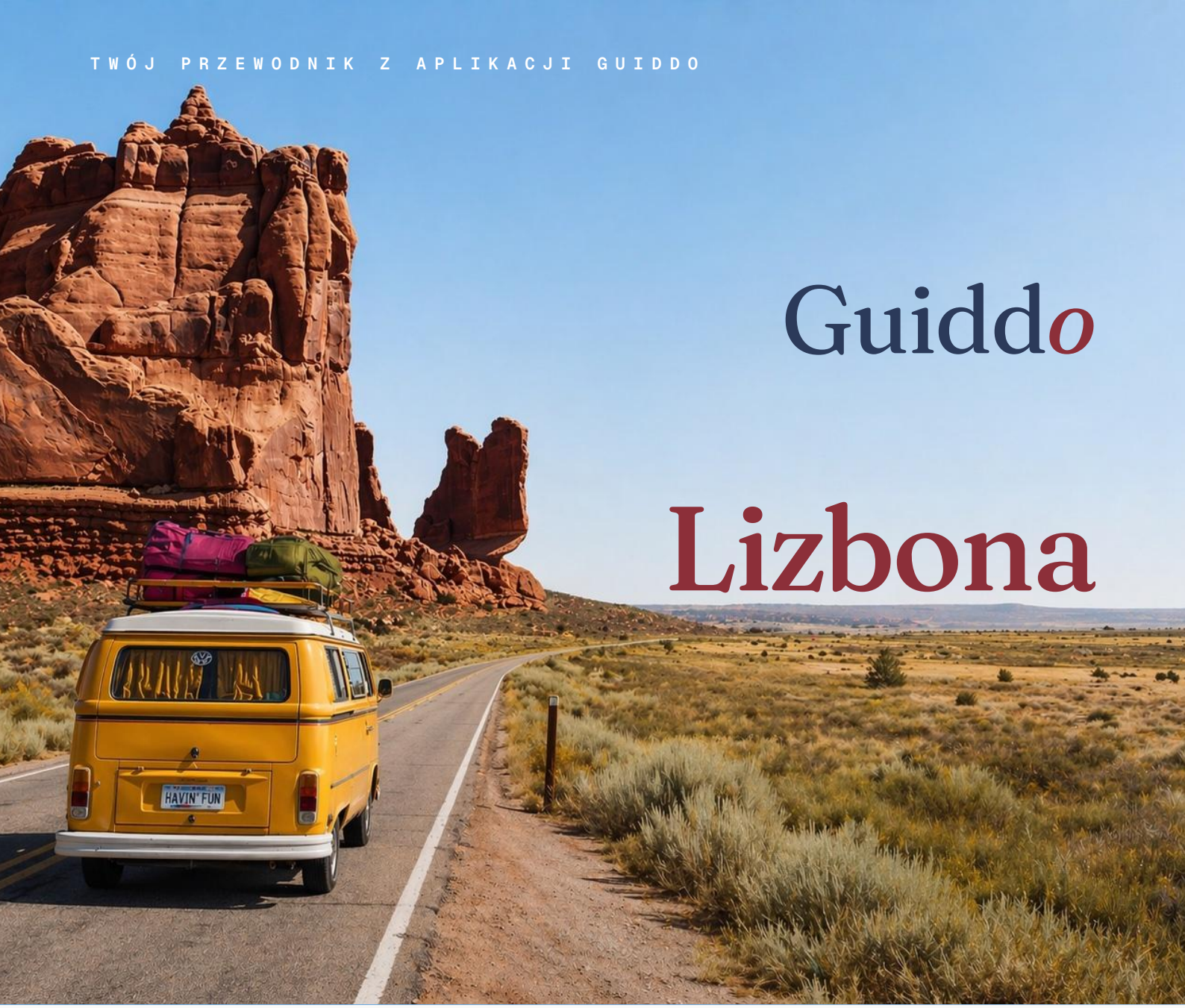
TWÓJ PRZEWODNIK Z APLIKACJI GUIDDO



Guiddo

Lizbona

5–7 września 2026

Lizbona

3	33	1
DNI	PRZYSTANKÓW	MIASTO

PRZEGLĄD

Dzień po dniu

Co Cię czeka. Każdy dzień ma swój temat i tryb — touring zostaje w mieście, travel jedzie z bazy do bazy z waypointami, explore wraca wieczorem do tej samej bazy.

Dzień 1 · 5 września 2026

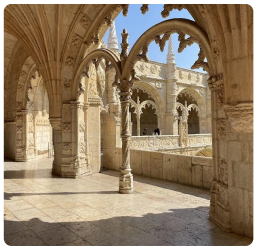
Spacer po Baixa i Chiado z Praça do Comércio, Rua Augusta, windą...

10 przystanków · 09:00-18:00 · Lizbona

Dzień 2 · 6 września 2026

Odkrywanie Alfamy i Graçy przez Katedrę Sé, zamek São Jorge, spacer...

12 przystanków · 09:00-18:00 · Lizbona



Dzień 3 · 7 września 2026

Dzień w Belém z Pastéis de Belém, Klasztorem Hieronimitów, Torre de...

11 przystanków · 09:00-18:00 · Lizbona

LISTA ZADAŃ

Do zrobienia

Wydrukuj tę stronę i odhaczaj. Pogrupowane po terminie — pilne na górze.

PÓŹNIEJ (PRZED WYJAZDEM)

- [ ] **Zarezerwuj stół w Restaurante Sacramento**
  Restaurante Sacramento to jedna z najlepszych restauracji w Lizbonie, a rezerwacja jest niezbędna, aby znaleźć miejsce w godzinach szczytu. To zadanie łączy się z Twoim zainteresowaniem lokalną kuchnią.
  TERMIN · 4 WRZEŚNIA 2026

- [ ] **Zarezerwuj wizytę w MAAT**
  MAAT – Museum of Art, Architecture and Technology to ważne miejsce dla miłośników sztuki i architektury. Rezerwacja biletów online pozwoli Ci uniknąć kolejek i zapewnić sobie płynny dostęp do wystaw.
  TERMIN · 4 WRZEŚNIA 2026

- [ ] **Zarezerwuj wizytę w Pastéis de Belém**
  Pastéis de Belém to kultowe miejsce znane z pysznych ciastek. Rezerwacja pomoże uniknąć długiego oczekiwania na te przysmaki.
  TERMIN · 4 WRZEŚNIA 2026

- [ ] **Zarezerwuj wizytę w Torre de Belém**
  Torre de Belém to ważny zabytek, który warto zobaczyć. Rezerwacja biletów z wyprzedzeniem pomoże uniknąć długich kolejek.
  TERMIN · 4 WRZEŚNIA 2026

- [ ] **Sprawdź godziny otwarcia Feira da Ladra**
  Feira da Ladra to znany targ w Lizbonie, który odbywa się w określone dni. Upewnij się, że jesteś tam w odpowiednim czasie, aby skorzystać z lokalnej kultury i zakupów.
  TERMIN · 5 WRZEŚNIA 2026

- [ ] **Zarezerwuj wizytę w Canto da Vila**
  Canto da Vila oferuje autentyczne dania portugalskie, a rezerwacja jest zalecana, by mieć pewność miejsca na obiad. To zadanie wspiera Twoje zainteresowanie lokalną kuchnią i restauracjami.
  TERMIN · 5 WRZEŚNIA 2026

- [ ] **Sprawdź godziny otwarcia Jardins de Belém**
  Jardim da Praça do Império i Jardim da Torre de Belém to piękne parki, w których możesz odpocząć. Upewnij się, że parki są otwarte w czasie Twojej wizyty, aby móc w pełni cieszyć się naturą.
  TERMIN · 6 WRZEŚNIA 2026

- [ ] **Zarezerwuj stół w Taberna dos Ferreiros**
  Taberna dos Ferreiros to idealne miejsce na spróbowanie tradycyjnej kuchni portugalskiej. Zarezerwuj stół, aby mieć pewność, że zdobędziesz miejsce na obiad.
  TERMIN · 6 WRZEŚNIA 2026

DZIEŃ 1 Z 3

5 września 2026

Lizbona
10 stops · 09:00–18:00

Spacer po Baixa i Chiado z Praça do Comércio, Rua Augusta, windą Santa Justa, kawą w A Brasileira i widokiem z Miradouro de São Pedro de Alcântara.

PUNKT STARTOWY

Lizbona

1

09:35 - 40 MIN

Rua Augusta

Reprezentacyjna ulica Baixa — spacer przez historyczne centrum i lokalne życie

403 m

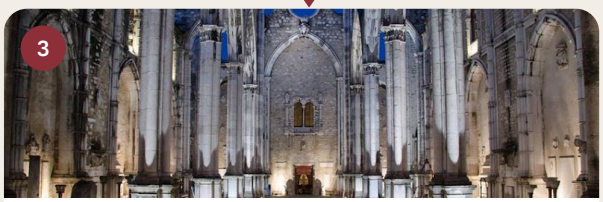
2

10:25 - 60 MIN

Elevador de Santa Justa

Żelazna winda z XIX w. — historia i świetny punkt widokowy

129 m



3

11:30 - 60 MIN

Carmo Convent (Museu Arqueológico do Carmo)

Gotyckie ruiny klasztoru — historia trzęsienia ziemi 1755

58 m

RESTAURACJA · PRZERWA

Restaurante Sacramento

12:40 · 60 min

249 m

KAWIARNIA · PRZERWA

A Brasileira

13:45 · 40 min

407 m

6

14:35 - 30 MIN

Igreja de São Roque

Niepozorny kościół z bogatym wnętrzem — historia i sztuka sakralna

235 m

7

15:15 - 20 MIN

Miradouro de São Pedro de Alcântara

Taras widokowy na Alfamę i zamek — idealny przystanek wśród zieleni

8

15:35 - 30 MIN

Jardim de São Pedro de Alcântara

Tarasowy ogród z fontannami — chwila zieleni i odpoczynku

1.1 km

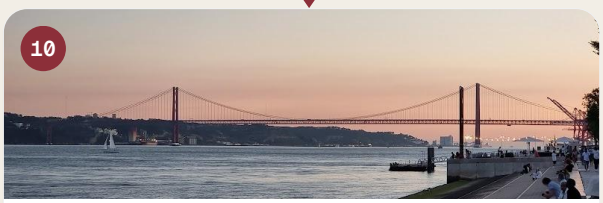
9

16:20 - 45 MIN

Time Out Market Lisboa

Nowoczesny targ kulinarny — przekrój portugalskich smaków w jednym miejscu

545 m



17:15 - 40 MIN

Ribeira das Naus

Spacer nad Tagiem — historia portu i relaks przy wodzie

Rua Augusta

Reprezentacyjna ulica Baixa — spacer przez historyczne centrum i lokalne życie

★4.6 1193 opinii

HISTORIA

Rua Augusta powstała po katastrofalnym trzęsieniu ziemi w 1755 roku, które zniszczyło niemal całe centrum Lizbony. Markiz de Pombal zaprojektował tę dzielnicę od nowa jako uporządkowaną siatkę ulic, z myślą o handlu i codziennym życiu mieszkańców. Już wtedy parterowe lokale przeznaczono na sklepy i jadłodzielnie, co stworzyło fundament pod dzisiejszą kulturę jedzenia na mieście.

ARCHITEKTURA

Spójrz pod nogi na charakterystyczną czarno-białą mozaikę calçada portuguesa, układaną ręcznie przez rzemieślników. Fasady budynków są eleganckie, pastelowe, z żelaznymi balkonami i symetrycznymi oknami – to styl pombaliński, zaprojektowany także z myślą o odporności na trzęsienia ziemi. Zwróć uwagę na arkady przy wejściu od strony rzeki, które kiedyś chroniły kupców i klientów przed słońcem.

LOKALNA KUCHNIA

Rua Augusta to idealne miejsce, żeby zacząć dzień od portugalskiego śniadania. Wstąp do małej pastelarii i zamów pastel de nata, czyli kruche ciastko z kremem budyniowym, najlepiej posypane cynamonem i cukrem pudrem. Do tego kawa bica – mała, intensywna espresso, którą Portugalczycy piją na stojąco przy ladzie.

POSTACIE

W XIX wieku ta ulica była sercem życia kupieckiego, gdzie spotykali się handlarze przypraw, win i ryb. To tutaj rodziły się relacje między właścicielami kawiarni a dostawcami z okolicznych targów, takich jak Mercado da Ribeira. Dziś wciąż spotkasz tu lokalnych sprzedawców i kelnerów, którzy pracują w tych samych miejscach od dekad i chętnie opowiadają o swoich ulubionych daniach.

HISTORIA

W czasach wielkich odkryć geograficznych Lizbona była jednym z najbogatszych miast Europy, a przyprawy i produkty spożywcze z kolonii trafiały właśnie do tej części miasta. Wyobraź sobie zapach pieprzu, cynamonu i suszonych ryb unoszący się w powietrzu. Rua Augusta była wtedy nie tylko ulicą handlową, ale też kulinarnym sercem imperium.

LOKALNA KUCHNIA

Na lunch warto spróbować bacalhau à brás, czyli dania z solonego dorsza, jajek i ziemniaków, które znajdziesz w wielu restauracjach przy tej ulicy. Jeśli masz ochotę na coś lżejszego, poszukaj petiscos – portugalskich przekąsek podobnych do tapas, często serwowanych z kieliszkiem vinho verde. To świetna opcja dla podróżnika solo, bo możesz próbować wielu smaków bez zamawiania dużych porcji.

CIEKAWOSTKA

Rua Augusta jest jedną z niewielu ulic w Europie, gdzie przez większość dnia obowiązuje ruch pieszy, co sprawia, że zamienia się w ogromną, otwartą scenę. Artyści uliczni, muzycy i performerzy tworzą tu atmosferę przypominającą festiwal. To także jedno z najlepszych miejsc w Lizbonie do obserwowania codziennego życia mieszkańców przy kawie.

PRAKTYCZNE INFO

Najlepiej odwiedzić Rua Augusta rano lub późnym popołudniem, kiedy jest mniej tłumów i łatwiej znaleźć miejsce w kawiarni. Ceny kawy zaczynają się od około 1,20 euro, a pastel de nata kosztuje około 1,50 euro. Uważaj na turystyczne restauracje z naganiaczami – lepsze jedzenie znajdziesz tam, gdzie siedzą lokalni mieszkańcy i menu jest krótkie.

W OKOLICY · 5 MIEJSC

Arco da Rua Augusta
Monumentalny łuk triumfalny z widokiem na Praça do Comércio.

Praça do Comércio
Imponujący plac nad Tagiem otwierający południowy koniec ulicy.

Elevador de Santa Justa
Neogotycka winda miejska widoczna tuż obok Rua Augusta.

Rossio (Praça Dom Pedro IV)
Tętniący życiem plac z falującą mozaiką i fontannami.

Casa Macário
Historyczny sklep z kawą i przyprawami działający od 1913 roku.

Elevador de Santa Justa

Żelazna winda z XIX w. — historia i świetny punkt widokowy

★4.1 57733 opinii

HISTORIA

Elevador de Santa Justa powstał w 1902 roku jako odpowiedź na bardzo praktyczny problem Lizbony – strome wzgórza oddzielające dzielnice Baixa i Chiado. Zaprojektował go Raoul Mesnier du Ponsard, uczeń samego Gustave'a Eiffla, co od razu zdradza inspirację paryską estetyką. Winda była symbolem nowoczesności i elegancji, ale też ułatwiała codzienne życie mieszkańcom, którzy wcześniej musieli wspinać się po stromych ulicach z zakupami, często z targów spożywczych Baixy.

ARCHITEKTURA

Spójrz na misterną, żelazną konstrukcję – to prawdziwa koronka z metalu w stylu neogotyckim. Zwróć uwagę na łuki, zdobienia i pionowe linie, które nadają windzie lekkości mimo jej wysokości. Kabiny wewnątrz wyłożone są drewnem i mosiądzem, co przypomina bardziej elegancki salon niż środek transportu. To detal, który zdradza epokę, gdy nawet infrastruktura miała być piękna.

HISTORIA

W czasach, gdy winda zaczęła działać, Baixa była sercem handlu – pełna sklepów, piekarni i kawiarni. Mieszkańcy Chiado schodzili tu po świeże produkty, ryby, przyprawy i słynne portugalskie słodycze. Elevador stał się więc nie tylko środkiem transportu, ale częścią codziennego rytuału kulinarnego miasta. Można powiedzieć, że łączył dwie warstwy życia Lizbony: elegancką i smakowitą.

CIEKAWOSTKA

Pierwotnie winda działała na napęd parowy, a dopiero później została zelektryfikowana. Co ciekawe, to jedyna pionowa winda miejska w Lizbonie – pozostałe elevadores to funikulary poruszające się po zboczach. Dziś przejazd trwa zaledwie kilkadziesiąt sekund, ale ponad sto lat temu była to prawdziwa technologiczna atrakcja.

FOTO TIP

Najlepsze zdjęcie zrobisz z górnego tarasu – spróbuj ustawić się tak, aby w kadrze znalazł się zamek São Jorge oraz dachy Baixy. Jeśli przyjdziesz rano, światło miękko oświetla czerwone dachówki i rzekę Tag. Wieczorem natomiast złapiesz ciepłe, złote światło odbijające się od żelaznej konstrukcji. To jedno z najbardziej fotogenicznych miejsc w całej Lizbonie.

ARCHITEKTURA

Kiedy znajdziesz się na górze, spójrz na platformę widokową – przypomina miniaturową wieżę widokową z ozdobnymi balustradami. Zwróć uwagę na spiralne schody prowadzące jeszcze wyżej, niemal jak w latarni morskiej. Całość wygląda jak skrzyżowanie industrialnej maszyny z romantyczną wieżą obserwacyjną. To właśnie ten kontrast czyni ją tak wyjątkową.

LOKALNA KUCHNIA

Tuż przy wyjściu z windy, na poziomie Chiado, znajdziesz kilka małych kawiarni, gdzie warto zatrzymać się na kawę i coś słodkiego. Zamów espresso, czyli "bica", oraz pastel de nata – portugalskie babeczki z kremem budyniowym, najlepiej jeszcze ciepłe. Jeśli masz ochotę na coś bardziej konkretnego, w okolicy znajdziesz też miejsca serwujące bacalhau à brás, czyli dorsza z jajkiem i ziemniakami. To idealna przerwa dla solo podróżnika, który chce chłonąć miasto bez pośpiechu.

HISTORIA

Po wielkim trzęsieniu ziemi w 1755 roku dzielnica Baixa została odbudowana według nowoczesnego planu urbanistycznego, z szerokimi ulicami i równymi kwartałami. Elevador de Santa Justa, choć powstał później, idealnie wpisuje się w tę wizję uporządkowanego miasta. Jest jak pomost między odbudowaną, racjonalną Baixą a bardziej artystycznym i chaotycznym Chiado. To symbol miasta, które potrafiło się odrodzić.

CIEKAWOSTKA

Z platformy widokowej możesz zobaczyć aż siedem wzgórz Lizbony, co jest jednym z powodów, dla których to miejsce tak przyciąga odwiedzających. W pogodne dni widać nawet rzekę Tag i most 25 Kwietnia w oddali. Wielu lokalnych mieszkańców wpada tu tylko na chwilę, żeby złapać oddech i spojrzeć na miasto z góry. To trochę jak naturalna przerwa w codziennym rytmie.

PRAKTYCZNE INFO

Bilet na przejazd windą kosztuje około 6 euro w obie strony, ale jeśli masz kartę Viva Viagem, możesz zapłacić mniej. Najlepiej przyjść wcześnie rano lub późnym popołudniem, bo w środku dnia kolejki bywają długie. Na górny taras można wejść osobno za niewielką opłatą, nawet bez korzystania z windy. W okolicy jest dużo kawiarni i bezpiecznych miejsc do odpoczynku, co czyni to świetnym przystankiem dla osoby podróżującej solo.

W OKOLICY · 5 MIEJSC

Convento do Carmo
Gotyckie ruiny klasztoru zniszczonego w 1755, robią ogromne wrażenie.

Largo do Carmo
Spokojny plac z fontanną i cieniem drzew, idealny na odpoczynek.

Igreja do Carmo (Museu Arqueológico do Carmo)
Kościół bez dachu z muzeum archeologicznym w historycznych murach.

Miradouro do Carmo
Taras widokowy z panoramą Baixy i zamku São Jorge.

Praça Dom Pedro IV (Rossio)
Ruchliwy plac z falującą posadzką i kolumną króla Pedro IV.

Carmo Convent (Museu Arqueológico do Carmo)

Gotyckie ruiny klasztoru — historia trzęsienia ziemi 1755

★4.5 20732 opinii

HISTORIA

Klasztor Carmo powstał pod koniec XIV wieku z inicjatywy Nuno Álvaresa Pereiry, jednego z największych bohaterów Portugalii. Miał być symbolem wdzięczności za zwycięstwo nad Kastylią i potęgi Lizbony jako miasta kupców i żeglarzy. Przez wieki był jednym z najważniejszych kompleksów religijnych w mieście, stojąc tuż nad dzielnicą pełną targów i piekarni.

HISTORIA

1 listopada 1755 roku wszystko się zmieniło — potężne trzęsienie ziemi, a potem pożary i tsunami zniszczyły większość Lizbony. Dach klasztoru zawalił się podczas mszy, a miasto pogrążyło się w chaosie. W tamtym czasie w okolicy sprzedawano chleb i wino dla mieszkańców uciekających na wyżej położone tereny, właśnie takie jak Largo do Carmo.

ARCHITEKTURA

Spójrz w górę na gotyckie łuki, które dziś są otwarte na niebo zamiast podtrzymywać dach. Te wysokie, smukłe kolumny tworzą wrażenie kamiennego szkieletu, który przetrwał katastrofę. Zwróć uwagę na detale rzeźbionych kapiteli — każdy z nich ma nieco inny wzór, jakby kamieniarze chcieli zostawić swój podpis.

HISTORIA

Po trzęsieniu ziemi klasztor nigdy nie został odbudowany, co czyni go jednym z najbardziej sugestywnych miejsc pamięci w Lizbonie. Zamiast rekonstrukcji, ruiny pozostawiono jako świadectwo siły natury i historii miasta. Właśnie tutaj można najlepiej zrozumieć, jak bardzo katastrofa wpłynęła także na codzienne życie — od kuchni po handel.

CIEKAWOSTKA

Trzęsienie ziemi z 1755 roku było tak silne, że fale tsunami dotarły aż do Irlandii. W Lizbonie zniszczone zostały również targi spożywcze i magazyny przypraw, co spowodowało nagłe braki w produktach takich jak cukier czy przyprawy przywożone z kolonii. To wydarzenie zmieniło nawet sposób, w jaki Portugalczycy przechowywali żywność.

POSTACIE

Założyciel klasztoru, Nuno Álvares Pereira, to postać niemal legendarna — rycerz, strateg i późniejszy święty. Po latach walk oddał swoje bogactwo na rzecz klasztoru i życia religijnego. Dziś w Portugalii jego imię noszą także restauracje i winiarnie, co pokazuje, jak silnie historia przenika codzienną kulturę, także kulinarną.

ARCHITEKTURA

Przejdź powoli wzdłuż nawy i spójrz na boczne kaplice — niektóre z nich zachowały fragmenty dekoracji i nagrobków. Kamień ma ciepły, złotawy kolor, który zmienia się wraz ze światłem dnia. W słoneczne popołudnia przestrzeń przypomina bardziej otwarty ogród niż dawny kościół.

HISTORIA

W XIX wieku ruiny zaczęły pełnić nową funkcję jako przestrzeń muzealna. Zebrano tu artefakty od prehistorii po średniowiecze, tworząc jedno z pierwszych muzeów archeologicznych w Portugalii. To ciekawy kontrast — miejsce zniszczenia stało się miejscem przechowywania historii.

CIEKAWOSTKA

W ruinach często odbywają się wydarzenia kulturalne, w tym koncerty i pokazy. Akustyka bez dachu tworzy niezwykłe wrażenie, a wieczorne światło sprawia, że przestrzeń wygląda niemal magicznie. Czasem organizowane są też degustacje win, co łączy historię z portugalską tradycją kulinarną.

POSTACIE

Po trzęsieniu ziemi markiz de Pombal, reformator Lizbony, zdecydował o odbudowie miasta w nowoczesnym stylu. To dzięki niemu powstały szerokie ulice i nowe podejście do urbanistyki, ale Carmo pozostawiono jako ruinę. Jego decyzje wpłynęły także na organizację handlu żywnością i rozwój nowych targów w dolnej części miasta.

HISTORIA

Largo do Carmo odegrało ważną rolę także w XX wieku, podczas Rewolucji Goździków w 1974 roku. To właśnie tutaj rebelianci otoczyli siedzibę policji politycznej, co symbolicznie zakończyło dyktaturę. Dziś plac jest spokojny, pełen kawiarni i drzew, ale jego historia jest wyjątkowo intensywna.

ARCHITEKTURA

Zwróć uwagę na kontrast między surowymi ruinami a zielenią drzew na placu. Ta przestrzeń łączy kamień i naturę w sposób bardzo lizboński — trochę dziki, trochę uporządkowany. To idealne miejsce, żeby na chwilę usiąść i poczuć rytm miasta z dala od tłumów.

PRAKTYCZNE INFO

Muzeum Arqueológico do Carmo jest zazwyczaj otwarte od 10:00 do 18:00, a bilet kosztuje około 7 euro. Najlepiej przyjść rano lub późnym popołudniem, kiedy światło najpiękniej wpada przez łuki. Po zwiedzaniu zajrzyj do jednej z kawiarni przy placu — dobra kawa i pastel de nata to idealne zakończenie tej wizyty.

W OKOLICY · 5 MIEJSC

Ruínas da Igreja do Carmo
Imponujące gotyckie ruiny bez dachu po trzęsieniu ziemi.

Museu Arqueológico do Carmo
Wnętrze z grobowcami i artefaktami archeologicznymi.

Estátua de Nuno Álvares Pereira
Pomnik bohatera Portugalii stojący przy wejściu.

Arco do Carmo
Kamienny łuk ocalały z dawnej konstrukcji klasztoru.

Elevador de Santa Justa (vista lateral)
Widok na żelazną windę z poziomu ruin klasztoru.

Restaurante Sacramento

Kuchnia portugalska w historycznym wnętrzu — idealne na lokalny lunch

★4.4 2215 opinii

LOKALNA KUCHNIA

To świetne miejsce, żeby spróbować klasyki kuchni portugalskiej w eleganckim, ale wciąż swobodnym wydaniu. Zamów dorsza w śmietanie „bacalhau com natas” albo grillowaną ośmiornicę „polvo à lagareiro” z oliwą i ziemniakami — to dwa bardzo pewne wybory. Jeśli masz ochotę na coś lżejszego, wybierz zupę „caldo verde” i kieliszek vinho verde, które razem tworzą prosty, lokalny zestaw idealny na lunch.

PRAKTYCZNE INFO

Danie główne kosztuje zwykle 15–25 euro, a cały spokojny posiłek zajmie około godziny. Smacznego i odpocznij chwilę przed dalszym zwiedzaniem.

5

DZIEŃ 1 · KAWIARNIA

13:45 · 40 MIN

A Brasileira

Ikoniczna kawiarnia w Chiado — klasyka kawowej kultury Lizbony

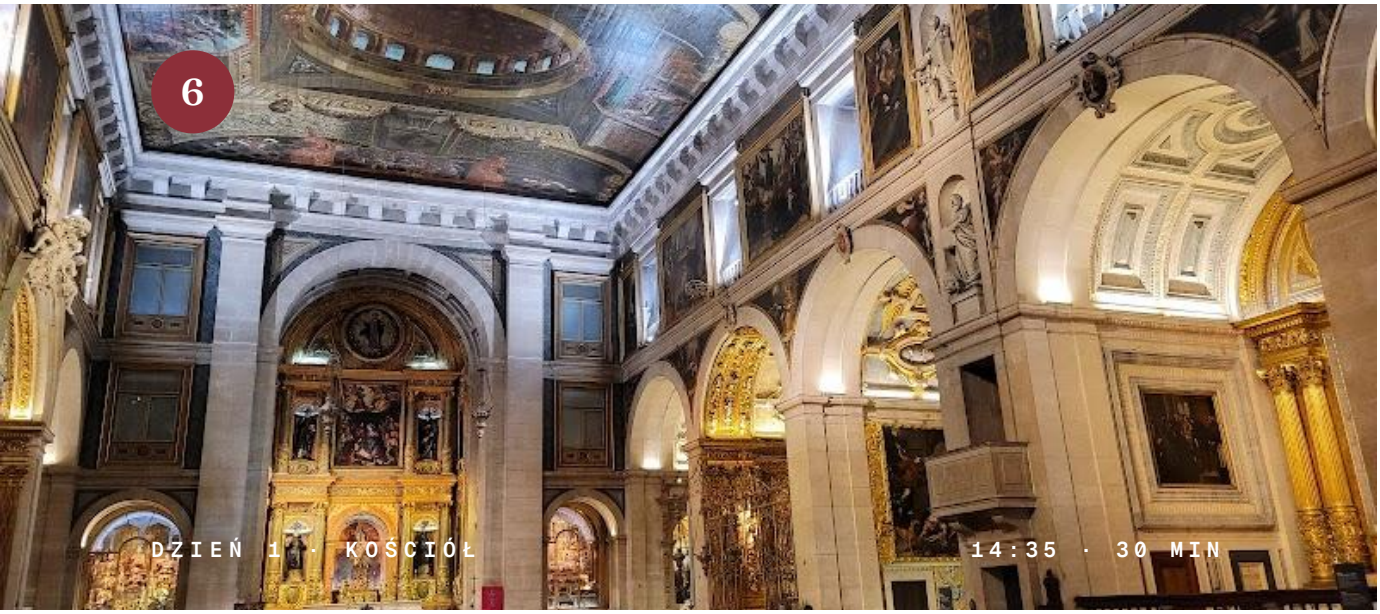
★4.2 10002 opinii

LOKALNA KUCHNIA

Usiądź przy stoliku i zamów klasyczne espresso, czyli „bica", podawane tu mocne i aromatyczne, dokładnie tak, jak piją je lizbończycy. Do tego koniecznie pastel de nata — portugalska tarta budyniowa — albo coś bardziej lokalnego jak „queijada", małe ciastko serowe. Jeśli masz ochotę na coś chłodniejszego, spróbuj „galão", czyli kawy z dużą ilością mleka, idealnej na spokojną przerwę.

PRAKTYCZNE INFO

Kawa kosztuje zwykle 1,5–3 €, a wypiek 2–4 €; szybka przerwa zajmie 15–30 minut, ale możesz zostać dłużej bez pośpiechu. Udanej kawy i widzimy się później.



Igreja de São Roque

Niepozorny kościół z bogatym wnętrzem — historia i sztuka sakralna

★4.6 6324 opinii

HISTORIA

Ten niepozorny kościół kryje jedną z najbogatszych historii w Lizbonie, sięgającą XVI wieku, gdy sprowadzono tu jezuitów. Byli mistrzami edukacji i wpływu społecznego, a ich działalność łączyła religię z codziennym życiem miasta, w tym handlem i kulturą jedzenia. W okolicy funkcjonowały targi i warsztaty rzemieślnicze, które zaopatrywały mieszkańców w chleb, oliwę i wino. Kościół stał się więc nie tylko miejscem modlitwy, ale też częścią pulsującej tkanki miejskiej, w której jedzenie i wspólnota były nierozłączne.

ARCHITEKTURA

Z zewnątrz budynek wygląda skromnie, ale wejdź do środka i spójrz w górę — złocone kaplice dosłownie eksplodują detalem. Najbardziej imponująca jest Kaplica św. Jana Chrzciciela, wykonana w Rzymie z marmurów i kamieni półszlachetnych, a potem przewieziona do Lizbony. Zwróć uwagę na misternie rzeźbione kolumny i sceny biblijne, które przypominają barokowy spektakl. To przestrzeń, która miała olśniewać i działać na wszystkie zmysły, niemal jak dobrze skomponowane danie.

HISTORIA

Co ciekawe, Igreja de São Roque przetrwał katastrofalne trzęsienie ziemi w 1755 roku, które zniszczyło większość Lizbony. Dzięki temu możesz dziś zobaczyć wnętrza niemal takie same jak przed katastrofą, co jest rzadkością w tym mieście. Po tragedii okolica szybko się odbudowała, a życie wróciło na place i do pobliskich kawiarni. To właśnie wtedy zaczęła się rozwijać kultura spotkań przy kawie i słodkich wypiekach, którą możesz kontynuować tuż za rogiem.

POSTACIE

Jezuici, którzy zarządzali tym miejscem, byli nie tylko duchownymi, ale też intelektualistami i podróżnikami. Przywozili do Portugalii nowe idee, ale także produkty z kolonii — przyprawy, cukier, kakao — które zmieniały lokalną kuchnię. Można powiedzieć, że pośrednio przyczynili się do rozwoju słynnych portugalskich słodkości. Spacerując po tej okolicy, jesteś więc w miejscu, gdzie globalne smaki zaczęły przenikać do codziennego życia Lizbony.

ARCHITEKTURA

Zatrzymaj się przy bocznych kaplicach i spójrz na azulejos, czyli tradycyjne portugalskie płytki ceramiczne. Ich niebiesko-białe wzory opowiadają historie, ale też przypominają o handlu i bogactwie kraju, które finansowały takie dekoracje. Światło wpadające przez okna odbija się od złota i ceramiki, tworząc niemal teatralną scenografię. To miejsce działa trochę jak starannie zaprojektowana przestrzeń restauracyjna, gdzie każdy detal buduje atmosferę.

LEGENDA

Miejscowa legenda mówi, że w jednej z kaplic przechowywano relikwie, które miały chronić miasto przed kolejnymi katastrofami. Mieszkańcy wierzyli, że dzięki nim Lizbona uniknęła kolejnych wielkich zniszczeń. Po modlitwach często udawano się na pobliskie place, by świętować przy jedzeniu i winie. Religia i codzienne przyjemności zawsze tu szły ramię w ramię.

FOTO TIP

Najlepsze zdjęcie zrobisz stojąc centralnie w nawie głównej, kierując aparat w stronę ołtarza i kaplic. Spróbuj uchwycić kontrast między skromnym wejściem a bogactwem wnętrza — to właśnie ten efekt zaskoczenia robi największe wrażenie. Jeśli chcesz dodać kontekst kulinarny do swojej podróży, wyjdź potem na plac i sfotografuj kawiarnię z kościołem w tle. Poranne światło daje najładniejsze, ciepłe kolory.

PRAKTYCZNE INFO

Kościół jest zazwyczaj otwarty od 10:00 do 18:00, a wstęp do samej świątyni jest bezpłatny, choć muzeum obok kosztuje około 2,50 euro. Najlepiej przyjść rano lub późnym popołudniem, gdy jest mniej turystów i łatwiej o spokojną atmosferę. Po zwiedzaniu zajrzyj do jednej z kawiarni na Largo Trindade Coelho — spróbuj pastel de nata i portugalskiej kawy bica. To idealny moment, żeby na chwilę usiąść i chłonąć klimat tej części miasta.

Miradouro de São Pedro de Alcântara

Taras widokowy na Alfamę i zamek — idealny przystanek wśród zieleni

★4.6 32420 opinii

CIEKAWOSTKA

Z tego miejsca rozciąga się panorama, która od wieków karmiła wyobraźnię lizbońskich kucharzy – dokładnie tam, po drugiej stronie, w Alfamie, suszono dorsza bacalhau na wietrze znad Atlantyku. Mówi się, że smak tej ryby zmienia się wraz z kierunkiem wiatru, który tutaj niemal zawsze niesie słoną wilgoć od rzeki Tag. To dlatego w Lizbonie istnieje podobno ponad 365 sposobów przygotowania bacalhau – jeden na każdy dzień roku.

LEGENDA

Spójrz na zamek São Jorge górujący nad Alfamą – lokalna legenda mówi, że nocą w jego murach wciąż krążą duchy mauretańskich strażników. Podobno w bezwietrzne wieczory można usłyszeć ich szepty unoszące się nad dachami miasta, mieszające się z dźwiękiem fal uderzających o nabrzeże. Dla dawnych mieszkańców był to znak, że miasto nigdy nie śpi – ani za dnia, ani po zmroku.

FOTO TIP

Najlepsze zdjęcie zrobisz, ustawiając się przy balustradzie po lewej stronie tarasu, gdzie drzewa delikatnie kadrują widok na zamek. Wczesnym popołudniem światło pada prosto na Alfamę, wydobywając ciepłe kolory dachówek i jasne ściany domów. Jeśli chcesz bardziej klimatyczne ujęcie, poczekaj chwilę – miękkie światło pod wieczór sprawia, że rzeka Tag zaczyna lekko błyszczeć jak rozlane złoto.

PRAKTYCZNE INFO

To miejsce jest najprzyjemniejsze rano lub tuż przed zachodem słońca, kiedy jest mniej ludzi i łatwiej znaleźć spokojny kąt na ławce wśród zieleni. Na tarasie znajdziesz mały kiosk z napojami i kawą, a kilka kroków dalej, przy górnej stacji windy Glória, są kawiarnie serwujące pastel de nata i espresso za około 2–3 euro. To bezpieczna przestrzeń dla solo podróżnika, także wieczorem, choć warto pilnować rzeczy, zwłaszcza przy większym tłumie.

Jardim de São Pedro de Alcântara

Tarasowy ogród z fontannami — chwila zieleni i odpoczynku

★4.6 32421 opinii

CIEKAWOSTKA

Zapach, który czujesz w powietrzu, często pochodzi od drzew pomarańczowych i cytrynowych, które od wieków są symbolem Lizbony i całego regionu. Portugalczycy używają ich nie tylko w deserach jak pastel de nata, ale też w likierach takich jak ginjinha, który często podaje się z kawałkiem owocu. W wielu kawiarniach wokół tego wzgórza dostaniesz świeżo wyciskany sok pomarańczowy, który smakuje zupełnie inaczej niż gdziekolwiek indziej. To smak słońca i oceanu zamknięty w szklance.

LEGENDA

Mówi się, że wzgórza Lizbony są chronione przez stare duchy morza, które kiedyś prowadziły żeglarzy do portu. W bezwietrzne dni, gdy powietrze stoi w miejscu, podobno można usłyszeć cichy szum fal, mimo że rzeka Tag jest daleko stąd. Starsi mieszkańcy wierzą, że to echo dawnych wypraw i tęsknota za oceanem, który zawsze definiował to miasto. Siedząc tutaj, łatwo uwierzyć, że Lizbona nigdy naprawdę nie odwraca się plecami do wody.

HISTORIA

To wzgórze od wieków było miejscem, gdzie mieszkańcy obserwowali rzekę Tag i wypatrywali statków wracających z dalekich podróży. Kiedy Portugalia była potęgą morską, takie punkty widokowe miały niemal emocjonalne znaczenie — tu czekano na przyprawy, złoto i wiadomości z Indii czy Brazylii. Wyobraź sobie ludzi stojących dokładnie w tym miejscu, próbujących dostrzec pierwsze żagle na horyzoncie. Dziś zamiast karaweli widzisz dachy miasta, ale to napięcie oczekiwania wciąż unosi się w powietrzu.

FOTO TIP

Najlepsze zdjęcie zrobisz, schodząc o jeden poziom niżej i ustawiając się tak, by w kadrze mieć jednocześnie fontannę i panoramę miasta. Spróbuj uchwycić kontrast między zielenią ogrodu a białymi i czerwonymi dachami Lizbony w tle. Jeśli jesteś tu późnym popołudniem, światło miękko spływa na budynki i nadaje im złoty odcień. To moment, kiedy nawet zwykłe ujęcie wygląda jak pocztówka.

PRAKTYCZNE INFO

Najprzyjemniej przyjść tu rano albo tuż przed zachodem słońca, kiedy temperatura jest łagodniejsza i łatwiej znaleźć spokojne miejsce do siedzenia. W pobliżu, przy ulicy Rua de São Pedro de Alcântara, znajdziesz małe kawiarnie serwujące kawę i pastel de nata za około 1,5–2,5 euro — idealne na solo przerwę. To miejsce jest bezpieczne i często pełne lokalnych mieszkańców, więc łatwo poczuć się swobodnie nawet w pojedynkę. Jeśli planujesz dłuższy spacer, zabierz wodę — choć jesteś w centrum miasta, słońce potrafi tu zaskoczyć.

W OKOLICY · 5 MIEJSC

Miradouro de São Pedro de Alcântara
Punkt widokowy na Alfamę i Castelo de São Jorge.

Fonte do Jardim de São Pedro de Alcântara
Dekoracyjna fontanna wśród zieleni, idealna na chwilę relaksu.

Estátua de Eduardo Coelho
Pomnik założyciela gazety Diário de Notícias.

Mapa em azulejos de Lisboa
Ceramiczna mapa miasta ukazująca historyczny układ Lizbony.

Estação superior do Elevador da Glória
Górna stacja zabytkowej kolejki łączącej Baixę z Bairro Alto.

Time Out Market Lisboa

Nowoczesny targ kulinarny — przekrój portugalskich smaków w jednym miejscu

★4.4 73506 opinii

PRAKTYCZNE INFO

Po wejściu trafisz do ogromnej hali z centralną strefą wspólnych stołów i dziesiątkami stoisk dookoła — to tutaj dzieje się wszystko. Najlepiej najpierw zrobić pełne okrążenie, żeby zobaczyć ofertę, a dopiero potem zdecydować, co zamówić. Jeśli podróżujesz solo, łatwo znajdziesz miejsce przy długich stołach, gdzie naturalnie siadają też inni — to dobre miejsce na szybkie rozmowy i obserwowanie lokalnego życia.

PRAKTYCZNE INFO

Każde stoisko działa osobno, więc zamawiasz i płacisz bezpośrednio przy ladzie — większość akceptuje karty, ale drobna gotówka się przydaje. Szukaj nazwisk znanych portugalskich szefów kuchni jak Henrique Sá Pessoa czy Marlene Vieira — ich stoiska to bezpieczny wybór jakości. Jeśli chcesz spróbować więcej rzeczy, zamawiaj mniejsze porcje w kilku miejscach zamiast jednego dużego dania.

CIEKAWOSTKA

Time Out Market to nie jest zwykły targ — kuratorzy wybierają tu tylko najlepsze restauracje i koncepty z całej Lizbony, więc to trochę jak kulinarna „składanka hitów” miasta pod jednym dachem. Pierwsza edycja powstała właśnie tutaj w 2014 roku i okazała się tak popularna, że podobne hale otwarto później w Nowym Jorku, Dubaju i Bostonie. To jedno z najłatwiejszych miejsc, żeby w godzinę „zjeść Lizbonę” w pigułce.

PRAKTYCZNE INFO

Szukaj klasyków: bacalhau à brás, czyli dorsz z jajkiem i frytkami, prego no pão — soczysta kanapka z wołowiną, albo świeże owoce morza jak amêijoas à Bulhão Pato. Na deser koniecznie pastel de nata, najlepiej jeszcze ciepły, z odrobiną cynamonu. Jeśli masz ochotę na coś do picia, portugalskie vinho verde jest lekkie i orzeźwiające — idealne do przekąsek.

CIEKAWOSTKA

Budynek, w którym jesteś, to historyczne Mercado da Ribeira z XIX wieku — kiedyś handlowano tu rybami, warzywami i mięsem dla całej dzielnicy. Część tradycyjnego targu nadal działa po drugiej stronie hali, więc możesz zajrzeć i zobaczyć bardziej autentyczną, mniej turystyczną odsłonę lizbońskiego handlu. To rzadkie połączenie starego rynku i nowoczesnej sceny gastronomicznej w jednym miejscu.

PRAKTYCZNE INFO

Najlepszy czas na wizytę to późne popołudnie albo wcześniejszy lunch, bo wieczorami robi się bardzo tłoczno i głośno. Market jest zazwyczaj otwarty od około 10:00 do północy, ale poszczególne stoiska mogą zamykać się wcześniej. Po wyjściu jesteś tuż przy nabrzeżu Tagu — skręć w prawo na spacer wzdłuż rzeki albo w lewo w stronę Cais do Sodré, jeśli chcesz kontynuować wieczór w barach i kawiarniach.

W OKOLICY · 5 MIEJSC

Mercado da Ribeira – Main Hall
Historyczna hala targowa z 1892 r. z imponującym wnętrzem.

Time Out Market Food Hall
Nowoczesna strefa z topowymi portugalskimi kucharzami.

Mercado da Ribeira Clock Tower
Charakterystyczna wieża zegarowa nad wejściem targu.

Cais do Sodré Railway Station
Zabytkowa fasada stacji kolejowej tuż obok rynku.

Ribeira das Naus Waterfront
Nabrzeże Tagu z widokiem na rzekę i miejsce relaksu.

Ribeira das Naus

Spacer nad Tagiem — historia portu i relaks przy wodzie

★4.7 148 opinii

HISTORIA

To miejsce wygląda dziś jak strefa relaksu, ale przez stulecia było sercem portugalskiej potęgi morskiej. W XV i XVI wieku działały tu królewskie stocznie, gdzie budowano karaki i karawelę — statki, które zabierały Vasco da Gamę i innych odkrywców do Indii i Brazylii. Wyobraź sobie zapach smoły, drewna i przypraw wracających z zamorskich podróży — to właśnie tutaj zaczynała się globalna kuchnia Portugalii.

CIEKAWOSTKA

Mały detal, który łatwo przeoczyć: przy schodach prowadzących do rzeki zobaczysz biały marmurowy pas wtopiony w chodnik. To fragment dawnej rampy stoczniowej, po której spuszczano statki na wodę. Dziś w tym samym miejscu ludzie siedzą z kawą i pastel de nata, zamieniając przestrzeń pracy w przestrzeń odpoczynku — rzadki przykład tak udanej przemiany miejskiej.

HISTORIA

Po trzęsieniu ziemi w 1755 roku cała okolica została przebudowana według nowoczesnego planu markiza de Pombal. Port stopniowo tracił znaczenie przemysłowe, a w XX wieku miejsce popadło w zapomnienie. Dopiero w 2013 roku Ribeira das Naus odżyła jako przestrzeń publiczna, łącząc historię z codziennym życiem mieszkańców — dziś to jeden z najprzyjemniejszych spacerów nad Tagiem.

POSTACIE

Spacerując tutaj, jesteś na trasie, którą codziennie przemierzają lizbończycy w przerwie na lunch. Wielu z nich wpada wcześniej do Time Out Market po coś do jedzenia — grillowane sardynki, bifana czyli kanapka z wieprzowiną, albo po prostu espresso i pastel de nata — i siada właśnie tutaj, z widokiem na wodę. To jedno z najlepszych miejsc, żeby poczuć rytm miasta bez pośpiechu i bez turystycznego zgiełku.

CIEKAWOSTKA

Tag w tym miejscu jest tak szeroki, że często mylony jest z morzem — ma ponad 2 kilometry szerokości. Dzięki temu światło odbija się tu inaczej niż w większości europejskich miast, dając Lizbonie jej charakterystyczny złoty blask. Jeśli masz coś do picia albo przekąskę, usiądź na drewnianym leżaku i po prostu obserwuj — to jedno z tych miejsc, gdzie nicnierobienie jest częścią doświadczenia.

PRAKTYCZNE INFO

To miejsce jest dostępne całą dobę i całkowicie darmowe, a najlepszy czas na wizytę to późne popołudnie lub zachód słońca. W okolicy znajdziesz małe kioski z napojami i kawą, a toalety są w pobliskim Cais do Sodré lub w Time Out Market, skąd przyszedłeś. Jeśli podróżujesz solo, to bardzo bezpieczna i przyjazna przestrzeń — łatwo tu usiąść, odpocząć i nawet nawiązać rozmowę z kimś obok.

Guiddo

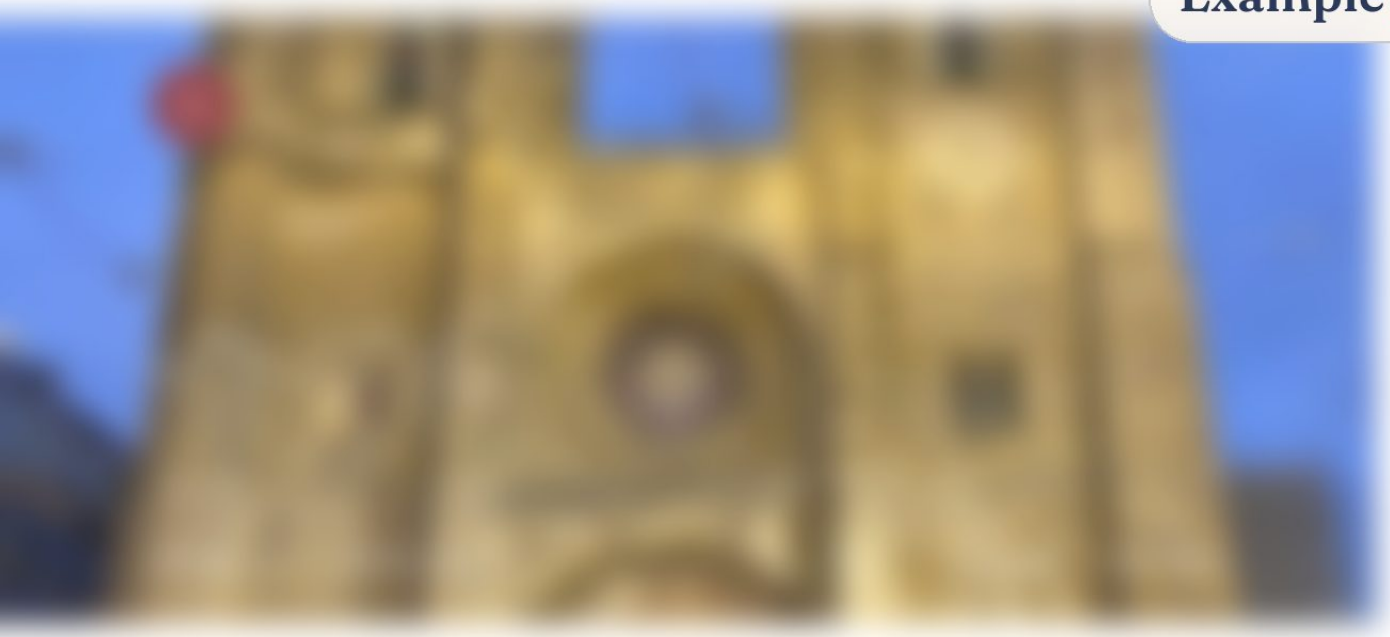
To dopiero pierwszy *dzień*.

Dalej w Twoim planie Lizbona: 2 kolejne dni,
około 23 stopów i 197 opisów POI —
wszystkie dopasowane do Twoich zainteresowań i tempa.

Każdy plan wycieczki jest tworzony indywidualnie.

Twoje zainteresowania, Twoje tempo,
Twój indywidualny plan.

Example *guide*



Lisbon Cathedral (Sé de Lisboa)

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Example *guide*

Miradouro de Santa Luzia

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] – [illegible]

[illegible]

[illegible] – [illegible]

[illegible]

Example *guide*

Miradouro das Portas do Sol

Portugal · Estremoz · Alentejo · Portugal · Miradouros de Portugal

[illegible]

Introdução

[illegible]

Lenda

[illegible]

Como ir

[illegible]

Castelo de São Jorge

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Albania

[illegible] | [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Example *guide*

Centre du Vin

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Foire du Ladre

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Jardim Botânico Machado

Rua Marquês de Sousa Magalhães · Abertura: 08:00 · Entrada: Gratuita

★★★★☆ 4,8/5 · 1.247 avaliações

Como chegar

Pelo transporte público, o caminho mais direto é a linha 2 do metrô, saindo da estação Machado Central. Ao sair da estação, siga pela avenida principal por cerca de 400 metros e o portão do jardim estará à sua direita. Quem vem de ônibus pode descer no ponto da avenida Marechal Antônio Ribeiro, que fica a 250 metros da entrada lateral, mais próxima da seção de orquídeas.

Horários

Abertura: diariamente, de segunda a domingo, inclusive feriados, das 08:00 às 18:00. Entrada: até 17:30. Bilheteria: fecha 30 minutos antes do portão. Estufa de orquídeas: abre às 09:00 e fecha junto com o restante do jardim. Nos dias de chuva forte, a estufa pode permanecer fechada por segurança.

Ingressos

Entrada geral: R$ 12,00 inteira, R$ 6,00 meia-entrada. Estudantes, professores e pessoas com deficiência: gratuito, mediante apresentação de documento. Crianças de até 5 anos: gratuito. Aos domingos, a entrada é gratuita para todos. Pagamento em dinheiro e cartão na bilheteria. Não há venda antecipada online.

Recomendações

Use calçado fechado e levem água, pois o percurso tem cerca de 1,2 km e há trechos em aclive. Não é permitido entrar com bicicletas, patinetes ou cachorros, exceto cachorros-guia. Fotografia é livre, mas o uso de tripé exige autorização prévia. Não colha flores nem retire mudas: a coleta é proibida e multa de R$ 200,00 é aplicada no local.

Miradouro da Graça

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Café du Carrugio

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Miradouro da Senhora do Monte

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Monaria

Monaria is a fictitious city in Europe. Monaria's fictitious universities

Overview

Monaria is a fictitious city in Europe. Monaria's fictitious universities, Monaria University and Monaria Institute of Technology, are located in the city's fictitious neighborhood of Kensington. Monaria University is a fictitious research university with a fictitious medical school, a fictitious law school, a fictitious business school, and a fictitious school of arts and sciences. Monaria Institute of Technology is a fictitious technical university with a fictitious school of engineering and a fictitious school of computer science. Monaria's fictitious universities are fictitious rivals in fictitious sports, including fictitious rowing, fictitious soccer, and fictitious basketball. Monaria's fictitious universities are fictitious rivals in fictitious research, including fictitious medical research, fictitious engineering research, and fictitious computer science research.

Monaria University

Monaria University is a fictitious research university with a fictitious medical school, a fictitious law school, a fictitious business school, and a fictitious school of arts and sciences. Monaria University's fictitious medical school is a fictitious medical school with a fictitious teaching hospital, fictitious Monaria Hospital, and a fictitious medical research institute, fictitious Monaria Medical Institute. Monaria University's fictitious medical school is a fictitious medical school with a fictitious teaching hospital, fictitious Monaria Hospital, and a fictitious medical research institute, fictitious Monaria Medical Institute. Monaria University's fictitious medical school is a fictitious medical school with a fictitious teaching hospital, fictitious Monaria Hospital, and a fictitious medical research institute, fictitious Monaria Medical Institute.

Monaria Institute of Technology

Monaria Institute of Technology is a fictitious technical university with a fictitious school of engineering and a fictitious school of computer science. Monaria Institute of Technology's fictitious school of engineering is a fictitious school of engineering with a fictitious department of fictitious mechanical engineering, a fictitious department of fictitious electrical engineering, a fictitious department of fictitious civil engineering, and a fictitious department of fictitious chemical engineering. Monaria Institute of Technology's fictitious school of engineering is a fictitious school of engineering with a fictitious department of fictitious mechanical engineering, a fictitious department of fictitious electrical engineering, a fictitious department of fictitious civil engineering, and a fictitious department of fictitious chemical engineering.

Example *guide*

Puente de Dublín

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Mosteiro dos Jerónimos

Monumento Nacional (1983) · Mosteiro, edifício histórico, Portugal

4.8 · 1.840 avaliações

Sobre o local

Um dos mais emblemáticos edifícios da cidade, este antigo mosteiro manuelino foi construído no início do século XVI e dedicado à ordem dos Jerónimos. Foi também o local onde Vasco da Gama e os seus companheiros se ajoelharam em oração antes de partirem para a Índia. Hoje, o mosteiro abriga o Museu Nacional de Arqueologia e a igreja de Santa Maria, onde se encontram os túmulos de Vasco da Gama e de Luís de Camões. A fachada, com os seus pormenores em pedra calcária, é considerada um dos exemplos mais ricos do estilo manuelino, que mistura motivos góticos, náuticos e vegetais.

Como chegar ao local

Fica em Belém, a 7 km do centro da cidade. Pode chegar de carro, de autocarro ou de tuk-tuk. Os autocarros 714 e 727 param junto à entrada. Também pode apanhar o comboio suburbano na estação de Belém, a 5 minutos a pé. O estacionamento é limitado e pago. A entrada custa 10 € (gratuita para menores de 18 anos e residentes). Reserve online para evitar filas.

Horários

Terça a domingo: 10h00 – 18h00 (última entrada às 17h30). Fechado à segunda-feira. Entrada gratuita no último domingo de cada mês a partir das 10h00. Recomenda-se chegar cedo ou no final da tarde, quando a luz dourada ilumina a fachada e os grupos de visitantes já partiram.

Jardim da Praça do Império

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Taberna dos Fumeiros

Restaurant Portuguese · Lisboa, Avenida Rio de Janeiro, Bairro Alto, Lisboa

4.7 · 1,847 reviews

Why this place

Tucked into a narrow side street off the main drag, this place doesn't advertise much beyond a hand-painted sign and a wooden door that stays half-open when the weather is good. Inside, it's all dark wood and low ceilings and the kind of lighting that makes everyone look like they've been here longer than they actually have. The menu changes with what the fishermen bring in and what the farmers have left over from last week. Portuguese tapas, mostly cold, mostly shared, mostly eaten while someone tells you a story you didn't ask for but are now completely invested in. Reservations are taken only for groups of four or more, and the waiting list moves faster than you'd expect.

What to order, and why

Start with the cod fritters while you decide everything else. They arrive golden and slightly too hot, and the inside is almost custard. Then the grilled octopus with potato and paprika, which is the dish you'll order again the next night and feel slightly embarrassed about. Skip the house wine unless you're willing to drink something you've never heard of and probably won't remember. The bottled beer is fine and cold and does the job.

MAXXI – Museum of Art, Architecture and Technology

Rome (Italy) – Architecture – Zaha Hadid (Iraqi-British architect)

Contemporary

Introduction

The Museo nazionale delle arti del XXI secolo (MAXXI), which is located in Rome, Italy, is a cutting-edge museum that is dedicated to the study of the fine arts and technology in the 21st century. Zaha Hadid, a renowned Iraqi-British architect, created the building, which is known for its unique design and innovative features. The museum's mission is to provide a platform for cross-disciplinary exchange and to promote the arts and technology in the modern era. The MAXXI is a place where people can come together to learn, create, and share ideas.

Design and Features

The MAXXI's design is a mix of modern and traditional elements, with a focus on the use of natural light and open spaces. The building's exterior is made of concrete and glass, with a series of curved walls that give the impression of movement and fluidity. The interior of the museum is divided into several galleries, each of which is dedicated to a different aspect of the arts and technology. The galleries are connected by a series of bridges and walkways, which allow visitors to move from one gallery to another easily.

Conclusion

The MAXXI is a remarkable building that combines cutting-edge technology with traditional design elements to create a unique and innovative space for the study and appreciation of the arts and technology in the modern era. The museum's design is a testament to the skill and creativity of its architect, Zaha Hadid, and the building has become a landmark in the city of Rome. The MAXXI is a place where people can come together to learn, create, and share ideas, and it is a testament to the power of the arts and technology to bring people together and to inspire them to think and create.

Tours de Belém

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Pueblo Mágico de Tolcán

Ruta Gastronómica del Pulque · Cocina Tradicional Mexicana · Gastronomía · Cultura

[illegible] minutos

Introducción

[illegible]

Historia

[illegible]

Recorrido

[illegible]

Jardins du Tours de Dolère

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Enseignes du Salon

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Guiddo

Twój osobisty *przewodnik* w każdej podróży

Powiedz dokąd jedziesz — Guiddo stworzy spersonalizowany plan zwiedzania z nawigacją, pogodą i audio-przewodnikiem.

guiddo.masz-racje.online