CITY GUIDE

Айя-Напа

🍴 Национальная кухня

Халлуми, **клефтико**, сувла, шефталия и **афелия** являются основой стола. Халлуми — это сыр из овечьего и козьего молока, чья высокая температура плавления позволяет жарить его на гриле без потери формы; клефтико — это баранина или козлятина, медленно запекаемые в герметичной глиняной печи до тех пор, пока мясо не начнет отходить от костей; сувла предполагает приготовление крупных кусков свинины или баранины на углях на вертеле в течение двух-трех часов; шефталия — это рубленая свинина или баранина, завернутая в сальник и приготовленная на гриле; афелия — это свинина, тушеная в красном вине с дроблеными семенами кориандра. Вкусовую основу составляют оливковое масло, лимон, чеснок, семена кориандра и булгур.

Кипрская кухня использует оливковое масло, баранину, йогурт и тесто фило, как и греческая и турецкая, но ключевые блюда не имеют аналогов ни в одной из них. Рассольный сыр **халлуми**, колбаски **шефталия в сальнике** и тушеная в красном вине с кориандром **афелия** не имеют прямых аналогов. Медленное запекание клефтико в герметичной глиняной печи в течение четырех-десяти часов в собственном пару отличается от греческой баранины с лимоном и орегано или турецкого кебаба. Даже мезе имеет свои отличия: кипрское мезе включает от двадцати до тридцати перемен блюд, подаваемых в течение 2-3 часов, тогда как греческое мезе — это одновременная подача закусок, а турецкое или ливанское мезе более легкое.

Фирменный метод приготовления — **офто клефтико** — баранина или козлятина, запечатанные в глиняной печи, исторически это была яма, замазанная глиной, и медленно запекаемые в течение четырех-десяти часов, пока мясо не начнет отходить от костей в собственном соку. Трапеза строится вокруг **мезе** — последовательной подачи от пятнадцати до тридцати небольших блюд — оливки, тахини, скордалия,

тарамосалата, халлуми на гриле, лунца, **шефталия**, мясо на гриле, стифадо, свежие фрукты — которые подают волнами в течение двух-трех часов, чтобы разделить трапезу за общим столом.

Регион Фамагусты, включающий **Айя-Напу**, обладает узнаваемой самобытной пищевой культурой, сформировавшейся вокруг сельскохозяйственных угодий на красных почвах Кокинохорья и несущей более сильный османский отпечаток, чем остальной Кипр. Такие фирменные региональные блюда, как пастицада и выращенное в Сотирасе таро, редко встречаются в меню в других частях острова.

Колокази (таро) из деревни **Сотирас**, выращиваемое на красных почвах Сотираса, Авгору, Френароса и Лиопетри, имеет статус **PDO** в ЕС с 2016 года и готовится по всему району: тушится со свининой и сельдереем, в стиле капама с вином, медленно запекается с курицей и лимоном или просто обжаривается в виде чипсов.

Картофель на красных почвах района Фамагусты считается ключевым региональным продуктом и готовится во множестве вариантов: классический фри, запеченный в духовке с травами, медленно томленый с курицей, свининой или ягненком, **антинахтес** (обжаренный на сковороде молодой картофель с вином и кориандром) и **яхни** (вегетарианское тушеное блюдо из картофеля с луком, томатами, сельдереем и оливковым маслом).

Пастицада — кролик, а иногда и говядина, тушеные часами в томатном соусе, красном вине, луке и пряностях — является фирменным медленно готовящимся блюдом региона Фамагусты и редко встречается в меню за пределами семейных кухонь и старинных таверн, где подают мезе.

Пастицио с халлуми — слои пасты, бешамеля и халлуми, запеченные до тех пор, пока сыр не приобретет плотную, почти мясную текстуру, — это блюдо, приготовленное по рецепту региона Фамагусты, которое практически исчезло из меню остальных кипрских ресторанов.

Мясо на гриле в регионе Фамагусты несет в себе более сильное османское влияние, чем в других частях острова: свинину, баранину или курицу маринуют с **кумином**, **корицей** и **сумахом** перед медленным вращением на вертеле **сувла** или заворачивают в виде шефталии и жарят на углях.

Традиционное **мезе** региона Фамагусты включает от пятнадцати до двадцати пяти небольших блюд, подаваемых примерно полтора часа, начинаясь с жареного на гриле халлуми, саганаки, дзадзики, мелидзаносалаты, оливок и деревенского хлеба, и завершаясь жареным на углях осьминогом, сибасом, кальмарами или шефталией в портовых тавернах Айя-Напы и Протараса.

Сугубо местные блюда из свинины и баранины являются основой кухни района: **афелия** (свинина, маринованная в красном вине и сухих семенах кориандра, а затем медленно тушеная), **купепья** (кипрские долмадес из виноградных листьев, фаршированных мясным фаршем, рисом и травами) и **офто клефтико** (баранина, медленно запеченная с лавровым листом и орегано, подается с картофелем из духовки или булгуром).

🍽️ Гастрокультура

В большинстве ресторанов среднего класса и ориентированных на туристов в Айя-Напе к счету автоматически добавляется **сервисный сбор** в размере примерно 10%, что означает, что по факту чаевые уже включены — добавление их сверх суммы на карте означает двойную оплату. Дополнительные наличные приветствуются, но не являются обязательными: оставить 5–10% за внимательное обслуживание за столиком — это щедрый жест, тогда как в неформальных пляжных барах заказать напиток и уйти, ничего не оставив, считается совершенно нормальным. Карточные терминалы на острове редко предлагают добавить чаевые, поэтому любую дополнительную благодарность лучше оставить монетами или мелкими купюрами напрямую официанту.

Трапезы в Айя-Напе проходят в неспешном ритме **мезе**, характерном для всего острова: полный набор маленьких блюд подается волнами в течение двух-трех часов, а не одним единственным блюдом на тарелке. Ужин обычно начинается в 20:00 или позже, и к столу относятся как к месту, где можно задержаться за бокалом вина и беседой, а не где нужно спешно все съесть. Попытки поторопить кухню или рано попросить счет считаются невежливыми в традиционных тавернах; социальный темп — это и есть сама трапеза.

Вне летнего наплыва посетителей принимают без записи в большинстве мест, но в **высокий сезон** (с июня по август) население курорта

примерно удваивается, и в самых популярных ресторанах не бывает свободных мест. Чтобы гарантированно получить столик в лучшем заведении в июле или августе, бронировать его за две-четыре недели — это стандартная практика, а не перестраховка. Во всех ресторанах, которые посещают туристы, говорят по-английски, поэтому позвонить или написать сообщение на английском никогда не составит труда.

Полноценная **сцена бранчей** сформировалась только в последние годы благодаря новому тренду на кафе и туристам, желающим поесть перед пляжным днем, а не каким-либо местным традициям воскресного бранча. Так называемая подлинная **культура бранча** в Айя-Напе — это, по сути, поздний утренний, неторопливый прием пищи после ночных гуляний, больше похожий на восстановление, чем на ритуал.

Обед 13:00–15:30

☕ Утро

Кофе медленно варят в небольшом медном или латунном **брики**, переливают нефильтрованным в чашку без ручки, чтобы гуща осела, а сверху поднялась густая пенка (**каймаки**). Рядом на жестяном подносе подают стакан холодной воды. Степень сладости определяется при заказе — **скето, метрио, глико** (без сахара, средняя, сладкая), — поскольку сахар растворяется во время варки, а не после. Кофе не перемешивают, последний глоток оставляют, и ритуал разворачивается в темпе сига сига.

Ориентированная на сезонный туризм и ночную жизнь, Айя-Напа может похвастаться меньшим количеством деревенских **кафенион**, где пожилые мужчины играют в нарды за одной чашкой. Местные кафе по-прежнему подают **кипрский кофе** с тостами и сырными пирогами, но центр смещается в сторону современных заведений, работающих весь день, — с эспрессо-машинами, флэт-уайтами и **фредо капучино** для международной публики. Размножились бранч-заведения с фотогеничными интерьерами, поскольку город меняет свой имидж, уходя от образа места только для клубного отдыха.

В климате Кипра холодные напитки задают повседневный ритм. **Фредо эспрессо** — это два шота эспрессо, взбитых со льдом до охлаждения и

образования пены, которые наливают поверх льда; в **фредо капучино** добавляется холодное вспененное молоко. **Фраппе** — растворимый Нескафе, взбитый с холодной водой, льдом и сахаром, — по-прежнему остается самым доступным холодным вариантом и пользуется популярностью у старшего поколения. Эти напитки соседствуют с **кипрским кофе**, а не заменяют его, и в меню большинства кафе Айя-Напы есть все три вида.

Движение третьей волны на Кипре сосредоточено в Никосии и Лимассоле, где обжарщики, такие как **Beanhaus** (основанные в 2014 году в Пафосе), внедрили спешелти кофе и теперь снабжают им кафе по всему острову. Айя-Напа находится на периферии этого сдвига: центральные бранч-заведения, работающие весь день, подают фильтр-кофе из моносорта и эспрессо-напитки, а спешелти-программа слилась с бранч-сценой. Этот формат — долгие часы работы, дизайнерские интерьеры, медленный кофе — воспринимается как осознанная альтернатива барам на главной туристической улице, которые долгое время определяли облик города.

Завтрак 07:00–10:00
Кафе 08:00–23:00

🌙 Вечер

Ночная жизнь здесь — это скорее туристический ритм поздних праздничных вечеров, чем местная традиция после работы. Основную публику составляют отдыхающие в возрасте 18–30 лет из Великобритании, Израиля, Польши и других стран; местные жители, живущие здесь круглый год, в основном избегают клубов в разгар лета и возвращаются в них только в межсезонье. Распитие напитков перед клубами часто происходит в апартаментах (что дешевле, чем в клубных барах) или в барах с акциями «счастливые часы», затем вечер «разогревается» на **площади** (Платия Сефери), а после полуночи начинают заполняться основные клубы.

Прием пищи далеко за полночь здесь является нормой, а не исключением, поскольку идентичность курорта строится вокруг ночной жизни. Лотки с **сувлаки** и кебабные возле площади кормят тусовщиков до ранних утренних часов, а круглосуточная **пекарня** на проспекте Макариос, рядом с клубом Castle Club, стала настоящим постклубным

местом, где можно поесть тиропиту, купес и кунжутное кулури. Привычка есть в промежутке с двух часов ночи до рассвета — это часть социального ритма, а не туристическая диковинка.

Ужин 19:00–23:00
Бар 20:00–02:00

🛎️ Комфорт

Здесь в обращении находится **евро** — однако **банкноту 500 евро**, хотя она по-прежнему является законным платежным средством во всей еврозоне, магазины по всему Кипру регулярно отказываются принимать, поскольку у большинства нет сдачи, чтобы ее разменять. Европейский центральный банк прекратил выпуск этого номинала в 2019 году; путешественникам, у которых она есть (часто досталась по наследству), следует отнести ее в любое крупное отделение банка в будний день, а не пытаться расплатиться ею в таверне, супермаркете или такси.

Здесь в обращении находится **евро** — и **банкнота 50 евро** является самым подделываемым номиналом на острове, составляя почти половину всех подделок, изъятых из обращения на острове в 2025 году. **Банкнота 20 евро** идет на втором месте; путешественникам, обменивающим крупные купюры у частных продавцов, в обменных пунктах или в ночных заведениях, перед тем как их принять, следует проверять водяной знак, защитную нить и серийный номер.

Visa и **Mastercard** принимаются практически повсеместно в Айя-Напе — карты принимают в ресторанах, барах, отелях и супермаркетах. Наличные остаются запасным вариантом в небольших киосках, на рыночных лотках, у пляжных торговцев, в нескольких старых тавернах в переулках и в такси, которые ловят на улице, где карточные терминалы работают менее стабильно.

Банк Кипра, Hellenic Bank, AstroBank и Eurobank предлагают курсы, наиболее близкие к межбанковским; каждый раз отказывайтесь от DCC. Стойки **Travelex** и OneXchange в аэропорту Ларнаки предлагают курс на 5–12% хуже межбанковского плюс фиксированные комиссии. Пункты обмена без комиссии на главной улице Айя-Напы скрывают свою наценку в отображаемом курсе, а банкоматы Euronet в районе ночной жизни

взимают комиссии оператора и навязывают DCC. Лицензированные обменники, такие как **Masari Money Transfer**, редко предлагают курс лучше, чем банковские банкоматы.

В Айя-Напе не зафиксировано конкретных случаев мошенничества при обмене валюты, направленных против туристов; скимминг карт редко встречается по всему острову, а задокументированные мошеннические схемы на туристических улицах связаны с требованиями залога за **квадроциклы** и гидроциклы, а также завышением счетов в барах с хостес, а не с обменными пунктами.

Чаевые вне ресторанов в Айя-Напе действительно необязательны. Водители **такси** не ожидают чаевых — округление до целого евро является стандартным местным жестом, а при аренде на весь день сумма может быть чуть больше. **Носильщики** в отелях обычно получают небольшие чаевые за каждую сумку; горничные будут признательны за несколько евро, оставленных в номере при выезде. **Экскурсоводы** на организованных экскурсиях получают чаевые скорее потому, что это ожидается, поскольку чаевые составляют значительную часть их дохода.

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

Водопроводная вода в Айя-Напе соответствует **стандартам питьевой воды ЕС** и безопасна для питья — она проходит очистку, хлорирование и регулярно проверяется Департаментом развития водных ресурсов, Государственной общей лабораторией и Министерством здравоохранения. Широкий переход на **бутилированную воду** обусловлен вкусовыми предпочтениями, а не соображениями безопасности: большая часть воды поступает из установок **опреснения** (завод в Декелии расположен чуть западнее курорта), что придает воде плоский, слегка солоноватый и хлорный привкус, который не нравится большинству туристов и местных жителей. В старых зданиях крышные резервуары для хранения воды могут дополнительно ухудшать ее вкус. Кипячение или фильтрация не требуются.

Курение запрещено во всех закрытых общественных местах на Кипре, включая кафе, **рестораны**, бары, рабочие места, больницы, аэропорты и общественный транспорт. Оно разрешено только в специально

отведенных местах на открытом воздухе; электронные сигареты подпадают под те же ограничения.

В период с 15 июня по 31 августа на Кипре допускается необязательный трехчасовой послеобеденный перерыв на **сиесту** примерно с 14:00 до 17:00. Магазины и супермаркеты в туристической зоне Айя-Напы обычно остаются открытыми в это время, но небольшие магазины могут закрываться.

Многие магазины на Кипре до сих пор соблюдают сокращенный рабочий день в **среду** и субботу. В туристическом центре Айя-Напы большинство точек остаются открытыми, но небольшие магазины в жилых кварталах могут закрываться.

На основных пляжах Айя-Напы, отмеченных Голубым флагом (**Нисси Бич**, Макрониссос, бухта Коннос), предоставляются бесплатные общественные туалеты и душевые в рамках стандартного набора пляжных удобств. Рядом с ними расположены киоски и раздевалки.

Магазины в Айя-Напе обычно работают с 09:00 до 22:00 (летом до полуночи); рестораны с 12:00 до полуночи; бары с 18:00 до 02:00; банки с 08:30 до 15:00 только в будние дни; почта с 08:30 до 15:00 только в будние дни.

В Айя-Напе транспорт движется по **левой** стороне дороги, при этом для проката автомобилей стандартом являются машины с **правым рулем**.

Розетки соответствуют британскому стандарту с тремя прямоугольными контактами (**Тип G**), напряжение в сети — **230 В**, частота — **50 Гц**.

Кипр использует **метрическую систему** (километры, килограммы, литры) для расстояния, веса и объема, при этом температура в прогнозах погоды и на указателях указывается в градусах **Цельсия**.

🪂 Активный отдых

Побережье Кейп-Греко в окрестностях Айя-Напы формирует развитую сферу **дайвинга**: погружения с берега к рифам и в пещеры в бухте Грин-Бей и туннелях Кейп-Греко, подводный парк скульптур МУЗАН, а также морские прогулки к затонувшему парому «Зенобия» у берегов Ларнаки —

одному из лучших в Средиземноморье мест для погружений к затонувшим судам на глубине 16–42 метров.

Парасейлинг — неотъемлемая часть развлечений на главных пляжах Айя-Напы: полеты с запуском от катера на пляжах Нисси и Макрониссос обычно проводятся с весны до поздней осени. За один полет над заливом поднимаются от одного до трех человек, откуда открывается вид на побережье Фамагусты.

Катание на гидроциклах — самый активно продвигаемый водный вид спорта в окрестностях Айя-Напы: пункты проката работают на пляжах Ланда, Макрониссос и Нисси в рамках лицензированных муниципальных концессий. Райдеры передвигаются в специально отведенных прибрежных зонах, при этом продолжительность сеансов обычно ограничена 15–30 минутами, а утренние часы в разгар лета бронируют быстрее всего.

Сафари на **квадроциклах** и багги с гидом проходят по территории национального лесного парка Кейп-Греко, начиная маршруты от Айя-Напы и Протараса, и пролегают по грунтовым тропам, прибрежным дорогам и тропинкам мимо часовни Агиос-Эпифаниос, морских пещер Кейп-Греко, часовни Агии-Анаргири и смотровой площадки бухты Коннос.

Скалы высотой около 10 метров вокруг морских пещер Кейп-Греко — популярное место для **прыжков со скал** в глубокие воды внизу, где местные жители и туристы прыгают в воду со скал, расположенных над частично затопленными пещерными туннелями. Сами пещеры уходят вглубь скального массива на расстояние до 80 метров и также посещаются любителями сноркелинга и дайверами.

Туры по **морскому каякингу** пролегают вдоль скалистого побережья Кейп-Греко к востоку от Айя-Напы, проходя мимо морских пещер Паласес и Контрабандистов и вокруг бухты Коннос. Спокойные средиземноморские воды вдоль этого участка делают это занятие доступным даже для гребцов с небольшим опытом плавания в открытой воде.

🛍️ Шопинг

Самая популярная категория покупок, которые увозят из этого региона, — это **кипрская кладовая**: вакуумированный **халлуми** (сертифицированный по стандарту PDO сыр из овечьего и козьего молока, предназначенный для жарки), оливковое масло экстра-класса из древних рощ острова, **Командария** — сладкое десертное вино из предгорий Троодоса, виноградный спирт зивания, сироп рожкового дерева, сладости лукуми с розой или миндалем и мед с чабрецом — всё это можно найти в сувенирных лавках Айя-Напы и небольших торговых центрах.

Традиционные **кипрские изделия народных промыслов** — вторая категория, все они поставляются из островных мастерских, а не производятся на месте: **лефкарское кружево** (внесенная в список ЮНЕСКО вышивка лефкаритика из предгорной деревни Лефкара), серебряные филигранные украшения, керамика с ручной росписью, кухонная утварь из оливкового дерева, плетеные корзины и иконы в византийском стиле. Их можно найти в сувенирных лавках Айя-Напы и небольших торговых центрах Plaza и Stathis наряду с курортными товарами.

Шоппинг в самой Айя-Напе сосредоточен вдоль двух главных магистралей курорта: проспект **Нисси** заполнен сувенирными и подарочными лавками, магазинами пляжной одежды, ювелирными бутиками и магазинами повседневных футболок, а проспект **Макариос** концентрирует модные бренды дизайнерской одежды (Lacoste, Calvin Klein, Ben Sherman, Gant), а также несколько магазинов, продающих местное оливковое масло и изделия из кожи. Небольшой **утренний рынок по средам** недалеко от пляжа Айя-Феклы предлагает изделия ручной работы, украшения, одежду и разные безделушки, популярные среди местных экспатов.

☔ Непогода

Айя-Напа — это летний пляжный курорт с неразвитой культурой досуга в помещениях: здесь нет торговых центров или крытых рынков, лишь пара небольших музеев. В основной сезон дожди редки — менее пяти дождливых дней в месяц с июня по сентябрь, — однако самые дождливые

месяцы, **с декабря по февраль**, приходятся на период, когда примерно **60–70%** туристических заведений закрываются или работают по сокращенному графику. В дождливый день к услугам гостей пара небольших музеев, неспешный обед в таверне и кафе; зимой этот и без того скудный выбор сокращается еще сильнее. Плохая погода скорее ограничивает день, чем позволяет его перенаправить.

🚨 Криминал

Айя-Напа уверенно относится к категории низкого риска для средиземноморского курорта: преступления с применением насилия в отношении туристов случаются редко, **туристическая зона и пляжи** хорошо охраняются, а основной риск — это ситуативные **мелкие кражи** — карманные кражи в переполненных барах и клубах, а также редкие сообщения о подсыпании веществ в напитки в местах ночной жизни.

Общая картина по **Кипру** задает контекст для Айя-Напы: имущественные преступления преобладают в структуре зарегистрированных тяжких преступлений, составляя около 32% в 2024 году, национальный уровень убийств значительно ниже среднеевропейского показателя, а общий индекс тяжких преступлений составил 605 на 100 000 жителей в 2024 году — что значительно ниже показателей большинства направлений ЕС, а уровень раскрываемости преступлений местной полицией составляет около 78%.

Карманные кражи концентрируются вокруг **проспекта Нисси**, где переполненные бары и клубная улица дают ворам легкий доступ к телефонам и кошелькам. Местные туристические сайты и гиды по ночной жизни называют саму улицу и прилегающие заведения главными мишенями, советуя туристам хранить ценные вещи в передних карманах.

Не оставляйте телефоны, кошельки и пляжные сумки на шезлонгах и на виду в припаркованных автомобилях; паспорта, запасные карты и запасные наличные должны храниться в **сейфе отеля**, а не в пляжной сумке.

Случаи **подмешивания веществ в напитки** учащаются каждое лето в барах и клубах **Айя-Напы**, где туристы оставляют коктейли без присмотра или принимают напитки от незнакомцев. Многочисленные

руководства по безопасности и местные источники рассматривают вмешательство в напитки как реальную угрозу в пиковые месяцы вечеринок, несмотря на то, что одна из местных туристических страниц характеризует это как редкое явление.

Сообщения о подмешивании веществ в напитки учащаются каждое лето на туристической улице **Айя-Напы**, поэтому берите напитки только у бармена, отказывайтесь от всего, что передает незнакомец, и никогда не оставляйте стакан без присмотра во время танцев или посещения туалета.

На **главной улице ночной жизни** попросите распечатанное меню напитков с ценами до того, как делать заказ, и проверьте чек на соответствие тому, что вам действительно подали, перед уходом; бары, отказывающиеся сразу показать цены, становятся причиной жалоб на неожиданно огромные счета.

Определите маршрут и способ возвращения в отель до первого напитка: сохраните номер такси или установите приложение для вызова автомобилей, потому что **надежные варианты поездок** становятся редкостью после закрытия клубов около 4 утра.

Завышение счетов в барах — частая жалоба на **проспекте Нисси**, где заведения добавляют плату за вход, фиксированные сборы или наценки за каждую позицию, о которых никогда не предупреждают заранее. Посетители замечают несоответствие только в финальном счете, поэтому гиды настоятельно рекомендуют проверять счет перед оплатой.

Жертвами **мошенничества с залогом при аренде квадроциклов** становятся туристы в Айя-Напе и соседнем Протарасе. Придорожные пункты проката берут крупные денежные залоги после быстрого осмотра, а затем при возврате заявляют о якобы имевшихся ранее царапинах или разбитых зеркалах и либо оставляют залог себе, либо требуют отдельную плату за ремонт.

Завышение цен на водные виды спорта распространено на **пляже Нисси** и **пляже Макрониссос**. Операторы, сдающие в аренду гидроциклы и предлагающие парасейлинг, называют цену устно, а затем при возвращении выставляют дополнительный счет за добавленное время, топливо или франшизу по страховке, о которых никогда не предупреждают заранее.

Завышение тарифа в такси затрагивает ночные поездки в **Айя-Напе**, когда водители иногда забывают включить счетчик или называют завышенные цены. Википутешествие прямо советует убедиться, что счетчик включен, или договориться об общей стоимости поездки перед отправлением.

Пользуйтесь такси с опознавательными знаками на **Нисси-авеню** или на официальной стоянке у площади; водители, поджидающие клиентов у клубов поздно ночью, часто работают без лицензии, и именно они являются причиной постоянных жалоб на завышение цен.

Фальшивые банкноты евро находятся в обращении в Айя-Напе; в сентябре 2026 года было произведено два ареста после того, как подозреваемые попытались расплатиться поддельными купюрами в местном заведении. Туристы, расплачивающиеся наличными в барах, такси или за мелкие покупки, рискуют получить фальшивую сдачу, поскольку зоны ночной жизни по-прежнему ориентированы на наличные расчеты.

В Айя-Напе нет специально отмеченных районов с криминальной репутацией; единственное, на что обращают внимание источники, — это зона ночной жизни вокруг **площади Айя-Напы** и **улицы Нисси**, где ситуативные риски (подсыпание в напитки, драки, потеря телефонов, падения) концентрируются только тогда, когда посетители сильно пьяны или теряют друг друга из виду. В других местах — на пустых пляжах после наступления темноты, на скалах мыса Греко — рекомендации связаны скорее с природными факторами, а не с преступностью.

В январе 2026 года полиция Кипра начала официальное уголовное расследование по факту **торговли людьми и сексуальной эксплуатации** британских женщин, нанятых через агентства Великобритании для работы в ночных клубах **Айя-Напы**, после того как документальный фильм **Четвёртого канала**, снятый скрытой камерой, зафиксировал, как владельцы ночных клубов предлагают работу в обмен на сексуальные услуги, оплату ниже минимального размера оплаты труда и принуждение. Впоследствии министерство юстиции взяло на себя координацию расследования дел о торговле людьми на национальном уровне.

Индекс организованной преступности показывает, что **вымогательство со стороны групп организованной преступности** широко

распространено в заведениях ночной жизни в прибрежных туристических зонах Кипра, а также что торговля кокаином достигает своей максимальной концентрации в районах **Айя-Напы** и Паралимни.

Перед тем как уехать на **квадроцикле** или мотовездеходе, сфотографируйте каждую панель, включая существующие царапины, чтобы на фото была видна временная метка телефона, и попросите прокатчика зафиксировать уже имеющиеся повреждения на камеру; в противном случае придорожные лавки вдоль туристической улицы удержат денежный залог, заявив о царапинах, которые были там и раньше.

На стойках проката водного инвентаря на **пляже Нисси** и Макронисосе требуйте полную стоимость и размер франшизы при повреждении в письменном виде или сфотографируйте стенд с ценами перед оплатой; устные расценки при возврате техники обычно сильно возрастают из-за дополнительных сборов за топливо или страховку, о которых не предупреждают заранее.

Отказывайтесь от лотерейных карточек и раздачи бесплатных подарков от незнакомцев на **улицах с отелями** и пешеходных улицах; за этим следует 60–90-минутная презентация таймшера, а обещанный приз иногда не отдают, если не подписать договор на месте.

Аренда квадроцикла или скутера после наступления темноты опасна на незнакомых сельских дорогах вокруг мыса Греко и Протараса; избегайте поездок после употребления алкоголя и относитесь к байку как к транспортному средству, а не к игрушке.