



FLAG
GUIDES
GREECE



SELECTED RESTAURANTS
OF QUALITY

Ποιοι Είμαστε

Ο **FLAG Restaurants Guide** είναι δημιούργημα του γαστρονομικού portalFLAGinLife. Η ύπαρξή του στηρίζεται στη συλλογική δουλειά και την πολυετή εμπειρία του δημοσιογραφικού επιτελείου του site www.flaginlife.gr το οποίο ειδικεύεται στο χώρο της γεύσης.

Το κύριο χαρακτηριστικό του **FLAG Guide** είναι ότι δεν φιλοδοξεί να γίνει ένας γενικός κατάλογος καταχώρησης των εστιατορίων της Ελλάδας. Σύμφωνα με τα διαθέσιμα δημογραφικά στατιστικά, μόνο στην Αθήνα και στη Θεσσαλονίκη υπάρχουν περίπου 5.000 χώροι εστίασης, κυρίως εστιατόρια & ταβέρνες. Δεν συμπεριλαμβάνονται τα allday και street food ή fastfood σημεία. Πολλά από αυτά έχουν τοπικό ή συνοικιακό χαρακτήρα, προσφέροντας ικανοποιητική ποιότητα στους θαμώνες τους, αλλά χωρίς ευρύτερο ενδιαφέρον για όσους αναζητούν αληθινές, γευστικές εμπειρίες και μιας υψηλής ποιότητας ατμόσφαιρα.

Ο **FLAG Restaurants Guide**, αξιοποιώντας την, 50 ετών, εμπειρία του **Διονύση Κούκη**, ιδρυτή των πρώτων θεσμών βράβευσης εστιατορίων στην Ελλάδα, και την εξειδίκευση της δημοσιογραφικής του ομάδας, **σχεδιάστηκε** για να καλύψει αυτή ακριβώς την ανάγκη: **να αναδείξει τα εστιατόρια και τα σημεία εκείνα που προσφέρουν πραγματικά νόστιμο φαγητό, υψηλή ποιότητα και ξεχωριστή εμπειρία για κάθε επισκέπτη.**

Ένταξη Χώρων στον Οδηγό

Η πολυετής παρουσία μας στο χώρο της γεύσης, ως δημοσιογράφοι, κριτές - αξιολογητές και marketers, σε συνδυασμό με τη - εις βάθος - μελέτη των διαθέσιμων στοιχείων, μας οδήγησε σε ένα σαφές συμπέρασμα: ο αριθμός των εστιατορίων που αποτελούν αντικείμενο αναζήτησης για μια βραδινή έξοδο, με αδιαμφισβήτητα ενδιαφέροντα χαρακτηριστικά και που ξεφεύγουν από την κοινοτυπία, δεν ξεπερνά το 300, με μικρές πιθανές αποκλίσεις.

Η φιλοδοξία του FLAG Restaurants Guide είναι να εξετάσει όλα τα επώνυμα και γνωστά εστιατόρια και να ανακαλύψει κι όσα δεν είναι ενδεχομένως, ευρέως γνωστά, αλλά πληρούν υψηλά κριτήρια αναγνωρισιμότητας. Κριτήρια ποιότητας, γεύσης και ατμόσφαιρας, βάσει των οποίων αξιολογούνται και προτείνονται σε κάθε καταναλωτή και φίλο της γεύσης.

Ο Οδηγός είναι επαρκές, ως εργαλείο αναζήτησης, με την καταχώρηση τουλάχιστον 120 σημείων. Αυτοί οι κορυφαίοι χώροι, έχουν ήδη συγκεντρωθεί και αξιολογηθεί, εξασφαλίζοντας ότι η παρουσία τους στον οδηγό προσφέρει στον κάθε καταναλωτή μια ολοκληρωμένη, αξιόπιστη και ποιοτική γευστική εμπειρία.

Προϋποθέσεις & Κριτήρια Καταχώρησης Εστιατορίου στον Οδηγό

Βασική προϋπόθεση ένταξης:

Στον οδηγό εντάσσονται χώροι εστίασης (εστιατόρια, ταβέρνες, bars, allday & streetfood σημεία) που η συντακτική ομάδα του FLAGinLife κρίνει ικανά να διεκδικήσουν τουλάχιστον τη διάκριση Citation από τους Θεσμούς FLAGinLifeAwards.

Γεωγραφική και ποιοτική ισορροπία:

Οι χώροι που πληρούν την παραπάνω προϋπόθεση μπορεί να μην εντάσσονται στον οδηγό, εάν, κατά την κρίση του FLAGinLife, διαταράσσουν τη χωροταξική ισορροπία ή οδηγούν σε υπερσυγκέντρωση σημείων σε μια περιοχή. Η επιλογή αυτή εξασφαλίζει ότι ο περιορισμένος αριθμός θέσεων στον οδηγό χρησιμοποιείται με τον πιο αποτελεσματικό τρόπο, προκειμένου να καλύπτει όσο το δυνατόν περισσότερες ενδιαφέρουσες επιλογές για τον καταναλωτή.

Δωρεάν και αναβαθμισμένη παρουσίαση:

Οι χώροι που πληρούν την παραπάνω προϋπόθεση μπορεί να μην εντάσσονται στον οδηγό, εάν, κατά την κρίση του FLAGinLife, διαταράσσουν τη χωροταξική ισορροπία ή οδηγούν σε υπερσυγκέντρωση σημείων σε μια περιοχή. Η επιλογή αυτή εξασφαλίζει ότι ο περιορισμένος αριθμός θέσεων στον οδηγό χρησιμοποιείται με τον πιο αποτελεσματικό τρόπο, προκειμένου να καλύπτει όσο το δυνατόν περισσότερες ενδιαφέρουσες επιλογές για τον καταναλωτή.

Βασικά κριτήρια αξιολόγησης:

- Τήρηση του ορίου, έως 250 χώροι στον οδηγό και ισορροπημένη γεωγραφική κατανομή.
- Βαθμός παρουσίας συγκεκριμένου τύπου κουζίνας στον οδηγό και αξιολόγηση του ενδιαφέροντος με βάση τη σχέση ποιότητας – τιμής (valueformoney).
- Τοποθεσία και περιοχή όπου βρίσκεται το εστιατόριο.
- Κόστος κατανάλωσης, το οποίο αξιολογείται σε συνδυασμό με τη γενική ποιότητα του χώρου και των επιπρόσθετων συμπληρωματικών στοιχείων.



Περιγραφή

Το Όλυμπος Νάουσα, για εμάς τους σύγχρονους επισκέπτες ή κατοίκους της πόλης είναι ένα εστιατόριο. Για την ακρίβεια, είναι ένα εστιατόριο που έλειπε από μια μεγαλούπολη όπως η Θεσσαλονίκη. Έλειπε όμως και από την εστιατοριακή ακμή της πόλης, η οποία είχε, και συνεχίζει να έχει, ανάγκη από κορυφαίους χώρους αφιερωμένους στην υψηλή γαστρονομία, χώρους που συμπληρώνουν και επιβεβαιώνουν τη γαστρονομική της παράδοση. Εκτός αυτού όμως, το Όλυμπος Νάουσα είναι και ένα μνημείο τέχνης, πολιτισμού και παράδοσης. Το κτίριο στο οποίο στεγάζονται το εστιατόριο και το boutique hotel ON Residence αποτελεί χαρακτηριστικό αρχιτεκτόνημα που σηματοδοτεί τη δημιουργία της νέας πόλης, αυτής που χτίστηκε πάνω στα αποκαΐδια της μεγάλης πυρκαγιάς του 1917. Το πολυτελές κτίριο, μεσοπολεμικής αρχιτεκτονικής, με νεοκλασικά και Belle Époque στοιχεία, άρχισε να λειτουργεί το 1927, περίπου την ίδια εποχή (συμπτυωματικά) που άνοιξε τις πόρτες της η διάσημη Courpale στο Montparnasse. Το Όλυμπος Νάουσα λειτουργήσε αδιάκοπα από το 1927 έως το 1994. Επανήλθε εξίσου μεγαλοπρεπές, τριάντα χρόνια μετά, χάρη στο ενδιαφέρον της οικογένειας Τορνιμπούκα. Το σημερινό Όλυμπος Νάουσα ξαναζωντανεύει αυτόν τον ιστορικό χώρο και φέρνει τους επισκέπτες σε επαφή με ένα σημαντικό κομμάτι της καλλιτεχνικής και πολιτιστικής ταυτότητας της Θεσσαλονίκης. Την ίδια στιγμή, χαρακτηρίζεται από τη φινέτσα, την κομψότητα και το γαστρονομικό επίπεδο μιας αστικής κοινωνίας που συμβαδίζει με την ιστορία και την παράδοσή της. Όπως είναι περισσότερο από προφανές, ένας χώρος με τέτοιο πολιτιστικό και ιστορικό βάρος δεν θα μπορούσε να φιλοξενήσει γευστικές δημιουργίες που δεν σέβονται την κληρονομιά του. Ούτε και θα μπορούσε να υπηρετήσει την υψηλή γαστρονομία χωρίς επίκεντρο την ελληνικότητα. Με το στόχο τοποθετημένο τόσο ψηλά, η επιλογή του συνθώπου που θα αναλάμβανε τα ήγνια της κουζίνας δεν ήταν εύκολη. Παρ' όλα αυτά, όπως αποδείχθηκε, ήταν απολύτως επιτυχημένη. Ο Executive Chef Δημήτρης Τσιουόλας πιθανότατα δεν είχε προορισμό τη γαστρονομία. Προερχόμενος από μεγαλοαστική οικογένεια του Πόντου, σπούδασε ψυχολογία, αλλά τα γονίδια από τη μεριά της μητέρας του τον οδήγησαν τελικά στον χώρο της κουζίνας. Με ένα γεμάτο «δισάκι» εμπειριών, το επιτυχημένο Σεμπρικό, το δικό του χώρο Thiria, και συνεργασίες με μεγάλα εστιατόρια της Ευρώπης, ανέλαβε το απαιτητικό project του Όλυμπος Νάουσα. Και φυσικά, πέτυχε. Η κουζίνα του Δημήτρη Τσιουόλα είναι απόλυτα σύμφωνη με τις καταβολές του. Διακρίνεται από μια ξεκάθαρη ελληνικότητα με μεγαλοαστικές επιρροές, που προέρχονται τόσο από τις ρίζες της οικογένειάς του όσο και από τις διεθνείς εμπειρίες του. Στα πιάτα του, η παράδοση ισορροπεί με αξιοθαύμαστο τρόπο με τις σύγχρονες αντλήψεις, χωρίς ποτέ να προδίδει την ελληνική της ψυχή. Σκόπιμα δεν αναφερόμαστε σε συγκεκριμένα πιάτα: το μενού αλλάζει συχνά. Η συνολική πρόταση, όμως, μπορεί να περιγραφεί σωστά μόνο όταν κάθεται σε ένα τραπέζι του Όλυμπος Νάουσα, κοιτάζετε το πιάτο και το δοκιμάζετε «με το μυαλό και το μάτι», όπως έλεγε πριν από χρόνια ο τότε PDG της Michelin.

Κράτηση

Περισσότερα

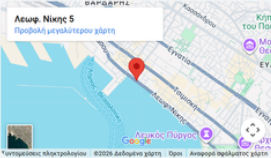


Πληροφορίες

☎ +30 2310 2 75715
 🌐 Website
 🕒 Καθημερινά 07:00-11:00, 13:00-23:30
 💶 Τιμή: 70€ - 100€

Κατηγορία: Ελληνική κλασική
 Chef: Δημήτρης Τσιουόλας

📍 Λεωφ. Νίκης 5, Θεσσαλονίκη, ΤΚ 54624



14 Αυγούστου 2025

Όλυμπος Νάουσα: Η Αναβίωση Ενός Θρύλου

Λίγα μέρη έχουν ταυτιστεί τόσο πολύ με την κοινωνική και γαστρονομική ιστορία της Θεσσαλονίκης, όσο το εστιατόριο Όλυμπος Νάουσα. Πολυσυζητημένο, η φήμη του στις δεκαετίες του '50 και του '60 ξεπέρασε τα γεωγραφικά όρια της Θεσσαλονίκης και της Ελλάδας.

Περισσότερα



15 Δεκεμβρίου 2023

Όλυμπος Νάουσα: Η επιστροφή του Θρύλου

Η Θεσσαλονίκη με την επιστροφή του Όλυμπος Νάουσα, αποκτά τον γαστρονομικό της ναό. Συνήθως, όταν ξεκινάς να μιλάσεις για έναν χώρο εστίασης, περιγράφεις πρώτα τον περιβάλλοντα χώρο για να βάλεις τον αναγνώστη στο κλίμα. Γι' αυτό μιλάμε για Όλυμπος και Νάουσα.

Περισσότερα

FLAG *in* LIFE



Σελίδα Οδηγού

flaginlife.gr/guide-category/selected-restaurants-of-quality/



Επικοινωνία

info@flaginlife.gr