kaliya

Mitten in der Altstadt gelegenes Restaurant im Tavernenstil, allerdings sind die griechischen Gerichte kreativ und modern präsentiert. Viele Gerichte zum Teilen für den ganzen Tisch, Olivenöl-Tasting. Große Außenterrasse an der ältesten orthodoxen Kirche Athens. Hervorragende Weinauswahl.

●●● Mitropolitou Gavriil 22, 874 00 Thira, Santorin, Tel. 0030-22 86 02 38 07, www.kaliya-restaurant.com, tgl. 11.30-0 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 21-43 🍷🍴📶