CITY GUIDE

Пафос

🏛️ Достопримечательности

Всего 8 достопримечательностей, из которых самые известные:

Пафосский замок — Основное здание представляет собой большую прямоугольную башню с внутренним двором и меньшую башню с помещениями для часовых. На востоке от здания расположены две руины — так называемые генуэзские башни, которые служили отдельной оборонительной системой. Этот комплекс сочетает военную архитектуру и сохранившиеся исторические следы эпох генуэзцев, мамлюков и османов.

Царские гробницы — Эти подземные гробницы высечены в скале и часто украшены дорическими колоннами и настенной росписью. Некоторые сооружения имитируют архитектуру жилых домов, служа местом упокоения для местных элит.

Археологический парк Пафоса — Парк сохраняет руины Неа-Пафоса, бывшей столицы Кипра при птолемеях и римлянах. Раскопки открыли обширную и хорошо сохранившуюся городскую инфраструктуру, общественные и жилые комплексы. Особое внимание привлекают вилки с обширными и сложными многоцветными мозаиками на полу, которые считаются одними из лучших в Средиземноморье.

🍴 Национальная кухня

Халлуми — рассольный сыр из овечьего и козьего молока, который держит форму на гриле, и **клефтико** — томленая в собственном соку баранина с картофелем, — два блюда, которые обязательно нужно попробовать. **Сувла** — большие шашлыки из свинины или баранины, которые часами жарят на углях, — является основой любого праздничного застолья, а **шефталия** (рубленая свинина в сальнике),

афелия (свинина, тушенная в красном вине с дробленым кориандром) и **луканико** (свиная колбаса с вином и кориандром) дополняют мясное меню. Вкусовая основа базируется на оливковом масле, лимоне, чесноке и необычно большом количестве сушеных семян кориандра; сироп рожкового дерева, десертное вино **Коммандария** и корень таро **колокази** — тушеный с сельдереем и свининой — являются исконно кипрскими. На десерт подают **лукумадес** — пончики, пропитанные медом, или ложку **глико ту куталиу** — фруктов, сваренных целиком в густом сиропе.

Кипрская кухня использует оливковое масло, баранину, йогурт и тесто фило, как **греческая** и **турецкая** кухни, но три специфических приема выделяют ее. Во-первых, набор специй: сушеные **семена кориандра** — которые дробят для таких мясных рагу, как **афелия**, и для местной колбасы **луканико** — используются на Кипре гораздо чаще, чем в материковой Греции или Турции, придавая мясным изделиям характерный винно-пряный профиль. Во-вторых, сыр: **халлуми**, рассольный сыр из овечьего и козьего молока с высокой температурой плавления, можно жарить на гриле или сковороде, не теряя формы — свойство, которым не обладает ни один похожий греческий или турецкий сыр. В-третьих, местный аналог **пастицио**, **макарония ту фурну**, использует очень мало томатов и щедрое количество мяты, тогда как греческое пастицио опирается на более сладкий томатно-коричный профиль. Тархана здесь представляет собой кисловатый пшенично-йогуртовый суп с собственным характером, а вяленые на воздухе **лунца** и **хиомери** несут ноту красного вина, определяющую кипрские мясные изделия.

Кипр особенно известен медленным приготовлением в герметично закрытой печи, и ярчайшим воплощением этого является **клефтико**: крупные куски баранины на кости, помещенные в глиняный горшок или пергаментный сверток, задвигаются в деревенскую дровяную печь **фурнос**, а отверстие замазывается пастой из муки и воды, чтобы не выходил пар. Запертые внутри жар и влага часами размягчают соединительные ткани, а картофель кладут вместе с мясом, чтобы он впитал вытапливающиеся соки. Блюдо строится вокруг этой герметичности — не соуса, не пряной пасты — и этот метод восходит к горным повстанцам, скрывавшим дым и запах во времена Османской империи. Вокруг этого центрального блюда трапеза выстраивается как

долгое, общее **мезе**: сначала подают холодные блюда (оливки, **халлуми**, **лунца**, **тахини**, деревенский салат), затем горячие (жареный **халлуми**, **купеппия**, **шефталия**, **афелия**, рагу из **колокази**), потом мясо на гриле, и в завершение фрукты, **лукумадес** или бокал **Коммандарии**. Настоящее деревенское мезе может включать 30 или более маленьких блюд, которые подаются и съедаются постепенно.

Пафос обладает по-настоящему самобытным профилем в кипрской кухне, а не просто легким региональным акцентом. В этом районе производят три сладости, защищенные или находящиеся в переходном статусе ЕС, — **лукуми героскипу**, **куфета амигдалу героскипу** и **пафитики писса**, — которые изготавливаются исключительно в районе Пафоса; это единственный регион выращивания бананов на острове; и он обладает самым сильным наследием производства рожкового дерева на Кипре, которое когда-то называли «черным золотом» острова.

Лукуми героскипу — первый кипрский продукт, получивший статус защищенного географического указания ЕС, производимый с 1895 года в **муниципалитете Ероскипу** на восточной окраине Пафоса. Этот желеобразный десерт готовят из сахара, крахмала, воды и миндаля с добавлением розы, мастики, бергамота, мандарина, ванили, лимона, клубники, шоколада или орехов, и он не содержит глюкозы или желатина.

Куфета амигдалу героскипу — это жареный миндаль в сахарной глазури, производимый в Ероскипу, муниципалитете района Пафос. Рецепт датируется 1895 годом и имеет переходный статус географического указания на Кипре с ожидающей регистрации ЗГУ ЕС, что делает этот десерт вторым защищенным сладким изделием деревни наряду с **лукуми**.

Пита с сувлаки и шефталией в Пафосе готовится на основе **пафитики питты** — плоского хлеба, характерного для этого района, который отличает пафосские сувлаки от греческих или материковых кипрских вариантов.

Банановые плантации находятся исключительно в **районе Пафос**, сосредоточенные вокруг Пейи и Киссонерги в низменности Ктима. Кипрские бананы меньше и слаще импортных коммерческих сортов и созревают начиная с декабря.

Пафитики писса (пафосская жевательная резинка) — это региональная жевательная резинка, изготавливаемая из смолы дерева теревинф, которую собирают с античных времен в окрестностях Пафоса и производят в промышленных масштабах в Ероскипу с конца XIX века. Смолу — бледно-желтую в свежем виде и темнеющую при окислении — до сих пор собирают вручную.

Рожковые деревья **региона Пафос** исторически были главным экспортным продуктом Кипра, а стручки рожкового дерева получили прозвище «черное золото». Сироп, мука и кондитерские изделия из рожкового дерева из этого района переживают возрождение среди мелких производителей, а стручки бобовых остаются местным основным продуктом питания в таких деревнях, как Амаргети.

Диких улиток, называемых **караоли**, собирают ведрами после осенних дождей на **полуострове Акамас**, дикой западной оконечности района Пафос, и обычно готовят в томатном соусе. Этот сбор характерен именно для этого уголка Кипра, а не является распространенным национальным блюдом.

Повседневный пафосский стол сосредоточен вокруг **клефтико** (баранина, медленно тушеная в глиняной печи с лимоном, чесноком, орегано и лавровым листом), **колокази** (корень таро, тушеный со свининой или курицей в томатно-сельдереевом соусе), **афелии** (свинина, маринованная в красном вине с семенами кориандра) и **шефталии** (рубленая свинина, завернутая в сальник и приготовленная на углях).

Пафос делает больший упор на **свежие морепродукты**, чем таверны на материковом Кипре, опираясь на рыболовецкую гавань Лачи в районе **Полис Хрисохус** и набережную **Като Пафоса**. Прибрежные таверны вокруг полуострова Акамас и бухты Хрисохус подают рыбу ежедневного улова на гриле или во фритюре, осьминога в красном вине и кальмаров.

🍽️ Гастрокультура

Плата за обслуживание обычно уже включена в счет в ресторанах Пафоса; дополнительные **~10%** наличными приветствуются за внимательное обслуживание, но никогда не являются обязательными, а

округление суммы в большую сторону является общепринятым жестом, если плата за обслуживание не была добавлена.

Традиционное кипрское **мезе** подается в виде 15-30 небольших блюд на компанию, которые приносят волнами в течение двух-трех часов, начиная с холодных соусов и салатов, переходя к мясу на гриле и заканчивая фруктами и сладостями. Торопить кухню считается невежливым, и посетители вполне могут попросить официанта делать паузы между переменами блюд, чтобы беседа поспевала за едой.

Большинство таверн Пафоса принимают посетителей без предварительной записи, однако **бронирование заранее** настоятельно рекомендуется в период с июня по сентябрь, а также для ужина в пятницу и субботу, когда места разбирают быстрее всего; в ряд ресторанов высокого класса и деревенских таверн требуется обязательная предварительная запись.

Бранч в **Пафосе** — это относительно новое, частично пришедшее извне явление, которое местные жители начали считать своим. Целая группа специализированных бранч-заведений — Omikron, The Commissary, Nola, Suite48, Oniro и Kika's Garden — появилась лишь за последние несколько лет, а столики по выходным быстро занимают как экспаты, так и местные жители, неспешно наслаждаясь трапезой, растянутой на весь день. Альтернативы в деревенском стиле, такие как Kika's Garden или O Linos, предлагают бранч в виде семейного застолья с местным халлуми, анари и инжиром, тогда как городские заведения делают упор на яйца бенедикт, блины и спешелти-кофе. Главная особенность здешних утр заключается в том, что бранч — это повод для общения, а не быстрый перекус; местные жители воспринимают его как причину задержаться подольше, а сообщество экспатов и британских пенсионеров обеспечивает посещаемость в будние дни, что позволяет заведениям оставаться на плаву.

Обед 12:30–14:30

☕ Утро

Кафенео — это традиционная кипрская кофейня, представляющая собой неспешный, длящийся весь день социальный ритуал, а не просто место

для быстрого перекуса. В деревнях оно открывается ранним утром и заполняется фермерами и пенсионерами, которые располагаются за крошечной чашечкой крепкого кипрского кофе, чтобы сыграть в **тавли** (нарды), обсудить новости и перемыть косточки всем — от деревенских сплетен до международной политики; одной чашки кофе может хватить на весь разговор, а крепким обычаем считается настоятельное желание оплатить чашку незнакомца в знак гостеприимства.

Настоящий **кипрский кофе** медленно варят в небольшом кофейнике с длинной ручкой, называемом **брики**, из мелко молотых зерен и воды, снимая с огня ровно в тот момент, когда сверху поднимается густая пена, называемая **каймаки**. Его подают в крошечной чашке, всегда сопровождая стаканом холодной воды, и заказывают по степени сладости — скето (без сахара), метрио (среднесладкий) или глики (сладкий) — также широко используются две еще более сладкие промежуточные степени, маллон гликис и варис гликис. Густой слой на дне чашки не пьют; воду предназначают либо для того, чтобы сделать глоток после того, как кофе выпит, либо чтобы налить немного в чашку, чтобы смягчить интенсивность вкуса.

Из-за длительного теплого сезона повседневный кипрский кофе решительно сместился в сторону форматов со льдом. **Фреддо эспрессо** — это двойная порция эспрессо, которую энергично взбивают со льдом до образования густой пенки сверху и подают в высоком стакане; в **фреддо капучино** добавляют холодное взбитое молоко. В большинстве кафе Пафоса с весны до поздней осени простой заказ кофе приносит фреддо, а не фильтр-кофе — эта замена определяет местную норму на протяжении большей части года.

Сцена спешелти-кофе третьей волны, преобразившая Никосию и Лимассол, заметно менее развита в Пафосе — здесь реже встречаются проверенные спешелти-заведения, чем в крупных городах, — но небольшая группа кофе-ориентированных заведений теперь закрепляет этот тренд. **Localito Specialty Coffee** в районе **Дикастирия** — это самый часто упоминаемый спешелти-адрес Пафоса, а бренд **Kxoffee Project** (с филиалом в Хлораке) предлагает отобранные и обжаренные спешелти-зерна, пуроверы и моносорта наряду со стандартным меню фреддо. Большинство спешелти-зерен по-прежнему импортируются от британских, голландских или греческих обжарщиков, а не обжариваются локально в больших объемах.

Кофейный ритуал сливается с растущей сценой **бранчей** и более расслабленным дневным форматом: новые заведения сочетают спешелти-эспрессо с едой весь день — выпечкой, тостами с авокадо, домашними тортами — превращая кафе в гибридное пространство для общения и работы, а не просто место, чтобы быстро выпить кофе.

Завтрак 07:00–10:00
Кафе 08:00–22:00

🌙 Вечер

Вечера в **Пафосе** вращаются вокруг ритуала аперитива на закате в гавани и Старом городе, приуроченного к моменту, когда жара наконец спадает. Местные жители — в компании британских экспатов и туристов — к закату направляются к прибрежным винным барам и тавернам, заказывают бокал кипрского ксинистери или ксиномавро, сидят по два-три часа и задерживаются до позднего вечера. Второй, совершенно особый местный обычай — это ранний вечерний **счастливый час** в районных барах, который специально рассчитан на людей, заглядывающих после работы или перед ужином, а не на любителей ночных клубов; многие заведения подкрепляют это бесплатным мезе к напиткам. Атмосфера в этих заведениях, располагающая к спокойному общению, вместе с расцветом серьезной культуры местных винных баров за последнее десятилетие, создала вечернюю жизнь, которая тише и размереннее, чем на знаменитой улице Бар-стрит, пользующейся популярностью у молодых туристов.

Поздний ужин — это истинная норма для Пафоса, и гость, приехавший к привычному для британцев времени ужина, обнаружит, что кухни только начинают работать. Деревенские таверны и заведения Старого города не начинают заполнять столики до позднего времени, уже после заката, а обслуживание за ужином строится вокруг многочасового ритуала **мезе** из 20–30 маленьких блюд — холодных закусок, горячих овощей, а затем мяса или рыбы на гриле, — которые подают волнами, сопровождая каждую перемен тостами с зиванией. Семьи и компании располагаются на долгие вечера, часто прерываясь на живую музыку бузуки, танцы или даже традиционное разбивание тарелок; полноценное мезе в деревенской

таверне лучше планировать как главное событие вечера, а не как быстрый перекус между посещениями достопримечательностей.

Ужин 19:00–22:30
Бар 20:00–02:00

🛎️ Комфорт

Евро — единственная валюта, используемая в **Пафосе**, однако поддельные **банкноты €50** активно циркулируют по всему острову — их можно отличить по серийным номерам, начинающимся на 'WR' (а также по конкретному скомпрометированному номеру PB0696643999, фигурирующему в материалах недавнего ареста) — поэтому путешественникам и сотрудникам магазинов настоятельно рекомендуется проверять водяной знак, голограмму и фактуру перед тем, как принимать любую 50-евровую купюру.

Карты принимают почти везде в **Пафосе**, на набережной, в курортных зонах, супермаркетах и большинстве ресторанов; **наличные** по-прежнему понадобятся в небольших деревенских тавернах в Лачи и Полисе, на открытых рынках, у некоторых пляжных торговцев и в сельских такси.

Местные **банки**, такие как **Банк Кипра** и **Эллинский банк**, а также лицензированные обменные пункты в центре города, такие как **INTELIEXPRESS**, Global Reach и Masari, предлагают самые выгодные курсы в **Пафосе**; стойки обмена в аэропорту (Prosegur Change в PFO) и в отелях устанавливают заметно худшие спреды, поэтому используйте их только в экстренных случаях, а не для регулярного обмена наличных.

В текущих источниках не обнаружено конкретных сообщений о схемах мошенничества при уличном обмене валюты в **Пафосе**; главная местная ловушка — это обменные пункты в туристических зонах с рекламой «без комиссии / нулевые сборы», которые закладывают невыгодный курс в спред. В **банкоматах** и на карточных терминалах всегда отклоняйте предложение динамической конвертации валюты, чтобы списание происходило в **евро**, а не в вашей национальной валюте.

Чаевые вне ресторанов в Пафосе не обязательны и никогда не ожидаются в качестве социальной нормы. Пассажиры **такси** округляют стоимость

проезда, особенно если водитель помогал с багажом. Отельные **носильщики** получают небольшую сумму наличными за каждый чемодан; чаевые для горничных добровольны и обычно оставляются единой суммой в конце проживания. **Гиды** и водители экскурсий больше рассчитывают на чаевые — принято вручать конверт с наличными в конце удачного дня. Персонал консьерж-службы и спа относится к той же категории, где чаевые даются по усмотрению и исключительно наличными. Терминалы для оплаты картами редко предлагают добавить чаевые, поэтому мелкие купюры и монеты — именно то, что достается человеку, который вас обслуживал.

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

Даже традиционные деревенские кафенео в районе Пафоса теперь предлагают бесплатный Wi-Fi наряду с неспешным распитием кипрского кофе, и вторая половина дня стала временем для ноутбуков и тарелок с бранчем так же, как и для нард и политики.

Муниципальная водопроводная вода в Пафосе официально безопасна для питья — Государственная общая лаборатория **Министерства здравоохранения Кипра** контролирует соблюдение Директивы ЕС о питьевой воде во всех зонах водоснабжения, а водоснабжение Пафоса (осуществляемое из водохранилища Аспрокреммос, известняковых водоносных горизонтов и опреснительной установки в Куклии) соответствует этим стандартам. Главный нюанс — это вкус, а не безопасность: в Пафосе фиксируется одна из самых **жестких** вод на острове с общим солесодержанием примерно 300–400+ мг/л, с выраженным минеральным и хлорным привкусом. По этой причине большинство местных жителей и посетителей пьют недорогую бутилированную или фильтрованную воду; а в старых зданиях с накопительными баками на крыше или проржавевшими трубами также стандартной практикой является проливать холодную воду в течение 15–20 секунд перед употреблением.

Курение и вейпинг запрещены во всех закрытых общественных местах по всему Кипру — в кафе, ресторанах, барах, ночных клубах, больницах, закрытых рабочих помещениях и внутренних помещениях аэропортов. Ограничение распространяется на частные автомобили, в которых

находятся **дети до 16 лет**. Летние террасы с перегородками, пляжи и открытые площадки остаются без ограничений; только в отельных сигарных лаунжах и залах вылета могут сохраняться закрытые комнаты для курения при соблюдении строгих правил вентиляции.

Традиционные деревенские магазины часто закрываются днем по **средам и субботам** круглый год; этот обычай сохраняется за пределами туристических центров. **Летняя сиеста**: с середины июня по август небольшие магазины обычно закрываются на несколько дневных часов, когда наступает пик жары, в то время как супермаркеты, торговые центры и магазины в туристических зонах остаются открытыми. Государственные учреждения и банки обычно закрываются во второй половине дня круглый год.

Оборудованные пляжи **Пафосского** района обычно предоставляют общественные туалеты бесплатно, иногда с душевыми, работающими за монеты. На небольших и более удаленных пляжах вокруг **Корал-Бэй** и полуострова Акамас часто отсутствуют какие-либо общественные удобства, кроме ближайших таверн, где за доступ к туалету обычно ожидается небольшая покупка. В аэропорту Пафоса и на основных археологических объектах на территории имеются бесплатные доступные туалеты.

В **Пафосе** действует **левостороннее** движение, автомобили с правым рулем — наследие британского правления.

На Кипре используются розетки британского стандарта с тремя прямоугольными контактами (**тип G**), напряжением **230 В** и частотой **50 Гц**.

Кипр использует исключительно **метрическую систему**: расстояния и дорожные знаки указываются в **километрах**, вес — в килограммах и граммах, объёмы — в литрах, а температура — в **градусах Цельсия**.

🪂 Активный отдых

Дайвинг в Пафосе сосредоточен вокруг рифов, отвесных стен и затонувших кораблей вдоль западного побережья, где летняя температура моря 25–28°C и видимость, регулярно превышающая 30 метров, позволяют заниматься погружениями круглый год.

Сертифицированные центры PADI в Като Пафосе проводят ознакомительные погружения для новичков и полные курсы Open Water в течение трех-четырех дней, а катера из гавани доставляют дайверов к пещерам Амфорес, затонувшему кораблю «Вера К» и рифу Джубили-Шолс.

Парапланеризм использует прибрежные горные хребты над Пафосом, где послеобеденный средиземноморский бриз создает устойчивые восходящие потоки у склонов на стартовых площадках на вершинах скал. В районе Пафоса расположены две признанные стартовые площадки: низкая прибрежная в Петра-ту-Ромиу возле скалы Афродиты и более высокая в глубине суши у замка Фасула, а несколько операторов предлагают тандемные полеты для новичков.

Пешие прогулки сосредоточены на полуострове Акамас, расположенном к северу от Пафоса, — это территория Natura 2000 площадью около 17 000 гектаров, включающая ущелья, прибрежные скалы и леса, пронизанные сетью маркированных экологических троп. Главные маршруты — тропы Адониса, Смигиес, Афродиты и Писсуромутти — расходятся от Купален Афродиты и варьируются от коротких прогулок до многочасовых переходов по горным хребтам.

Скалолазание в районе Пафоса — это крупнейший скалолазный район на острове, насчитывающий более 240 спортивных и традиционных маршрутов, проложенных по известняку и песчанику. Главные скалолазные зоны включают известняковый массив Диаризос возле долины Эзуса, крутую скалу Эпископи, которую часто называют кипрскими Метеорами, а также песчаниковые холмы Друсия и Иния над Акамасом, где за последние годы было подготовлено более 300 боулдеринговых трасс.

Сафари по бездорожью являются основой местной приключенческой индустрии, где грунтовые дороги полуострова Акамас и предгорья Тродоса служат отличной игровой площадкой. Маршруты обычно соединяют Морские пещеры недалеко от Корал-Бей, заповедник черепах в бухте Лара, Купальни Афродиты, водопады Адониса и Голубую лагуну, при этом широко доступны квадроциклы для самостоятельного вождения, организованные колонны на Ленд Ровер и багги с открытым кузовом.

Снорклинг сосредоточен на скалистых участках побережья Пафоса, где неглубокие бухты и морские пещеры уходят в прозрачные средиземноморские воды. Главные места включают защищенный песчаный пляж в Корал-Бей со скальными выступами на обоих концах, природные каменные арки Морских пещер недалеко от Пейи, а также организованные морские прогулки из гавани, которые сочетают снорклинг с наблюдением за черепахами каретта и зелеными черепахами на пляже Лара.

🛍️ Шопинг

В провинции Пафос производится несколько продуктов с защищенным географическим указанием (PGI) ЕС, которые составляют основу местной торговли съедобными сувенирами: пафосская колбаса, выдержанная в красном вине и высушенная на солнце, **лукуми Героскипу** (первый кипрский продукт, зарегистрированный в ЕС со статусом PGI, который производится в деревне Героскипу с 1890-х годов) и его покрытый сахарной глазурью аналог **куфета амигдалу Героскипу**. В деревенских мастерских также производят **пафосский сыр**, пафосскую камедь, сироп рожкового дерева и региональные вина из таких сортов винограда, как маратефтико.

Деревня **Фити** в районе Пафоса — центр традиционного ткачества Фифиотика, старинного ремесла, насчитывающего несколько веков и внесенного в национальный реестр нематериального культурного наследия Кипра. На традиционных деревянных ткацких станках местные мастерицы ткут хлопковые ткани с геометрическим узором красного, синего, желтого, зеленого и оранжевого цветов на неокрашенном полотне — в основном это салфетки, скатерти, полотенца и покрывала, часто отделанные кистями, завязанными вручную. Изделия продаются в деревенском Музее ткачества и в сувенирных лавках старого города Пафоса.

В магазинах и на рынках старого города Пафоса представлен широкий выбор традиционных кипрских ремесел — **гончарные изделия из красной глины и фаянс**, серебро с филигранью, медные кофейники брики, изделия из кожи ручной работы и расписные тыквы с геометрическими узорами. Горная деревня **Иния** в районе Пафоса также

сохраняет живую традицию островного плетения корзин, а изделия ручной работы продаются в бутиках Старого рынка.

☔ Непогода

В Пафосе **нет** множества музеев или крытых развлекательных заведений, и по своей сути это **открытое** средиземноморское направление; значительная часть культурного и природного календаря сосредоточена вокруг руин, скал и пляжей, а не крытых площадок. Зима дарит мягкие, зачастую солнечные дни, идеальные для осмотра достопримечательностей и пеших прогулок, но когда всё же идут дожди, выбор невелик и обычно ограничивается несколькими музеями, крытым рынком, торговыми центрами, храмами и дегустациями вин — посетителям следует планировать отдых с учетом этого, а не рассчитывать на полноценную крытую культурную программу.

🚨 Криминал

Пафос — город с низким уровнем преступности по европейским меркам: опросы общественного мнения оценивают его общий уровень преступности и риск насильственных преступлений как низкие, а безопасность прогулок в одиночку после наступления темноты — как высокую. Реалистичный риск для посетителей — это **мелкие кражи** оставленных без присмотра вещей, тогда как случаи насилия редки и обычно затрагивают местных жителей, а не туристов.

Среди основных городов Кипра **Пафос** входит в число самых безопасных — только Ларнака показывает лучшие результаты в опросах жителей, Никосия находится чуть выше по уровню преступности, а Лимассол явно лидирует по этому показателю. В абсолютных цифрах каждый крупный кипрский город остается безопасным по стандартам ЕС.

Полицейская статистика подтверждает это восприятие: в отделении **Пафоса** было зарегистрировано около 1128 случаев тяжких преступлений в 2025 году, и **85,2%** из них были раскрыты — это второй лучший показатель раскрываемости среди шести полицейских управлений острова, уступая только Фамагусте.

По последним данным полиции, **Пафос** занимает последнее место среди основных городов Кипра по количеству квартирных краж: в первой половине 2026 года там было зарегистрировано **52 кражи со взломом** и 37 краж — это меньше, чем в Никосии, Лимассоле или Ларнаке, — при этом большинство дел раскрыто.

Общенациональная обстановка для понимания ситуации в **Пафосе**: Кипр входит в число наименее агрессивных стран Европы, где в 2025 году было совершено **13 убийств** и 227 насильственных преступлений, а уличная преступность, как правило, не предполагает конфронтации. Тем не менее, уровень зарегистрированной преступности растет уже три года подряд, в основном за счет преступлений против собственности, таких как кражи со взломом и обычные кражи.

В туристических зонах Кипра иногда происходят ситуативные преступления — **карманные кражи** и срывание сумок происходят с постоянной частотой, — тогда как уличные грабежи и вооруженные ограбления редки. Ни одна часть острова не закрыта для сотрудников посольства США, а западные туристы не являются специальной мишенью для местных преступников.

Нелицензированные водители перехватывают прибывающих путешественников за пределами **международного аэропорта Пафоса** ночью и называют фиксированные тарифы, в несколько раз превышающие установленную цену по счетчику, особенно при поездках в центр Пафоса. Они подходят к пассажирам до того, как те доходят до официальной стоянки, поэтому после начала поездки нет счетчика, чтобы оспорить цену. Легальные лицензированные такси работают с регулируемой стоянки с горящей шашечкой на крыше и опубликованным тарифом.

Садитесь в такси только на **официальной стоянке международного аэропорта Пафоса**, выбирая автомобиль с **включенным световым табло ТАКСИ на крыше**, поскольку водители, дежурящие за пределами регулируемой стоянки, обычно называют цены в два-три раза выше установленного тарифа. Многие путеводители и отзывы туристов отмечают завышение цен в аэропортовом такси как повторяющуюся ловушку для прибывающих путешественников. Тарифы до центра Пафоса регулируются, поэтому уточняйте цену или просите включить счетчик перед тем, как автомобиль тронется с места. Приложения для вызова

такси широко рекомендуются как прозрачная по ценам альтернатива уличным переговорам. Предварительный заказ трансфера через место проживания считается самым надежным вариантом.

Промоутеры вдоль набережной **гавани Като Пафоса** и туристической зоны на **проспекте Посейдонос** предлагают посетителям бесплатную прогулку на лодке, круиз на закате или ужин в ресторане в обмен на посещение того, что они называют короткой презентацией. Обещанный девяностоминутный сеанс регулярно превращается в четырех-шестичасовую агрессивную презентацию тайм-шера на курорте в районе Афродита Хиллс или Секрет Вэлли, где сменяющие друг друга команды продавцов давят на клиентов, чтобы те подписали контракт на месте. Легальные операторы морских прогулок продают билеты по фиксированным ценам в киосках гавани и никогда не привязывают бесплатную поездку к рекламной презентации.

Операторы водных мотоциклов и катамаранов на пляже **Корал Бэй** фотографируют существующие царапины и вмятины перед передачей судна, а затем выдают их за новые повреждения при возврате и требуют наличные на месте, чтобы избежать угрозы привлечения полиции. Сообщается, что такие же сфабрикованные претензии о повреждениях предъявляют нескольким туристам в день. Договоры аренды обычно написаны на греческом языке, а условия об ущербе скрыты в мелком шрифте, и операторы часто отказываются предоставить копию соглашения до начала поездки.

Ограбления, направленные против туристов, происходят на **проспекте Посейдонос** в ранние часы, когда группы молодых нападающих приближаются к парам, гуляющим по набережной, пристают к одному из партнеров и вырывают сумки при попытке сопротивления. В задокументированном случае туристическая пара была избита вскоре после двух часов пятнадцати минут ночи, доставлена в больницу с ушибами и ограблена: у них забрали сумку через плечо и мобильный телефон до того, как группа скрылась. Отдел уголовных расследований Пафоса расследует эти инциденты, но эта схема сосредоточена на этой единственной улице, а не распространена по всему городу.

Горничные на курортах **Пафоса** использовали мастер-ключи, чтобы проникать в номера, не входящие в их назначенный список уборки, и красть гостевые украшения; в 2026 году был задокументирован арест

после того, как туристка вернулась в свой номер и обнаружила пропажу золотых изделий. Полиция подтвердила метод с мастер-ключом и вернула вещи. Использование сейфа в номере и немедленное сообщение о пропаже при ее обнаружении является стандартной мерой предосторожности, рекомендуемой для проживания на курортах.

Карманные кражи и вырывание сумок сосредоточены в оживленных туристических зонах, на пляжах и в ночной зоне **Бар-стрит** вокруг **улицы Агиу Антониу**, где оставленные без присмотра телефоны и сумки являются обычными целями. Риск возрастает после полуночи и во время обильных возлияний, особенно в клубных зонах. Мелкие кражи здесь умеренные, а не постоянные, но эта схема специфична для туристов, а не является общей общегородской тенденцией.

Независимые агентства по аренде в **аэропорту Пафоса**, в **Като Пафосе** и вокруг **Корал Бэй** называют низкие ежедневные тарифы в сочетании с высокой франшизой на случай ущерба, а затем при возврате автомобиля оспаривают существующие царапины как новые. Туристы сообщают, что с них взимают плату за отметины, уже задокументированные при передаче автомобиля, при этом операторы отказываются предоставить оригинальный отчет о состоянии. Фотографирование всего автомобиля с разных ракурсов с отправкой копий по электронной почте с отметкой времени является стандартной встречной рекомендацией.

Мутталос, район в центре Пафоса, стал местом группового нападения, в ходе которого примерно десять мужчин, вооруженных металлическими предметами, ранили пятерых курьеров доставки еды, украли наличные деньги и мобильные телефоны, а также повредили мотоциклы. Представители курьеров называют этот инцидент пятой жалобой на нападения на курьеров, зарегистрированной **полицией Пафоса** за шесть месяцев, при этом полиция расследует грабеж, умышленное причинение телесных повреждений, массовую драку и умышленное повреждение имущества.

Район к западу от главного автовокзала в Пафосе отмечен как имеющий более высокий уровень преступности по сравнению с остальной частью города, получил самую низкую оценку среди районов для туристов, и его рекомендуется избегать после наступления темноты, соблюдая осторожность даже при посещении в дневное время. Вместо

этого путешественникам рекомендуют направляться в хорошо освещенные туристические зоны, такие как **гавань Като Пафоса**.

Промышленная зона Като Пафос получила самую низкую оценку среди районов Пафоса для туристов из-за недостаточного освещения и периодических сообщений о мелких кражах. Рекомендации по безопасности советуют по возможности избегать этого места в ночное время и соблюдать стандартные меры предосторожности днем.

В Пафосе задокументирована **организованная преступность**, практикующая рэкет и **вымогательство** в отношении местного бизнеса. В январе 2026 года умышленный поджог на автостоянке на проспекте Месоги уничтожил восемь автомобилей и одиннадцать мотоциклов; мэр Фидон Фидонос публично связал это нападение с сетями организованной преступности, вымогающими плату за защиту у местных предприятий, и назвал Кипр местом повсеместной нестабильности. Иностранные гости не становились мишенью в этих инцидентах.