

ΟΡΓΑΝΩΜΕΝΗ ΕΚΔΡΟΜΗ

Προχριστουγεννιάτικη Θεσσαλονίκη & Βεργίνα – Αιγές

Ελλάδα · 5 ήμερη

Αναχώρηση από

Θεσσαλονίκη

Ημερομηνίες αναχώρησης

17.12

Διαθεσιμότητα στις 24/11/2026 · ενημερωμένη στο liastravel.com

τιμή από / άτομο

495€

Γιατί να ταξιδέψετε με το Lia's Travel

Lia's Loyalty Club
Κερδίζετε πόντους σε κάθε ταξίδι και τους εξαργυρώνετε στο επόμενο.

5,0 στη Google
Από 230 κριτικές ταξιδιωτών μας.

Ταξιδιωτικό γραφείο από το 2015
Το γραφείο μας στο Κιάτο είναι δίπλα σας πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ταξίδι.

Εύκολη κράτηση
Online στο liastravel.com, στο γραφείο μας ή με μήνυμα σε Viber, WhatsApp, Telegram.

Με μια ματιά

Ημερομηνία αναχώρησης	Πέμπτη 17 Δεκεμβρίου 2026
Διάρκεια	5 ήμερη
Τιμή	495 € ενήλικας · 495 € παιδί
Αναχώρηση από	Θεσσαλονίκη
Προορισμός	Ελλάδα

Η Θεσσαλονίκη εξελίσσεται συνεχώς με αλματώδεις ρυθμούς στον τομέα της Τεχνολογίας τα τελευταία χρόνια, αλλά και στην Τέχνη και φυσικά στην Γαστρονομία που ανοίγει συνεχώς νέους δρόμους. Γι' αυτό ονομάσαμε το ταξίδι μας αυτό 'Νέα πνοή'. Παράλληλα υπάρχει το παρελθόν με την Ιστορία του, την Αρχιτεκτονική, την Παράδοση και την Πολυπολιτισμικότητα που συμπληρώνει την εικόνα της και την καθιστά επάξια Πολυπολιτισμική πρωτεύουσα της βόρειας Ελλάδας.
Τέλος η Προ Χριστουγεννιάτικη πόλη φωτισμένη και χαρούμενη θα μας προσφέρει το κάτι επιπλέον.
Είδομεν

Ο Τίμος Πετρίδης, είναι αρχιτέκτων – επιχειρηματίας της εστίασης με δύο γνωστά εστιατόρια, το 1800 (1987- 1991) στη Σαντορίνη με παγκόσμια φήμη και το Καλλίστη (1993-2008) στην Αθήνα που δημιούργησε ρεύμα στην Αθηναϊκή σκηνή (Δημιουργική Ελληνική Κουζίνα) και βραβεύτηκε τρεις χρονιές με χρυσό σκούφο ως καλύτερη Δημιουργική Ελληνική Κουζίνα από το «Αθηνόραμα» και μια από το «Diners Club». Παράλληλα δούλεψε ως αρχιτέκτονας σε ιδιωτικά έργα στη Σαντορίνη και την Αθήνα (1983-2014).
Συνεργάστηκε με το Gourmet Club του Μάριου Κάλφογλου (2005-2006) ως υπεύθυνος στην οργάνωση των γαστρονομικών εκδηλώσεων. Υπήρξε δραστήριο μέλος του Αρχέστρατου και του ελληνικού τμήματος του Slow Food, συμμετέχοντας σε διάφορες επιτροπές. Έλαβε μέρος ως ομιλητής στα Συνέδρια Μεσογειακής Διατροφής, «Νέκταρ και Αμβροσία», Γαστρονομίας στο Μουσείο Μπενάκη και στο 365 Non Stop Tourisme Conference.
Το 2011 δημιούργησε την «Ομάδα Γαστρονομίας και Πολιτισμού» που κύριο στόχο έχει να φέρει κοντά το αθηναϊκό κοινό με τον γαστρονομικό θησαυρό της επαρχίας, ώστε ο κόσμος να γνωρίσει τους αξιολογότερους παραγωγούς και τα προϊόντα τους. Πρώτη προσπάθεια Γαστρονομικού Τουρισμού στην Ελλάδα.
Η «Ομάδα Γαστρονομίας και Πολιτισμού» διοργανώνει επίσης και εκδηλώσεις γνωριμίας με αθηναϊκά

εστιατόρια που κάνουν τη διαφορά. Πολλές φορές το μενού βασίζεται στα προϊόντα κάποιων παραγωγών από την επαρχία και είναι συνδυασμένο πάντα αρμονικά με τα κρασιά ενός οινοπαραγωγού.
Από τον Νοέμβριο του 2016 η Ομάδα επεκτείνει τις δραστηριότητες της, με επισκέψεις στις σημαντικότερες εκθέσεις Τέχνης, Μουσεία και θεατρικές παραστάσεις της Αθήνας συνδυάζοντας τις επισκέψεις αυτές με ένα γαστρονομικό event.
Από το 2013 συνεργάζεται με στόχο τα γαστρονομικά ταξίδια να γίνουν γνωστά στο ευρύτερο ταξιδιωτικό κοινό.

Στα γαστρονομικά ταξίδια με επιπλέον Οινικό Touch, συμμετέχει η συνεργάτης μας Ελευθερία Μαρτίνου, Τεχνολόγος τροφίμων και ποτών με εξειδίκευση στα κρασιά και αναγνωρισμένες οινικές πιστοποιήσεις.
Έχει εργαστεί σε 2 οινοποιεία αποκτώντας εμπειρία στην οινοποίηση και στις οινογνωσίες, ενώ παράλληλα έχει δραστηριοποιηθεί στον χώρο της εστίασης σε wine bar και εστιατόρια αναλαμβάνοντας ρόλους παρουσίασης και ανάλυσης κρασιών.
Τα τελευταία δύο χρόνια έχει ενεργό ρόλο ως αρχηγός ομάδων με ουσιαστική εμπειρία στον συντονισμό και την διοργάνωση γαστρονομικών και οινικών δραστηριοτήτων.

Πρόγραμμα εκδρομής

Ημερομηνίες αναχώρησης: 17 Δεκεμβρίου 2026

1η μέρα: Αθήνα – Αγιά Λάρισας – Μεταξοχώρι – Θεσσαλονίκη (Πέμπτη 17 Δεκεμβρίου)

Στη διαδρομή μας προς Θεσσαλονίκη θα σταματήσουμε στην Αγιά Λάρισας για να γνωρίσουμε την ψυχή της Οικοτεχνίας Γιαμ, Αύρα Πανουσοπούλου και να δοκιμάσουμε τα προϊόντα της.
Λίγο πιο πάνω στο Μεταξοχώρι, θα επισκεφτούμε τον πολυσχιδή Οινοπαραγωγό – Μηχανικό Αντώνη Μανωλίδη που άφησε το άγχος της συμπρωτεύουσας για να παραδοθεί στην ηρεμία και την απόλαυση της καλλιέργειας της γης και την παραγωγή των ιδιαίτερων κρασιών του. Ανυπομονούμε να τον γνωρίσουμε. Θα καταλήξουμε για φαγητό στο σπίτι της Αύρας που θα μας έχει ετοιμάσει ένα σπιτικό γεύμα με τα προϊόντα της.
Μετά το γεύμα θα συνεχίσουμε το ταξίδι μας προς Θεσσαλονίκη. Με την άφιξη μας στην Θεσσαλονίκη θα τακτοποιηθούμε στα δωμάτια του ξενοδοχείου μας και θα ξεκουραστούμε. Αργά το απόγευμα θα κάνουμε (προαιρετικά) μια πρώτη γνωριμία στην περατζάδα του λιμανιού της πόλης με τα πόδια. Θα καταλήξουμε για ποτό ή τσάι στο Kitchen Bar.
Το βράδυ ελεύθερο για ποτό, τσιμπολόγημα, μουσική ή θέατρο στα must σημεία της συμπρωτεύουσας. Και φυσικά θα χαζέψουμε τους νέους σταθμούς του μετρό της πόλης.

2η μέρα: Θεσσαλονίκη (Παρασκευή 18 Δεκεμβρίου)

Τη δεύτερη μέρα αμέσως μετά από ένα υπέροχο πρωινό, θα εξορμήσουμε στο γαστρονομικού ενδιαφέροντος κέντρο της πόλης. Θα περάσουμε από τις αγορές Βλάλη και Μοδιάνο, θα δούμε το Deli Παντοπωλείον, το Έργον, το ξηροκαρπάδικο της πόλης ‘Εν Καρπώ’ το Ραγιάν (η Ποντιακή γαστρονομική παρουσία στην πόλη), τον υπερμοντέρνο φούρνο Ble, το Daily Deli και πολλά άλλα

σημεία – πειρασμούς για την όσφρηση και τη γεύση. Θα καταλήξουμε στον ευωδιαστό Τερκενλή της πλατείας Αγίας Σοφίας για καφεδάκι.
Η συνέχεια είναι αφιερωμένη στον πολιτισμό και την ιστορία της πόλης. Θα τη γνωρίσουμε μέσα από ένα ιστορικό οδοιπορικό από την αρχαιότητα μέχρι τις μέρες μας στα σημαντικότερα μουσεία της. Θα ξεκινήσουμε με το σύμβολο της πόλης τον Λευκό Πύργο. Εκεί θα απολαύσουμε το νέο Μουσείο πόλης του Λευκού Πύργου που μας αφηγείται με τον πιο σύγχρονο τρόπο την ιστορία της Θεσσαλονίκης μέσα στους αιώνες.
Αμέσως μετά με τα πόδια, θα φτάσουμε στο Αρχαιολογικό Μουσείο, με εικόνες από τον πλούτο και τη δύναμη των Μακεδονικών βασιλείων μέσα από μία εμπνευσμένη ξενάγηση από τοπικό ξεναγό.
Η νεώτερη ιστορία της πόλης περιλαμβάνει όμως και το στολίδι των Μακεδονίτικων Οινοποιείων το Κτήμα Γεροβασιλείου στην όμορφη Επανομή, που είναι ο επόμενος στόχος με το πούλμαν μας.
Η επίσκεψή μας θα ξεκινήσει με μια σύντομη γνωριμία με το Κτήμα και με τα στάδια παραγωγής του κρασιού.
Κατόπιν θα ξεναγηθούμε στο Μουσείο Οίνου. Θα ακολουθήσει οινογνωσία με 3 χαρακτηριστικά κρασιά του Κτήματος.
Επιστρέφουμε στη Θεσσαλονίκη για φαγητό, στο Καφενείο του Μήτσου με τον ξυλόφουρνο και τη μασίνα μέσα στην Αγορά Καπάνι. Το απόγευμα και το βράδυ ελεύθερο.

3η μέρα: Θεσσαλονίκη (Σάββατο 19 Δεκεμβρίου)

Η μέρα μας ξεκινά με επίσκεψη στις παρυφές της πόλης σε μια γωνιά που ο χρόνος έχει σταματήσει στον Α’ παγκόσμιο πόλεμο. Είναι το Συμμαχικό νεκροταφείο του Ζέιτενλικ που θα μας εξιστορήσει μια πλευρά της ιστορίας αθέατη για τους πολλούς.
Ακολουθεί ένα σύντομο πέρασμα από τη Μονή Λαζαριστών για να θαυμάσουμε την περίφημη συλλογή έργων Κωστάκη.
Επόμενη στάση μας το Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού το κόσμημα της πόλης σχεδιασμένο από τον Αρχιτέκτονα Κυριάκο Κρόκο. Θα μας ξεναγήσει η προικισμένη ξεναγός μας.
Συνεχίζουμε την μέρα μας με μοντέρνα τέχνη στο γειτονικό Μουσείο Momus. Όσοι δεν επιθυμούν μπορούν να πιουν το καφεδάκι τους στον περιστρεφόμενο πύργο του ΟΤΕ με θέα της πόλης από ψηλά 360 μοιρών.
Για φαγητό πάλι θα βρεθούμε στο ολοκαίνουργιο μπιζουδάκι της πόλης, το Αναστορώ για μια γνωριμία με την Σύγχρονη Ποντιακή Κουζίνα.
Το απόγευμα μας περιμένει μια αποκαλυπτική περιήγηση της πόλης με το πούλμαν μας από το λιμάνι μέχρι το Μέγαρο Μουσικής κατά μήκος του θαλάσσιου μετώπου της πόλης, το κέντρο και την άνω πόλη, όπου θα καταλήξουμε για καφέ λίγο πριν το ηλιοβασίλεμα. Το βράδυ ελεύθερο για ότι έμελλε προκύψει.

4η μέρα: Θεσσαλονίκη (Βεργίνα – Αιγές) (Κυριακή 21 Δεκεμβρίου)

Σήμερα θα επισκεφτούμε τη Βεργίνα με τους τάφους των Βασιλέων και το καινούργιο Μουσείο των Αιγών για να για να γνωρίσουμε το μεγαλείο της πρωτεύουσας της Μακεδονίας κατά την ένδοξη εποχή του Φιλίππου και του Μεγάλου Αλεξάνδρου.
Για φαγητό αφήσαμε ένα προχώ στέκι με ψαρικά που δείχνει την πολυπολιτισμικότητα της πόλης και βάζει το λιθαράκι του στο νέο γαστρονομικό γίγνεσθαι. Μιλάμε για τα Μούργα του γνωστού Σεφ

Γιάννη Λουκάκη, με γεύσεις που σε αφήνουν άφωνο.
Το απόγευμα ελεύθερο για βόλτες στην πόλη.

5η μέρα: Θεσσαλονίκη – Αμπελάκια – Αθήνα (Δευτέρα 21 Δεκεμβρίου)

Την τελευταία μέρα της εκδρομής μας, μετά το γνωστό πρωινό ξεκινάμε δυναμικά με εξερεύνηση των μυστικών της Εβραϊκής κοινότητας που ήταν η πιο μεγάλη πληθυσμιακά πριν την απελευθέρωση της πόλης και εξολοθρεύτηκε ολοσχερώς κατά τον 2ο Παγκόσμιο πόλεμο. Αυτό θα συμβεί με την επίσκεψή μας στο Εβραϊκό Μουσείο. Αμέσως μετά αναχωρούμε με το πούλμαν μας για την Αθήνα. Πρώτη στάση μας είναι το ιστορικό αρχοντοχώρι των Τεμπών Αμπελάκια. Αφού κάνουμε μια μικρή βόλτα στο κέντρο του οικισμού θα επισκεφτούμε το Αρχοντικό Γεωργίου Σβάρτς και θα καταλήξουμε για φαγητό στην ταβέρνα Αρχοντικό με χωριάτικες βουνήσιες γεύσεις. Μετά το φαγητό συνεχίζουμε το ταξίδι μας για την Αθήνα.

Σημειώσεις ταξιδιού

• Για τις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης και της ζώνης Σένγκεν χρειάζεται νέου τύπου ταυτότητα ή διαβατήριο σε ισχύ.
• Το ταξίδι συνοδεύουν έμπειροι αρχηγοί της ελληνικής αγοράς, με βαθιά γνώση των προορισμών και αγάπη για τον ταξιδιώτη. Ωστόσο, σε κάποιες περιπτώσεις ο αρχηγός σας μπορεί να σας περιμένει στον προορισμό λόγω των επαναλαμβανόμενων αναχωρήσεων των ταξιδιών μας. Ο ενημερωτικός Ταξιδιωτικός Φάκελος των ταξιδιών μας με πληροφορίες πτήσεων, ξενοδοχείων, ακριβείς καιρικές συνθήκες και άλλες πρακτικές πληροφορίες όπως ρουχισμός, ρεύμα, συνάλλαγμα, ειδικός εξοπλισμός κ.λπ. ετοιμάζεται το αργότερο μία εβδομάδα πριν την αναχώρηση και αποστέλλεται ηλεκτρονικά στους ταξιδιώτες. Ο Ταξιδιωτικός Σύμβουλος που σας εξυπηρετεί θα είναι στη διάθεσή σας για οποιαδήποτε πληροφορία χρειαστείτε. Τον φάκελό σας με τυπωμένες όλες τις πληροφορίες θα τον παραλάβετε στο αεροδρόμιο από τον αντιπρόσωπό μας ή τον αρχηγό σας
• Οι αεροπορικές θέσεις των ταξιδιών μας είναι ομαδικές κρατήσεις που προπληρώνονται και κλείνονται πολλούς μήνες πριν από την αναχώρηση του ταξιδιού έτσι ώστε να εξασφαλίζουμε την καλύτερη δυνατή τιμή για το ταξίδι σας. Ωστόσο σε τέτοιου τύπου ομαδικές κρατήσεις, η έκδοση των εισιτηρίων γίνεται 1-2 μέρες πριν από την αναχώρηση και οι επιθυμίες για συγκεκριμένη θέση (διάδρομος, παράθυρο κ.λπ.) μεταφέρονται με ειδικό σήμα στις εκάστοτε αεροπορικές εταιρίες χωρίς αυτό όμως να είναι δεσμευτικό. Έτσι, παρά το γεγονός ότι εμείς μεταφέρουμε την επιθυμία στην αεροπορική εταιρία, δεν είναι βέβαιο ότι αυτή θα πραγματοποιηθεί. Σε ομαδικά εισιτήρια οι περισσότερες εταιρίες δεν επιτρέπουν την προεπιλογή θέσης ενώ χρεώνουν επιβαρύνσεις ανάλογα με την διαδρομή και ανάλογα με την πληρότητα του αεροσκάφους
• Στο ταξίδι προσφέρουμε δωρεάν σε όλους τους ταξιδιώτες Ατομική Ταξιδιωτική Ασφάλεια με συγκεκριμένες παροχές και κάλυψη σε συγκεκριμένες περιπτώσεις. αναλαμβάνει να πληρώσει για εσάς το κόστος του ασφάλιστρου, ωστόσο οι όροι, η διαδικασία, τα απαιτούμενα δικαιολογητικά κ.λπ. καθορίζονται από την ίδια την ασφαλιστική εταιρία. Σε κάθε περίπτωση οποιαδήποτε έξοδα καλύπτονται από τον ίδιο τον ταξιδιώτη και οι σχετικές αποδείξεις, γνωματεύσεις κ.λπ. (πρέπει να είναι στα αγγλικά) αποστέλλονται στην ασφαλιστική εταιρία με την επιστροφή του ταξιδιώτη στην Ελλάδα
• Επιβάρυνση εσωτερικών πτήσεων με Aegean από/προς Θεσσαλονίκη: κατόπιν ζήτησης εφόσον δεν

αναγράφεται στο πρόγραμμα
• Αν οι προτεινόμενες ημερομηνίες, η διάρκεια ή το πρόγραμμα του ταξιδιού δεν ανταποκρίνονται στις προσδοκίες σας, επικοινωνήστε μαζί μας και οι έμπειροι συνεργάτες μας θα σας βοηθήσουν να φτιάξετε μαζί το ταξίδι που ονειρεύεστε
• Τα γεύματα – δείπνα της Ομάδας Γαστρονομίας και Πολιτισμού παρουσιάζουν πάντα ένα μενού γευσιγνωσίας.Τα πιάτα σερβίρονται στη μέση (ανά 4 άτομα) για να μπορούν να μοιράζονται την εμπειρία οι συνδαιτυμόνες και να έχουν σφαιρική άποψη της γεύσης του χώρου εστίασης. Τα συνοδεύουν ένα ή δύο τοπικά κρασιά εμφιαλωμένα ή χύμα τα οποία δένουν αρμονικά με το γεύμα. Στα εστιατόρια ή τις ταβέρνες του ταξιδιού παρουσιάζεται όσο είναι δυνατόν η ποικιλία και η διαφορετικότητα της τοπικής κουζίνας χωρίς τα μενού να επικαλύπτουν το ένα το άλλο
• Τα παρακάτω μενού είναι ενδεικτικά και ενδέχεται να τροποποιηθούν, θα λάβετε τα τελικά μενού, με το κόστος με το ενημερωτικό της αναχώρησης
• Η συμμετοχή στα γεύματα είναι υποχρεωτική και εξοφλείται στον αρχηγό
• Ελάχιστη συμμετοχή για την πραγματοποίηση του ταξιδιού 15 άτομα

Τιμές & Ξενοδοχεία Εκδρομής

Τιμές ανά άτομο (τελικές, με πτήσεις και φόρους)			
Αναχώρηση & ξενοδοχείο	**Δίκλινο**	**Μονόκλινο**	**Παιδιά**
17 Δεκεμβρίου 2026	495€	655€	—

Οι τιμές είναι τελικές ανά άτομο και περιλαμβάνουν πτήσεις και φόρους αεροδρομίων & ξενοδοχείων. Η τιμή της φόρμας κράτησης είναι η χαμηλότερη επιλογή κάθε ημερομηνίας· για άλλο ξενοδοχείο επικοινωνήστε μαζί μας.

Πτήσεις

- Η κουζίνα της Αύρας Πανουσοπούλου Στην Αγιά Λάρισας
- (Πέμπτη μεσημέρι 17 Δεκεμβρίου)
- Μαμαδίστικη Ελληνική Τοπική Κουζίνα Στο σαλόνι του σπιτιού της Αύρας και του Αχιλλέα
- Η Αύρα είναι μια ανήσυχη μαγείρισσα και δημιουργός των προϊόντων yiam. Εκλεκτά χειροποίητα προϊόντα από το 1999. Ο Αχιλλέας, ο σύζυγος της Αύρας ο ασχολείται με την τέχνη του χτισίματος της πέτρας (εξ ου και το πέτρινο σπίτι που θα μας φιλοξενήσουν) και τα ψηφιδωτά, στα οποία εφαρμόζει μια πολύ ιδιαίτερη τεχνική την οποία θα έχουμε την δυνατότητα να ξεναγηθούμε στον ίδιο χώρο του σπιτιού που είναι και η έκθεση των έργων του.
- Μενού της Αύρας
- Καλωσόρισμα με
- Ραίτα με πάπρικα και κύμινο (δροσερή και πικάντικη σαλάτα με γιαούρτι)
- Πράσινη σαλάτα ανάμεικτη, με γιαουρτοτυράκια, καρυδόψυχα και σος εσπεριδοειδών
- Χορτοτυρόπιτα με φρέσκια μυζήθρα σε σπιτικό φύλλο
- Ζυμαρικά κοχύλια γεμιστά με ανθότυρο μπέικον και σάλτσα τυριών

- Πατάτα φούρνου γεμιστή με τηγανιά από λουκάνικο τοπικής παραγωγής
- Σουτζουκάκια της γιαγιάς της Αύρας (από Πέργαμο) με κριθαράκι και τριμμένο κεφαλοτύρι
- Συνδυασμένα με τα κρασιά από το οινοποιείο Μανωλίδη
- Μαλαγουζιά και Merlot
- Και ένα γλυκό τελείωμα
- Αποδομημένο μιλφέιγ με χειροποίητη κρέμα πατισερί και σιρόπι καραμέλας
- Τιμή 35 €
- Καφενείο “Στου Μήτσου” στην Αγορά Καπάνι
- (Παρασκευή μεσημέρι 18 Δεκεμβρίου)
- Παραδοσιακή Ελληνική Κουζίνα
- Ανοίγει από το πρωί στον ρυθμό της Αγοράς με καφέδες από χαρμάνι Ξάνθης συνεχίζει με τσίπουρα και μεζέδες και μαγειρεύει πιάτα που ξεχειλίζουν παράδοση. Ο ξυλόφουρνος, η μασίνα και η γάστρα ολοκληρώνουν την απόλαυση. Οι προσεγμένες πρώτες ύλες, οι τεχνικές, το ευγενικό σέρβις συμπληρώνουν την εικόνα. Όλα μαζί τον έχουν κάνει cult σημείο της πόλης. Φυσικά εμείς δεν μπορούμε να μην είμαστε εκεί.
- Θα γευτούμε
- Ζυμωτό ψωμί
- Ζοχιά με ξίγαλο και Κρητικό παξιμάδι
- Ρεβύθια σιγομαγειρεμένα στη γάστρα
- Κρεατοκεφτέδες στην μασίνα
- Σιγομαγειρεμένη γλυκοπατάτα στον ξυλόφουρνο με ταραμά και μοσχοχτάποδο
- Παντσέτα στη μασίνα με πατάτες τηγανητές
- Αρνί στον ξυλόφουρνο με πατάτες φούρνου
- Βαρελίσια μπύρα Βεργίνα
- Τιμή 25 €
- Αναστορώ Θεσσαλονίκη
- (Σάββατο μεσημέρι 19 Δεκεμβρίου)
- Ποντιακή Δημιουργική Κουζίνα
- Αναστορώ σημαίνει στην Ποντιακή διάλεκτο φέρνω στο νου. Η Σεφ Αφροδίτη Γεωργιάδου ‘θυμάται’ λοιπόν τις γεύσεις του οικογενειακού τραπεζιού, τις εξελίσσει και τις παρουσιάζει με τον δικό της τρόπο στο καινούργιο αυτό εστιατόριο μπιζουδάκι της συμπρωτεύουσας. Οι πρώτες ύλες μάλιστα προέρχονται από την Οικογενειακή Οικοτεχνία Ραγιάν με Ποντιακά προϊόντα.
- Θα απολαύσουμε το παρακάτω Μενού.
- Δέμες Παραδοσιακό ψωμί με προζύμι και πετιμέζι δαμάσκηνου
- Σαλάτα με εποχικά λαχανικά, κεφίρ και αχλάδια ψητά
- Μελιτζάνα ψητή με μοσχαράκι και κρέμα από γαίς τυρί καπνιστό
- Κροκέτα από κουνέλι και σος από ψητή κολοκύθα στιφάδο, με μανιτάρια θόγαλα
- Αγριογούρουνο στη γάστρα με εποχικά λαχανικά και ευριστό

- Μελωμένος γιοχάς με κρέμα πραλίνα από ψητά φουντούκια
- Κρασί Μαλαγουζιά Κωνσταντάρα (Χαλκιδική)
- Κτήμα Δουλουφάκη Δάφνιος Λιάτικο) (Κρήτη)
- Τιμή 28 €
- Μούργα στην καρδιά της πόλης
- (Κυριακή μεσημέρι 20 Δεκεμβρίου)
- Η θάλασσα στο πιάτο σου
- Μια νέα γενιά μαγείρων που ξεκίνησε από το Σέμπρικο και την Νέα Φωλιά διαμορφώνει το γαστρονομικό γίγνεσθαι της ανήσυχης γαστρονομικά πόλης. Η μούργα με τον Σεφ Γιάννη Λουκάκη στο τιμόνι, δημιουργεί στην Open Kichen της την νέα ψαροκατάσταση στην Βόρεια Ελλάδα σε ένα casual εναρμονισμένο χώρο. Το Μενού διαμορφώνεται καθημερινά από τα διαθέσιμα φρέσκα προϊόντα της αγοράς, τα κέφια της θάλασσας και την έμπνευση του Σεφ.
- Εμείς θα γευτούμε ανάλογα με τις συνθήκες του καιρού
- Ωμό χελιδονόψαρο με λευκό ταραμά και πορτοκάλι
- Βρούβες αχνιστές με χυλό πατάτας
- Μύδια αχνιστά με noodles και φύκι wasame
- Λαχανοντολμάδες με ρύζι και μπακαλιάρο
- Θράψαλο στη σχάρα με κρέμα κόκκινης φακής
- Φιλέτο μυλοκόπι στη σχάρα με σως στον ταβά ή πρασοσέλινο
- Συνοδεύει αρμονικά ο
- Τίτυρος Κτήμα Τετράμυθος Ροδίτης
- Αχλαδόπιτα με σορμπέ από μανταρίνι
- Τιμή 33 €
- Αρχοντικό Αμπελάκια
- (Δευτέρα μεσημέρι 21 Δεκεμβρίου)
- Παραδοσιακή ταβέρνα του βουνού
- Στον Καταπράσινο Κίσσαβο, με θέα τον Όλυμπο μας υποδέχονται σαν σε παλιό Αρχοντικό σε μια ζεστή ατμόσφαιρα δίπλα στο τζάκι για το τελευταίο γεύμα της εκδρομής μας. Οι γεύσεις είναι του βουνού, οι πρώτες ύλες τοπικές και το κρασί μπρούσκο.
- Θα δοκιμάσουμε
- Πολίτικη σαλάτα
- Γαλοτύρι
- Πιπεριά Φλωρίνης στη σχάρα
- Σπανακοτυρόπιτα χωριάτικη
- Γίγαντες βιολογικοί ιδίας παραγωγής
- Κλέφτικο (μοσχαράκι και χοιρινό) στη στάμνα με λαχανικά
- Αγριογούρουνο με δαμάσκηνα
- Κρασί της περιοχής λευκό και ερυθρό

- Γιαούρτι με σπιτικό γλυκό του κουταλιού κυδώνι ή ντοματά
- Τιμή 25 €

> **Lia's Loyalty Club:** κερδίζετε πόντους με αυτό το ταξίδι και τους εξαργυρώνετε στο επόμενο.

Περιλαμβάνονται

✓ Διαμονή: Σε επιλεγμένο ξενοδοχείο 3* ABC Hotel ή παρόμοιο
✓ Γεύματα: Πρωινό καθημερινά
✓ Μεταφορές: Με κλιματιζόμενο λεωφορείο
✓ Ξεναγήσεις και εκδρομές: Όπως περιγράφονται στο πρόγραμμα. Γαστρονομικές ξεναγήσεις & δραστηριότητες όπως αναφέρονται στο πρόγραμμα
✓ Ξεναγός: Διπλωματούχο ξεναγό στο Αρχαιολογικό Μουσείο, Βυζαντινό Μουσείο, Μουσείο Αιγών & τάφους Βασιλέων Βεργίνας
✓ Αντιπρόσωπο/Συνοδό
✓ Ταξιδιωτικό φάκελο με χρήσιμες πληροφορίες

Δεν περιλαμβάνονται

✕ Τέλη εισόδων: Σε Μουσεία
✕ Γεύματα: Που προτείνονται όμως σε ειδικές τιμές
✕ Ό,τι δεν αναγράφεται στα περιλαμβανόμενα ή αναφέρεται ως προαιρετικό/προτεινόμενο
✕ Φόρος διαμονής στο ξενοδοχείο (1,5€ το δωμάτιο ανά διανυκτέρευση, πληρωτέος επί τόπου στο ξενοδοχείο)

Συχνές ερωτήσεις

Πότε αναχωρεί αυτή η εκδρομή;

Η αναχώρηση είναι: **17 Δεκεμβρίου 2026**. Η τιμή κάθε αναχώρησης φαίνεται αυτόματα μόλις επιλέξετε ημερομηνία στη φόρμα κράτησης.

Από πού είναι η αναχώρηση;

Η αναχώρηση είναι από τη Θεσσαλονίκη, αεροπορικώς.

Τι περιλαμβάνει η τιμή;

Τα βασικά που περιλαμβάνονται είναι:

- Διαμονή: Σε επιλεγμένο ξενοδοχείο 3* ABC Hotel ή παρόμοιο
- Γεύματα: Πρωινό καθημερινά
- Μεταφορές: Με κλιματιζόμενο λεωφορείο
- Ξεναγήσεις και εκδρομές: Όπως περιγράφονται στο πρόγραμμα. Γαστρονομικές ξεναγήσεις & δραστηριότητες όπως αναφέρονται στο πρόγραμμα
- Ξεναγός: Διπλωματούχο ξεναγό στο Αρχαιολογικό Μουσείο, Βυζαντινό Μουσείο, Μουσείο Αιγών & τάφους Βασιλέων Βεργίνας
- Αντιπρόσωπο/Συνοδό
- Ταξιδιωτικό φάκελο με χρήσιμες πληροφορίες

Μπορώ να αλλάξω ημερομηνίες ή να ακυρώσω;

Οι αλλαγές και οι ακυρώσεις ακολουθούν τους όρους των αεροπορικών εταιρειών, των ξενοδοχείων και των υπηρεσιών που έχουν κρατηθεί για εσάς, όπου το κόστος εξαρτάται από το πόσο κοντά στην αναχώρηση βρισκόμαστε και από τους κανόνες του κάθε ναύλου. Ενημερώστε μας όσο το δυνατόν νωρίτερα και θα αναζητήσουμε τη λιγότερο επιβαρυντική λύση. Σε κάθε κράτηση ισχύουν οι γενικοί όροι συμμετοχής (Π.Δ. 7/2018).

Πώς κάνω κράτηση;

Στείλτε μας αίτημα από τη φόρμα της σελίδας, τηλεφωνήστε μας ή περάστε να μας δείτε. Θα επανέλθουμε με διαθεσιμότητα και γραπτή προσφορά πριν χρεωθεί οτιδήποτε.

> Το πρόγραμμα είναι ενδεικτικό και μπορεί να αλλάξει για λόγους ανωτέρας βίας (καιρός, εορτές, ωράρια), χωρίς να παραλειφθεί καμία επίσκεψη.

Κράτηση & πληρωμή

1. **Κάντε κράτηση** στο liastravel.com, στο γραφείο μας ή με μήνυμα σε Viber, WhatsApp ή Telegram.
2. **Πληρώστε προκαταβολή 40%** της συνολικής τιμής, για να κλειδώσει η θέση σας.
3. **Εξοφλήστε** έως 10 ημέρες πριν την αναχώρηση.

Τρόποι πληρωμής

✓ Κάρτα online ή στο γραφείο

✓ Τραπεζική κατάθεση

✓ Πόντοι Alpha Bank Bonus

Σκανάρετε & κλείστε online

Δείτε το πρόγραμμα, τις ενημερωμένες τιμές και τη διαθεσιμότητα στο liastravel.com και κάντε κράτηση από το κινητό σας.

Η εφαρμογή Lia's Travel

Εκδρομές, κρατήσεις και ενημερώσεις στο κινητό σας.

App Store Google Play

Είπαν για εμάς

5,0 ★★★★★

από 230 κριτικές στη Google

«Η εξυπηρέτηση που έχω λάβει από το τουριστικό γραφείο lia's Travel εδώ και χρόνια είναι πάντα Άριστη!!!!!!! Για αυτό και δεν το αλλάζω για κανένα λόγο!!!!!!!»

— Αναστασία Κ.

LIA'S TRAVEL

Μαυρουλιά 6, Κιάτο 20200, Κορινθία · ☎ 27420-20555
liastravel.com · lias.travel@gmail.com
Viber · WhatsApp · Telegram
Ωράριο: Δευτέρα–Παρασκευή 09:00–17:00 · ΜΗ.Τ.Ε. 12476E60000035501

Η συμμετοχή προϋποθέτει αποδοχή των όρων συμμετοχής του γραφείου