

JAK PRZYGOTOWAĆ SIĘ NA DŁUGI LOT? / **EXTRA DZIEŃ W SEULU**

BUSINESS TRAVELLER

POLAND

Wrzesień-Październik 2026
Nr 9-10 / 2026 (143)
19,90 zł (w tym 8% VAT)

MAGAZYN DLA PODRÓŻUJĄCYCH

MALEDIWY
KOLACJA
W PODWODNEJ
RESTAURACJI

BUENOS AIRES
JAK OSWOIĆ
METROPOLIE
DOBRYCH WIATRÓW

HAWAJE
KAUAI – ZOBACZCIE
PRAWDZIWY
EDEN PACYFIKU

*NOWY
LUKSUS
SLOW&SILENT*





Łączymy pasję do sportu z radością chwil z rodziną, tworząc niezapomniane wakacje dla wszystkich.

Club Med

THAT'S
L'ESPRIT
LIBRE

BUSINESS
TRAVELLER
SPIS TREŚCI

WRZESIEŃ/PAŹDZIERNIK 2026

Raport
6

- Topowe wydarzenia
- ▶ Linie lotnicze 7
- ▶ Miejsca 9
- ▶ Kuchnie świata 12
- ▶ Kultura 14

Explore
24

- ◆ Extra dzień w Seulu
Stolica Korei Południowej to zderzenie wielowiekowej tradycji ze sterylną nowoczesnością i gwarem ulicznych targowisk.
- ◆ Sekretne stoliki biznesu 26
Przegląd wyselekcjonowanych miejsc w światowych stolicach biznesu, które oferują prywatność, wyciszone alkozy, dedykowane wejścia dla VIP-ów.



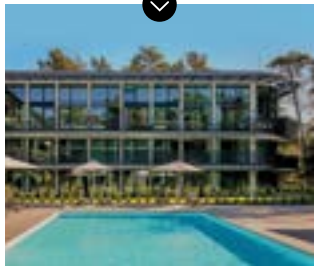
- ◆ Odkryj Bangkok z PLL LOT 31
Narodowy przewoźnik otwiera nowe połączenie do serca Tajlandii.
- ◆ Jak zaplanować długi lot 32
Jak menedżerowie powinni chronić ciało i umysł podczas długich lotów?
- ◆ W rytmie nowych technologii 36
Techno hity, które pojawiły się na rynku tej jesieni.

TEMAT
Z OKŁADKI
16

Skandynawski model Slow & Silent zmienia oczekiwania najbardziej wymagających klientów biznesowych



- ◆ Hotel w rytmie miasta 38
Mowa otwarty Mercure Oradea – obiekt, który pozwala doświadczyć miejskiej tkanki wszystkimi zmysłami.
- ◆ Only Blu 42
Największa podwodna restauracja na Malediwach
- ◆ Poza biurem – Bliżej zespołu 46
Konferencje, spotkania biznesowe i wyjazdy integracyjne nad Bałtykiem.



Recenzja
48

- ▶ Obłu Nature Helengeli by Sentido
Natura, swobodna atmosfera barefoot luxury i najpiękniejsza rafa koralowa na archipelagu.
- ▶ Obłu Xperience Ailafushi 52
Tętniąca życiem, bezpretensjonalna przestrzeń stworzoną z myślą o parach, grupach przyjaciół i rodzinach z dziećmi.
- ▶ Wyjątkowa przestrzeń w Browarach Warszawskich 55
Miejsce łączące restaurację, rzemieślniczy browar, bar oraz przestrzeń wydarzeń.



Kierunki
56

- ▶ Madryt
Imperialna historia, kulinarna tradycja i współczesna energia metropolii.
- ▶ Boskie Buenos 58
Miasto, które nie zasypia. Dumne z własnego dziedzictwa z zaraźliwą pasją do literatury polityki, futbolu i do tanga.
- ▶ Eden Pacyfiku 62
Najstarsza z głównych wysp Hawajów – Kauai – miejsce, w którym natura nie uznaje kompromisów.



Fokus
66

Błękitne olbrzymy Północy
Potężne, oddychające relikty dawnej epoki.



OD REDAKCJI

SLOW & SILENT LUXURY

Współczesny rynek podróży biznesowych klasy premium przechodzi właśnie najbardziej radykalną transformację od dekad. Przez lata synonimem prestiżowego wyjazdu integracyjnego dla kadry zarządzającej, spotkań strategicznych partnerów funduszy Private Equity czy elitarnych programów incentive były ociekające złotem wieżowce Zatoki Perskiej, prywatne jachty cumujące w marinach Lazurowego Wybrzeża lub pięciogwiazdkowe resorty na Karaibach. Ten model – oparty na intensywnej stymulacji zmysłów i sformalizowanym blichtrze – coraz częściej ustępuje miejsca nowemu trendowi.

Kadra zarządzająca najwyższego szczebla, na co dzień funkcjonująca w warunkach permanentnego przebudzowania, natłoku informacji oraz nieustannej presji decyzyjnej, poszukuje dziś dóbr, których nie da się kupić na standardowym rynku usług luksusowych: bezwzględnej ciszy, niczym niezakłóconej prywatności, przestrzeni do głębokiej pracy koncepcyjnej oraz autentycznego kontaktu z naturą.

Skandynawia – a szczególnie Szwecja, Norwegia i Finlandia – stała się dziś globalnym epicentrum tego zjawiska, tworząc segment określany w branży MICE (Meetings, Incentives, Conferences, Exhibitions) jako Slow & Silent Luxury. Zapraszam do lektury naszego Tematu z okładki, w której podajemy najlepsze przykłady nowego trendu. Do zobaczenia w Skandynawii!

Marzena Mróz

Marzena Mróz
Redaktor naczelna

Business Traveller Central Europe
ul. Przędzicy 172, 04-965 Warszawa
tel.: +48 22 455 38 14,
faks: +48 22 455 38 13
www.businesstraveller.pl

Redaktor naczelna
Marzena Mróz
m.mroz@businesstraveller.pl

Dyrektor artystyczna
Barbara Scharf
b.scharf@businesstraveller.pl

Wydawnictwo
Business Traveller Central Europe
ul. Przędzicy 172 04-965 Warszawa
tel.: +48 22 455 38 14
faks: +48 22 455 38 13

Wydawca Robert Grzybowski
robertg@businesstraveller.pl

Szef serwisu Filip Gawrys
f.gawrys@businesstraveller.pl
www.businesstraveller.pl
biuro@businesstraveller.pl

**Reklama, sponsoring,
dystrybucja, prenumerata**
Piotr Grzybowski
p.grzybowski@businesstraveller.pl

Druk LOTOS Poligrafia sp. z o.o.
04-987 Warszawa
ul. Wał Miedzeszyński 98
tel.: 22 872 22 66
www.lotos-poligrafia.pl

Business Traveller UK
Business Traveller Media Limited
Blackburn House,
Blackburn Road, London, NW6 1RZ
enquiries@businesstraveller.com

Business Traveler US
806 Douglas Road, Suite 409,
Coral Gables, FL 33134, USA.

Business Traveller Germany
Sebastian-Bauer-Straße 28, 81737
München

Business Traveller Netherlands
TRAVel Media BV, Arendstraat 33A,
1223 RE Hilversum,
info@businesstraveller.nl

Business Traveller for Asia-Pacific
48 Craig Road, Singapore, 089686.
Business Traveller Middle East
Motivate Publishing, PO Box 2331,
Dubai UAE

Business Traveller India
3 Hampton Court,
123 Wodehouse Road,
Colaba, Mumbai 400005

© Business Traveller Media Limited

PODNOSIMY POPRZECZKĘ

ODKRYWAJ ŚWIAT W NIEDOŚCIGNIONYM LUKSUSIE

Poznaj nasze innowacyjne statki klasy Edge

Celebrity **EDGE** Celebrity **APEX** Celebrity **BEYOND** Celebrity **ASCENT**



+48 22 455 38 48
INFO@RCCL.PL
CELEBRITYCRUISES.PL

Raport ▶▶

Linie lotnicze, hotele, trendy

Prestiżowa nagroda

PLL LOT Najlepszą Linią Lotniczą w Europie Środkowej według SKYTRAX 2026 World Airline Awards; 4 gwiazdki dla saloników biznesowych w Warszawie i Chicago.

PODRÓŻ
Z KLASĄ

Ten zaszczytny tytuł przyznano na podstawie opinii pasażerów z całego świata, uczestniczących w największym badaniu satysfakcji podróżnych w branży lotniczej. 4-gwiazdkowy status Skytrax otrzymały także trzy saloniki biznesowe PLL LOT – Polonez i Mazurek w Warszawie oraz LOT Business Lounge Chicago.

– Tegoroczne wyróżnienia są dowodem na to, że konsekwentnie dbamy o doświadczenie pasażera na każdym etapie podróży – powiedział Michał Fijoł, Prezes Zarządu Polskich Linii Lotniczych LOT. – Tytuł Najlepszej Linii Lotniczej w Europie Środkowej, przyznany na podstawie opinii podróżnych z całego świata, jest dla nas źródłem ogromnej satysfakcji. Cztery gwiazdki dla saloników Polonez, Mazurek i LOT Business Lounge Chicago stanowią docenienie zmian, które wprowadziliśmy w ostatnim czasie.

W tegorocznej edycji badania, prowadzonego od września 2025 do sierpnia 2026 roku, udział wzięli podróżni reprezentujący ponad 100 narodowości, a w wynikach uwzględniono 24,8 mln zweryfikowanych zgłoszeń dotyczących ponad 300 linii lotniczych. Ankieta była dostępna w ośmiu językach: angielskim, francuskim, portugalskim, hiszpańskim, tureckim, chińskim, japońskim i koreańskim; lot.com

NOWE KIERUNKI PLL LOT

Polskie Linie Lotnicze LOT uruchamiają bezpośrednie połączenie z Gdańska do Paryża-Orly i jest to kolejny rozdział w 80-letniej historii bezpośrednich połączeń PLL LOT z Francją. Pierwszy rejs odbędzie się 5 kwietnia 2027 roku. Rejsy będą realizowane przez cały rok, cztery razy w tygodniu: w poniedziałki, środy, piątki i niedziele. Wylot z Gdańska zaplanowano na godzinę 17.00, a rejs powrotny z Paryża-Orly na 20.20. Lot potrwa około 2 godzin i 15 minut. Ale to nie koniec nowości. Od 16 stycznia do 27 marca – raz z tygodniem, w sobotę – samolot LOT-u poleci z Warszawy do Turynu, miasta które otwiera drzwi do alpejskich tras, jednocześnie pozostając centrum kultury, dobrej kuchni i włoskiego stylu. Wylot z Warszawy zaplanowano na godz. 9.00, a rejs powrotny z Turynu na 12.15. Czas lotu w obu kierunkach wyniesie 2 godziny i 15 minut. Rejsy będą obsługiwane Boeingami 737 MAX 8; lot.com

Słoneczne destynacje wracają

Wizz Air ogłosił wznowienie lotów do Dżuddy i Ammanu oraz potwierdził powrót połączeń do Abu Zabi i Dubaju od 25 października 2026 r. Tym samym do siatki przewoźnika wracają cztery popularne kierunki na Bliskim Wschodzie, ponownie łącząc europejskich podróżnych z Półwyspem Arabskim. Bilety na wszystkie cztery kierunki są już dostępne.

Zgodnie z obowiązującym rozkładem Wizz Air będzie stopniowo przywracał w sezonie zimowym 12 tras oraz 49 połączeń tygodniowo do Jordanii, Zjednoczonych Emiratów Arabskich i Arabii Saudyjskiej. Powracające połączenia



zapewnią w sezonie zimowym łącznie 470 tys. miejsc, oferując pasażerom z dziewięciu europejskich miast bezpośredni i przystępny cenowo dostęp do słońca, spektakularnych plaż oraz jednych z najciekawszych atrakcji kulturalnych i rozrywkowych Bliskiego Wschodu; wizzair.com



Podróże

GWADELUPA, PANAMA I PARYŻ TEŻ

Francuska linia lotnicza Air France zapowiedziała, że od 11 grudnia 2026 roku rozpocznie bezpośrednie loty między francuską wyspą Gwadelupą a Panamą. Połączenie będzie oferowane sezonowo, dwa razy w tygodniu, między 11 grudnia 2026 a 5 marca 2027 roku. Dzięki temu, klienci Air France mogą zaplanować zimowy, słoneczny urlop w dwóch atrakcyjnych miejscach, podczas jednej podróży i na jednym bilecie. Ponadto, wraz z ostatnio uruchomioną usługą Paris Stopover, można zwiedzić Paryż po drodze na wakacje. Do Panamy można oczywiście też dotrzeć bezpośrednio z Paryża. Poprzez uruchomienie lotów do Panamy Air France kontynuuje rozwój swojej regionalnej siatki połączeń z bazą na Karaibach – na lotnisku w Pointe-à-Pitre na Gwadelupie. Aktualnie połączenia regionalne Air France obejmują loty między Gwadelupą a pobliską Martyniką i Gujaną Francuską, a także rejsy poza Karaiby – do Belém i Fortalezy w Brazylii oraz do Miami w Stanach Zjednoczonych. W grudniu 2026 roku do oferty dołączy kolejna trasa regionalna z Gwadelupy do Panamy; airfrance.com



Nowy rodzaj turystyki

Od kosmetycznych zakupów po analizę kolorystyczną, pielęgnację skóry, stylizację włosów i wellness – Korea Południowa tworzy nowy powód, by zaplanować podróż. Sierpniowy Seoul Beauty Week pokazał, jak K-beauty staje się pełnoprawnym doświadczeniem turystycznym.

Jeszcze niedawno wyjazd do Korei Południowej dla wielu miłośników K-beauty oznaczał przede wszystkim powrót do domu z walizką pełną maseczek, kremów i kosmetyków. Dziś sytuacja wygląda zupełnie inaczej. Zagraniczni turyści coraz częściej przyjeżdżają do Korei po coś, czego nie można po prostu kupić w sklepie – po osobiste doświadczenie koreańskiej kultury piękna.

Koreański makijaż, konsultacje skóry, scalp care, stylizacja włosów, wellness i beauty-tech stają się częścią planu podróży. Korea Tourism Organization wskazuje, że wydatki zagranicznych turystów na K-beauty i wellness wzrosły w pierwszym kwartale 2026 r. o 38,4 proc. rok do roku. Jednocześnie rośnie zainteresowanie usługami, a nie tylko zakupem produktów.

To właśnie ten trend można określić mianem „glow-cation” – podróży, której częścią jest zadbanie o siebie, poznanie koreańskich rytuałów beauty i odkrywanie współczesnego stylu życia mieszkańców Korei.



FOT. MATERIAŁY PRASOWE



Na dachu Warszawy

700 tys. gości w 365 dni, ponad 270 tys. osób z zagranicy i ponad 161 tys. kilometrów wzwyż – Highline Warsaw świętuje pierwsze urodziny. Przez ostatni rok najwyższy położony taras widokowy w Unii Europejskiej przyciągnął turystów ze 152 krajów, a panorama Warszawy stała się tem m.in. dla co najmniej 20 zaręczyn.

W ciągu pierwszego roku działalności panoramę Warszawy z wysokości 230 metrów zobaczyło blisko 700 tys. osób – średnio około 2000 każdego dnia. Ponad jedna trzecia z nich przyjechała z zagranicy.

– Polska konsekwentnie rozwija swoją ofertę turystyczną, a powstawanie nowoczesnych, wysokiej jakości atrakcji jest ważnym elementem tego procesu. Pierwszy rok działalności Highline Warsaw pokazuje, że tego typu miejsca potrafią zainteresować zarówno turystów krajowych, jak i gości z całego świata. Cieszy nas, że możemy współpracować z partnerami, którzy poprzez swoje działania wzmacniają atrakcyjność Warszawy i całej Polski jako kierunku wartego odkrywania.” – mówi Paweł Moras, Wiceprezes Polskiej Organizacji Turystycznej.

Z Holandii, Włoch i... Nowej Zelandii Na pierwszym miejscu wśród za-

granicznych turystów znaleźli się Holendrzy – w ciągu roku Highline Warsaw odwiedziło ich blisko 47 tys. Tuż za nimi uplasowali się Włosi – ponad 37 tys., a następnie Niemcy – ponad 25 tys. W pierwszej piątce znalazły się także Ukraina – blisko 14 tys. gości – oraz Wielka Brytania – ponad 12 tys.

Do Highline Warsaw odwiedzający przyjeżdżali także z dużo dalszych kierunków. Rekordzistów dzieliło od Warszawy około 18 tys. kilometrów – w ciągu roku miejsce zwiedziło 69 mieszkańców Nowej Zelandii

HIGHLINE
WARSAW

AUGUSTÓWKA *Residence* MOKOTÓW



Mieszkania zatopione w zieleni



OZE - RES



SMART Building



SMOG Free



SMART Home



sprzedaz@apm-development.pl



693 90 90 60



augustowka.apm-development.com.pl

APM
DEVELOPMENT



TRIBES Kraków Old Town

TRIBES to designerska marka hotelowa stworzona z myślą o współczesnych gościach, którzy naturalnie łączą pracę, wypoczynek i życie towarzyskie. Marka powstała w Australii w 2017 roku w oparciu o prostą ideę: oferować wszystko, co potrzebne, bez zbędnych dodatków. Dzięki inteligentnemu designowi, tętniącym życiem przestrzeniom społecznym i starannie dobranym elementom doświadczenia, hotele TRIBES odpowiadają na sposób, w jaki ludzie żyją dzisiaj: gdy kawa przechodzi w koktajle, praca łączy się z odpoczynkiem, a energia spotkań towarzyszy gościom przez cały dzień. Kierując się filozofią „Social, Served Daily”, TRIBES tworzy hotele pełne życia, naturalnie wpisane w rytm miasta. Marka dynamicznie rozwija się na świecie, mając ponad 25 otwartych hoteli i ponad 35 kolejnych w przygotowaniu; accor.com

Globalny klub winylowy

Po globalnym starcie inicjatywy TRIBES Vinyl Club, TRIBES Kraków Old Town wprowadza do hotelu kulturę winyli, tworząc nowe doświadczenie dla gości inspirowane muzyką, designem i lokalną energią miasta. W hotelu powstał specjalny winyl corner, w którym można odkrywać starannie wyselekcjonowane płyty i celebrować analogowe brzmienie w designerskim otoczeniu. TRIBES Vinyl Club to globalny projekt marki



TRIBES, który opiera się na przekonaniu, że muzyka naturalnie łączy ludzi i tworzy przestrzeń do spotkań. W świecie zdominowanym przez formaty cyfrowe inicjatywa stawia na powrót do analogowego brzmienia, rytuału słuchania muzyki i bardziej świadomego odkrywania nowych dźwięków. Hotelowe strefy muzyczne pozwalają gościom przeglądać kolekcje płyt winylowych, korzystać z wysokiej jakości sprzętu audio i doświadczać muzyki jako integralnej części pobytu. A wszystko to w przyjaznym hotelowym wnętrzu.

FOT. MATERIAŁY PRASOWE



Bistro, joga, ajurwerda

W centrum Warszawy, przy Placu Konstytucji 4, powstało Soham Space - holistyczna przestrzeń stworzona z myślą o osobach, które chcą zatrzymać się w codziennym biegu, zadbać o dobrostan i odnaleźć głębszy kontakt ze sobą. To miejsce łączy jogę, medytację, świadomy oddech, ajurwedę oraz zdrową kuchnię, oferując doświadczenie oparte na harmonii ciała, umysłu, emocji i subtelnej duchowości.

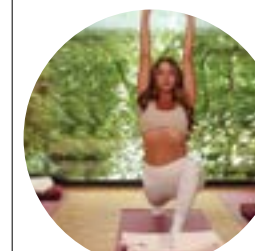
W Soham Space odwiedzający mogą skorzystać z grupowych medytacji, ćwiczeń oddechowych, zajęć Sri Sri Yogi, indywidualnych konsultacji z ajurwedyjskimi lekarzami i terapeutami, a także kuchni opartej na świeżych, ekologicznych produktach i zasadach sattwicznego odżywiania. Program miejsca zakorzeniony jest w tradycji Sri Sri School of Yoga i Sri Sri Ayurveda - międzynarodowych instytucji promujących klasyczną wiedzę jogiczną i ajurwedyjską jako drogę do zdrowia, równowagi i bardziej świadomego życia. Harmonia, która jest niezwykle ważna dla Soham Space znajduje swoje odbicie w trzech filarach, na których zostało zbudowane. Bistro, joga i ajurweda doskonale ze sobą współgrają i odpowiadają za równowagę. To obecnie jedno z najlepszych w Warszawie miejsc łączących jogę, medytację, ajurwedę oraz doskonałą kuchnię opartą na najlepszych składnikach. Znajdziemy tu również herbaciane napary, które poprawiają i zdrowie i nastrój.



W Soham Space znajdziemy wyjątkowe bistro z pysznymi daniami wege.



Mistrzowie ajurwedę pomogą doprowadzić ciało do najlepszej kondycji.



Zajęcia jogi prowadzą doświadczeni nauczyciele, w idealnie zaaranżowanej przestrzeni.

CHORWACKIE SMAKI



**Jesień w Chorwacji
to czas zbiorów
i moment, kiedy
sezonowe produkty
coraz mocniej zaznaczają
swoją obecność
w lokalnej kuchni.**

W regionie Kvarner pojawiają się kasztany z miejscowości Lovran, na półwyspie Istria rozpoczyna się sezon białych trufli, a w Dalmacji trwa czas zbioru oliwek. To dobry moment, aby spojrzeć na Chorwację przez pryzmat tego, co powstaje lokalnie i zobaczyć, jak krajobraz, rolnictwo oraz kulinarne tradycje poszczególnych regionów spotykają się na jednym stole.

Od kvarnerskich krewetek, kasztanów

i ręcznie wyrabianego makaronu šurlice, przez dalmatyński soparnik, pašticađę i crni rižot, po paprykowe smaki Sławonii, štrukli z regionu Zagorje czy olej z pestek dyni z regionu Međimurje, kulinarna podróż po Chorwacji może prowadzić szlakiem produktów i dań charakterystycznych dla konkretnych części kraju. Gastronomia staje się wtedy nie tylko dodatkiem do wyjazdu, ale także sposobem na poznanie lokalnych

tradycji i historii regionu. We wschodniej, kontynentalnej części Chorwacji początek jesieni przynosi smaki mocno związane z rolniczym charakterem regionu i jego położeniem. Jednym z produktów nadających charakter kuchni Sławonii jest czerwona papryka zarówno słodka, jak i ostra. Do grona najbardziej rozpoznawalnych potraw należy fiš paprikaš. To pikantna zupa przygotowy-

wana z kilku gatunków ryb słodkowodnych, cebuli, pomidorów i mielonej papryki. Jednym z najbardziej rozpoznawalnych produktów wybrzeża są krewetki kvarnerskie, serwowane między innymi z grilla, w risotto czy przygotowywane w formie buzary – duszone w aromatycznym sosie z dodatkami oliwy, czosnku i pietruszki. Jesienią szczególne miejsce zajmują również kasztany z Lovranu, czyli słynne maruni; croatia.hr/pl

Kuchnia włoskich Alp

Livigno przez stulecia było odcięte od świata przez długie i srogie zimy. Brak możliwości uprawiania większości warzyw na tej wysokości sprawił, że sezonowość nie jest kulinarnym trendem, ale surowym prawem natury. Fenomen Livigno opiera się więc na produktach „kilometr zero” – koncepcji, która zakłada, że droga składników od lokalnego wytwórcy na talerz jest możliwie najkrótsza. Takie podejście gwarantuje absolutną świeżość, pełnię wartości odżywczych, a jednocześnie wspiera rozwój tutejszych rolników. Sercem tej filozofii jest Latteria di Livigno – nowoczesna spółdzielnia zrzeszająca lokalnych producentów, do której codziennie trafia mleko prosto z wysokogórskich hal. Skala jest imponująca: każdego roku powstają tu dziesiątki tysięcy kręgów sera, w tym flagowy, półtwardy ser Latteria o delikatnym, maślanym smaku. Te najwyższej jakości wyroby trafiają bezpośrednio na stoły okolicznych hoteli i restauracji, gwarantując autentyczność każdego śniadania czy kolacji.



Prawdziwe wasabi



Większość zielonej pasty serwowanej poza Japonią to zreżna mistyfikacja – mieszanka zwykłego chrzanu, gorczycy i barwnika. Prawdziwe wasabi (*Eutrema japonicum*) należy do najtrudniejszych w uprawie roślin świata. Wymaga specyficznych warunków: zacienionych górskich zboczy oraz czystej, chłodnej wody źródlanej płynącej po żwirowym podłożu. Kłujące rośnie nawet kilka lat.

Kluczowy jest jednak czas. Ostra, złożona nuta wasabi nie wynika z kapsaicyny jak w chili, lecz z lotnych izotiocyjanianów uwalnianych podczas mechanicznego rozrywania komórek. Tradycyjnie trze się je na tarce oroshigane pokrytej skórą rekinia, co daje aksamitną miazgę. Prawdziwy smak i aromat osiągają apogeum po zaledwie paru minutach od starcia, by po kwadransie bezpowrotnie ulotnić się w kontakcie z powietrzem.

Co ciekawe, w dawnej Japonii wasabi nie pełniło roli przyprawy kulinarnej, lecz naturalnego środka konserwującego.

Wykorzystywano silne właściwości antybakteryjne, by chronić surowe ryby przed zepsuciem.

Wystawa „Tilda Swinton – Ongoing”

To opowieść o blisko czterech dekadach twórczych przyjaźni, współpracy i dialogu artystycznego z najwybitniejszymi postaciami współczesnego kina i sztuki.



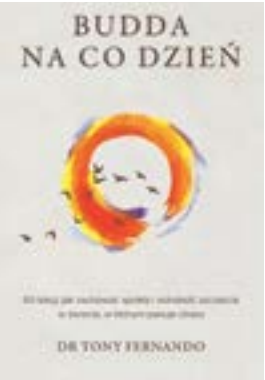
Na blisko 1000 mkw. surowej przestrzeni dawnej drukarni przy ul. Mińskiej 65 w Warszawie zobaczymy obiekty, instalacje i projekcje powstałe we współpracy z takimi mistrzami, jak Luca Guadagnino, Joanna Hogg, Derek Jarman, Jim Jarmusch, Olivier Saillard, Tim Walker czy Apichatpong Weerasethaku.

Nigdy nie chciałam tworzyć retrospektywy. Interesuje mnie proces, który wciąż trwa. „Ongoing” to próba ukazania twórczych relacji, z których rodzą się filmy i projekty. Cieszę się, że wystawa trafia do Polski – kraju o niezwyklej historii kina i twórczej odwagi – podkreśla Tilda Swinton.

Wystawa prezentuje artystkę, jakiej nie znamy. Dzięki archiwalnym zbiorom poznajemy początki jej kariery od bardzo prywatnej strony. Oglądamy sukienkę, którą miała na weneckiej premierze filmu Orlando w reżyserii Sally Potter w 1993 roku, ręcznie stworzony przez Tildę i Sally folder promocyjny, z którym szukały koproducentów w Cannes, czy kieszonkowe lusterko podarowane Tildzie przez Dereka Jarmana. W okres krystalizacji twórczego życia artystki wprowadza nas instalacja Flat 19 Joanny Hogg – multimedialna rekonstrukcja pierwszego „dorosłego” mieszkania Tildy w Londynie. Na zwiedzających czeka m.in. seans filmu „Ludzki głos” Pedro Almodóvara.

DOBRA LEKTURA

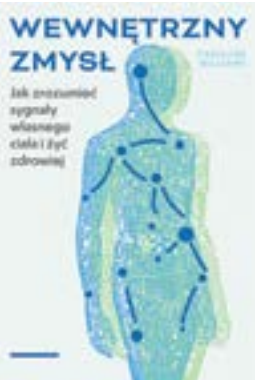
Sztuka dobrego życia
Łącząc starożytną mądrość z nowoczesnym stylem życia, książka stanowi idealną lekturę dla wszystkich, którzy chcą żyć spokojniej i bardziej świadomie. To przewodnik po sztuce dobrego życia – pełen inspiracji, refleksji i łatwych do wdrożenia rozwiązań. Autor przedstawia strategie pomagające radzić sobie ze stresem, rozwijać uważność i budować relacje; gwfoksal.pl



Król bez tronu
Drugorzędny Habsburg na nieistniejącym tronie po drugiej stronie globu, czyli opowieść o latyno-amerykańskich fantazjach i Europie u szczytu kolonialnych ambicji. Edward Shawcross – brytyjski historyk, w swych badaniach zajmuje się m.in. imperializmem francuskim w Ameryce łacińskiej i historią intelektualną Drugiego Cesarstwa Meksykańskiego; artrage.pl



Co nam mówi ciało
Interocepcja to zdolność odczuwania i rozpoznawania sygnałów płynących z wnętrza własnego ciała. To taki wewnętrzny zmysł, dzięki któremu wiemy, co dzieje się z naszym organizmem. Nie zawsze jednak potrafimy te sygnały odczytać. Książka Caroline Williams pokazuje, jak ta nasza zdolność wpływa na emocje, decyzje, stres, jedzenie i zdrowie psychiczne; gwfoksal.pl



Adolph Menzel – obok Albrechta Dürera, Caspara Davida Friedricha i Maxa Liebermanna – należy do grona najważniejszych artystów niemieckich. Jego twórczość wymyka się prostym klasyfikacjom. Jej rozwój przebiegał równoległe do przemian zachodzących w sztuce XIX wieku – od biedermeieru i romantyzmu po realizm i historyzm; mnw.art.pl

FOT. MATERIAŁY PRASOWE

HDRÈY

Anti-Gravity

Twoja skóra nie musi poddawać się grawitacji.

Zaawansowana pielęgnacja stworzona dla skóry, która traci jędrność, sprężystość i wyrazisty kontur.

WYGŁADZA • UJĘDRNIA • NAPINA

Kompleksowa rutyna Anti-Gravity wspiera regenerację skóry, intensywnie ją nawilża i pomaga przywrócić efekt bardziej napiętej, sprężystej i wypoczętej twarzy.

Pielęgnacja, która działa wbrew grawitacji.

hdrey.com

SKLEPY HDRÈY STACJONARNE:

Warszawa	HDRÈY Al. Jerozolimskie 44 (Widok Towers) HDRÈY Westfield Arkadia HDRÈY Westfield Mokotów HDRÈY Galeria Młociny HDRÈY Sadyba Best Mall HDRÈY G City Promenada HDRÈY G City Targówek HDRÈY Wola Park HDRÈY CH Janki HDRÈY Złote Tarasy (otwarcie 10/2026)
Wrocław	HDRÈY Galeria Dominikańska HDRÈY Magnolia Park



Łódź	HDRÈY Manufaktura HDRÈY Port Łódź
Poznań	HDRÈY Posnania HDRÈY Avenida
Kraków	HDRÈY Galeria Krakowska HDRÈY Bonarka
Gdańsk	HDRÈY Forum HDRÈY Galeria Baltycka
Gdynia	HDRÈY Riviera Gdynia
Rzeszów	HDRÈY Galeria Rzeszów

NOWY LUKSUS

Północ Europy daje poczucie absolutnej skali, niczym pierwotnej, czystej formie. Od wapiennych Geirangerfjordu, aż po samotne pozostaje niedoścignionym ładu

nieskażoną ciszę i krajobraz w jego najbardziej raf Gotlandii, przez szmaragdowe gardziele granity Lofotów – Skandynawia wzorem estetycznego natury.

SLOW & SILENT

W

spółczesny rynek podróży biznesowych klasy premium przechodzi właśnie najbardziej radykalną transformację od dekad. Przez lata synonimem prestiżowego wyjazdu integracyjnego dla kadry zarządzającej, spotkań strategicznych partnerów funduszy Private Equity czy elitarnych programów incentive były ociekające złotem wieżowce Zatoki Perskiej, prywatne jachty cumujące w marinach Lazurowego Wybrzeża lub pięciogwiazdkowe resorty na Karaibach. Ten model – oparty na intensywnej stymulacji zmysłów i sformalizowanym blichtrze – coraz częściej ustępuje miejsca nowemu trendowi.

Kadra zarządzająca najwyższego szczebla, na co dzień funkcjonująca w warunkach permanentnego przebudzowania, natłoku informacji oraz nieustannej presji decyzyjnej, poszukuje dziś dóbr, których nie da się kupić na standardowym rynku usług luksusowych: bezwzględnej ciszy, niczym niezakłóconej prywatności, przestrzeni do głębokiej pracy koncepcyjnej oraz autentycznego kontaktu z naturą.

Skandynawia – a szczególnie Szwecja, Norwegia i Finlandia – stała się dziś globalnym epicentrum tego zjawiska, tworząc segment określany w branży MICE (Meetings, Incentives, Conferences, Exhibitions) jako Slow & Silent Luxury.

KIEDY KRAJOBRAZ JEST LUKSUSEM

Wyjątkowość Skandynawii to przede wszystkim styl życia i filozofia zakorzeniona w przyrodzie. Allemansrätten – to powszechne prawo każdego człowieka do swobodnego korzystania z natury – biwakowania, wędrowek, zbierania runa leśnego niemal wszędzie, o ile zachowuje się szacunek do otoczenia. Allemansrätten zostało wpisane do konstytucji m.in. w Szwecji, Norwegii i Finlandii. Jego naczelną zasadą brzmi: „Nie przeszkadzać, nie niszczyć”. Współczesna kultura skandynawska opiera się na założeniu, że natura jest wspólnym dobrem. Wolność gwarantowana przez

Treehotel w wiosce Harads zrewolucjonizował podejście do integracji designu z leśnym biometem. Każdy z pokoi-domków zawieszonych jest na wysokości 4-6 metrów w koronach sosen

Allemansrätten funkcjonuje tak sprawnie tylko dlatego, że jest nierozdzielnie połączona z głęboko zakorzenioną w społeczeństwie odpowiedzialnością.

Filozofia Friluftsliv, tak powszechna w krajach skandynawskich, to życie na świeżym powietrzu bez względu na pogodę, w myśl zasady, że „nie ma złej pogody, są tylko złe ubrania”. Kontakt z naturą jest integralną częścią codziennego dobrostanu, a nie tylko weekendową atrakcją. Termin friluftsliv (dosłownie: „życie na świeżym powietrzu”) został spopularyzowany w latach 50. XIX wieku przez norweskiego dramaturga Henrika Ibsena. Dziś można go określić jako stan umysłu i kulturę potrzebę regularnego kontaktu z przyrodą. Do tego zachwycający krajobraz – proste, drewniane domki w kolorze fałunskiej czerwieni, minimalistyczny design oraz nowoczesna architektura wkomponowana w krajobraz. Skandynawia urzeka



Wyjazdy typu Silent Retreat stały się twardym narzędziem podnoszenia efektywności zarządczej.

poczuciem spokoju i autentyczności – uczy pokory wobec sił przyrody, oferując ucieczkę od zgiełku i pośpiechu współczesnego świata.

Treehotel (Harads, Szwecja)

Zlokalizowany w Laponii, około 100 kilometrów od koła podbiegunowego, Treehotel w wiosce Harads zrewolucjonizował podejście do integracji designu z leśnym biometem. Każdy z pokoi-domków zawieszonych w koronach sosen (na wysokości 4-6 metrów) został zaprojektowany przez innego czołowego architekta ze Skandynawii, w tym Tham & Videård Arkitekter oraz Snohetta. Mirrorcube (szescian o wymiarach 4x4x4 m pokryty specjalnym szkłem, w którym odbija się las i niebo) oraz The 7th Room (luksusowy apartament autorstwa Snohetta z centralnym patio z siatki rozpiętej wokół pnia sosny) stanowią technologiczne i inżynieryjne majstersztyki. Wnętrza wykonano z brzoźowej sklejki i lokalnego drewna sosnowego, stosując wyłącznie oświetlenie LED niskiej mocy oraz ekologiczne toalety. Obiekt dysponuje dedykowanym leśnym centrum konferencyjnym, zapewniając pełne bezpieczeństwo informacyjne dla spotkań executive level – w promieniu wielu kilometrów nie ma ryzyka obecności osób trzecich.

FOT. MATERIAŁY PRASOWE

Arctic Bath (Harads, Szwecja)

Unoszący się na wodach rzeki Lule – zimą uwięziony w grubym lodzie – Arctic Bath to projekt architekta Bertila Harströma. Kształt głównego budynku nawiązuje do historycznego splawu drewna – z zewnątrz tworzy go geometryczny chaos pni drzew. Serce obiektu stanowi otwarty basen z naturalną wodą rzeczną (o temperaturze bliskiej 0°C zimą), otoczony kompleksem saun i gabinetów hydroterapii. Pobyt w Arctic Bath wpłatany jest w agendy retreatów zarządczych jako narzędzie redukcji kortyzolu i stymulacji układu nerwowego metodami hydroterapii kontrastowej, opartej na tradycyjnym szwedzkim systemie kallbad.

Juvet Landscape Hotel (Valldal, Norwegia)

Położony na północno-zachodnim wybrzeżu Norwegii, wzdłuż szlaku turystycznego Valldal-Geiranger, Juvet jest prekursorem koncepcji hoteli krajobrazowych. Zaprojektowany przez renomowaną pracownię architektoniczną

EWOLUCJA POJĘCIA LUKSUSU

Skandynawski model Slow & Silent trwale zmienił oczekiwania najbardziej wymagających klientów biznesowych. Udowodnił, że najwyższą wartością w świecie gospodarki informacyjnej jest świadoma eliminacja

bodźców. Dla prezesów spółek giełdowych, partnerów zarządzających funduszy inwestycyjnych i liderów innowacji, luksus przestał być definiowany przez to, co widać na zewnątrz. Dziś luksus to święty spokój,

architektoniczna harmonia z naturą oraz przestrzeń do myślenia, która pozwala zyskać strategiczną przewagę w globalnym biznesie. Skandynawia wyznaczyła ten standard, a reszta świata próbuje go dogonić.

→



Ekspozycja na naturalne środowisko leśne i arktyczne obniża poziom ciśnienia, redukuje stężenie markerów stresowych i przywraca zdolność koncentracji.

→ Jensen & Skodvin Architects, kompleks składa się z indywidualnych modułów wzniesionych na stalowych palach, co zminimalizowało ingerencję w naturalne ukształtowanie terenu i system korzeniowy otaczającego lasu brzoźowo-sosnowego. Pokoje typu Landscape Room wyposażone są w pełnowymiarowe ściany ze szkła, zorientowane wyłącznie na rzekę Valldøla i surowe formy skalne. Żadne z okien nie wychodzi na inny moduł mieszkalny, co zapewnia stuprocentową prywatność. Obiekt, który zyskał międzynarodową sławę m.in. jako sceneria filmu Ex Machina oraz serialu Sukcesja (odcinki poświęcone negocjacjom technologicznym), oferuje przestrzeń The Barn (przekształcona tradycyjna stodoła) oraz strefę bath house z przeszkloną sauną zawieszoną nad potokiem, idealną do kameralnych sesji strategicznych dla grup do 15–20 osób.

PSYCHOLOGIA CISZY

Z perspektywy psychologii biznesu i neurobiologii zarządzania, wyjazdy typu Silent Retreat przestały być domeną wyłącznie niszowych ośrodków medytacyjnych. Stały się twardym narzędziem podnoszenia efektywności zarządczej. Topowi menedżerowie podejmują dziennie setki decyzji o ważnym znaczeniu kapitałowym. W warunkach miejskich nasze zmysły poddawane są zjawisku technostresu oraz ciągłej fragmentaryzacji uwagi. Tymczasem skandynawskie retreaty projektowane są w oparciu o zasady Attention Restoration Theory (ART). Badania wykazują, że ekspozycja na naturalne środowisko leśne i arktyczne obniża poziom ciśnienia tętniczego, redukuje stężenie markerów stresowych i przywraca zdolność koncentracji.

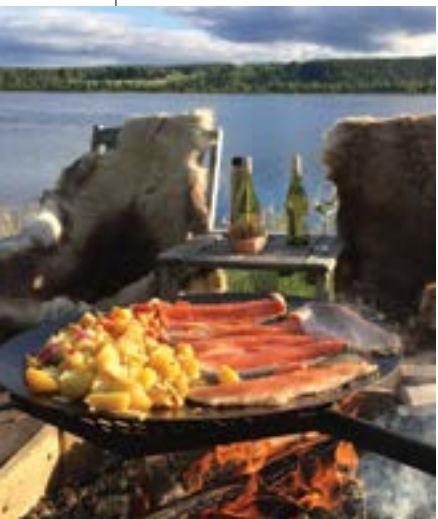


BEZPIECZEŃSTWO I POUFNOŚĆ

W dobie wyrafinowanego szpiegostwa gospodarczego, podsłuchów elektronicznych i inwigilacji cyfrowej, odosobnione obiekty na Północy Europy oferują fizyczne bezpieczeństwo, jakiego nie jest w stanie zapewnić żaden wielkomijski hotel biznesowy. Odległości między budynkami, brak postronnych gości (poprzez opcję pełnego wykupienia obiektu na wyłączność – tzw. exclusive buyout) oraz naturalne bariery geograficzne sprawiają, że to tam zapadają decyzje o fuzjach i przejęciach o wartości setek milionów euro.

OD STOŁU KONFERENCYJNEGO DO RUNA LEŚNEGO

Nieodłącznym elementem wyjazdów incentive najwyższej próby jest program kulinarny. Skandynawia, czerpiąc z dziedzictwa manifestu New Nordic Cuisine, odrzuciła importowane trufle i kawior na rzecz składników pozyskiwanych



w promieniu kilkunastu kilometrów od kuchennego stołu. Uczestnicy retreatów biorą udział w warsztatach prowadzonych przez lokalnych przewodników i szefów kuchni, zbierając arktyczne zioła, borówki brusznice, maliny moroszki czy grzyby. Dania przygotowywane są na żywym ogniu z wykorzystaniem drewna brzoźowego, wędzone dymem z igliwia świerkowego i konserwowane metodami fermentacji i suszenia. W menu dominują: dziki

łosoś arktyczny, comber z renifera, jeżowce z czystych wód północnych fiordów oraz mięso łosia. Wspólne przygotowywanie posiłków w plenerze z użyciem profesjonalnego sprzętu gastronomicznego nad brzegiem fiordu to prawdziwy katalizator relacji partnerskich i sposób na budowanie zaufania w zespołach.

ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ I WSKAŹNIKI ESG W PODRÓŻACH KORPO

Wzrost zainteresowania Skandynawią jako destynacją MICE nie jest przypadkiem w dobie zaostrożania uniijnych i globalnych regulacji dotyczących raportowania niefinansowego (w tym dyrektywy CSRD – Corporate Sustainability Reporting Directive). Globalne korporacje muszą weryfikować ślad węglowy swoich delegacji i wyjazdów integracyjnych. Większość luksusowych obiektów w Norwegii i Szwecji zasilana jest w 100 procentach

FOT. ISTOCKPHOTO.COM, MATERIAŁY PRASOWE



PRZYKŁAD TRZYDNIOWEGO RETREATU

1

DZIEŃ PIERWSZY

Reset sensoryczny i wejście w przestrzeń. Przylot prywatnym czarterem do portu regionalnego, np. Lulea/Kiruna. Transfer elektryczną flotą do kompleksu leśnego. Sesja otwierająca w leśnym pawilonie konferencyjnym. Kolacja degustacyjna New Nordic: 7 dań przygotowanych z lokalnych składników

2

DZIEŃ DRUGI

Deep Work i Naturoterapia. Poranny rytuał saunowy z kąpielą w lodowatej rzece. Blok strategiczny – warsztat planowania wieloletniego/fuzji. Lunch w terenie – przygotowanie dziczyzny na otwartym ogniu na leśnej polanie. Wyprawa na e-fatbik'ach lub skuterach śnieżnych w głąb rezerwatu przyrody. Nieformalne sesje fire-side chat przy palenisku.

3

DZIEŃ TRZECI

Synteza i regeneracja. Śniadanie oparte na produktach leśnych i ziołach adaptogennych. Sesja podsumowująca – zdefiniowanie KPI i planu wdrożeniowego. Transfer na lotnisko z przygotowanym ekologicznym cateringiem.

z energii hydroelektrycznej, geotermalnej lub wiatrowej. Standardem stają się systemy zamkniętego obiegu wody (greywater recycling) oraz certyfikaty takie jak Nordic Swan Ecolabel czy BREEAM Excellent. Transfery z lotnisk regionalnych (np. Luleå, Evenes czy Ålesund) realizowane są flotami elektrycznych SUV-ów i vanów (np. Volvo EX90, Porsche Taycan Cross Turismo), co pozwala utrzymać niski całkowity ślad węglowy ekspedycji. Co istotne, pieniądze z budżetów incentive trafiają bezpośrednio do lokalnych rzemieślników, przewodników wywodzących się z rdzennej ludności Samów oraz małych przetwórci żywności, co wpisuje się w filar społecznej odpowiedzialności biznesu.



UNIQUE
HOTEL KOŁOBRZEG
★★★★★

Luksusowe *apartamenty inwestycyjne* w Kołobrzegu



5-gwiazdkowy
standard



Strefa SPA
z sauną, łaźnią,
basenem, jacuzzi



Hotel tuż
przy plaży



Apartamenty
wykończone
pod klucz



Beach Bar
i restauracja

*Zainwestuj,
odpocznij,
zarabiaj!*

MODEL BIZNESOWY



70% zysku
dla inwestora



Bezobsługowa
inwestycja



14 dni pobytu
właścicielskiego



UNIQUEKOŁOBRZEG.PL

+48 22 26 45 276

MARVIPOL[®]
development

Explore

Miejsca, atrakcje, lifestyle

EXTRA DZIEŃ

Seul

Doba w stolicy Korei Południowej to zderzenie wielowiekowej tradycji ze sterylną nowoczesnością i gwarem ulicznych targowisk.

Rozpoczęcie dnia w centrum Seulu pozwala dotknąć trzech kluczowych aspektów dawnej Korei: majestatu władzy monarszej, harmonii z naturą oraz życia codziennego arystokracji.

PAŁAC GYEONGBOKGUNG

Zbudowany w 1395 roku Gyeongbokgung (Pałac Błogosławiony przez Niebiosy) to największy i najważniejszy z Pięciu Wielkich Pałaców Seulu. Jego monumentalna brama Gwanghwamun otwiera

się na rozległy kompleks dziedzińców z surowego kamienia, na czele z tronowym pawilonem Geunjeongjeon osadzonym na dwupoziomowej platformie. Wzrok przyciąga mistrzowska technika dekoracyjna dancheong – symfonia czerwieni, błękitu i zieleni pokrywająca drewniane stropy pod zawiniętymi dachami. Tuż za częścią oficjalną znajduje się Gyeonghoeru, dwupiętrowy pawilon bankietowy wzniesiony na 48 kamiennych kolumnach pośrodku sztucznego stawu z liliami.

PAŁAC CHANGDEOKGUNG I TAJEMNICZY OGRÓD (HUWON)

Wpisany na listę światowego dziedzictwa UNESCO Changdeokgung reprezentuje zupełnie inną filozofię przestrzenną. W przeciwieństwie do symetrycznego Gyeongbokgung, jego zabudowania zostały wkomponowane w naturalne ukształtowanie wzgórz u stóp szczytu Ungbong. Zaprojektowany z myślą o odpoczynku królów, mieści stawy w kształcie kwadratu (symbolizującego ziemię) z okrągłymi wyspami (symbolizującymi niebo), pawilony poetyckie oraz wiekowe drzewa miłorzębu i dębu.

WIOSKA HANOKÓW BUKCHON

Położona na wzgórzach pomiędzy dwoma pałacami wioska Bukchon to labirynt wąskich, brukowanych alejek otoczonych setkami tradycyjnych domów hanok. W epoce Joseon zamieszkiwali tu wysocy rangą urzędnicy i arystokraci (yangban). Domy te wyróżniają się drewnianą konstrukcją szkieletową, systemem ogrzewania podłogowego ondol, dachami z szarej dachówki giwa oraz gliniano-kamiennymi murami,



MMCA Seoul funkcjonuje w formule otwartego kampusu miejskiego (madang), gdzie przestrzeń wystawiennicze płynnie łączą się z ogólnodostępnymi dziedzińcami

zza których wyrastają karłowate sosny. Ze wzgórza Bukchon rozciąga się jeden z najbardziej charakterystycznych widoków Seulu: zakrzywione okapy zabytkowych dachów na pierwszym planie i geometryczna tafla wieżowców w tle.

SPOTKANIE ZE SZTUKĄ WSPÓŁCZESNĄ MMCA SEOUL

Naprzeciwko wschodniego muru pałacu Gyeongbokgung mieści się Narodowe Muzeum Sztuki Nowoczesnej i Współczesnej (MMCA Seoul).

Budynek powstał na terenie dawnego dowództwa wojskowego, łącząc odrestaurowaną architekturę z czerwoną

cegły z nowoczesnymi, minimalistycznymi bryłami z piaskowca i szkła.

Muzeum funkcjonuje w formule otwartego kampusu miejskiego (madang), gdzie przestrzeń wystawienicze płynnie łączą się z ogólnodostępnymi dziedzińcami. MMCA skupia się na prezentacji najważniejszych nurtów powojennej i współczesnej sztuki koreańskiej – od medytacyjnego malarstwa monochromatycznego Dansaekhwa, przez instalacje wideo pioniera sztuki nowych mediów Nam June Paika, aż po site-specific instalacje multimedialne w monumentalnej podziemnej galerii Seoul Box. Wizyta w tym miejscu pozwala zrozumieć, jak burzliwa historia modernizacji Półwyspu Koreańskiego wpłynęła na jego tożsamość wizualną. ♦

SEULSKI STREET FOOD

Najlepszym miejscem na poznanie koreańskiej kultury kulinarnej jest założony w 1905 roku targ Gwangjang. Pod setkami wiszących flag i jaskrawych neonów rzędy ław wokół otwartych stanowisk kucharskich każdego wieczoru wypełniają się mieszkańcami i turystami. Uliczna kuchnia Seulu to wyraziste smaki, kontrasty tekstur oraz głęboko zakorzeniona kultura wspólnego biesiadowania (anju). Wśród setek dań na szczególną uwagę zasługuje Bindaetteok, czyli grube placki ze świeżo mielonej na kamiennych żarnach fasoli mung, smażone na głębokim oleju na żeliwnych płytach. Wzbożone kiełkami fasoli, dymką i wieprzowiną, charakteryzują się niezwykle chrupiącą skórką i puszystym wnętrzem. Serwuje się je z sosem sojowym z marynowaną cebulą. Tteokbokki to z kolei sprężyste, cylindryczne kluski ryżowe duszone w gęstym, słodko-pikantnym sosie na bazie pasty paprykowej gochujang i płatków chili gochugaru, często podawane z ciastkami rybnymi eomuk.

TEKST:
MARZENA MRÓZ

FOT. JET DELA CRUZ/UNSPASH, JEANNE ROUILLARD/UNSPASH, MIKE SWIGUNSKI/UNSPASH, YEOJIN YUN/UNSPASH

SEKRETNE



STOLIKI

NAJDYSKRETNIEJSZE,
NAJLEPSZE BIZNESOWE
RESTAURACJE ŚWIATA

Poznaj najdyskretniejsze, najlepsze biznesowe restauracje świata. Oto przegląd wyselekcjonowanych miejsc w światowych stolicach biznesu (Nowy Jork, Londyn, Zurych, Tokio), które oferują prywatność, wyciszone alkow, dedykowane wejścia dla VIP-ów i menu zaprojektowane tak, by nie przeszkadzało w prowadzeniu strategicznych negocjacji.

Najważniejsze decyzje współczesnego biznesu rzadko zapadają w przeszklonych salach konferencyjnych korporacyjnych wieżowców. Gdy na szali są fuzje

opiewające na miliardy dolarów, przejęcia pakietów kontrolnych czy poufne negocjacje polityczno-gospodarcze, sceneria ulega zmianie. Kluczowym narzędziem staje się dyskretna restauracja – przestrzeń, w której architektura, obsługa oraz akustyka są podporządkowane jednemu tylko celowi – bezwzględnej ochronie tajemnicy i komfortowi negocjatorów.

W światowych stolicach finansowych powstał wąski, elitarny ekosystem lokali, o których istnieniu wiedzą jedynie nieliczni. To miejsca, które rezygnują

z gwiazdek Michelin i rozgłosu w mediach społecznościowych na rzecz absolutnej anonimowości. Oferują dedykowane wejścia dla VIP-ów, dźwiękoszczelne alkow, a nawet karty dań zaprojektowane tak, aby serwowanie posiłków nie przerywało wątku strategicznej rozmowy.

NOWY JORK
Dyskretna w cieniu Wall Street i Midtown. W metropolii, w której każdy metr kwadratowy jest na wagę złota, prawdziwym luksusem staje się

przestrzeń i prywatność. Nowojorska elita biznesowa od lat korzysta z miejsc, które łączą tradycję prywatnych klubów z najwyższym standardem gastronomicznym.

Jednym z najważniejszych punktów na mapie sekretnej dyplomacji Manhattanu pozostają prywatne sale w utytułowanych restauracjach Midtown, takich jak Le Bernardin. Podczas gdy główna sala tętni życiem, w głębi obiektu znajdują się dyskretne, wyciszone gabinety z osobnymi ciągami komunikacyjnymi. Pozwalają one liderom biznesu

FOT. ISTOCKPHOTO.COM

wejść do lokalu bezpośrednio z podziemnego garażu, omijając główny hol i wzrok osób postronnych.

Z kolei w sąsiedztwie Wall Street popularnością cieszą się kameralne lokale w stylu speakeasy, ukryte za niepozornymi elewacjami. Przykładem jest The Grill w Seagram Building, gdzie kultowe już „stoliki narożne” (corner booths) są tak rozmieszczone, by układ mebli oraz odpowiednio dobrane oświetlenie uniemożliwiały odczytanie ruchu warg z sąsiednich miejsc.

W takich miejscach jak Annabel's czy 5 Hertford Street obowiązuje bezwzględny zakaz fotogra-

LONDYN:
Tradycja prywatnych klubów w Mayfair i City. Stolica Wielkiej Brytanii opanowała sztukę dyskrecji do perfekcji, opierając się na wielowiekowej tradycji prywatnych klubów dla dżentelmenów (Private Members' Clubs). W dzielnicach Mayfair, Belgravia oraz w londyńskim City restauracje biznesowe funkcjonują według rygorystycznych zasad etykiety.

W takich miejscach jak Annabel's czy 5 Hertford Street obowiązuje bezwzględny zakaz fotogra-

fowania, korzystania z telefonów komórkowych, a nawet robienia notatek w ogólnodostępnych przestrzeniach. Dla potrzeb kluczowych rozmów rezerwowane są Private Dining Rooms (PDR) – kameralne salony, w których oświetlenie, temperatura i muzyka w tle są dostosowywane do indywidualnych życzeń gości.

Charakterystycznym elementem londyńskiej sceny jest restauracja Wiltons w St James's – działająca od 1742 roku. Słynie ona z tak zwanych alcoves (otwartych boksów z wysokimi, drewnianymi ściankami), które zapewniają doskonałą izolację wizualną i akustyczną przy zachowaniu klasycznego klimatu. To właśnie tutaj od pokoleń brytyjscy bankierzy i politycy przypieczętowują kluczowe transakcje.

ZURYCH
Szwajcarska prywatność nad jeziorem

Zurych – globalne centrum bankowości prywatnej i zarządzania majątkiem – wymaga od restauracji biznesowych standardów porównywalnych z procedurami bankowymi. W Szwajcarii bowiem dyskrecja nie jest dodatkowym atutem, lecz podstawowym wymogiem rynkowym. Restauracje zlokalizowane wokół Bahnhofstrasse oraz nad brzegiem Jeziora Zurskiego, takie jak legendarna Kronenhalle, od dziesięcioleci serwują dania w otoczeniu dzieł sztuki Picassa czy Chagalla, oferując jednocześnie warunki do prowadzenia poufnych rozmów. Kluczowe spotkania finansowe odbywają się również w obiektach takich jak The Dolder Grand, usytuowanym na wzgórzu z widokiem na miasto. Restauracja w Dolder Grand oferuje prywatne apartamenty gastronomiczne z dedykowaną obsługą, która przechodzi specjalne szkolenia z zakresu ochrony prywatności gości. Posiłki są serwowane w ściśle określonych

KAMERALNA ATMOSFERA
Po zaserwowaniu dań obsługa dyskretnie wycofuje się za drzwi lub zasłony, pozostawiając dostępny wyłącznie na sygnał wywołania.

Poufność i architektura ukierunkowana na ochronę prywatności sprawiają, że ekskluzywne restauracje w Nowym Jorku, Londynie, Zurychu i Tokio pozostają cichymi centrami dowodzenia światowej gospodarki. W tych miejscach doskonała kuchnia jest zaledwie tłem dla najważniejszych decyzji biznesowych naszych czasów.



SZTUKA SERWISU

Najlepsze restauracje biznesowe świata inwestują nie tylko w architekturę, ale przede wszystkim w kapitał ludzki. Zespół kelnerski i somalierki w takich miejscach przechodzi szkolenia przypominające treningi służb dyplomatycznych. Główne zasady dyskretnego serwisu obejmują:

LEKTURA MOWY CIAŁA
Kelner potrafi ocenić, czy w danym momencie trwa kluczowy wywód negocjacyjny, i wstrzymuje się z podaniem dania lub dolaniem wina do czasu, aż mówca skończy wątek.

PAMIĘĆ BEZNOTATKOWA
Kelnerzy przyjmują skomplikowane zamówienia bez używania notesów czy tabletek, aby nie stwarzać wrażenia rejestrowania jakichkolwiek informacji.

KAMERALNA ATMOSFERA
Po zaserwowaniu dań obsługa dyskretnie wycofuje się za drzwi lub zasłony, pozostawiając dostępny wyłącznie na sygnał wywołania.

Poufność i architektura ukierunkowana na ochronę prywatności sprawiają, że ekskluzywne restauracje w Nowym Jorku, Londynie, Zurychu i Tokio pozostają cichymi centrami dowodzenia światowej gospodarki. W tych miejscach doskonała kuchnia jest zaledwie tłem dla najważniejszych decyzji biznesowych naszych czasów.

przerwach w negocjacjach, tak aby kelnerzy nie zakłócali przebiegu strategicznych ustaleń.

TOKIO

Rytuał Ryokan i dyskrecja w dzielnicy Ginza

Na Dalekim Wschodzie pojęcie prywatności ma głęboki wymiar kulturowy. W Tokio mistrzostwo w organizacji dyskretnych spotkań biznesowych osiągnęły tradycyjne restauracje typu Ryotei – ekskluzywne lokale ukryte w dzielnicach Ginza, Akasaka czy Kagurazaka. Wejście do tradycyjnego Ryotei przypomina przekroczenie progu innego świata. Goście wchodzą przez wewnętrzne ogrody, a spotkania odbywają się w prywatnych tatami (zashiki), oddzielonych papierowymi ścianami shoji oraz przesuwными drzwiami. Mimo że konstrukcja ścian wydaje się lekka, architektura tych obiektów jest zaprojektowana tak, aby zapewnić pełną izolację akustyczną poprzez odpowiednie odległości między pawilonami.

W nowoczesnym wydaniu dyplomacja stolików w Tokio przeniosła się do autorskich restauracji omakase z zaledwie kilkoma miejscami przy barze, które można zarezerwować na wyłączność.



W restauracjach obsługujących transakcje najwyższego szczebla karta dań nie jest jedynie spisem potraw – to precyzyjnie zaprojektowane narzędzie wspierające przebieg rozmów.



GASTRONOMIA W SŁUŻBIE POUFNYCH NEGOCJACJI

W restauracjach obsługujących transakcje najwyższego szczebla karta dań nie jest jedynie spisem potraw – to precyzyjnie zaprojektowane narzędzie wspierające przebieg rozmów. Błąd w doborze potraw może zniweczyć wielomiesięczne przygotowania do fuzji czy przejęcia, wywołać niepotrzebną przerwę w wywodzie, odwrócić uwagę od kluczowych cyfr lub doprowadzić do niezręcznej sytuacji przy stole. Z tego po-

wodu szefowie kuchni w Nowym Jorku, Londynie, Zurychu czy Tokio tworzą dedykowane, wyspecjalizowane menu negocjacyjne (Executive Negotiation Menu).

Co pojawia się na stole, a co jest absolutnie zakazane.

THE BLACKLIST

◆ Skorupiaki i owoce morza w skorupkach: Homary, kraby czy całe krewetki wymagają użycia rąk, specjalnych sztućców i gene-



rują ryzyko pobrudzenia koszuli lub dokumentów.

◆ Długie makarony: Spaghetti czy tagliatelle niosą ryzyko pryskania sosem i wymagają skupienia uwagi na widelcu.

◆ Potrawy z kośćmi: Całe ryby z ości czy żeberka rozpraszają uwagę i wymuszają przerwanie wątku wypowiedzi.

THE EXECUTIVE STANDARD

◆ Aksamitne velouté i consommé: Czyste, wyraziste buliony serwowane w filiżankach, które można pić bez użycia łyżki podczas słuchania rozmówcy.

◆ Filety z soli, dzikiego turkota czy polędwica wołowa przygotowane metodą sous-vide – delikatne, miękkie, niewymagające wysiłku przy krojeniu.

◆ Warzywa korzenne i purée: Gładkie, wykwinne dodatki serwowane w formie dyskretnych quenelles.

Rytm serwowania a psychologia negocjacji

Jednym z najważniejszych elementów jest synchronizacja serwisu. W dyskretnych restauracjach biznesowych stosuje się

Błąd w doborze potraw może zniweczyć wielomiesięczne przygotowania do fuzji czy przejęcia, wywołać przerwę w wywodzie, odwrócić uwagę lub doprowadzić do niezręcznej sytuacji przy stole



Szefowie kuchni w Nowym Jorku, Londynie, Zurychu czy Tokio tworzą dedykowane, wyspecjalizowane menu negocjacyjne.

tak zwany Serwis Symetryczny. Dania dla wszystkich uczestników spotkania pojawiają się na stole dokładnie w tym samym ułamku sekundy, wnoszone przez odpowiednią liczbę kelnerów stojących za plecami gości.

◆ Faza otwarcia (Przystawki): Lekkie zimne dania (np. carpaccio z pstrąga, tatar z tuńczyka z awokado), serwowane w ciągu 10 minut od zajęcia miejsc. Pozwalają rozładować pierwsze napięcie i przejść do rozmów wstępnych.

◆ Faza kluczowa (Danie główne): Serwowane dokładnie w momencie, gdy negocjacje wkraczają w decydującą fazę. Posilek musi utrzymywać temperaturę i walory smakowe nawet wtedy, gdy gość zapomni o nim na 15 minut, pochłonięty argumentacją.

◆ Faza domknięcia (Deser i kawa): Lekkie sorbety cytrusowe, musy z gorzkiej czekolady lub małe praliny (petit fours) na jeden kęs. To czas, w którym podsumowuje się ustalenia, wznosi toast i podpisuje wstępne porozumienia. ◆



ROLA SOMELIERA

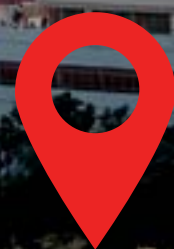
Wybór wina podczas spotkania wysokiej rangi wymaga od sommeliera ogromnego wyczucia. Wino nie może dominować ani powodować uczucia ciężkości.

W londyńskim City czy nowojorskim Midtown popularnością cieszą się dojrzałe roczniki z Bordeaux i Burgundii oraz szampany typu Blanc de Blancs. Dyskretny sommelier potrafi odczytać sygnał wzrokowy lidera i podać wino z najwyższej półki cenowej bez ostentacyjnego wymieniania jego nazwy i rocznika przy reszcie gości, zapobiegając poczuciu skrępowania u drugiej strony negocjacji.

POLSKIE LINIE LOTNICZE



NOWY KIERUNEK



Bangkok

Tajlandia na wyciągnięcie ręki

zarezerwuj teraz

lot.com



Odkryj

Bangkok z PLL LOT



Narodowy przewoźnik otwiera nowe połączenie do serca Tajlandii

Bez cienia wątpliwości można stwierdzić, że Bangkok to miasto, które spełni oczekiwania podróżnika. Ta tętniąca życiem metropolia jest obietnicą niezapomnianych doświadczeń. Tylko tu, w jednym miejscu, można zachwycić się wyjątkowymi obrazami stworzonymi przez florę i faunę, jak i majestatycznymi budowlami, które przetrwały tysiące lat. Co jeszcze do zaoferowania ma Bangkok?

ŚWIĄTYNIE, KTÓRE OPOWIADAJĄ NIESAMOWITE HISTORIE

Wat Saket, znana również jako Złota Góra, to jedno z ważniejszych miejsc duchowych, jakie można odwiedzić w stolicy Tajlandii. By dotrzeć na szczyt góry, na której umieszczona jest świątynia trzeba pokonać wiele schodów, jednak panoramiczny widok na całe miasto zdecydowanie jest tego wart. Podczas odbywającego się każdego roku festiwalu Loy Krathong, jednego z najbardziej uroczystych wydarzeń w Tajlandii, ta budowla staje się miejscem celebracji i duchowych uniesień. Warto zwiedzić ją od wewnątrz – posąg Buddy i główna sala modlitw – jak i na zewnątrz – gdzie okalają ją piękne ogrody, pozwalające odnaleźć chwilę spokoju.

Swoją majestatycznością i wyjątkowym klimatem nie odstaje również świątynia Wat Pho. To jeden z najstarszych tego typu ośrodków w Bangkoku, bardzo ważny nie tylko dla wyznawców buddyzmu, ale i turystów. Znany jest przede wszystkim ze swojej ogromnej – należącej do największych w całej Tajlandii, leżącej figury Buddy, która mierzy 46 metrów długości i jest pokryta złotą blachą. Oprócz tego wewnątrz świątyni działa jedna z najstarszych szkół masażu w kraju, gdzie można doświadczyć autentycznego tajskiego masażu.

TĘTNIĄCA ŻYCIEM METROPOLIA Z MISTYCZNYMI ŚLADAMI HISTORII

Nie ma wycieczki do Bangkoku bez odwiedzenia Wielkiego Pałacu Królewskiego. Ten ogromny kompleks, będący swoim symbolem bogatej kultury i historii Tajlandii, kryje w sobie niezliczone liczby świątyń, ogrodów, budynków i pałaców. Na szczególną uwagę zasługuje tu Wat Phra Kaew, Świątynia Szmaragdowego Buddy,

która jest uważana za najświętsze miejsce religijne w państwie. Składająca się ze złotych wież, kolorowych mozaik i onieśmielających posągów budowla, w swoim wnętrzu zaskakuje posągami Szmaragdowego Buddy, który wykonany został z jednego bloku nefrytu! Co ciekawe cały kompleks położony jest w samym sercu Bangkoku, co tylko dodaje mu wyjątkowości.

Bangkok ma do zaoferowania coś jeszcze – miejsca pulsujące niezwykłą energią i pobudzające do życia w pełni. Jednym z nich jest Khao San Road, czyli ulica słynąca z tego, że nigdy nie zasypia. Żywiotowa atmosfera panuje tu szczególnie wieczorami, gdy tutejszy streetfood kusi wyjątkowymi aromatami, a bary i restauracje zapraszają muzyką na żywo, wydobywającą się z lokali. Często spotkać tu można lokalnych sprzedawców, którzy do zaoferowania mają tradycyjne potrawy i napoje, czy też świeże owoce. W takich miejscach jak to, można naprawdę wsiąknąć w azjatycki klimat i poczuć go w pełni. ♦

ZAPLANUJ LOT

BANGKOK DOŁĄCZA DO SIATKI DALEKODYSTANSOWYCH POŁĄCZEŃ POLSKICH LINII LOTNICZYCH LOT. NARODOWY PRZEWOŹNIK URUCHOMI CAŁOROCZNĄ TRASĘ Z WARSZAWY DO STOLICY TAJLANDII JUŻ 7 PAŹDZIERNIKA 2026 ROKU.

FOT. MATERIAŁY PRASOWE

JAK ZAPLANOWAĆ DŁUGI LOT?

JAK MENEDŻEROWIE
POWINNI CHRONIĆ
CIAŁO I UMYSŁ
PODCZAS
DŁUGICH LOTÓW?

Czy wiesz już co to jest biohacking? Oto praktyczny przewodnik po skrajnej optymalizacji zdrowia w podróży. Od suplementacji adaptogenami, po używane już powszechnie sensory parametrów życiowych (smart rings) oraz okulary blokujące światło niebieskie, po protokoły nawodnienia, które niwelują skutki ciągłego przebywania w klimatyzowanej kabinie.

Podróże międzykontynentalne na stałe wpisały się w harmonogram pracy kadry zarządzającej i liderów biznesu. Trzeba jednak pamiętać, że wielogodzinny lot w zamkniętej, ciśnie-

FOT. PIERRE BLACHE/UNSPLASH



W trakcie 8-godzinnego lotu organizm potrafi stracić od 1,5 do nawet 2 litrów wody wyłącznie poprzez układ oddechowy i skórę



Korzystanie z całkowicie zaciemniających masek pozwala na utrzymanie fazy snu głębokiego nawet w intensywnie oświetlonym środowisku

jet lagu. Standardowe oświetlenie LED w kabinie oraz ekrany systemów rozrywki pokładowej emitują światło o długości fali wokół 450-480 nm. Stymuluje ono komórki zwojowe siatkówki, dając mózgowi sygnał do tłumienia melatoniny. Dlatego też doświadczeni podróżni stosują okulary z filtrem blokującym 100 procent światła niebieskiego i zielonego na 3-4 godziny przed planowanym snem na pokładzie.

Zastosowanie opasek na oczy z funkcją stopniowego rozświetlania (lub małych paneli do fototerapii) pozwala wywołać kontrolowany impuls świetlny po wybudzeniu. Sygnał ten natychmiast hamuje produkcję melatoniny i stymuluje wyrzut kortyzolu, informując organizm, że w strefie docelowej nastal poranek.

Korzystanie z całkowicie zaciemniających masek profilowanych 3D (które nie wywierają nacisku na gałki oczne) pozwala na utrzymanie fazy snu głębokiego nawet w intensywnie oświetlonym środowisku.

PROTOKÓŁ NAWODNIENIA I RÓWNOWAGA ELEKTROLITOWA

Picie samej wody źródłanej na pokładzie samolotu często okazuje się niewystarczające. Spożywanie dużych ilości wody nisko zmineralizowanej bez odpowiedniego poziomu elektrolitów prowadzi do jej szybkiego wydalania, nie wypłukując tkanek na poziomie komórkowym. Długotrwałe przebywanie w pozycji siedzącej sprzyja zastojom limfatycznym oraz

Wielogodzinna podróż lotnicza przestaje być czynnikiem obniżającym efektywność, a wręcz może stać się precyzyjnie zaprojektowanym procesem regeneracyjnym.

stopami. Stymulują one skurcze mięśni łydki, przenosząc krew w kierunku serca.

Użycie poduszek lędźwiowych dostosowujących się do kształtu kręgosłupa zapobiega splaszczeniu lordozy kręgosłupa i redukuje napięcie w odcinku szyjnym, co bezpośrednio przekłada się na mniejszy opór naczyniowy w drodze do mózgu.

MONITOROWANIE PARAMETRÓW ŻYCIOWYCH W CZASIE RZECZYWISTYM

Rozwój technologii sprawił, że możemy dziś precyzyjnie kontrolować parametry naszego organizmu. Inteligentne pierścienie (smart rings) oraz zegarki wyposażone w zaawansowane czujniki optyczne pozwalają na bieżąco analizować kluczowe wskaźniki:

Zmienność rytmu zatokowego (HRV – Heart Rate Variability): Spadek HRV w trakcie lotu wyraźnie sygnalizuje dominację układu współczulnego (stres). W odpowiedzi podróżni może wdrożyć techniki oddechowe (np. oddech metodą 4-7-8), aby pobudzić nerw błędny i przywrócić równowagę biologiczną.

Pulsoksymetria (SpO2): Śledzenie poziomu nasycenia krwi tlenem pozwala ocenić adaptację do ciśnienia kabinowego i podjąć decyzję o głębokich ćwiczeniach oddechowych.

Temperatura: Zmiany temperatury ciała wskazują na optymalne okna do zasypiania i wybudzania, co pozwala zsynchronizować odpoczynek na pokładzie z docelowym czasem lokalnym.



Rozwój technologii sprawił, że możemy dziś precyzyjnie kontrolować parametry naszego organizmu



zmniejsza przepływ krwi w kończynach dolnych. Efektem są nie tylko obrzęki kostek, ale również powoli narastające zmęczenie obwodowego układu nerwowego.

Stosowanie skarpet lub podkolanówek o stopniowanym ucisku (I klasa kompresji, 15-21 mmHg) to absolutny standard. Zwiększają one liniową prędkość przepływu krwi żyłnej, zapobiegając mikro-obrzękom i uczuciu ciężkich nóg po wylądowaniu.

Pomocne będą również proste ćwiczenia izometryczne wykonywane w fotelu – takie jak naprężenie wspięcia na palce i pięty, napięcia pośladków oraz delikatne krążenia

CYFROWA DETOKSYKACJA I REGENERACJA UMYŚŁU

Klimat kabiny lotniczej, połączony z brakiem stałego dostępu do bieżących spraw biurowych (lub przy świadomym wyłączeniu Wi-Fi), stwarza unikalną okazję do głębokiej regeneracji układu nerwowego.

Aktywna redukcja hałasu (ANC): Ciągły szum silników generuje hałas na poziomie 7-85 dB. Tego typu tło dźwiękowe działa na układ nerwowy, nieustannie go stymulując. Słuchawki z zaawansowaną redukcją szumów obniżają ten poziom o 20-30 dB, co wpływa na lepsze samopoczucie.

Dźwięki binarne i dudnienia różnicowe (Binaural Beats): Słuchanie nagrań o częstotliwościach stymulujących fale mózgowe alfa (8-12 Hz, stan relaksacji) lub theta (4-8 Hz, głęboki odpoczynek) ułatwia wejście w stan regeneracji bez konieczności zapadania w twardy sen.

Trening oddechowy po wylądowaniu: Pierwsze 15 minut po opuszczeniu pokładu to kluczowy czas na dotlenienie tkanek. Wykonanie kilku serii głębokich wdechów przeponowych na świeżym powietrzu przyspiesza usuwanie dwutlenku węgla i poprawia ukrwienie mózgu.

Dzięki systemowemu podejściu do własnej fizjologii, wielogodzinna podróż lotnicza przestaje być czynnikiem obniżającym efektywność, a wręcz może stać się precyzyjnie zaprojektowanym procesem regeneracyjnym. ♦

W rytmie nowych technologii

Oto nasze techno hity. Wybraliśmy je spośród wielu propozycji, które pojawiły się na rynku tej jesieni. Przydadzą się w każdej podróży.



Mobilny głośnik Bluetooth MagBuddy

Cena: 69,90 zł; www.hama.pl

Hama zaprezentowała wyjątkowo mobilny głośnik Bluetooth MagBuddy o mocy 5 W, który może też służyć za stojak na smartfon! Najnowszy głośnik jest wyjątkowo kompaktowy i przenośny, ma efektowny magnetyczny pierścień z iluminacją LED i oferuje 5 W mocy. Jego powierzchnia jest pokryta przyjemnym w dotyku szarym siateczkowym, chropowatym materiałem. Z jednej strony obok włącznika producent umieścił gumową zaślepkę, zakrywającą port USB-C do ładowania. Łatwo złapać głośnik w dłoń i zabrać ze sobą, co ułatwia przytroczony pasek, którego można użyć też do zawieszenia na szyi lub gałęzi w plenerze. Sprzęt ten umożliwia sparowanie z drugim egzemplarzem i podwojenie mocy, a może grać na jednym ładowaniu baterii nieprzerwanie przez sześć godzin.



Sluchawki Baseus Inspire XH1

Cena: 549 zł; www.pl.baseus.com

Łączą redukcję hałasu z wysokim komfortem użytkowania. Model wyposażono w adaptacyjny system ANC o skuteczności sięgającej do -48 dB, który pomaga ograniczyć odgłosy otoczenia podczas lotów czy podróży pociągiem. Za jakość rozmów odpowiada system pięciu mikrofonów wspieranych algorytmami AI, poprawiający czytelność głosu nawet w hałaśliwym otoczeniu. Na uwagę zasługuje również brzmienie opracowane z wykorzystaniem technologii Sound by Bose, obsługa kodeka LDAC, certyfikat Hi-Res Audio oraz Dolby Audio, dzięki którym słuchawki sprawdzą się zarówno podczas rozmów, jak i wieczornego relaksu przy muzyce lub filmach. To propozycja dla podróżników, którzy cenią komfort, dobrą jakość dźwięku i skuteczne odcięcie od hałasu. Wyróżnia je długi czas pracy baterii. Idealne podczas dalekich lotów.



Powerbank LINQ powered by Xtorm

Cena: 279 zł; kconsult.pl

Magnetyczny powerbank to doskonałe rozwiązanie dla użytkowników smartfonów Apple oraz urządzeń z Androidem obsługujących bezprzewodowe ładowanie Qi – wystarczy przytknąć go do „pleców” telefonu, by szybko, wygodnie i bezprzewodowo podładować jego baterię. To konkretne urządzenie ma dwa kluczowe atuty, wynikające z zastosowania w nim nowoczesnych ogniw typu semi-solid state: jest znacznie mniejsze i cieńsze niż większość konkurencyjnych urządzeń (model 5,000 mAh ma zaledwie 8,4 mm grubości!), a na dodatek jest znacznie bezpieczniejsze w użytkowaniu – dzięki ograniczeniu ryzyka zapłonu w przypadku uszkodzenia ogniw. Szybkie ładowanie 25W pozwala naładować iPhone’a do blisko 60 procent w 30 minut.



FOT. MATERIAŁY PRASOWE



Xtorm TSA Lock Tag

Cena: 129 zł; kconsult.pl

Dwa przydatne gadżety podróżne w jednym. Xtorm TSA Lock Tag to połączenie klasycznej bagażowej kłódki (zgodnej ze standardem TSA) z nowoczesnym lokalizatorem. Urządzenie bez problemu współpracuje zarówno ze smartfonami z systemem Apple iOS, jak i Google Android. Wystarczy sparować je z telefonem, by później móc bez problemu odnaleźć je z poziomu odpowiedniej aplikacji. Wyszukiwanie działa zarówno lokalnie (np. gdy szukamy plecaka w pokoju hotelowym), jak i zdalnie – pozycja lokalizatora zostanie wtedy wyświetlona na mapie. Wbudowany akumulator wystarcza na 5 miesięcy pracy (można go łatwo podładować przez port USB). Oczywiście, Xtorm TSA Lock Tag jednocześnie jest w pełni funkcjonalną kłódką bagażową z sztywnym zamkiem.



Nowa kolekcja Thule Enroute

Cena: od 449 zł.; www.thule.com

Specjaliści od stylowego bagażu z Thule właśnie odświeżyli swoją popularną serię toreb Thule Enroute. Wśród nowości znajdziemy plecaki miejskie i podróżne w nowych kolorach, a także serię klasycznych toreb podróżnych – wśród nich są zarówno walizki na kółkach ze sztywnym tyłem (do wyboru będą dwa modele bagażu podręcznego i duża torba na bagaż rejestrowany), jak i torby na ramię typu duffle, o pojemności 40 lub 60l. Wszystkie modele są wyposażone w liczne kieszenie i funkcje ułatwiające uporządkowanie zawartości (przegrody, paski kompresyjne, a w niektórych modelach również zintegrowane torby na pranie). W dwóch największych torbach znajdziemy również zamki zgodne ze standardem TSA. Cała kolekcja wykonana jest z materiałów opatrzonej certyfikatem zrównoważonego rozwoju bluesign®.



Oradea – położona za-
ledwie kilkanaście ki-
lometrów od granicy
z Węgrami, w krainie
Crişana – przez lata
pozostawała w cieniu
Sybina, Klużu czy Braszowa. Dziś przeży-
wa swój bezapelacyjny renesans. Z pie-
czołowicie odrestaurowanymi kwartala-
mi kamienic, malowniczo meandrującą
przez serce starówki rzeką Crişul Repede
oraz tętniącymi życiem bulwarami, mia-
sto śmiało pretenduje do miana jednej
z najbardziej intrygujących destynacji
na środkowoeuropejski city break. W ten
dynamiczny, a zarazem pełen architek-
tonicznej elegancji pejzaż idealnie wpi-
suje się nowo otwarty Mercure Oradea
– obiekt, który pozwala doświadczyć
miejskiej tkanki wszystkimi zmysłami.

SECESYJNA STOLICA NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI

Oradea, jako jedyne miasto w kraju
należy do prestiżowej sieci Réseau Art
Nouveau Network, dzieląc ten tytuł z taki-
mi metropoliami jak Wiedeń, Budapeszt,
Bruksela czy Barcelona. Przechadzając się
po Piątą Unirii trudno nie ulec zachwyto-
wi nad pałacem Czarnego Orła (Palatul
Vulturul Negru) z jego spektakularną, za-
daszoną szklanym witrażem pasażem.
Falujące linie fasad, motywy roślinne,
kute balustrady i pastelowe tynki świeżo
odnowionych rezydencji tworzą unikalną
scenografię dla kawiarnianego życia.

Jednak Oradea to nie tylko architek-
toniczne muzeum pod gołym niebem.
To również potężna, zrewitalizowana
twierdza na planie pięcioramienną
gwiazdy, w której murach mieszczą
się dziś galerie sztuki, rzemieślnicze
warsztaty oraz klimatyczne winiarnie.
W tę wielokulturową mozaikę – łączącą
wpływy rumuńskie, węgierskie, żydow-
skie i austro-węgierskie – wkracza nowa
propozycja od Accor. Mercure Oradea to
kolejny, już 26. obiekt grupy w Rumunii,
będący owocem współpracy ze spółką
Grand Hotel West oraz operatorem Spark
Hospitality.

LOKALNA TOŻSAMOŚĆ W NOWOCZESNYM WYDANIU

Filozofia marki Mercure, oparta na
koncepcji Discover Local, w oradejskim
hotelu wybrzmiewa z wyjątkową sub-
telnością. Projektanci wewnątrz zrecznie



HOTEL W RYTMIE MIASTA

WYSTARCZYĄ NIECAŁE
DWIE GODZINY
BEZPOŚREDNIEGO LOTU
Z WARSZAWY, BY
ZNALEŹĆ SIĘ W MIEJSCU,
KTÓRE WYMYKA SIĘ
WSZELKIM UTARTYM
SCHEMATOM O RUMUNII.

uniknęli dosłowności czy muzealnej
powagi, stawiając na współczesny
komfort z motywami zaczerpniętymi
z secesyjnej tradycji oraz natury regio-
nu Crişana. To miejsce idealne na city
break, w którym można prawdziwie
wypocząć. Dobrze się tu będą czuli
zarówno odwiedzający Rumunię biz-
nesmeni, jak i rodziny z dziećmi czy
pary chcące spędzić weekend w no-
wym, inspirującym miejscu.

Hotel oferuje 90 pięknie zaaranżo-
wanych pokoi i apartamentów, w tym
w kategoriach Classic oraz Privilege.
Dominują w nich stonowane barwy zie-
mi, ocieplone szlachetnym drewnem,
organicznymi tkaninami oraz akcenta-
mi nawiązującymi do geometrycznych
i roślinnych detali lokalnych kamie-
nic. Prawdziwym klejnotem w koro-
nie obiektu są narożne apartamenty
z przestronnymi, prywatnymi tarasami,
na których zainstalowano wanny z hy-
dromasażem na świeżym powietrzu.
Trudno wyobrazić sobie przyjemniejsze
zwiększenie intensywnego dnia niż ką-
piel w bąbelkach z panoramą dachów
zabytkowej Oradei w tle.

Za ponadczasową estetyką podąża
technologia, skrojona pod potrzeby
współczesnego gościa: błyskawicz-
ne łącze Wi-Fi, systemy Chromecast
do bezprzewodowego przesyłania
multimediów, intuicyjne sterowanie
oświetleniem i klimatyzacją oraz ergo-

Projektanci wewnątrz zrecznie uniknęli dosłowności
czy muzealnej powagi, stawiając na współczesny
komfort z motywami zaczerpniętymi z secesyjnej
tradycji oraz natury regionu Crişana



FOT. MATERIAŁY PRASOWE

MERCURE ORADEA – FAKTY I LICZBY

Nowo otwarty Mercure Oradea to 4-gwiazdko-
wy obiekt łączący secesyjne dziedzictwo miasta
z nowoczesnym komfortem. Oferuje 90 eleganckich
pokoi i apartamentów (w tym z prywatnymi tarasami
i jacuzzi), 4 sale konferencyjne z dostępem do światła
dziennego, strefę StratumSPA oraz parking ze stacjami
ładowania pojazdów elektrycznych. Trzy koncepty
kulinarne firmuje Certified Master Chef Henrik Sebok:
restaurację Rei, Rei Café oraz kameralną winiarnię
CobaIt. To 26. hotel sieci Accor w Rumunii, zarządzany
przez Spark Hospitality dla Grand Hotel West.



onomiczne strefy do pracy. Podziemny
i naziemny parking wyposażono w sta-
cje ładowania samochodów elektrycz-
nych, a rozbudowane zaplecze even-
towe – cztery doskonale doświetlone
światłem dziennym sale konferencyjne
– czyni z hotelu naturalny punkt odnie-
sienia dla regionalnego biznesu.

KULINARNA PODRÓŻ POD OKIEM MISTRZA

Współczesny hotel to nie tylko wygod-
ne łóżko, ale przede wszystkim prze-
strzeń spotkań i doświadczeń, w której
bardzo ważna jest kuchnia. W Mercure



Filozofia marki Mercure, oparta na koncepcji Discover Local, w oradejskim hotelu wybrzmiewa z wyjątkową subtelnością.

Oradea poprzeczkę zawieszono wyjątkowo wysoko. Pieczę nad całością oferty gastronomicznej powierzono Henrikowi Sebokowi – uznanemu na arenie międzynarodowej Chefowi, którego kunszt i autorski sznyt nadają temu miejscu magnetyczny charakter.

Kulinarną ośią obiektu jest restauracja Rei. Sebok wraz z zespołem reinterpretuje tu tradycyjne smaki regionu Crișana i Siedmiogrodu, czerpiąc garściami z bogactwa lokalnych targów, małych manufaktur i sezonowości. To bezpretensjonalny fine dining, w którym prostota produktu łączy się z wyrafinowaną techniką kulinarną. Na podstawie lokalnych składników, Chef wyczarowuje prawdziwe przysmaki łącząc tradycyjne receptury z nowoczesnym twistem.

W ciągu dnia hotelowe życie skupia się w Rei Café – jasnej, wypelnionej zapachem świeżo mielonych ziaren przestrzeni o formule miejskiego bistrot. Można tu wpaść na niespieszne śniadanie, rzemieślnicze wypieki, autorskie lunche czy lekki podwieczorek. Zupełnie inny, intymny nastrój panuje w winiarni Cobalt. W tym kameralnym, zacisznym sanktuarium króluje starannie wyse-

lekcjonowana karta win – od wybitnych etykiet ze słynnego, pobliskiego regionu winiarskiego Diosig i wzgórz Pădurea Neagră, po cenione roczniki z całego świata. Cobalt to idealna sceneria na dyskretne spotkanie biznesowe czy wieczorną rozmowę z dala od zgiełku.

W RYTMIE TERMALNYCH TRADYCJI

Nie sposób pisać o Oradei, pomijając jej wielowiekowe dziedzictwo wód termalnych. Zaledwie kilka kilometrów od centrum rozciągają się słynne uzdrowiska Băile Felix i Băile 1 Mai, od stuleci słynące z leczniczych źródeł geotermalnych. Mercure przenosi tę tradycję do miejskiego wnętrza za sprawą strefy StratumSPA.

To kompleks stworzony z myślą o harmonijnej odnowie: od krytego, podgrzewanego basenu z kąpielą z wodą, przez sauny suchą i parową z orzeźwiającymi prysznicami sensorycznymi, aż po strefę cardio i gabinety holistycznych rytuałów pielęgnacyjnych. Połączenie wielkomiejskiego szyku z kulturą wellness sprawia, że pobyt w Oradei zyskuje głęboki, regeneracyjny wymiar. ♦

KONTAKT
Mercure Oradea
Calea Aradului 20A,
410223 Oradea,
Bihor, Rumunia
+40 359 409 900
all.accor.com



StratumSPA - MIEJSKA OAZA REGENERACJI

Tradycja wód geotermalnych i regeneracji od wieków stanowi nieodłączny element tożsamości Oradei. Położona w bezpośrednim sąsiedztwie słynnych uzdrowisk Băile Felix i Băile 1 Mai metropolia naturalnie czerpie z bogactwa kultury wellness. Hotel Mercure Oradea przenosi te wielowiekowe doświadczenia w realia nowoczesnego, wielkomiejskiego stylu życia, oddając do dyspozycji gości autorską strefę StratumSPA – luksusową przestrzeń zaprojektowaną jako azyl wyciszenia i głębokiej odnowy biologicznej.

Sercem kompleksu jest przeszklony, kryty basen z podgrzewaną wodą, uzupełniony o system wanień z hydromasażem, w których kąpiel masaż wodny przynosi natychmiastową ulgę zmęczonym mięśniom po dniu spędzonym na zwiedzaniu secesyjnych traktów lub intensywnych spotkaniach biznesowych. W strefie termalnej goście odnajdą fińską saunę suchą oraz łaźnię parową, których dobroczynne działanie na układ krążenia i drogi oddechowe uzupełniają innowacyjne prysznice sensoryczne – łączące zmienne natężenie strumienia, temperaturę wody oraz terapię światłem i zapachem.

Dla osób dbających o kondycję przygotowano w pełni wyposażone centrum fitness ze sprzętem do treningu siłowego i cardio. Dopełnieniem oferty są gabinety zabiegowe, w których wykwalifikowani terapeuci wykonują autorskie masaże relaksacyjne, głębokie zabiegi rozluźniające oraz spersonalizowane rytuały pielęgnacyjne twarzy i ciała bazujące na naturalnych, najwyższej klasy kosmetykach. StratumSPA w Mercure Oradea to harmonijne połączenie tradycji, intymności i współczesnego podejścia do zdrowia.

FOT. MATERIAŁY PRASOWE

APARTAMENTY
NOWY MARYSIN VII

APM
DEVELOPMENT



GOTOWE MIESZKANIA DO ODBIORU

☎ 693 90 90 60

✉ sprzedaz@apm-development.pl

NAJWIĘKSZA
PODWODNA
RESTAURACJA
NA MALEDIWACH

ONLY BLU



Only BLU to wspólny projekt dwóch połączonych ze sobą wysp-resortów sieci Atmosphere Core: OBLU SELECT Lobigili oraz OBLU XPERIENCE Ailafushi. Otwarta w 2022 roku, zyskała status największej podwodnej restauracji na Malediwach.

BŁĘKIT BEZ GRANIC

Malediwy od dekad karmią naszą wyobraźnię pocztówkowymi kadrami: domki na palach, biały piasek i turkus, który zdaje się nie mieć końca. Z reguły patrzymy na ocean z góry, brodząc w ciepłej, płytkiej wodzie lub sącząc drinka na tarasie. Na atolu Północne Malé ten porządek został jednak odwrócony. Wystarczy pokonać drewniany pomost łączący dwa siostrzane kurorty i zejść spiralnymi schodami pod powierzchnię Oceanu Indyjskiego, by znaleźć się w Only BLU – miejscu, gdzie to człowiek trafia za szybę, a morski ekosystem staje się jedynym i wszechobecnym tłem dla kolacji.

Wyobraź sobie konstrukcję o wadze setek ton, która zanim stała się luksusową przestrzenią kulinarną, musiała przebyć precyzyjną i skomplikowaną drogę inżynierską.

Jej serce bije dokładnie 6,8 metra pod powierzchnią wody. Stalowy kolos o podkowistym kształcie powstał na lądzie, a następnie został przetransportowany drogą morską i z chirurgiczną precyzją osadzony na dnie laguny, z dala od naturalnych, wrażliwych skupisk koralowców. Przestrzeń zaprojektowano w formie lukowatej tuby z panoramicznymi oknami wykonanymi ze specjalnego szkła akrylowego. Konstrukcja wytrzymuje olbrzymie ciśnienie wody, dając jednocześnie gościom złudzenie, że między ich stolikiem a oceanem nie ma absolutnie żadnej bariery.

Wnętrze pomieści niemal 50 gości, co w świecie tego typu ekskluzywnych obiektów jest wynikiem rekordowym. Jednak to nie liczby decydują o magii tego miejsca, lecz przemyślana choreografia przestrzeni: wszystkie stoliki ustawiono wzdłuż panoramicznych przeszklei, gwarantując każdemu bezpośredni widok w toń oceanu.

Wizyta w Only BLU zaczyna się na pomoście łączącym Lobigili i Ailafushi. Stamtąd wchodzimy do drewnianego pawilonu recepcyjnego, w którym obsługa proponuje gościom powitalny drink i wprowadza w podwodny rytuał.

W Only BLU morski ekosystem staje się jedynym i wszechobecnym tłem dla kolacji

Z każdym krokiem w dół światło dzienne ustępuje miejsca hipnotyzującemu błękitowi. Znikają dźwięki wiatru i szum fal uderzających o brzegu, a zamiast nich pojawia się specyficzne, kojące wytłumienie, które zna każdy fan snorklingu.

Gdy stopnie się kończą, stajemy w długim, zakrzywionym korytarzu. Wnętrze jest minimalistyczne i eleganckie: mię-

kie wykładziny, organiczne formy mebli, ciepłe, punktowe oświetlenie skierowane na stoły, które nie tworzy refleksów na szybach. Wszystko podporządkowano temu, co dzieje się za oknem. W ciągu dnia do wnętrza wpada naturalne światło słoneczne, załamane przez tafłę wody. Po zmroku restauracja włącza dyskretne reflektory zewnętrzne, które oświetlają lagunę i przyciągają nocne stwory.

SPEKTAKL ZA SZYBĄ

To, co wyróżnia Only BLU na tle tradycyjnych akwariów, to brak jakiegokolwiek reżyserii. Tutaj nic nie dzieje się na zawołanie trenera czy według harmonogramu karmienia. Jesteśmy gośćmi w naturalnym środowisku dzikich zwierząt.

Podczas gdy obsługa podaje aperitif, zaledwie kilkadziesiąt centymetrów od mojej dłoni opierającej się o akryl przemyka ławica jaskrawożółtych lucjanów. Chwilę później, tuż nad piaskiem, majestatycznie przepływa płaszka o marmurkowym wzorze, wzbijając za sobą delikatną chmurkę osadu. Wokół okien kręcą się ciekawskie ryby motyle, papugoryby z charakterystycznym zgrzytaniem skubiące głowy z obramowań konstrukcji, a od czasu do czasu w półmroku majaczy smukła, pewna siebie sylwetka rekina rafowego.

Co ciekawe, sama struktura restauracji w ciągu kilku lat od zatopienia stała się sztuczną rafą. Metalowy kadłub i fundamenty obrosły koloniami gąbek i miękkich koralowców, tworząc bezpieczną przystań dla drobnych skorupiaków i narybku. Siedząc przy kolacji, obserwujemy nie tylko pływające ryby, ale cały mikrokosmos: symbiotyczne relacje babkowatych z krewetkami czy mureny wystawiające głowy ze szczelin konstrukcyjnych.

Ale nawet najbardziej spektakularny widok nie obroniłby się bez kuchni na równie wysokim poziomie. Koncepcja gastronomiczna Only BLU opiera się na wielodaniowym menu degustacyjnym, które goście komponują jeszcze przed

zejściem pod wodę, wybierając profil smakowy: mięsny, oparty na owocach morza, wegetariański lub wegański.

Szefowie kuchni stawiają na precyzję i nowoczesne techniki. Zarówno potrawy, jak i zastawa nawiązują formą i kolorystyką do otaczającego krajobrazu. Karta natomiast bazuje na świeżych rybach głębinowych, owocach morza oraz najwyższej jakości wołowinie wagyu, zgrabnie łącząc francuski sznyt z azjatyckimi akcentami.

Kolację otwiera selekcja wyrafinowanych amuse-bouche, takich jak tatar z tuńczyka z kawiozem i emulsją z trawy cytrynowej. W menu z owocami morza „gwiazdą” jest grillowany homar z aksamitnym purée z pasternaku i niezwykle

smaczny tęczowiec, z kolei w wariantcie mięsnym dominuje idealnie kruchy comber jagnięcy z sosem na bazie palonego masła i trufla. Nawet sekcja wegańska, często traktowana w takich miejscach po macoszemu, zaskakuje teksturami: pieczone korzenie, kremowe risotto z grzybami leśnymi i wędzone pianki tworzą pełne, wyrafinowane kompozycje.

Dopełnieniem całości jest starannie skomponowana karta win. Sommeliery dbają o to, by mineralne białe wina chablis czy rześkie nowozelandzkie sauvignon blanc przecinały bogactwo morskich smaków, a cięższe czerwienie dotrzymywały kroku wyrazistym daniom głównym. ◆

KONTAKT

OBLU SELECT Lobigili/Ailafushi, Himmafushi, Malediwy
coloursofoblu.com/
oblu-select-lobigili/dining/only-blu



Konferencje, spotkania biznesowe
i wyjazdy integracyjne nad Bałtykiem

POZA BIUREM – BLIŻEJ ZESPOŁU

Zaledwie 45 kilometrów od centrum Gdańska, pośród sosnowego lasu i kilkanaście minut spacerem od plaży, znajduje się miejsce, w którym biznes może zmienić tempo. Bursztynowe Resort & SPA w Steganie łączy profesjonalne zaplecze konferencyjne z komfortowymi apartamentami, autorską gastronomią oraz rozbudowaną strefą SPA & Wellness.

To przestrzeń zarówno na kameralne spotkanie zarządu, jak i większą

konferencję, szkolenie czy kilkudniowy wyjazd integracyjny.

PRZESTRZEŃ, KTÓRA DOPASOWUJE SIĘ DO WYDARZENIA

Centralnym punktem biznesowej części resortu jest nowoczesna sala konferencyjna Elektrum. Jej największym atutem

jest elastyczność – może funkcjonować jako jedna przestronna sala albo zostać podzielona na dwie niezależne części: Solis i Lumen.

Dzięki temu wydarzenie może rozpocząć się wspólną sesją dla wszystkich uczestników, a następnie przejść do równoległych warsztatów, spotkań lub pracy

w mniejszych zespołach.

◆ ELEKTRUM – 100 m² | do 100 osób. Największa sala konferencyjna resortu, przeznaczona na konferencje, prezentacje, szkolenia, premiery, spotkania firmowe oraz uroczyste podsumowania. Przestrzeń można przygotować w układzie

teatralnym, szkolnym, konferencyjnym, w układzie podkowy albo wyznaczonych aktywności.

◆ SOLIS – 60 m² | do 40 osób. Komfortowa przestrzeń na szkolenia, warsztaty, spotkania działowe oraz pracę projektową. Bardziej kameralny charakter sprzyja dyskusjom i zaangażowaniu uczest-

ników, a elastyczne ustawienie stołów pozwala dopasować salę do zaplanowanych aktywności.

◆ LUMEN – 40 m² | do 24 osób. Najbardziej kameralna z sal. Sprawdzi się podczas spotkań zarządu, narad, rozmów strategicznych, rekrutacji oraz warsztatów wymagających większej prywatności i bezpośredniego kontaktu między uczestnikami.

Wszystkie sale są klimatyzowane, mają dostęp do światła dziennego oraz możliwość pełnego

zaciemnienia. Wyposażenie obejmuje projektor, ekran, nagłośnienie, mikrofon, flipchart i szybki internet. Dodatkową przestrzeń spotkań stanowi jasna i elegancka Oranżeria w Restauracji Sztormowej.

CAŁY RESORT DLA JEDNEJ FIRMY

Bursztynowe Resort & SPA można zarezerwować na wyłączność. Takie rozwiązanie zapewnia uczestnikom prywatność, a organizatorowi pełną swobodę w tworzeniu programu, aranżacji przestrzeni oraz łączeniu części merytorycznej z gastronomią, integracją i wypoczynkiem.

GDY KOŃCZY SIĘ PREZENTACJA, ZACZYNA SIĘ DOSWIADCZENIE

Dobre wydarzenie biznesowe nie kończy się wraz z ostatnim slajdem. Restauracja Sztormowa oraz dwa bary na terenie resortu tworzą kompleksowe zaplecze dla przerw kawowych, lunchów biznesowych, kolacji i wieczornego networkingu. Menu oraz sposób serwisu mogą zostać dopasowane do harmonogramu, liczby uczestników i charakteru spotkania.

BURSZTYNOWE W LICZBACH

45 km

od centrum Gdańska

100 m²

powierzchni sali Elektrum

do 100

osób w największym układzie

4 w 1

jeden resort łączący konferencję, nocleg, gastronomię i wellness

Goście mogą zatrzymać się w przestronnych apartamentach wyposażonych w prywatne łazienki, aneksy kuchenne i wygodne strefy dzienne. Sala konferencyjna, gastronomia, noclegi oraz miejsca odpoczynku znajdują się na terenie jednego obiektu, dlatego organizator nie musi planować dodatkowych przejazdów ani koordynować kilku podwykonawców.

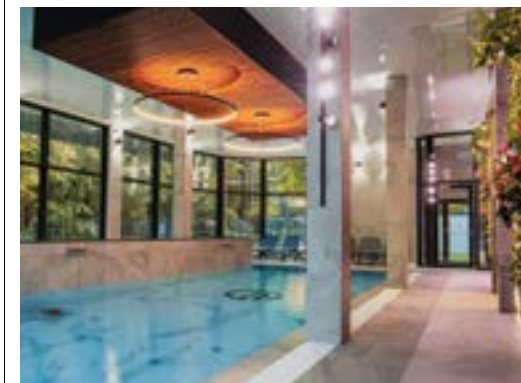
REGENERACJA WPISANA W PROGRAM

Po intensywnym dniu uczestnicy mogą skorzystać ze strefy SPA & Wellness z basenami, jacuzzi wewnętrznymi, dwoma całorocznymi jacuzzi zewnętrznymi, saunami, łaźnią parową, tepidarium,

INTEGRACJA MIĘDZY LASEM A MORZEM

Położenie resortu pozwala ułożyć program dopasowany do charakteru zespołu. Trasa rowerowa R10, gry terenowe, paintball, rejsy w kierunku rezerwatu Mewia Łacha, jazda konna, sporty wodne i klasyczny team building pozwalają przenieść współpracę poza salę konferencyjną.

Program można uzupełnić o malowanie przy winie, wieczór kasyna, wspólnego grilla lub lot balonem. Wydarzenie może dzięki temu w naturalny sposób połączyć część biznesową, integrację i wypoczynek – bez konieczności opuszczania resortu lub organizowania skomplikowanej logistyki.



grołą solną i przeszkloną salą fitness. Program pobytu można również rozszerzyć o masaże i zabiegi.

W Bursztynowym regeneracja nie jest jedynie dodatkiem do konferencji. To element dobrze zaplanowanego wyjazdu, który pozwala odpocząć, odzyskać energię i wrócić do kolejnego dnia spotkań z nową perspektywą.

WIĘCEJ NIŻ MIEJSCE SPOTKANIA

To propozycja dla firm, które od wydarzenia oczekują czegoś więcej niż sali, projektora i przerwy kawowej. Tutaj profesjonalna organizacja spotyka się z nadmorskim spokojem, a uczestnicy wyjeżdżają nie tylko z nową wiedzą, lecz także z energią i relacjami, które pozostają na dłużej.

ZORGANIZUJ WYDARZENIE NAD MORZEM Bursztynowe Resort & SPA, ul. Brzozowa 6, Stegna, tel. +48 797 600 618 | +48 517 655 303, biznes@bursztynowe-resort.pl, www.bursztynowe-resort.pl



FOT. MATERIAŁY PRASOWE

Recenzja

Podróże pod lupą

Oblu Nature Helengeli by Sentido

Resort stawia na naturę, swobodną atmosferę barefoot luxury i najpiękniejszą rafę koralową na całym archipelagu. Po gruntownej renowacji wyspa zyskała nowe wille na wodzie i restauracje.

Sama wyspa ma podłużny, wąski kształt i jest gęsto porośnięta tropikalną roślinnością. Co kluczowe z punktu widzenia biologii morza – Helengeli leży bezpośrednio przy naturalnym kanale oceanicznym. To sprawia, że prądy nieustannie tłoczą tu bogatą w składniki odżywcze wodę, przyciągając niewiarygodne ilości morskich stworzeń. Już od chwili powitania w recepcji resortu wiedziałam, że rytm dnia wyznacza tutaj przypływ, a buty mogę schować na dno walizki.

OD PIASKU POD STOPAMI PO DOMKI NA PALACH

Kurort oferuje 153 wille podzielone na kilka kategorii, dzięki czemu odnajdą się tu zarówno pary szukające intymności, jak i rodziny z dziećmi. Deluxe Beach Villas & Deluxe Beach Villas with Pool – to klasyczne wille na plaży ukryte w cieniu palm. Ich wnętrza urządzone w jasnych barwach z charakterystycznymi dla marki Colours of OBLU akcentami

NASZ
WYBÓR

soczystej limonki, żółci i turkus. Największym atutem jest tradycyjna, częściowo otwarta malediwska łazienka na świeżym powietrzu oraz prywatna ścieżka prowadząca prosto na plażę. Wersja z prywatnym basenem o powierzchni 6 mkw. daje przyjemne wytchnienie w najgorętszych godzinach dnia.

Lagoon Villas with Pool – to genialny kompromis dla niezdecydowanych. Wille stoją na brzegu, ale ich przestronne, drewniane tarasy z basenami są zawieszone bezpośrednio nad wodami laguny. Rano można zejść po drabince wprost do wody, a wieczorem wrócić do pokoju suchą stopą przez ogród.

Water Villas with Pool & Water Suite – to nowość wprowadzona podczas ostatniej modernizacji. Postawione na palach nad krystaliczną tonią, oferują pełną prywatność, basen na tarasie oraz bezpośrednie zejście po schodkach na krawędź rafy. Wystrój jest nowoczesny, minimalistyczny, zaprojektowany tak, by to bezkresny horyzont oceanu grał główną rolę.

2-Bedroom Family Villas & Suites with Pool – to prawdziwe rezydencje rodzinne. Posiadają dwie sypialnie z własnymi łazienkami, przestronny salon i prywatny basen z bezpośrednim wyjściem na plażę. To komfortowa opcja dla rodziców podróżujących z dziećmi lub grupy przyjaciół.



Pokoje są czyste, funkcjonalnie urządzone, a minibarek jest codziennie uzupełniany w ramach pakietu all-inclusive.

SMAKI ŚWIATA

Główna restauracja The Spice serwuje posiłki w formie bogatego bufetu z widokiem na lagunę. To, co wyróżnia to miejsce, to stanowiska live-cooking. Szefowie kuchni na bieżąco przygotowują świeże ryby (króluje lokalny tuńczyk), steki, owoce morza, azjatyckie stir-fry oraz autentyczne malediwskie curry. Codziennie zmieniają się motywy przewodnie, dzięki czemu nawet przy dwutygodniowym pobycie jedzenie się nie nudzi.

Dla urozmaicenia pobytu goście mają do dyspozycji dwie restauracje

tematyczne à la carte (z wliczonymi wizytami w zależności od długości pobytu):

Just Grill znajduje się tuż przy plaży z miękkim piaskiem pod stopami. Specjalizuje się w grillowanych owocach morza, soczystych mięsach, świeżych pizzach i potrawach śródziemnomorskich. Raga Route to nowa duma resortu. Elegancka restauracja serwująca nowoczesną kuchnię indyjską. Słynie z finezyjnych kompozycji smakowych i nowoczesnej estetyki podania. Uzupełnieniem sceny kulinarnej są bary: tętniący życiem Helen's Bar & Pool z muzyką na żywo, leżankami nad wodą i autorskimi koktajlami oraz spokojniejszy Thundi Beach Bar.

RAFA I PODWODNY SPEKTAKL

To największy skarb wyspy! O ile wiele luksusowych hoteli na Malediwach posiada tylko piaszczyste laguny, Helengeli ma jedną z najzdrowszych raf w całym kraju. Otacza ona niemal całą wyspę i znajduje się zaledwie kilkanaście metrów od brzegu.

Wystarczy włożyć maskę z rurką i płetwy (sprzęt jest bezpłatny przez cały pobyt), by po chwili znaleźć się nad pionowym uskokiem koralowym.

MOCNA STRONA

JEDNYM Z NASZYCH PRIORYTETÓW JEST ENERGIA – MÓWI ALAIN TREFOIS GENERAL MANAGER, OBLU NATURE HELENGELI. – KAŻDEGO ROKU ZWIĘKSZAMY MOC NASZYCH INSTALACJI SOLARNYCH, DĄŻĄC W DŁUŻSZEJ PERSPEKTYWIE DO OGRANICZENIA ZALEŻNOŚCI OD PRĄDU Z GENERATORÓW DIESLA. ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU NIE DA SIĘ OSIĄGNAĆ SAMYMI INWESTYCJAMI. ZALEŻY ON OD TEGO, JAK MĄDRZE ZARZĄDZA SIĘ OŚRODKIEM KAŻDEGO DNIA.

Przejrzystość wody jest znakomita, a bioróżnorodność oszałamia. Standardem podczas każdego snorkelingu jest spotkanie żółwi szylkretowych skubiących koralę, ławic kolorowych rogalek, papugoryb, graników i muren. Dzięki obecności kanału morskiego Helengeli słynie ze spotkań z rekinami. W trakcie zwykłego pływania z rurką niemal na pewno natkniesz się na żarłaczę czarnopłetwe i białopłetwe patrolujące krawędź rafy. Są one zupełnie obojętne na obecność człowieka i majestatycznie przepływają pod kąpiącymi się. Dla certyfikowanych nurków oraz osób chcących zrobić kurs PADI działa tu pięciogwiazdkowa baza nurkowa TGI Maldives.

AKTYWNOŚĆ NA WODZIE I REGENERACJA NA ŁĄDZIE

Dla osób, które nie przepadają za zanurzaniem się pod powierzchnię, centrum sportów wodnych oferuje bezpłatny sprzęt: kajaki i deski SUP. Opłynięcie wyspy o wschodzie słońca na desce z widokiem na przesuujące się w przejrzystej wodzie płaszczyki to jedno z najpiękniejszych doświadczeń, jakie oferuje Północny Atoł Malé. Za dodatkową opłatą dostępne są również narty wodne, wakeboard czy skutery wodne. W ramach pakietu all-inclusive



każdy z gości popłynie łódką doni na zachód słońca, żeby zobaczyć stada delfinów długoszczekich.

Po intensywnym dniu warto skorzystać z ELENA The Spa. Zabiegi wykonywane są przy użyciu

naturalnych olejków kokosowych i składników organicznych. Z kolei na miłośników treningu czeka siłownia usytuowana bezpośrednio na wodzie, z przeszklonymi ścianami wychodzącymi na ocean.



OCENA

To miejsce stworzone dla tych, którzy kochają ocean, chcą poczuć prawdziwą malediowską przyrodę i marzą o tym, by po wyjściu z pokoju w kilka sekund zanurzyć się w podwodnym świecie rodem z filmów Davida Attenborough. W swojej kategorii cenowej, biorąc pod uwagę jakość rafy i kompleksowość pakietu all-inclusive, Helengeli pozostaje jednym z najbardziej opłacalnych i wyborów na Malediwach.

KONTAKT

OBLU NATURE Helengeli
by SENTIDO
Helengeli Island, North Malé Atoll,
08280, Malediwy
coloursofoblu.com/
oblu-nature-helengeli@coloursofoblu.com

HELENGELI JEST ECO

W dobie powszechnego greenwashingu OBLU NATURE Helengeli wyróżnia się autentycznym zaangażowaniem w ochronę środowiska, co potwierdza prestiżowy, międzynarodowy certyfikat Green Globe Gold. Eko-świadomość wyspy widać na każdym kroku. Resort całkowicie wyeliminował jednorazowy plastik. Woda pitna jest pozyskiwana z odsalania wody morskiej metodą odwróconej osmozy, mineralizowana i butelkowana na miejscu w szklane butelki wielokrotnego użytku. Na dachach budynków technicznych zamontowano instalacje fotowoltaiczne, a szara woda jest oczyszczana w nowoczesnej oczyszczalni ścieków i wykorzystywana do podlewania ogrodów. Na wyspie pracują biolodzy morscy, którzy prowadzą aktywny program regeneracji rafy. ►

FOT. MATERIAŁY PRASOWE

ICON^{OF} THE SEAS

ZDEFINIUJ PRZYGODĘ NA NOWO



REJSY JUŻ W SPRZEDAŻY



ROYAL CARIBBEAN

Oblu Xperience Ailafushi

W języku dhivehi „Aila” oznacza rodzinę, a „Fushi” wyspę. Nazwa idealnie definiuje charakter tego miejsca: zamiast sztywnej etykiety znajdziemy tu tętniącą życiem, bezpretensjonalną przestrzeń stworzoną z myślą o parach, grupach przyjaciół i rodzinach z dziećmi.

Malediwy przez dekady kojarzyły się z elitarnym, cichym luksusem zarezerwowanym na podróże poślubne, gdzie doba hotelowa potrafiła kosztować tyle, co roczny budżet na wakacje. OBLU XPERIENCE Ailafushi – cztero-gwiazdkowy resort nale-

żący do renomowanej sieci Atmosphere Core – stawia tę koncepcję na głowie. Ogromnym atutem logistycznym jest lokalizacja w Północnym Atolu Malé. Z międzynarodowego lotniska dociera się tu szybką łodzią motorową w zaledwie 15 minut. Oznacza to brak konieczności wielogodzinnego oczekiwania na drogi hydroplan czy limitów wagowych bagażu – lądujesz w stolicy i chwilę później pijesz powitalnego drinka na plaży.

POKOJE I WILLE

Baza noclegowa resortu liczy 268 pokoi oraz willi i została zaprojektowana w świeżym, minimalistycznym stylu z lokalnymi akcentami. Dominują: naturalne drewno, jasne tkaniny i geometryczne linie. Zamiast tradycyjnych, krytych strzechą bungalowów znajdziemy tu funkcjonalną, nowoczesną architekturę.

Ocean View Room (ok. 30 mkw.) – to podstawowa kategoria pokoi, zlokalizowana w jednopiętrowych budynkach tonących w tropikalnej zieleni, tuż przy plaży. To propozycja dla osób szukających kompromisu między budżetem a chęcią korzystania z uroków atolu. Choć

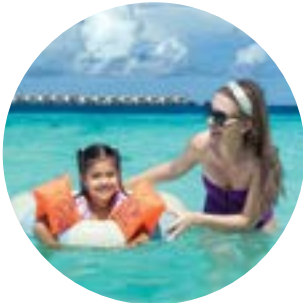
pokoje nie oferują bezpośredniego zejścia do wody, zapewniają widok na ocean z balkonu lub tarasu, świetne wyciszenie i ergonomiczne wyposażenie. Ocean View Family Room (ok. 50 mkw.) – to prawdziwy strzał w dziesiątkę dla podróżujących z dziećmi. Układ obejmuje dwie oddzielne sypialnie – główną z dużym łóżkiem typu king-size oraz pokój dziecięcy z łóżkiem piętrowym i osobną łazienką. Beach Villa (ok. 50 mkw.) – klasyczne wille na plaży, z których bosymi stopami wychodzi się prosto na biały piasek. Przestrzenie są jasne, wyposażone w prywatne tarasy z leżakami osłoniętymi liśćmi palm kokosowych. Water Villa (ok. 50 mkw.) – to najbardziej ikoniczna forma wypoczynku na Malediwach. Wille w Ailafushi mają unikalny profil nawiązujący kształtem do tradycyjnej malediwskiej łodzi – dhoni. Ustawione nad turkusową laguną, oferują prywatny taras do opalania i schodki



MOCNA STRONA

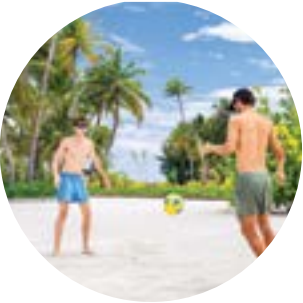
ZNAJDIEMY TU UNIKALNĄ SIŁOWNIĄ NA WODZIE, Z KTÓREJ PODCZAS TRENINGU CARDIO ROZTACZA SIĘ WIDOK NA OCEAN. MIEJSCE JEST NAPRAWDĘ SPEKTAKULARNE, PODOBNIIE JAK TONAĆ W ZIELENI SPA. ZAARANŻOWANO JE NA DWÓCH POZIOMACH, ŁĄCZĄC TRADYCYJNE MALEDIWSKIE METODY LECZNICZE Z NOWOCZESNĄ KOSMETOLOGIĄ.

WIELKA TRÓJKA



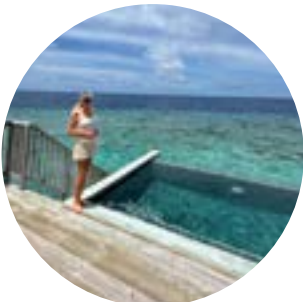
Laguna

Płytka, ciepła woda laguny i czas, który zatrzymał się na chwilę. Malediwy to zdecydowanie najlepszy kierunek na wspólną ucieczkę od codzienności.



Plaża

Malediwy w wersji dla aktywnych. Nie trzeba zorganizowanych atrakcji – wystarczy biały jak mąka piasek, ocean w tle i rywalizacja o to, kto pobiegnie szybciej.



Ocean

Turkus Oceanu Indyjskiego o poranku, to nowy kolor, którego możemy doświadczać w OBLU XPERIENCE Ailafushi. Piękna chwila trwa!

prowadzące bezpośrednio do ciepłego oceanu. Brak basenów na tarasach rekompensuje panoramiczny horyzont i poczucie zawieszenia nad wodą. Wszystkie pokoje są klimatyzowane, posiadają minibar uzupełniany w ramach pakietu, szybkie Wi-Fi, zestawy do parzenia kawy i herbaty oraz ekologiczne kosmetyki. Warto jednak pamiętać, że Ailafushi to hotel o formacie smart-resortu – procedury są maksymalnie zautomatyzowane, a obsługa nie narzuca się swoją obecnością.

RESTAURACJE I BARY

Koncepcja kulinarna opiera się na autorskim pakiecie Fushi Plan – ciekawym, hybrydowym modelu all-inclusive, który stawia na swobodę. Sercem resortu jest Element X – przestronna restauracja główna serwująca posiłki w formie bufetu z wieloma stacjami gotowania na żywo. Podzielono ją na strefy smakowe: od dań kuchni zachodniej i śródziemnomorskiej, przez wyraziste curry z regionu Oceanu Indyjskiego, aż po wybitnie doprawione potrawy azjatyckie – od woka po świeże dim sumy. Ciekawe rozwiązanie stanowi strefa napojów: zamiast czekać na kelnera, goście mają do dyspozycji samoobsługowe dystrybutory schłodzonego wina domowego, lodówki z piwem, napoje bezalkoholowe i stanowiska baristyczne. Zapewnia to ekspresową obsługę, choć osoby przyzwyczajone do tradycyjnego serwisu stolikowego mogą potrzebować chwili na adaptację do tego dynamicznego formatu. Przy basenie działa X360 Bar – dwupoziomowy punkt spotkań. W ciągu dnia można tu zamówić orzeźwiające drinki, koktajle bezalkoholowe oraz przekąski. Wieczorami dolny pokład zamienia się w tętniący życiem parkiet z setami DJ-skimi na żywo i tradycyjnymi wy-



→

stępami z bębami Bodu Beru, natomiast piętro zajmuje strefa gier i bar sportowy.

Dla szukających urozmaice-
nia przygotowano dwie opcje
a la carte (dodatkowo płatne
poza Fushi Plan):

The Copper Pot Food
Truck – designerski food truck
zaparkowany przy samej plaży.
Pod gwiazdami serwowane
są w nim dania typu surf &
turf – grillowane homary, steki
wołowe, krewetki i ryby prosto
z kutra, przyrządzane na otwar-
tym ogniu.

Only BLU – prawdziwa
perełka i jedna z największych
podwodnych restauracji na Ma-
lediwach. Konstrukcja w kształ-
cie podkowy znajduje się ponad
6 m pod powierzchnią oceanu.
Każdy stolik usytuowany jest
tuż przy panoramicznym oknie,
dzięki czemu podczas degusta-
cji wykwintnego menu można
obserwować przepływające
rekiny rafowe, płaszczy i ławice
tropikalnych ryb.

BŁĘKIT I ADRENALINA

Płytką, spokojną laguna otacza-
jąca Ailafushi to wymarzony
poligon doświadczalny dla
fanów aktywności na wodzie.
W ramach podstawowego pa-

kietu goście otrzymują bezpłat-
ny dostęp do niemotorowego
sprzętu wodnego: kajaków oraz
desek SUP. Optynienie wyspy
o wschodzie słońca pozwala
zobaczyć resort z zupełnie innej
perspektywy.

Na terenie resortu funkcyj-
nie certyfikowane centrum nur-
kowe PADI/SSI. Doświadczeni in-
struktorzy organizują codzienne
wyprawy łodziami na okoliczne
rafy i kanały atolu, gdzie prądy
przynoszą bogactwo życia
morskiego: żółwie szylkretowe,
manty czy orlenie.

Dla amatorów mocniejszych
wrażeń dostępna jest flota
sprzętu motorowego (za dopła-
tą): skutery wodne (jet ski), wa-
keboard, narty wodne, seaboby
oraz parasailing. Jeśli chodzi
o snorkeling tuż przy brzegu,
wewnętrzna laguna jest idealnie
piaszczysta i bezpieczna do pły-
wania, lecz aby podziwiać gęste
formacje koralowe i duże ryby,
najlepiej skorzystać z hotelo-
wych łodzi wypływających na
zewnętrzną krawędź rafy.

HOLISTYCZNA ODNOWA W RYTMIE NATURY

Strefa wellness w Ailafushi, pro-
wadzona pod szyldem ELENA
The Spa, to jeden z najbardziej

rozbudowanych i pomysłowych
kompleksów Spa w tej klasie
obiektów na Malediwach. Filo-
zofia opiera się na równowadze
pięciu żywiołów: drewna, ognia,
ziemi, metalu i wody. Podczas
konsultacji terapeuci dobierają
indywidualną ścieżkę zabiego-
wą oraz mieszanki organicznych
olejków. W menu wyróżniają się
autorskie rytuały inspirowane
mądrością lokalnych uzdrowi-
cieli (Dhivehi Beys):

Kaashi Naashi Therapy –
głęboko rozluźniający masaż
wykonywany przy użyciu
wygładzonych łupin orzecha
kokosowego i ciepłego oleju
kokosowego.



O C E N A

Resort proponuje świeże,
bezpretensjonalne podejście do
wypoczynku na Malediwach.
Błyskawiczny transfer,
transparentny pakiet all-inclusive
i luźna, klubowo-rodzinna
atmosfera sprawiają, że jest to
jedna z najciekawszych
i najbardziej opłacalnych
propozycji w segmencie
4-gwiazdkowym na całym
archipelagu.

KONTAKT

Północny Atol Malé, Malediwy
coloursofoblu.com/oblu-
xperience-ailafushi
reservations.ailafushi@
coloursofoblu.com

Wyjątkowa przestrzeń w Browarach Warszawskich

Browar Warszawski łączy
restaurację, rzemieślniczy
browar, bar oraz
przestrzeń wydarzeń.

To imponujący koncept, w którym
historia przemysłowej Warszawy
spotyka się ze współczesną gastro-
nomią, nowoczesnym designem
i kulturą miejskiego spędzania czasu.

Najważniejszym elementem
konceptu pozostaje działający na
miejscu browar. Powstaje w nim
18 rodzajów piwa rzemieślniczego.
Można je próbować bezpośrednio na
miejscu – świeże, niefiltrowane i nie-
pasteryzowane, bez utraty jakości
związanej z transportem czy długim
magazynowaniem.

Przeszkłone elementy warzelni,
monumentalne wnętrza i zachowa-
ne industrialne detale sprawiają, że
goście nie tylko piją tu piwo, ale stają
się częścią procesu jego powsta-
wania. Miejsce organizuje również
degustacje, wycieczki po browarze
oraz kolacje w formule beer pairingu.

MENU

Kuchnia Browaru Warszawskiego
łączy kulinarne dziedzictwo War-



szawy i Lwowa ze współczesnymi
technikami oraz międzynarodowymi
inspiracjami. Za menu

odpowiada Adam
Chrzastowski, jeden
z najbardziej rozpo-
znawalnych polskich
szefów kuchni.

W karcie znajdują się
dania przygotowywa-
ne na grillu opalonym
węgłem drzewnym,
steaki, owoce morza,
autorskie burgery
oraz pozycje wegeta-
riańskie. Tradycyjne
smaki pojawiają się
tu w nowoczesnej, re-

MOCNA STRONA

AUTENTYCZNOŚĆ,
POŁĄCZENIA HISTO-
RYCZNEJ LOKALIZACJI
Z DZIAŁAJĄCYM
BROWAREM
RZEMIEŚLNICZYM.
TO NIE JEST RESTAU-
RACJA, W KTÓREJ
PIWO JEST JEDYNI
ELEMENTEM DEKO-
RACJI. TU PIWO PO-
WSTAJE, DOJRZEWA
I TRAFIA DO GOŚCI
PROSTO Z TANKU.



TEKST
MARZENA MRÓZ

O C E N A

Dobra kuchnia, nagradzane piwa,
możliwość zwiedzania browaru
i eleganckie, monumentalne wnętrza
sprawiają, że jest to miejsce
zarówno na swobodne spotkanie
przy piwie, jak i bardziej
formalną kolację czy wydarzenie
biznesowe. Wyróżnienie Gault&Millau
dodatkowo potwierdza,
że za efektowną oprawą stoi kuchnia
na wysokim, godnym zaufania
poziomie.

KONTAKT

Browar Warszawski
Browary Warszawskie
ul. Haberbuscha i Schielego 2
00-864 Warszawa
Tel. +48 799 000 021
www.browarwarszawski.com

stauracyjnej interpretacji, bez muze-
alnej dosłowności, ale z wyraźnym
szacunkiem do lokalnego produktu
i kulinarnej historii miasta.

Naturalnym uzupełnieniem menu
jest szeroki wybór piw warzonych
bezpośrednio na miejscu. Wśród
nich znajdziemy między innymi pilsa,
piwo pszeniczne, saison, marcowe,
ciemnego lagera, milk stout, IPA,
imperialnego portera i historyczne
piwo grodziskie.

ZNANE MIEJSCE

To jeden z najbardziej rozpoznawal-
nych browarów restauracyjnych
w Warszawie, a jego piwa zdobywają
nagrody w krajowych i międzynaro-
dowych konkursach. Szczególnym
osiągnięciem może pochwalić się
Grodziskie, które otrzymało tytuł „The
World's Best” podczas World Beer
Awards 2024. Wielokrotnie nagradza-
ne były również inne style warzone
na miejscu. W 2026 roku Browar
Warszawski został także wyróż-
niony w prestiżowym przewodniku
kulinarnym Gault&Millau. Restauracja
otrzymała 13 punktów na 20 oraz
dwie czapki kucharские, co w syste-
mie przewodnika oznacza doskonałą
jakość i wyrazistą kuchnię. To ważne
potwierdzenie, że Browar Warszawski
jest nie tylko miejscem dla miłośni-
ków piwa, lecz także pełnoprawnym
adresem gastronomicznym. ►

Kierunki

Atrakcje, relaks, kulinaria

4 GODZINY W...

Madryt

Madryt to miasto, które ma swój własny rytm. Mając do dyspozycji zaledwie jeden dzień, można ułożyć trasę, która łączy imperialną historię, kulinarną tradycję i współczesną energię metropolii. Oto sprawdzony, jednodniowy plan spaceru po sercu Kastylii.

PALACIO REAL DE MADRID

Palacio Real to największy pałac królewski w Europie Zachodniej pod względem powierzchni (ponad 135 000 mkw). Zbudowany w XVIII wieku na polecenie Filipa V Burbona na miejscu dawnej mauretańskiej twierdzy Alcázar, pełni dziś funkcje reprezentacyjne, choć hiszpańska rodzina królewska na co dzień mieszka w skromniejszym Palacio de la Zarzuela.

Spacer wokół pałacu obejmuje rozległy dziedziniec Plaza de la Armería, skąd roztacza się widok na monumentalną Katedrę de la Almudena, łączącą styl neogotycki z neoromańskim. Na tyłach rezydencji rozciągają się geometryczne Ogrody Sabatini (Jardines de Sabatini), z których schodkowe tarasy i fontanny oferują jedną z najlepszych perspektyw fotograficznych w mieście.

KULINARNA UCZTA

W Madrycie tradycyjne hale targowe (mercados) przekształciły się w tętniące życiem centra kulinarne, gdzie spróbujemy tapas, owoców morza, wędlin, serów i lokalnych win. Polecam przystanek w Mercado De San Miguel najbardziej znanym i eleganckim targu gastronomicznym, położony tuż obok Plaza Mayor. Mercado de San Antón – to nowoczesna, wielo-

poziomowa hala w modnej dzielnicy Chueca z tarasem na dachu, a Mercado de la Paz jest historycznym rynkiem w eleganckiej dzielnicy Salamanca, słynącym m.in. z legendarnej tortilli de patatas w barze Casa Dani.

RESTAURANTE SOBRINO DE BOTÍN

Położona przy Calle de Cuchilleros i powstała w 1725 roku – widnieje w Księdze Rekordów Guinnessa jako najstarsza nieprzerwanie działająca restauracja na świecie.

W jej wielowiekowych, ceglanych piwnicach i jadalniach unosi się zapach dymu dębowego z oryginalnego pieca opalanego drewnem, który nie wygaś od niemal trzystu lat. Młody Francisco Goya pracował tu niegdyś jako pomywacz, a Ernest Hemingway uczynił z Botína swoją ulubioną madrycką tawernę, uwieczniając ją w finale powieści Słońce też wschodzi. Bezkonkurencyjną specjalnością jest cochinillo asado – pieczone prosię o kruchej, złocistej skórce i delikatnym mięsie, a także cordero asado (pieczona jagnięcina) oraz tradycyjna zupa czosnkowa z jajkiem w koszulce (sopa de ajo). Rezerwacja stolika z wyprzedzeniem jest obowiązkowa, ale wizyta w tych historycznych progach to nie tylko posiłek, lecz podróż w czasie.

ZIELONA OAZA

Po sytym kastylijskim obiedzie nasza trasa prowadzi na wschód – mijając Dzielnicę Literacką (Barrio de las Letras) – prosto do zielonych płuc Madrytu, czyli Parque del Buen Retiro (wpisanego na listę światowego dziedzictwa UNESCO wraz z bulwarem Paseo del Prado). Dawny renesansowy ogród królów Hiszpanii to ponad 120 hektarów alei wysadzanych kasztanowcami, rzeźb i fontann.

GRAN VÍA I CÍRCULO DE BELLAS ARTES: WIECZORNY FINAŁ

Gdy słońce zaczyna chylić się ku zachodowi, zmierzamy ku Gran Vía – głównej arterii Madrytu, nazywanej hiszpańskim Broadwayem. Wytoczona na początku XX wieku ulica zachwyca eklektyczną archi-



Warto wybrać trasę, która łączy imperialną historię, kulinarną tradycję i współczesną energię metropolii.



się widok 360 stopni na całe miasto: od skrzyżowania z ikonicznym budynkiem Edificio Metrópolis, przez dachy starówki, aż po pasmo górskie Sierra de Guadarrama w tle. Z kieliszkiem lokalnego wina w dłoni i widokiem na purpurowe madryckie niebo łatwo zrozumieć słynne hiszpańskie powiedzenie: „De Madrid al cielo” – Z Madrytu prosto do nieba. ▮

tekturą: od hiszpańskiego plateresco, przez art déco i neobarok, aż po monumentalne gmachy w stylu nowojorskim (np. Edificio Telefónica czy słynny budynek Schweppes przy Plaza del Callao).

Idealnym zwieńczeniem całego dnia jest wjazd windą na dach pobliskiego centrum kultury Círculo de Bellas Artes (La Azotea). Z tarasu na wysokości kilkudziesięciu metrów, tuż obok posągu Minerwy, rozpościera

SYMBOL MIASTA

Spacer najlepiej rozpocząć na Puerta del Sol, czyli Placu Bramy Słońca. To tutaj znajduje się słynny Kilometr Zerowy – punkt, od którego mierzy się odległości na hiszpańskich drogach krajowych – oraz pomnik niedźwiedzia wspinającego się na drzewo truskawkowe (El Oso y el Madroño),

oficjalny symbol Madrytu. Stąd wystarczy krótki spacer uliczkami o historycznym rodowodzie, by przejść pod arkadami na monumentalny Plazę Mayor. Ten XVII-wieczny, symetryczny plac otoczony trzykondygnacyjnymi kamienicami z czerwonej cegły i kutymi

balkonami przez wieki służył jako arena walk byków, miejsce koronacji królewskich i publicznych egzekucji. Warto przysiąść w jednej z kawiarni pod arkadami na szybkie café con leche i tradycyjne churros con chocolate, żeby poobserwować budzące się do życia miasto.



FOT. NUMAN TORRES/UNSPLASH, R. VALERIAVOLOS/UNSPLASH, ALVARO BERNAL/UNSPLASH, AUPORA SONG/UNSPLASH

B O S K I E

Są na świecie metropolie, które zwiedza się jak muzea – z chłodnym podziwem, z przewodnikiem w dłoni, metodycznie odhaczając kolejne punkty. Z Buenos Aires jest inaczej.

B U E N O S

FOT. NICOLAS FLOR/UNSPASH, RIKIN KATYAL/UNSPASH, JEFFREY EISEN/UNSPASH



Wyjątkowość Buenos Aires kryje się w tożsamości jego mieszkańców. Słowo porteño, oznaczające mieszkańca miasta portowego, to nie tylko określenie geograficzne, ale stan umysłu. Jorge Luis Borges powtarzał, że Argentyńczycy to Włosi mówiący po hiszpańsku, którzy ubierają się jak Francuzi i uważają się za Brytyjczyków. W tej anegdocie tkwi sedno fenomenu miasta. Na przełomie XIX i XX wieku fale emigrantów z Genui, Neapolu, Galicji, Kraju Basków i Europy Środkowej zderzyły się tu z tradycją kreolską i duchem pampy. W ten sposób powstał tygiel absolutnie unikalny.

Buenos Aires nie zasypia. Kolację jada się o dwudziestej drugiej, spektakle w teatrach zaczynają się przed północą, a rozmowy przy stolikach kawiarnianych, toczone nad filiżanką cortado, przeciągają się do białego rana. Jest w tym mieście beczelna duma z własnego dziedzictwa i zaraźliwa pasja: do literatury (to światowa stolica księgarń w przeliczeniu na mieszkańca), do polityki dyskutowanej z teatralnym gestem, do futbolu traktowanego jak religia monoteistyczna i do tanga, które nie jest cepelią, lecz intymnym dialogiem dwojga ciał.

SPACER PRZEZ EPOKI

Układ urbanistyczny Buenos Aires to fascynujący patchwork. Szerokie aleje inspirowane haussmannowską przebudową Paryża sąsiadują z kolonialną siatką ulic, włoskim eklektyzmem i monumentalnym modernizmem.

Punktem wyjścia każdej podróży musi być Plaza de Mayo. To tutaj, naprzeciwko białoróżowej Casa Rosada, czyli pałacu prezydenckiego, bije polityczne serce kraju. Z balkonu tego budynku do tłumów przemawiała Eva Perón.



Jest w tym mieście beczelna duma z własnego dziedzictwa i zaraźliwa pasja.

To na tym bruku, wokół Pirámide de Mayo, od dziesięcioleci maszerują matki i babce w białych chustach (Madres de Plaza de Mayo), domagając się pamięci o tysiącach zaginionych w mrocznych czasach dyktatury wojskowej lat 70. i 80. Obok wznosi się neoklasycystyczna Katedra Metropolitalna, w której jako arcybiskup posługiwał papież Franciszek.

Trudno pojąć skalę Buenos Aires, dopóki nie stanie się na przejściu dla pieszych przy Avenida 9 de Julio – jednej z najszerszych arterii globu, liczącej momentami szesnaście

Rozmowy przy stolikach kawiarnianych, toczone nad filiżanką cortado, przeciągają się do białego rana.

pasów ruchu. Pośrodku wyrasta 67-metrowy Obelisk, wzniesiony w 1936 roku na pamiątkę założenia miasta. To punkt orientacyjny, kadr filmowy i miejsce, w którym miliony ludzi w euforii świętowały zdobycie piłkarskiego mistrzostwa świata.

Kilka przecznic dalej stoi Teatro Colón – perła architektury eklektycznej, uznawana przez akustyków za jedną z pięciu najlepszych sal operowych na świecie. Luciano Pavarotti miewał mawiać, że akustyka Colón jest bezlitosna – ujawnia każdą najdrobniejszą niedoskonałość głosu, ale kiedy śpiewasz idealnie, wynosi cię wprost do nieba.

OD LA BOCA PO RECOLETE

Kontrasty dzielnic w Buenos Aires bywają uderzające. La Boca to dawna dzielnica robotnicza włoskich imigrantów, słynąca z domów budowanych z blachy falistej i malowanych resztkami farb okrętowych. Choć dziś to miejsce jest bardzo turystyczne, wciąż



Kontrasty dzielnic w Buenos Aires bywają uderzające



unoszi się tu duch robotniczej walki, tanga i potęgi stadionu La Bombonera klubu Boca Juniors.

San Telmo to najstarsza dzielnica, o brukowanych uliczkach, gdzie w niedzielę odbywa się słynny targ antyków (Feria de San Telmo). To kraina kolonialnych kamienic z wewnętrznymi patiami i artystycznej bohemy. Recoleta natomiast, to kwintesencja arystokratycznego splendoru Belle Époque. Jej centralnym punktem jest niezwykle cmentarz (Cementerio de la Recoleta). To labirynt marmurowych kaplic, secesyjnych rzeźb i panteonów rodowych, w którym spoczywa m.in. Evita Perón. To nie tylko nekropolia, to dzieło sztuki kamieniarskiej.

Będąc w okolicy warto wstąpić do El Ateneo Grand Splendid. Ta mieszcząca się w dzielnicy Recoleta księgarnia, zaaranżowana w dawnym teatrze z 1919 roku, zamiast widowni – ma regały z tomami poezji i esejów, a na dawnej scenie, za ciężką aksamitną kurtyną – znajduje się kawiarnia, w której można poczytać przy cichej muzyce fortepianu.

TEATR MIĘSA, OGNI A WINA

Argentyńska kuchnia to znacznie więcej niż jedzenie – to rytuał wspólnoty, którego osią jest asado – grillowanie wołowiny na ruszcie opalonym drewnem liściastym. W Buenos Aires kultura stołu łączy tradycję prostych kantyn bodegones z wybitnym fine diningiem.

FOT DIONE FILM/UNSPASH, GUSTAVO SANCHEZ/UNSPASH, MANUEL CORTINA/UNSPASH, ISTOCKPHOTO.COM

Don Julio (Palermo Soho) to legenda, która regularnie gości na liście The World's 50 Best Restaurants i została uhonorowana gwiazdką Michelin. Właściciel Pablo Rivero stworzył prawdziwe sanktuarium mięsa pochodzącego wyłącznie od bydła karmionego trawą. Steki takie jak ribeye czy skirt steak – osiągają tu perfekcję tekstury i głębi smaku. Ściany lokalu wyłożone są tysiącami pustych butelek po winie z całego stulecia, podpisanymi przez zadowolonych gości.

W La Cabrera (Palermo) specjalnością są doskonałe steki podawane w asyście kilkunastu małych miseczek z autorskimi dodatkami, od musów warzywnych po karmelizowany czosnek.

BARES NOTABLES

Nie sposób zrozumieć Buenos Aires bez odwiedzenia tzw. Bares Notables – zabytkowych kawiarni chronionych prawem. Café Tortoni (Avenida de Mayo) to najstarsza kawiarnia w mieście, założona w 1858 roku. Witrazowe sufity, dębowe boazerie i marmurowe blaty pamiętają dyskusje Federica Garcíi Lorki i Carlosa Gardela. Obowiązkowy zestaw to churros con chocolate caliente.

El Federal (San Telmo) to kawiarnia i bar wiktoriański z 1864 roku, gdzie do dziś serwuje się tradycyjne picadas (deski serów i wędlin) do wermutu.



TANGO I BOHEMA

Tango w Buenos Aires nie jest towarem eksportowym – to tkanka społeczna. Choć dla turystów organizuje się pełne rozmachu pokazy sceniczne w miejscach takich jak El Quererandí czy Café de los Angelitos, prawdziwe emocje rodzą się na milongach – potańcówkach, na które mieszkańcy przychodzą po zmroku. W miejscach takich jak La Viruta czy Salón Canning obowiązuje odwieczny kodeks. Wzrokowe zaproszenie do tańca – cabeceo – wymaga subtelnej skinienia głową z drugiego końca sali. Na parkiecie jest gęsta, intymna koncentracja dwojga obcych sobie ludzi złączonych w objęciu – abrazo. Tango to smutek, który się tańczy – opowieść o tęsknocie, utraconej miłości i samotności w wielkim mieście.

JAK OSWOIĆ MIASTO DOBRYCH WIATRÓW?

Podróżując do Buenos Aires porzuć europejski pośpiech. Tutaj plany są tylko szkicem, który wieczór weryfikuje przy butelce wina. Usiądź w narożnym barze, zamów kieliszek wermutu z syfonem wody sodowej i posłuchaj, jak barman rozmawia ze stałymi bywalcami. Obejrzyj witryny antykwariatów przy Avenida Corrientes i daj się ponieść muzyce akordeonu dochodzącej z ciemnej bramy. Buenos Aires ma w sobie rzadką cechę – nie pozostawia nikogo obojętnym. Kiedy raz poczuje się jego melancholijną siłę i dumną elegancję, każda kolejna podróż w inne zakątki świata będzie nosiła w sobie cień tęsknoty za tym niezwykłym brzegiem Río de la Plata. ►

BIZNES W PUERTO MADERO

Jeszcze w latach 80. XX wieku były to zaniedbane, niszczone doki portowe odcięte od rzeki. Dziś to najbardziej prestiżowa i najdroższa dzielnica mieszkaniowo-biznesowa miasta. Czerwone ceglane magazyny z przełomu wieków zaadaptowano na ekskluzywne	biura funduszy inwestycyjnych, korporacji technologicznych i renomowane restauracje. Pomiedzy nimi wyrosły szklane drapacze chmur, a wody dawnych basenów portowych spina ikonyczny Puente de la Mujer – Most	Kobiety zaprojektowany przez Santiago Calatrave, którego asymetryczny pylon symbolizuje parę tańczącą tango. Puerto Madero pokazuje, że miasto potrafi bez kompleksów wchodzić w XXI wiek, zachowując szacunek dla przemysłowej materii.
---	---	--



EDEN PACYFIKU

DLACZEGO
TO WŁAŚNIE KAUAI
JEST UZNAWANA
ZA NAJPIĘKNIEJSZĄ
WYSPĘ ŚWIATA?

Ostre, szmaragdowe klify opadające pionowo w bezkres oceanu, rdzawo-czerwony kanion rozcinający gęstą dżunglę i zapach dzikiej pluimerii unoszący się w tropikalnym powietrzu. Najstarsza z głównych wysp Hawajów – Kauai – to miejsce, w którym natura nie uznaje kompromisów. Z dala od zgiełku wieżowców Honolulu, ta Wyspa Ogród zachowała surową, prądką magię, udowadniając, dlaczego w rankingach podróżników i geografów niezmiennie dzierży miano najpiękniejszego zakątka Ziemi.

GEOLOGICZNY FENIKS

Kauai to nestorka archipelagu hawajskiego. Powstała ponad 5 milionów lat temu, gdy podwodny wulkan wypłutł gigantyczne ilości lawy bazaltowej. Od tamtej pory aktywność sejsmiczna wygasła, a do głosu doszli najpotężniejsi rzeźbiarze: woda, wiatr i czas. To właśnie te miliony lat nieustannej erozji sprawiły, że góry na Kauai przypominają ostre iglice, żebra skalne i głębokie, doliny w kształcie amfiteatrów.

Wyspa ma kształt niemal kolisty, a w jej samym centrum wznosi się wulkaniczna tarcza Mount Waialeale i jeszcze wyższy szczyt Ka-waikini (1598 m n.p.m.). To one determinują niezwykle mikroklimat Kauai. Wiatry pasatowe



FOT. BRADEN ARVIS/UNSPLASH, ISTOCKPHOTO.COM

1

Odwiedzając wyspę, bezwzględnie należy stosować się do lokalnych zasad ochrony przyrody.

ZASADA 1
Bezpieczny dystans do fauny. Hawajskie mniszki śródziemnomorskie (lilioholoikauaua) oraz żółwie morskie (honu) są gatunkami ściśle chronionymi. Trzeba zachować dystans co najmniej 3 metrów od żółwi i 15 metrów od fok odpoczywających na piasku.

mi bujnej, tropikalnej zieleni paproci i drzew koa, a dnem wąwozu toczy swe wody rzeka Waimea.

NIEZWYKŁE CIEKAWOSTKI O „WYSPIE OGRODZIE”

Jedno z najwilgotniejszych miejsc na planecie: Zbocza krateru wulkanu Waialeale notują średnioroczne opady na poziomie 11 500 mm (dla porównania: Warszawa notuje około 550 mm rocznie). Deszcze zasilają dziesiątki wodosпадów, które tworzą zjawiskową tzw. „Płaczącą Ścianę” (Weeping Wall).

Prawo wysokości palmy: Na Kauai obowiązuje ściśle prawo urbanistyczne zabraniające wznoszenia budynków wyższych niż „cztery piętra lub korona w pełni wyrosniętej palmy kokosowej”. Dzięki temu wyspa nie została skażona betonowymi drapaczami chmur znanymi z Waikiki.

Żywe dinozaury z Hollywood: Z powodu swego prehistorycznego wyglądu wyspa wystąpiła w ponad 60 hitach filmowych, w tym w kultowym Parku Jurajskim Stevena Spielberga (to wodo-

ZASADA 2
Kremy z filtrem bezpieczne dla raf. Od kilku lat na Hawajach obowiązuje całkowity zakaz sprzedaży i stosowania filtrów chemicznych zawierających oksybenzon i oktinoksat niszczące koralowce. Używamy więc wyłącznie filtrów mineralnych (na bazie tlenku cynku lub dwutlenku tytanu).

2



FOT. ISTOCKPHOTO.COM, MARZENA MRÓZ

spady Manawaiopuna Waterfall uwieczniono w czołówce filmu), Piratach z Karaibów, Poszukiwaczach Zaginionej Arki oraz bajce Disneya Lilo i Stich.

Wyspa dzikich kurczaków: Na całej wyspie – na plażach, stacjach benzynowych i parkingach – spotkać można setki dziko żyjących, kolorowych kogutów i kur (tzw. Moa). Ich populacja gwałtownie wzrosła po huraganach, które zniszczyły lokalne kurniki i uwolniły ptactwo hodowlane, które skrzyżowało się z pierwotnymi kurami polinezyjskimi.

ETYKA MALAMA I SZACUNEK DLA WYSPY

Podróż na Kauai to nie tylko konsumpcja pięknych widoków, ale wejście w przestrzeń głęboko zakorzenionej kultury rdzennych Hawajczyków. W kulturze hawajskiej istnieje pojęcie mālama āina – troski i opieki nad ziemią, która żywi człowieka.

Potęgą Kauai tkwi w jej surowości, szumie gigantycznych fal rozbijających się o bazaltowe filary i w bezkresnej, głębokiej zieleni, która przypomina, jak wyglądała nasza planeta w pierwszym dniu stworzenia. ►

3

ZASADA 3
Rezerwacje i pozwolenia. Aby chronić szlaki przed nadmierną degradacją, wejście na szlak Kalalau i wjazd do parku Haena wymaga wcześniejszej rezerwacji (przez internet) z nawet 30-dniowym wyprzedzeniem.

Planując nocleg na Kauai, warto podzielić pobyt na dwie bazy (północną i południową), by zminimalizować czas spędzany za kółkiem. **Północ** (Princeville & Hanalei) – Dla miłośników dramaturgii krajobrazu i luksusu Północ to bujna roślinność, widok na zamglone góry i deszczowe lasy. Luksus / Ikona: 1 Hotel Hanalei Bay – luksusowy ekologiczny resort wtopiony w klif z widokiem na zatokę Hanalei. Jeden z najbardziej spektakularnie położonych hoteli świata. Średnia półka / Apartamenty: The Westin Princeville Ocean Resort Villas lub pry-

watne domki/kondominia w Princeville – przestronne, idealne dla rodzin szukających kuchni i wygody. **Południe** (Poipu & Koloa) – Dla szukających słońca i spokojnych wód Południowe wybrzeże gwarantuje doskonałą pogodę, łagodne plaże do pływania i snurkowania oraz świetną infrastrukturę restauracyjną. Luksus: Grand Hyatt Kauai Resort & Spa – ogromne ogrody, system basenów ze sztuczną laguną ze słoną wodą i bezpośredni dostęp do oceanu. Średnia półka / Butik: Koa Kea Resort on Poipu Beach – bardziej kameralny,

butikowy charakter tuż przy rafie koralowej. Opcja budżetowa / Baza wypadowa: Poipu Plantation Vacation Rentals – tradycyjne hawajskie domki typu plantation cottage w odległości spaceru od plaży. **Wschód** (Kapaa & Lihue) – Komunikacyjne serce wyspy Świetna opcja ekonomiczna i optymalny punkt startowy do eksploracji zarówno północy, jak i południa. Dla oszczędnych i podróżników: Hotel Coral Reef w Kapaa lub hostele i motele w rejonie Wailua. Kapaa oferuje liczne food trucki, kawiarnie ze świeżym acai oraz wypożyczalnie rowerów.



GDZIE SIĘ ZATRZYMAĆ?

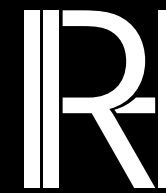
Błękitne olbrzymy Północy

Wyobraź sobie błękitny, żyjący kolos, który powoli, z niesamowitą siłą rzeźbi granitowe serce Północy. Lodowce Skandynawii to nie są martwe bryły lodu – to potężne, oddychające relikty dawnej epoki, które pamiętają czasy, gdy cały kontynent spoczywał pod zmarzliną.

Największą perłą tej lodowej korony jest norweski Jostedalsgreen – bezapelacyjny gigant kontynentalnej Europy. Ta olbrzymia czapa lodu rozlewa się po górskich płaskowyżach na setki kilometrów kwadratowych, wysyłając w doliny spektakularne, spękane jęzory, takie jak słynny Nigardsbreen czy Briksdalsbreen. Gdy podejdziesz bliżej, uderza hipnotyzująca, głęboka barwa lodu. Wynika ona z potężnego ciśnienia, które przez wieki wyciskało z niego każdą mikroskopijną bańkę powietrza, zostawiając kryształ tak gęsty, że pochłania całe widmo światła oprócz czystego błękitu.

Dalej na północ, w surowych szwedzkich masywach Sarka i Kebnekaise, lodowce trwają w dzikiej, bezkresnej ciszy arktycznej tundry. Płyną – niezauważalnie dla ludzkiego oka, lecz nieubłagane – zgrzytając o skały i tworząc głębokie szczeliny, które budzą respekt każdego wędrowca. Dziś te pradawne kolosy gwałtownie topnieją, odsłaniając surowe dno fiordów i przypominając nam, jak ulotne jest to monumentalne piękno. Każde spojrzenie na ich lodowe szczeliny to bezpośredni wgląd w pierwotną potęgę Ziemi.

FOT: ISTOCKPHOTO.COM



royal holidays®
royal-holidays.pl

PERŁKI WŚRÓD LUKSUSOWYCH WAKACJI

WWW.ROYAL-HOLIDAYS.PL



- NAJLEPSZE REJSY
- POCIĄGI JAK ORIENT EKSPRESS
- WYBRANE I SPRAWDZONE KURORTY
- LUKSUSOWE EKSPEDYCJE SZYTE NA MIARĘ



Odwiedź Kopalnię Soli „Wieliczka”

Trasa Turystyczna - zachwycająca podróż przez historię i kulturę. Idealna na rodzinną wyprawę.

Trasa Górnicza - prawdziwy ekwipunek, realne zadania i niezapomniana przygoda dla odkrywców.



Zaplanuj wizytę i kup bilet online >>

www.kopalnia.pl