

Лимасол



Национальная кухня

Халлуми — местный сыр из овечьего и козьего молока с защищенным наименованием места происхождения, приготовленный с добавлением мяты и пригодный для жарки на гриле без плавления, — является основой стола наряду с **сувла** (крупные куски мяса размером с кулак на длинных шампурах, медленно поворачиваемые над углями) и **клефтико** (баранина, томленая в глиняной печи в течение нескольких часов). К повседневным блюдам относятся плов из дробленой пшеницы пургюри, колокази (таро), тушеное в томатном соусе, купепия (фаршированные виноградные листья с мясным фаршем и рисом), колбаски **шефталиа** в сальнике и афелиа (свинина, тушенная в красном вине с дробленым кориандром). Оливковое масло, лимон, чеснок, зира и семена кориандра образуют вкусовую основу; десертное вино **Коммандария**, виноградный дистиллят зивания и сладости из рожкового дерева дополняют местную кулинарную палитру.

Кипрская кухня отличается от кухни соседних стран техникой приготовления и ингредиентами, а не только общими влияниями. В греческом сувлаки используются небольшие кубики, которые быстро жарятся близко к огню, тогда как кипрская **сувла** готовится из крупных кусков размером с кулак, которые медленно жарятся на расстоянии от углей, больше напоминая вертел. Халлуми — это защищенный кипрский сыр, а не фета. Кипрский пастицио (макарония ту фурну) содержит очень мало томатов и много мяты, в отличие от богатой томатами греческой версии. Мясные деликатесы из свинины, вымоченной в вине — **лунца** и хиромери — добавляют винный оттенок, отсутствующий в греческих и турецких вяленых мясных изделиях, а свинина остается предпочтительным источником белка там, где кухня турецких киприотов ее избегает. Обильное использование семян кориандра ближе к

levantийским вкусовым традициям, чем к греческим или анатолийским нормам.

Кипрскую трапезу определяют две традиционные формы. **Клефтико** — это фирменная техника: баранина или козлятина, приправленная простыми специями, запекается в глиняном горшке или плотно заворачивается в пергамент, помещается в дровяную купольную печь, называемую фурнос, и оставляется нетронутой на срок от трех до двенадцати часов, чтобы пар и жир медленно томили мясо — в 2019 году ЮНЕСКО включило «офто клефтико» в список нематериального культурного наследия Кипра. Формат совместной трапезы — это **мезе**: совместная трапеза, состоящая из двадцати-тридцати небольших блюд, которые подаются волнами в течение двух-трех часов — холодные закуски и салаты, затем халлуми и колбаски на гриле, затем томленное мясо или морепродукты — без индивидуального заказа, последовательность определяет кухня.

Район Лимасол обладает узнаваемой региональной идентичностью в рамках более широкого кипрского контекста, а его гастрономический профиль, сочетающий прибрежные и горные традиции, сформирован предгорьями Троодоса. Его фирменными продуктами являются сладкое вино **Коммандария** (ЗНП, старейшее вино с собственным названием, которое все еще производится), копчености **Питсилия** с защищенным статусом (хамон хирмери, вырезка лунца, винные колбасы), рожковый сироп и пастели из деревни **Аногира**, жгучий виноградный спирт зивания и миндаль сутцукос, вымоченный в виноградном сусле. Район также является родиной розовых продуктов Агроса и горного мезе в деревенском стиле, в основе которого лежат вяленые мясные продукты и сыр анари, а не морепродукты.

Коммандария — это сладкое десертное вино, которое производится исключительно в районе Лимасол, на южных склонах Троодоса на высоте 500–900 метров в 14 специально отведенных деревнях. Изготовленное из подсолнечного винограда сортов Ксинистерии и Мавро и выдержанное в дубовых бочках, оно имеет статус ЗНП ЕС и было включено в Список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО в 2025 году. Связь эпохи крестоносцев с Лимасолом проходит через свадьбу Ричарда Львиное Сердце с Беренгарией Наваррской, состоявшуюся здесь в 1191 году.

Регион Питсилия, горный анклав **района Лимасол**, является кипрской родиной медленно копченой вяленой свинины: **лунца** (свиная вырезка, выдержанная в соли, красном вине и кориандре, коптящаяся ежедневно до 20 дней), **хирмери** (прессованное, маринованное в вине, копченое на дровах свиное бедро) и пряных колбас **луканико**. Эти продукты имеют статус ЗГИ как единый кластер и легко попадают на стол с мезе или на деревенские завтраки.

Аногира, деревня в районе Лимасол на южных склонах Троодоса, — последнее место на Кипре, где до сих пор готовят **пастели** и рожковый сироп по традиционной технологии. Рожковый сок (шерепетти) варят от шести до семи часов до получения темного сиропа, а затем вытягивают и растягивают вручную до золотистого цвета. Каждый сентябрь здесь проходит Фестиваль пастели, а в деревне также находится единственный на острове Музей рожкового дерева и пастели.

Внутренние деревни Лимасола, такие как **Омодос**, и окружающий винодельческий пояс Троодоса подают горный вариант кипрского мезе под названием **Хорио мезе**, в основе которого лежат вяленая свинина, деревенские сыры и бобовые, а не морепродукты, являющиеся основой прибрежных трапез. Поддача обычно включает черные оливки с травами, лунцу и луканико, халлуми и анари, стафиду (сушеный виноград) и сувлаки из ягненка, а в качестве классических основных блюд выступают афелия (свинина, тушенная в красном вине с кориандром) и стифадо (мясо, тушенное с луком, вином и корицей).

Сам город Лимасол наслаивает культуру **мезе с упором на морепродукты** и необычайно интернациональную ресторанный сцену (ливанское, армянское, израильское и восточноевропейское влияние благодаря истории порта и постсоветской иммиграции) поверх горной идентичности внутренних районов. Лучшие традиционные таверны расположены в старом городе и квартале Лаона, а не вдоль марины, а вино Коммандария прочнее всего ассоциируется с городом благодаря традиции свадьбы Ричарда Львиное Сердце.

Гастрокультура

Кипрские трапезы проходят в ритме **сига-сига**. Традиционное **мезе** — это от 15 до 30 небольших блюд, которые подаются на стол волнами в

течение двух-трех часов — холодные соусы, салаты, горячие закуски, мясо на гриле и сладости, подаваемые в строгом порядке. Попросить официанта еще больше замедлить темп подачи вполне нормально, а торопливость считается невежливой.

Оставлять **чаевые** в ресторане совершенно необязательно, при этом за хорошее обслуживание принято оставлять 5–10 процентов. Во многих заведениях среднего и высокого класса к счету добавляют **сервисный сбор** в размере 10 процентов, который не всегда доходит до обслуживающего персонала — поэтому небольшие дополнительные чаевые наличными будут кстати. В кафе с обслуживанием у стойки и кафенеях не ждут ничего, кроме мелочи.

Обед 12:30–15:00



Кафенео является центром повседневной общественной жизни в Старом городе Лимассола, где на узких улочках расставлены пластиковые стулья, а пожилые завсегдатаи — почти исключительно мужчины — часами занимают одни и те же места. Кофе подают как **кафес киприакас**, сваренный без фильтрации в небольшом медном **брики** и заказываемый по степени сладости — скето, метрио или глико — сахар растворяется во время варки, а не после. Маленькую чашку сопровождает стакан холодной воды, кофейная гуща оседает на дне, а чтение высохших узоров после опрокидывания чашки является непринужденным социальным ритуалом.

В традиционном кафенео фермеры, пенсионеры и пожилые люди играют в **тавли** (нарды) — три варианта: февга, портес и плакетто — с непрерывными комментариями и небольшими побочными ставками, которые определяют, кто платит за следующий кофе. Знаменитая традиция трех стульев отводит один стул для того, чтобы сидеть, второй — чтобы вытянуть уставшие ноги, а третий — чтобы поставить чашку и стакан воды. Четные четки комболони, стук костей нардов и всегда включенный телевизор с футбольным матчем завершают звуковой ландшафт.

Фреддо — двойная порция эспрессо, сильно взбитая со льдом до образования густой светлой пены, — является стандартным заказом в теплую погоду по всему Лимассолу, подается в высоком стакане со свежим льдом. **Фреддо капучино** венчает ту же взбитую основу холодным молоком, взбитым в капучинаторе. Пена — это главное; киприоты считают, что напиток без характерной аэрации просто неправилен. Фреддо — это то, что выбирают работающие киприоты на протяжении долгого лета, точно так же, как послеобеденный чай является основой британского дня.

С середины 2010-х годов в Лимассоле возникла настоящая сцена спешелти-кофе, сосредоточенная вокруг Старого города вдоль улиц **Анексартисиас и Агиу Андреу**, где несколько кофеен закупают моносортные зерна и используют калиброванные эспрессо-машины. **Tin Coffee Roaster**, основанный в Лимассоле в 2016 году, еженедельно обжаривает моносортные лоты на барабане Giesen, отправляет зерна в течение 48 часов после обжарки и управляет собственной кофейней на Омониас. Этот сдвиг привлекает бариста, обучавшихся за рубежом, но не вытесняет традиционное кафенео — эти две сцены сосуществуют в разное время суток.

Рост удаленной работы добавил новый слой кофеен для работы в кофейную жизнь Лимассола, где такие места, как **Nomad Bread & Coffee**, явно обозначены как удобные для работы с ноутбуком и предлагают Wi-Fi, общие столы и доступные розетки. Толпы устраиваются утром и в начале дня, а затем уступают место долгим вечерним посиделкам в кафенео. Два режима общественной кафе-жизни — работник с ноутбуком, задерживающийся над фильтр-кофе, и пенсионер, задерживающийся над скето, — делят город без трений.

Культура бранча в Лимассоле реальна, но имеет ярко выраженный кипрский колорит: те же **халлуми**, яйца, оливки и мясные деликатесы, которыми наполняют тарелку в деревенском кафенео, подают на современных бранч-досках в **Кукхаус** и **Джэм Лимассол**, причем до позднего утра, чтобы соответствовать неспешному ритму острова.

Завтрак 07:00–10:00

Кафе 07:00–20:00

Вечер

В Лимассоле походы в бары — это круглогодичный, укоренившийся в местной среде социальный ритуал, а не просто вечеринки туристического сезона; барная жизнь сосредоточена на набережной **Молос** и в старом квартале **Лаона**, а нормой считается общение и приятная компания, а не обильные возлияния.

Киприоты переносят вечерний прием пищи на непривычно позднее по североевропейским меркам время — этот ритм восходит к длительному дневному сну и летней жаре, а социальный ритуал в таверне **Лимассола** представляет собой семейный или дружеский стол с обильным набором **мезе**, пока музыкант с **бузуки** переходит от стола к столу.

То, что отличает вечернюю культуру Лимассола от других кипрских городов, — это высокая концентрация винных баров в старом квартале **Лаона**, где персонал знакомит посетителей с винами кипрских виноделен и небольшими закусками; этот слой практически отсутствует в других местах острова.

Ужин 19:00–23:00

Бар 20:00–02:00

Комфорт

Евро — это повседневная валюта в Лимассоле, и **купюра в пятьдесят евро** является самой подделываемой банкнотой на острове — на нее пришлось 45.4% всех изъятых подделок на Кипре в 2025 году, что значительно опережает любой другой номинал.

Евро является единственным законным платежным средством в Лимассоле, но полиция Кипра в апреле 2026 года предупредила о поддельных **пятидесятиевровых купюрах**, серийные номера которых начинаются с букв WR, обнаруженных во всех районах, включая Лимассол — стоит внимательно проверять любую крупную банкноту, полученную наличными.

Visa и **Mastercard** принимаются почти в каждом отеле, ресторане, супермаркете и магазине по всему **Лимассолу**. Наличные по-прежнему понадобятся на открытых рынках, у пляжных торговцев, в общественном

транспорте, в деревенских тавернах во время однодневных поездок и для чаевых.

Отделения **Банка Кипра** предлагают лучший курс и самые низкие комиссии; обменные пункты в центре **Лимассола** обычно устанавливают маржу на 1–2% выше межбанковского курса и служат вполне приемлемой альтернативой среднего уровня. В отелях маржа составляет 7–10%, а пункты обмена в аэропорту устанавливают наценку на 3–5% выше межбанковского курса плюс фиксированные сборы — это худшие варианты, разве что в случае экстренной необходимости. Снятие евро напрямую из банкоматов **Банка Кипра**, Hellenic Bank или AstroBank обычно обходится дешевле, чем обмен наличных. Согласно кипрским правилам по противодействию отмыванию денег, в лицензированных обменных пунктах требуется документ, удостоверяющий личность с фотографией (паспорт или водительское удостоверение).

Независимые обменные пункты на туристической улице Лимассола, особенно на **улице Анексартисияс**, вывешивают таблички о нулевой комиссии или отсутствии сборов, при этом закладывая наценку в объявленный курс — что в итоге дает тот же результат, что и взимание комиссии. Главная мишень — путешественники, обменивающие британские фунты или другие валюты кроме евро, поскольку большинству гостей из стран еврозоны обмен валюты просто не нужен. Перед совершением операции сравните объявленный курс со среднерыночным курсом в телефоне и отклоняйте **динамическую конвертацию валюты** в каждом банкомате и платежном терминале (предложение оплатить в валюте вашей страны), что добавляет сверху еще 3–8%.

Вне ресторанов чаевые в Лимассоле совершенно необязательны.

Таксисты не ожидают чаевых — стандартным жестом считается округление суммы проезда, а при аренде на целый день уместно оставить что-то сверх разумного. **Носильщики** в крупных курортных отелях будут рады небольшим чаевым за каждую единицу багажа; горничным оставляют ежедневную сумму на видном месте на подушке.

Гиды на полудневных экскурсиях получают скромные чаевые с человека, за полноценный день сумма больше, а сопровождающим водителям оставляют отдельные небольшие чаевые. В семейных гостевых домах искреннее «спасибо» часто значит больше, чем наличные.

Транспорт движется по **левой** стороне дороги, а в прокатных автомобилях руль находится с **правой** стороны, что является наследием британского правления.

В Лимассоле используются британские розетки с тремя прямоугольными контактами (**тип G**) при напряжении **230 В** и частоте **50 Гц**, что соответствует стандарту Соединенного Королевства.

Лимасол использует **метрическую систему** — **километры** для расстояния, килограммы для веса, литры для объёма — и **градусы Цельсия** для температуры.

Водопроводная вода **Лимассола** безопасна для питья. Муниципальное водоснабжение соответствует стандартам **Директивы ЕС о питьевой воде** и контролируется Государственной общей лабораторией Кипра и Департаментом развития водных ресурсов посредством регулярных микробиологических и химических анализов. Около 80% подаваемой воды составляет опресненная морская вода, что придает ей плоский, насыщенный минералами вкус; поэтому большинство жителей и гостей выбирают бутилированную или фильтрованную воду именно по этой причине, а не из соображений безопасности.

Курение и **вейпинг** запрещены в любом закрытом общественном месте на Кипре — в кафе, ресторанах, барах, на рабочих местах, в больницах, аэропортах и общественном транспорте. Курение в частном автомобиле незаконно, если на борту находится пассажир в возрасте 16 лет или младше; вейпинг в автомобиле запрещен, если присутствует несовершеннолетний или беременная женщина. Контроль осуществляется посредством штрафов на месте как для физических лиц, так и для заведений.

На Кипре соблюдаются обязательные часы тишины, которые меняются в зависимости от сезона — дневной период **сиесты** и ночной запрет на строительные работы, громкую музыку и шумные собрания. Нарушение спокойствия влечет за собой штрафы для заведений и даже короткие сроки лишения свободы для физических лиц. Воскресенье считается днем без строительных работ во всех жилых районах, а в Лимассоле действует собственный режим внесудебных штрафов для шумных организаторов ночной жизни.

Многие небольшие магазины по-прежнему закрываются на **полдня** по средам и субботам после обеда, а **государственные учреждения** закрывают свои двери к середине второй половины дня в будние дни. В туристических зонах, таких как набережная Лимассола и крупные торговые центры, магазины и супермаркеты работают дольше и остаются открытыми по воскресеньям, при этом стандартное воскресное открытие начинается примерно в конце утра.

Здесь действует **единая зона роуминга** (ЕС/ЕЭЗ, Молдова, Украина) — гостям из той же зоны дополнительная связь не нужна, роуминг работает как дома.



Активный отдых

Южное побережье Лимассола предлагает одни из самых разнообразных условий для **дайвинга** в Средиземноморье: мелководные рифы, морские пещеры и плавательные гроты соседствуют с двумя целенаправленно затопленными кораблями — судном «Леди Тетис» и траулером «Констандис», — затопленными в 2014 году в рамках программы создания искусственного рифа. Температура воды колеблется от 17°C зимой до 27–28°C летом, видимость часто превышает 30 метров, а около полудюжины местных дайв-центров организуют береговые и морские погружения круглый год в таких местах, как риф Джубили, Амфитеатр и Змеиный остров.

Побережье Лимассола является сердцем **кайтсерфинга** на Кипре, чему способствуют надежные юго-западные термические ветры скоростью 14–30 узлов и длинный сезон с марта по октябрь. Такие удобные для новичков места, как Парамали, соседствуют с более сложными волновыми и фрирайдовыми спотами на Малинди, Курионе и Акротири, все в пределах короткой досягаемости от города, а вдоль побережья Аматунтуса расположено множество школ, сертифицированных ИКО.

Парапланеризм использует двойную географию Лимассола — прибрежные хребты и термические источники Тродоса — как для парения над морским бризом, так и для горных полетов. Курион, 77-метровый прибрежный хребет в районе Лимассола, является одним из самых популярных на острове мест для начинающих и пилотов среднего уровня, в то время как предгорья к северу от города и верхние склоны Тродоса

дают пилотам-маршрутникам восходящие потоки, а tandemные полеты и обучение доступны через Кипрскую ассоциацию парапланеризма и сверхлегкой авиации.

Примерно в часе езды вглубь острова от Лимассола **горнолыжные** склоны горы Олимп (1951 м) образуют единственный на Кипре горнолыжный центр, обычно работающий с начала января до конца марта под управлением Кипрского лыжного клуба. Четыре подъемника — кресельный на трассе слалома Зевс, сертифицированной FIS, и бугельные на Гере, Афродите и Гермосе — обслуживают трассы для всех уровней подготовки, от начинающих до продвинутых, с прокатом и обучением на месте, а в период снегопадов для подъезда к центру требуются снежные цепи или полный привод.

Пешие прогулки в горах Тродос, примерно в часе езды к северу от Лимассола, опираются на густую сеть маркированных экологических троп, опоясывающих гору Олимп на высоте от 1700 до 1850 метров, включая кольцевые маршруты Аталанти и Артемис, тропу Калидония к водопаду Каледония и путь к водопаду Милломерис. Маршруты варьируются от легких лесных прогулок до сложных восхождений на вершины, а в базе данных троп Komoot перечислено более 170 пеших маршрутов по всему региону Лимассола.

Маунтинбайк сосредоточен на сети троп Тродоса к северу от Лимассола, где маршруты с разной категорией сложности вокруг Платреса варьируются от 7-километрового семейного лесного кольца до спусков с Олимпа экспертного уровня. Лимассольские операторы организуют туры на электровелосипедах от побережья вверх через винодельческие деревни Омодос и Пера Педи, а ежегодная гонка включает 75-километровый подъем от ТРЦ MyMall в Лимассоле до вершины горы Олимп.



Шопинг

Командария, янтарное десертное вино, производимое исключительно в **районе Лимассол**, занимает почетное место самого старого именованного вина в мире, которое до сих пор производится. Внесенное в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО в конце 2025 года, оно изготавливается из автохтонных сортов винограда Ксинистерии

и Мавро, высушенных на солнце и выращенных в четырнадцать специально выделенных горных деревьях, и выдерживается не менее двух лет в дубовых бочках. Лимассол служит естественной базой для дегустации и покупки вина в бутылках: ежегодно в сентябре в Муниципальном саду проходит Винный фестиваль, а небольшие семейные винодельни в окрестных предгорьях Троодоса открыты для посетителей.

Халлуми и **анари**, традиционные кипрские сыры, являются основой повседневного ассортимента Муниципального рынка Лимассола, построенного в конце девятнадцатого века (Агоры), где свежие сыры с защищенным наименованием места происхождения соседствуют с оливками, оливковым маслом, травами и рожковым сиропом с окрестных ферм. Оба сыра продаются в вакуумной упаковке, удобной для транспортировки, в супермаркетах и гастрономах по всему городу, что делает их самым частым съедобным приобретением посетителей Лимассола.

Лефкаритика, вышитое вручную кружево из деревни Лефкара в близлежащих холмах, имеет статус нематериального культурного наследия ЮНЕСКО с 2009 года и остается центральным элементом ремесленной сцены Старого города Лимассола; оно продается вместе с ювелирными изделиями из **серебряной филиграни** с византийскими и кипрскими мотивами, а также с расписной вручную глиняной посудой и керамикой, вдохновленной древними средиземноморскими формами. На улице Агиу Андреу и в узких переулках вокруг Лимассольского замка сосредоточено наибольшее количество независимых мастерских и ремесленных лавок, хранящих эти традиции.



Непогода

Лимасол находится в зоне средиземноморского климата с примерно 45 дождливыми днями в году. В пасмурные или дождливые дни город направляет посетителей к закрытым культурным и крытым достопримечательностям, таким как **Археологический музей Лимасола**, **Лимассольский замок** и **Музей средневековья**, винные погреба и **Культурный центр Риальто**, а также к крупному торгово-развлекательному комплексу **My Mall**.

Лимассол демонстрирует самый высокий городской индекс преступности среди кипрских городов и зарегистрировал наибольшее количество тяжких преступлений среди всех районов в 2024 году, немного опередив Никосию. Эта тенденция отражает роль города как коммерческого и ночного центра **Кипра**, с более высокой плотностью населения и более мобильным населением — а не по-настоящему опасный профиль.

Кипр входит в число самых безопасных стран мира по уровню убийств и демонстрирует менее высокий уровень насильственных преступлений, чем в среднем по Европе, однако количество тяжких преступлений растет уже три года подряд. В целом национальная картина остается безопасной: имущественные преступления составляют большинство, насильственные инциденты редки, а местные правоохранительные органы сообщают о высоком уровне раскрываемости преступлений.

Большинство преступлений в **Лимассоле** и его окрестностях носят ненасильственный и бесконфликтный характер: доминируют мошенничество, мелкое воровство и имущественные преступления. Насильственные инциденты, такие как грабежи и вооруженные ограбления, остаются редкостью, и местная полиция сообщает об отсутствии закрытых для посещения районов на острове. Квартирные кражи происходят нечасто и, как правило, направлены на пустые или незащищенные дома.

Главная туристическая ловушка в **Лимассоле** и Айя-Напе: женщина заводит разговор на набережной, приглашает жертву в ближайший бар, заказывает себе напитки, и счет вырастает до тысяч — затем у выхода появляются мужчины, которые требуют оплатить его. Посольства и полиция Кипра предупреждают, что эта схема действует уже десятилетиями, а заведения периодически лишаются лицензий из-за нее. Государственный департамент США отдельно предупреждает о крайне завышенных счетах в некоторых топлес-клубах на острове, где персонал угрожает посетителям, отказывающимся платить.

Карманные кражи — самый реальный повседневный туристический риск в **Лимассоле**, сосредоточенный вдоль набережной Молос, марины и узких улочек **Старого города**, с пиком летними вечерами, когда толпы становятся гуще. На коммерческой улице Эрму также наблюдается

скопление дневных инцидентов, а для опустошения карманов и сумок используются варианты с отвлечением внимания — петиции, опросы, фальшивые планшеты для сбора пожертвований. Насильственные ограбления посетителей редки; угроза заключается в случайных кражах телефонов, кошельков и паспортов, оставленных на виду в кафе и на барных стойках.

Постоянный клиент зашел в обменный пункт в **Гермасойе** (восточная туристическая зона Лимассола), обменял евро на 40 000 долларов в стодолларовых купюрах, которые ему выдали, а затем подменил конверты за стойкой, оставив там сумку и выйдя забрать эквивалент в евро — чтобы больше не вернуться. Сотрудники открыли сумку и обнаружили в ней только два конверта на общую сумму 409 долларов мелкими купюрами. Полиция Лимассола расследует это дело как кражу обманом, но главный урок заключается в том, что наличные деньги, переданные через стойку обменника для пересчета, сами могут стать объектом кражи.

Независимые обменные пункты на **туристической улице Лимассола** рекламируют отсутствие комиссии крупными буквами, при этом тихо закладывая заниженный курс в котировку — получая ту же маржу, что и при комиссии, только менее заметно. Эта схема нацелена на посетителей, обменивающих британские фунты или другую неевропейскую валюту, которым часто говорят, что на Кипре используют евро и что обмен наличных не нужен. Рекомендуемый способ обойти это — оплачивать напрямую в евро с карты, а не обменивать наличные на стойке.

Лицензированные такси на Кипре обязаны использовать счетчик, но водители, поджидающие пассажиров круизных лайнеров в порту **Лимассола**, у ночных клубов или прибывающих после полуночи, обычно называют фиксированную цену вместо этого. Неофициальные зазывалы используют ту же схему возле марины, на улице Эрму и вокруг барных улиц. Источники рекомендуют подтверждать включение счетчика — или фиксировать тариф — до того, как закроется дверь, и отдавать предпочтение такси, заказанным через отель или приложение, поздно ночью.

Ни одна часть **Лимассола** не имеет статуса закрытой или небезопасной зоны: сотрудники службы безопасности посольства США не сталкиваются

с закрытыми зонами нигде на Кипре, а местные отчеты о безопасности также не находят никаких традиционно небезопасных районов. Риск для посетителей ограничивается мелкими кражами в туристических зонах и несколькими небольшими участками в темное время суток, а не целыми районами, которых следует избегать.

В октябре 2025 года серия нападений на женщин, гулявших по неосвещенной прибрежной тропе в туристической зоне **Аматус**, рядом с **отелем Four Seasons**, вызвала жесткий отклик полиции: жертвы описывали, как за ними следили, хватали за волосы и подвергали физическому насилию, а сама тропа не имеет уличного освещения. Патрулирование было усилено, двое подозреваемых были позднее арестованы и обвинены, но этот темный участок по-прежнему отмечается как опасное место для вечерних прогулок.

Главные улицы **Старого города** остаются оживленными и безопасными до позднего вечера, но жилые боковые улицы **Пано Поли** пустеют после 22:00, с тусклым освещением и незначительным присутствием полиции. Люди, гуляющие там ночью, рассказывали, что за ними ненадолго увязывались незнакомцы, просившие сигареты или деньги, а несколько клубов на окраине района связаны с торговлей наркотиками.

Сама зона **порта Лимассола** закрыта и строго охраняется, но окружающие ее промышленные районы — не место для беспечных прогулок в темное время суток, здесь действуют те же меры предосторожности, что и в любых действующих портовых районах в целом.

Прибрежный променад **Молос** и улица напротив линейного парка вызывают у жителей осторожность в ночное время, особенно у женщин, гуляющих в одиночестве, а в августе 2026 года четверо людей на электросамокатах сбили там мужчину с его самоката и украли его. Это единичные инциденты, а не сложившаяся опасная зона.

Лимассол стал местом задокументированного рэкета вымогательства в отношении местных бизнесменов, с взрывами и **обстрелами с проезжающих мотоциклов** в офисах форекс и CFD брокеров с 2025 года. Греко-грузинская пара и сотрудник полиции Лимассола были арестованы в 2026 году в рамках расследования нового кипрского подразделения ФБР; российский бизнесмен подвергался нападениям не менее четырех раз за пять месяцев.

В сентябре 2026 года в **Лимассоле** были арестованы двое подозреваемых в возрасте 23 и 24 лет за похищение 18-летнего из парка и угрозы ему из-за финансовых разногласий. На Кипре отсутствует Индикатор похищений Госдепартамента США, и полиция описывает мотив как личный финансовый спор, а не целенаправленное похищение иностранцев.

В **Лимассоле хостес-бары** промышляют давним мошенничеством: на набережной к туристу подходит женщина и заводит его в ближайший бар, где напитки в счете многократно превышают заказанное, а охранники у входа принуждают к оплате. Как посольства, так и местная полиция предупреждают гостей города никогда не следовать за теми, кто сам к ним обратился, и уточнять цены на напитки до того, как их начнут наливать.