



TREND

Γευστικές τάσεις

GOING TASTES

Dubai's food scene is flourishing right now, with desserts going viral and burgers breaking the internet

Η γαστρονομική σκηνή του Ντουμπάι ανθεί, με γλυκά που γίνονται viral και μπέργκερ που κρασάρουν το Ίντερνετ

 Hayley Skirka



“**D**ubai thrives on boldness and innovation – it’s a melting pot of cultures with a community that’s eager to explore,” says Khalil Khouri, head of marketing at The Lab Holding, the group behind BRIX Café. He is describing BRIX’s latest viral sensation: a caviar-inspired tiramisu served in a golden tin. Hidden in the Jumeirah Fishing Harbour, this cosy café’s dessert is just one example of how this city’s culinary scene is rewriting the rules of fine dining, one Instagram post at a time.

Where the Michelin Guide’s arrival in 2022 brought global recognition, it’s the city’s inventive spirit that’s driving its latest food revolution. In 2025, unexpected finds – from out-of-the-way cafés to mouthwatering chocolate bars – are putting Dubai on every foodie’s must-visit list.

Claudia de Brito, a Dubai-based journalist and Gulf academy chair for MENA’s 50 Best Restaurants, agrees. “The city’s food scene is going through a major evolution,” she says. “Instead of imported ideas and celebrity chef vanity projects, we’re seeing more chef-led, homegrown concepts in smaller spaces.” This was accelerated by the arrival of internationally renowned restaurant rankings and ratings including MENA’s, the Michelin Guide and Gault & Millau. “As a result, there’s been a levelling up of quality in terms of ingredients, service and guest experience,” she explains.

Food journalist Claudia de Brito (far right). Inside BRIX Café (right) and that tiramisu (opposite). FIX’s Can’t Get Knafeh Of It (previous)

Η δημοσιογράφος Claudia de Brito (τέρμα δεξιά). Το BRIX Café (δεξιά) και το τιραμισού του (δεξιά σελίδα). Το Can’t Get Knafeh Of It του FIX (αρχική σελίδα)

«Το Ντουμπάι φημίζεται για την τόλμη και την καινοτομία του. Αποτελεί ένα συνονθύλευμα πολιτισμών με μια κοινότητα που διψά να ανακαλύψει» λέει ο Khalil Khouri, επικεφαλής μάρκετινγκ στο The Lab Holding, τον όμιλο πίσω από το BRIX Café. Περιγράφει την τελευταία viral τάση του BRIX: ένα τιραμισού εμπνευσμένο από το χαβιάρι, σερβιρισμένο σε χρυσή κονσέρβα. Κρυμμένο μέσα σε αυτό το ζεστό καφέ στο Jumeirah Fishing Harbour, το γλυκό αυτό είναι ένα παράδειγμα του πώς η γαστρονομική σκηνή της πόλης ξαναγράφει τους κανόνες του fine dining, μια δημοσίευση στο Instagram τη φορά.

Μπορεί το 2022 ο Οδηγός Michelin να απέφερε διεθνή καταξίωση, αλλά είναι το καινοτόμο πνεύμα της πόλης αυτό που κρατά τα ηνία της γαστρονομικής επανάστασης. Το 2025, απρόσμενες «ανακαλύψεις» – από κρυμμένα καφέ μέχρι λαχταριστές σοκολατένιες μπάρες – βάζουν το Ντουμπάι στη λίστα με τους πιο hot προορισμούς για foodies.

Η Claudia de Brito, δημοσιογράφος με βάση το Ντουμπάι και Πρόεδρος της ακαδημίας του Κόλπου για τα 50 Καλύτερα Εστιατόρια Μέσης Ανατολής και Βόρειας Αφρικής, συμφωνεί. «Η κουζίνα της πόλης βιώνει μια τεράστια ανάπτυξη» λέει. «Τη θέση εισαγόμενων ιδεών και μεγαλεπήβολων πρότζεκτ διάσημων σεφ, παίρνουν τώρα περισσότερες εγχώριες πρωτοβουλίες σε μικρότερους χώρους».

Την αλλαγή επιτάχυνε η άφιξη διεθνών συστημάτων κατάταξης και αξιολόγησης εστιατορίων όπως αυτά της Μέσης Ανατολής και Βόρειου Αφρικής, ο Οδηγός Michelin, αλλά και ο οδηγός Gault & Millau.





“Dubai thrives on boldness and innovation – it’s a melting pot of cultures with a community that’s eager to explore”



At BRIX Café, where the aroma of fresh-baked pastries mingles with sea breeze from the harbour, Carmen Rueda Hernandez is at the helm. A pastry chef and chocolatier who has worked with some of the best dessert-makers in the world, she is also the brains behind the caviar tiramisu that has turned the café into a social media sensation.

This decadent dessert reveals layers of silky mascarpone mousse, a 66 per cent chocolate disc and coffee-soaked ladyfingers, crowned with glossy milk chocolate “caviar” pearls that pop gently against your tongue. Presented in a shiny tin – perfect for Instagram and, let’s face it, very Dubai – it’s big enough for two. Enjoy it on the café’s terrace while taking in the lovely views across the water.

“The magic of the caviar dessert lies in the unexpected harmony of salty and sweet flavours,” says Khalil. “It’s a combination that surprises the palate but feels incredibly satisfying. Beyond the taste, it’s the sheer creativity of reimagining a classic tiramisu to resemble a tin of caviar that’s captivated people. Who wouldn’t want to indulge in a dessert that’s as much a visual feast as it is a culinary masterpiece?”

Equally coveted but even harder to secure is Dubai’s most talked-about chocolate bar, the Can’t Get Knafeh Of It – a decadent fusion of pistachio and crispy *knafeh* (a traditional Arabian dessert made with crispy, shredded pastry).

«Το άρωμα των φρεσκοφουρνισμένων γλυκισμάτων ανακατεύεται με τη θαλασσινή αύρα του λιμανιού»



BRIX Café (above left), its flan caramel (above right) and coconut croissant (left)

Το BRIX Café (πάνω αριστερά), η κρέμα καραμελέ του (πάνω δεξιά) και το κρουασάν καρύδας (αριστερά)



«Ως αποτέλεσμα, βελτιώθηκαν τα υλικά, οι υπηρεσίες και η συνολική εμπειρία» λέει η ίδια.

Στο τιμόνι του BRIX Café, όπου το άρωμα των φρεσκοφουρνισμένων γλυκισμάτων ανακατεύεται με τη θαλασσινή αύρα του λιμανιού, βρίσκεται η σεφ Carmen Rueda Hernandez. Μια pastry chef και chocolatier η οποία έχει δουλέψει με τους καλύτερους του είδους στον κόσμο και είναι το μυαλό πίσω από το caviar tiramisu που έχει προκαλέσει αίσθηση στα social media.

Αυτό το πολυτελές επιδόρπιο αποκαλύπτει στρώσεις μεταξένιας μους μασκαρπόνε, έναν δίσκο από 66% σοκολάτα και σαβουαγιάρ βουτηγμένα στον καφέ, «στεμμένα» με γυαλιστερές πέρλες «χαβιαριού» σοκολάτας γάλακτος που σκάνε απαλά στη γλώσσα. Σερβίρεται σε μια αστραφτερή κονσέρβα – ό,τι πιο ινσταγκραμικό και, ας μη γελιόμαστε, ταιριάζει γάντι στο Ντουμπάι – και είναι αρκετό για δύο άτομα. Απολαύστε το στη βεράντα του καφέ θαυμάζοντας την υπέροχη θέα του νερού.

«Η μαγεία του έγκειται στην απροσδόκητη αρμονία αλμυρών και γλυκών γεύσεων» λέει ο Khalil. «Είναι ένας συνδυασμός που εκπλήσσει τον ουρανό προσφέροντας απίστευτη ικανοποίηση. Πέρα από τη γεύση, κεντρίζει το ενδιαφέρον γιατί επανεφευρίσκει το κλασικό τιραμισού έτσι ώστε να θυμίζει ένα κουτάκι από χαβιάρι. Ποιος δεν θα ήθελε να απολαύσει ένα επιδόρπιο που αιχμαλωτίζει το βλέμμα όσο συναρπάζει τους γευστικούς κάλυκες;»

Εξίσου περιζήτητη και ακόμη πιο δυσεύρετη είναι η πιο διάσημη σοκολατένια μπάρα του Ντουμπάι.

e
ELITE
PET RELOCATION



Your pet's journey, our passion

Cyprus' largest pet relocation team

Flying your pets can often require a great deal of planning and organisation, so why not let us take care of your pet's travel plans?

Our services

- ✓ Flight bookings
- ✓ Veterinary
- ✓ 5 star cat hotel
- ✓ Customs
- ✓ Import clearance
- ✓ Transport
- ✓ Travel crates



+357 24103885
www.elitepetrelocation.com



THE SUN WON'T SEND YOU A BILL – BUT IT CAN **POWER** **YOUR LIFE!**

Marc, Pascal & Quirin



As you fly high above the Mediterranean, an unlimited energy source is working for you – the sun. In Cyprus, one of the sunniest places in Europe, it's the smartest way to power your home or business.

- **320 sunny days per year** – perfect for solar energy
- **Energy independence** – rising electricity costs? Not for you!
- **Government incentives and fast payback time** (3–4 years)

At Solar Energy Concepts, we bring German-quality planning, precision, and execution. From the first consultation to the completion, we handle everything - efficiently and reliably.

POWER YOUR HOME – with clean and cost-effective energy.

Free Consultation: +357 97 455790
info@solarenergy-concepts.com
www.solarenergy-concepts.com

SOLAR
ENERGY CONCEPTS CYPRUS

FIX's Sarah Hamouda (below) and her famous chocolate (below right)

Η Sarah Hamouda του FIX (κάτω) και η διάσημη σοκολάτα της (κάτω δεξιά)

Set your alarm for either 2pm or 5pm when FIX Dessert Chocolatier opens its digital doors (it doesn't have a physical shop) on Deliveroo. Because these aren't ordinary chocolate bars, and – with more than 500 million views for “knafeh chocolate bar” on TikTok – you're going to want to see what all the fuss is about. Created by British-Egyptian Dubai expat Sarah Hamouda, FIX has even caught the attention of the city's Crown Prince Sheikh Hamdan, who now has his very own FIX x Fazza branded chocolate, inspired by the royal's nickname.

But Dubai's viral food phenomenon isn't limited to sweets. In the quiet streets of Jumeirah's Umm Suqeim neighbourhood, watch as cascading waves of molten cheese blanket smoky, chargrilled patties at Burger Capital. The restaurant's signature raclette burger has become a social media spectacle, amassing more than 160 million views. During peak hours, the aroma of Australian Angus beef smoking over wood fire draws long queues – though regulars insist the wait for this cheese-draped masterpiece is worth every minute.



Crown Prince Sheikh Hamdan now has his very own FIX x Fazza branded chocolate

Το ‘Can't Get Knafeh Of It’ είναι ένα λαχταριστό αμάλγαμα φιστικιού και τραγανού knafeh (ένα παραδοσιακό αραβικό γλυκό από τραγανή, τριμμένη σφολιάτα). Βάλτε το ξυπνητήρι στις 2 μ.μ. ή στις 5 μ.μ., όταν το FIX Dessert Chocolatier ανοίγει τις ψηφιακές πόρτες του (δεν διαθέτει φυσικό κατάστημα) στο Deliveroo. Κι επειδή δεν πρόκειται για συμβατικές σοκολάτες, αφού στο TikTok η αναζήτηση «knafeh chocolate bar» έχει πάνω από 500 εκ. επισκέψεις, σίγουρα θα θέλετε να διαπιστώσετε προς τι τόσος ντόρος. Δημιούργημα της Βρετανο-Αιγύπτιας απόδημου στο Ντουμπάι Sarah Hamouda, το FIX έχει προσελκύσει μέχρι και το ενδιαφέρον του πρίγκιπα του Ντουμπάι, σείχη Hamdan, ο οποίος έχει πλέον τη δική του σοκολάτα, FIX x Fazza, εμπνευσμένη από το βασιλικό παρατσούκλι του.

Βέβαια, το viral γαστρονομικό παραλήρημα της πόλης δεν περιορίζεται στα γλυκά της. Στους ήσυχους δρόμους της συνοικίας Umm Suqeim του Jumeirah, κύματα λιωμένου τυριού ρακλέτ ξεχύνονται πάνω σε καπνισμένα μπέργκερ που ψήνονται στα κάρβουνα στο Burger Capital. Η σπεσιαλιτέ του εστιατορίου, το ρακλέτ μπέργκερ, έχει προκαλέσει αίσθηση στα social media, συγκεντρώνοντας πάνω από 160 εκ. views. Στις ώρες αιχμής, το άρωμα της μοσχарίσιας Australian Angus που καπνίζει πάνω στη φωτιά από ξύλα, προσελκύει μακριές ουρές – ενώ οι θαμώνες επιμένουν πως αυτό το τυρένιο αριστούργημα αξίζει κάθε λεπτό αναμονής.

Η σκηνή της πίτσας στην πόλη ζει τη δική της viral στιγμή στο Moon Slice, όπου η επιχειρηματικότητα των Εμιράτων συναντά την ιταλική παράδοση.





Pizzas and cocktails (far left) and a decadent white chocolate mousse (left) at Moon Slice

Πίτσα και κοκτέιλ (τέρμα αριστερά) και μία απολαυστική μους λευκής σοκολάτας (αριστερά) στο Moon Slice

«Το Ντουμπάι δίνει στους σεφ το τέλειο βήμα για να ξεπεράσουν τα όριά τους»

The city's pizza scene is also having its own moment at Moon Slice, where Emirati entrepreneurship meets Italian tradition. Arrive before the lunch rush to secure your spot. The draw? Innovative toppings like truffle foam and wagyu carpaccio that have transformed traditional pizza into social media gold. The same creative spirit drives PUBLIC in Dubai Mall, where a seemingly simple truffle pasta has spawned countless copycat attempts, while at Dubai Hills Mall, Bakerist's giant croissants – served alongside equally supersized coffees – have claimed their own corner of viral fame.

“Dubai gives chefs the perfect stage to push boundaries and redefine what's possible in the world of food,” says Khalil. And, while viral sensations may draw the headlines, they're just the surface of Dubai's culinary evolution. In a city where more than 200 nationalities stir their traditions into the pot, innovation bubbles up from unexpected places. Venture into the backstreet cafés and local markets, where the sizzle of grills and fragrant spice-laden air hint at tomorrow's trends. After all, Dubai's next viral food moment isn't just around the corner, it's probably already being plated up somewhere you – and TikTok – haven't discovered yet.

✍️ **Cyprus Airways flies to Dubai**

Φτάστε πριν τη μεσημεριανή κίνηση για να βρείτε θέση. Η ατραξιόν; Πρωτοποριακές γαρνιτούρες, όπως ο αφρός τρούφας και το καρπάτσιο

Wagyu, έχουν μεταμορφώσει την παραδοσιακή πίτσα σε social media «χρυσό». Το ίδιο δημιουργικό πνεύμα διέπει το Public στο Dubai Mall, όπου φαινομενικά απλά ζυμαρικά με τρούφα έχουν γίνει αντικείμενο αναρίθμητων αντιγραφών, ενώ στο Dubai Hills Mall, τα γιγάντια κρουασάν του Bakerist – σερβιρισμένα με εξίσου υπερμεγέθεις καφέδες – έχουν κατακτήσει τη δική τους θέση στο διαδικτυακό πάνθεο.

«Το Ντουμπάι δίνει στους σεφ το τέλειο βήμα για να ξεπεράσουν τα όριά τους και να επαναπροσδιορίσουν το τι είναι δυνατό στη γαστρονομία» λέει ο Khalil. Και, μπορεί τα viral φαινόμενα να μαγνητίζουν τα βλέμματα, αλλά δεν είναι παρά η αρχή της γαστρονομικής εξέλιξης του Ντουμπάι. Σε μια πόλη όπου πάνω από 200 εθνικότητες ανακατεύουν τις παραδόσεις τους στην κουζίνα, η καινοτομία ξεπηδά σε απρόσμενα μέρη. Περιηγηθείτε σε κρυμμένα καφέ και αγορές, όπου οι τσιτσιριστές σχάρες και ο αρωματικός, γεμάτος μπαχάρια αέρας ετοιμάζονται να γίνουν οι τάσεις του αύριο. Εξάλλου, η επόμενη viral γαστρονομική πρόταση του Ντουμπάι δεν αναμένεται σύντομα – σερβίρεται ήδη, κάπου όπου ούτε εσείς ούτε το TikTok έχετε ανακαλύψει ακόμη.

✍️ **Η Cyprus Airways πετάει στο Ντουμπάι**