



Этот очень красивый летний гид по новому сезону и главным премьерам в ресторанах и барах **Нижегородского региона, Рязанской и Владимирской областей** сделала редакция «Собака.ru». На обложке — тарелка из серии «Шиповник» от «Дымов Керамики».



pinci

Felicitas



МОСКВА- СТАМБУЛ

мезе • кебабы • пиде





РЕКЛАМА

Рыба?

КУСТО
ВИНО И МОРЕ

Н. Новгород | Пискунова, 16 | +7 920 015-11-75



...или Мясо?



Н. Новгород | Пискунова, 15 | +7 987 544-52-24

FIORNTINA

ЧТО ГДЕ ЕСТЬ

В НИЖНЕМ НОВГОРОДЕ '25



Алена Зобова,
главный редактор

Четвертый выпуск гастрономического гида «Собака.гу» в Нижнем Новгороде создан в формате энциклопедии и впервые выходит за пределы родного региона: в нашем путеводителе мы рассказываем про Рязанскую область, Владимир, Суздаль etc. Редакция не питает иллюзий: невозможно дать полный и исчерпывающий ответ на вопрос «Что где есть в Центральной России?» в одном издании («Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона» насчитывает 82 основных и 4 дополнительных полутома!). Но мы всегда с интересом наблюдаем за отдельными героями и локациями, шефами и ресторанами, конкретными блюдами и коктейлями, которые нацелены попасть в самое сердечко. И составляем собственную коллекцию лучших.

А 11

АЛПАТОВ
АРЗАМАС
АТМОСФЕРА
AUGUST

Б 16

БАРЫ
БОР

В 20

ВЕРХОВОДОВ
ВЛАДИМИР
ВОСКРЕСЕНСКОЕ
ВЫКСА

Г 30

ГОЛЫШЕВ
ГОРОДЕЦ

Д 32

ДЕСЕРТЫ
ДЗЕРЖИНСК

Е 38

ЕХИН

Ж 46

ЖИВАЯ ОЧЕРЕДЬ

З 48

ЗАВТРАКИ
ЗАКАТЫ

И 52

ИСКУССТВО

Й 56

ЙЕЛЬ

К 58

КЛЕНКОВ
КУХТИНА

Л 70

ЛЮБОВЬ

М 71

«МОСКВА –
СТАМБУЛ»
МЯСО

Н 75

НИКОЛАЕНКО

О 78

ОКРОШКА

П 80

ПАВЛОВО

Р 81

РЯЗАНЬ

С 116

СУЗДАЛЬ
СУЛИМА

Т 124

ТАЙНЫЕ МЕСТА

У 126

УЛОВ

Ф 128

ФЕСТИВАЛИ

Х 129

ХАЧАПУРИ

Ц 132

ЦЕННЫЕ ПОДАРКИ

Ч 134

ЧИЖКОВСКОЕ
ОЗЕРО

Ш 135

ШИЯНОВ

Щ 140

ЩЕГЛОВ

Э 141

ЭМОЦИИ

Ю 142

ЮНОСТЬ
ЮХРО

Я 144

ЯГОДЫ

18+



САМОВАРНАЯ

Ресторан купеческой кухни
на Нижегородской ярмарке

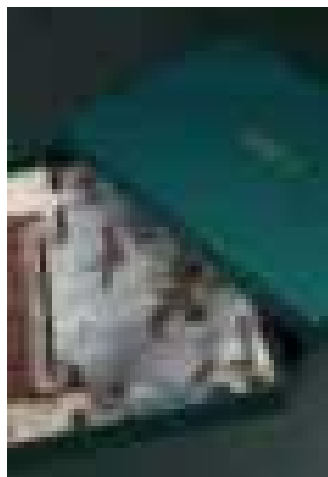


Открытие
в июле

ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В НИЖНЕМ НОВГОРОДЕ

Директор
ИЛОНА ЛАПШИНА

Главный редактор
АЛЕНА АЛЕКСЕЕВНА
ЗОБОВА



*Фениксы, парящие по потолкам
нижегородского гастропроекта
Yale, изображены и на платках из
натурального шелка (созданных с
любовью и с элементами росписей,
лепнины и декора заведения)*

РЕДАКЦИЯ

Выпускающий редактор
СЕРГЕЙ КОСТЕНКО

Редактор спецпроектов
ВАЛЕНТИНА
ПЕРЕВЕДЕНЦЕВА

Старший редактор
КАРИНА ВЕСНОВСКАЯ

Директор по фотографии
ЮЛИЯ ГРЕБНЕВА

НАД НОМЕРОМ РАБОТАЛИ:

Дизайнер
АНТОН АГАФОНОВ

Журналисты
АННА АКИМОВА
ЮЛИЯ МЕДВЕДЕВА
ЛЮДМИЛА НАЛТАКЯН
МАРИЯ СТРУТИНСКАЯ

Корректор
ЛЕВ ЗЕЛЕКСОН

Продюсер
КАМИЛА ГАБАЙДУЛИНА

ИНТЕРНЕТ-ОТДЕЛ

Шеф-редактор
ВЛАДИМИР ТРЕПИТОВ

Выпускающий редактор
ТИМОФЕЙ МАКАРОВ

Журналисты
АННА ГОРБУНОВА
ВИКТОРИЯ ШУРШИНА

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ В НИЖНЕМ НОВГОРОДЕ

Коммерческий директор
МАРИЯ ЧЕРНОВА
mchernova.komdir@gmail.com
Тел. (960) 177 31 17

**И. о. руководителя
департамента спецпроектов**
ЛУИЗА ЕДИГАРЯН
Тел. (930) 208 22 22

ЯНА АВЕРЬЯНОВА
yana.awer@yandex.ru
Тел. (930) 292 62 60

АНАСТАСИЯ БОЛЬШАКОВА
nesstli@yandex.ru
Тел. (909) 284 94 66

НАТАЛЬЯ СТАРОВА
nat.starova@mail.ru
Тел. (952) 772 71 07

ДИАНА ШЕВЧЕНКО
diburch89@gmail.com
Тел. (987) 559 04 55

**Партнер по всем
мероприятиям «Собака.ru»
в Нижнем Новгороде**
Агентство «Рейтинг»
www.rarating.ru



Шоколадный ганаш от Мадины Гараевой (кондитера ресторана Fiorentina)

18+

Что Где Есть в Нижнем Новгороде, Ресторанный гид / ООО «Собака.НН», Нижний Новгород, 2025.

Исключительные права на выпуск данного гида принадлежат ООО «Собака.НН». Адрес редакции: 603001 г. Н. Новгород, ул. Рождественская, 6, помещ. 8 Тел.: (831) 212-87-67. np.sobaka@yandex.ru. Копирование, воспроизведение, тиражирование материалов и элементов оформления всего гида и отдельных его частей, включая фотоматериалы и тексты, без разрешения ООО «Собака.НН» запрещены.

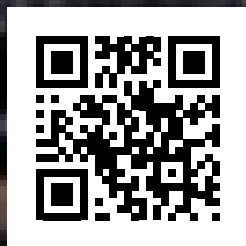
Авторские материалы не являются рекламными. Настоящий путеводитель (ресторанный гид) не является средством массовой информации и не является периодическим печатным изданием. Гид имеет возрастное ограничение 18+, предусмотренное законом «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию» (№ 436-ФЗ). Дата выхода в свет 01.06.2025. Распространяется в точках розничной продажи алкогольной продукции, осуществляемой на основании лицензии на розничную продажу алкогольной продукции. Отпечатано в типографии «РИДО» 603074, г. Нижний Новгород, ул. Шалапина, д. 2А, тел. 8 (831) 275-41-60, rido@rido.ru, www.rido.ru



МЕРЯНЕ

ГРАНД-БИСТРО

Где вкус
встречается
с тайной



Русская кухня в современном прочтении с акцентом на локальные продукты.
Блюда из дровяной печи. Интерьер – современное воплощение хижины.

РЕКЛАМА

г. Владимир, ул. Большая Московская, 19
Резерв: 8 (905) 055-54-35, 8 (4922) 66-67-71
meriane.ru

Всё!

о вкусной и здоровой пище

Новый лозунг в философии ЗОЖ – плохой еды не бывает, есть лишь «не так» приготовленная. Давно говорим об этом! И несем позитивную мысль в массы: с премиальной бытовой техникой от компании «Симона», на ее кухне и под чутким руководством профессионального тренера от сети World Class Пушкинский готовим как надо – вареники с творогом, салат с мидиями и пирог с лососем. Считаем не калории, а восторги дегустирующих!

Салат с маринованными мидиями: море рядом

САЛАТ С МАРИНОВАННЫМИ МИДИЯМИ – КОГДА ХОЧЕТСЯ ЧЕГО-ТО ЭКЗОТИЧЕСКОГО. ТЕМ БОЛЕЕ ЧТО ГОТОВИТСЯ ТАКОЕ БЛЮДО БЫСТРО, А ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ МОЖНО НАЙТИ ПРАКТИЧЕСКИ В ЛЮБОМ СУПЕРМАРКЕТЕ.

Достаем мидии из рассола и сильно отжимаем их рукой, чтобы в салат попало как можно меньше жидкости. Выкладываем их на бумажную салфетку и переходим к овощам. Можно использовать любую зелень (шпинат, рукколу, салатную смесь). Или салат айсберг – его свежий вкус и хрустящая текстура создают контраст с нежными морепродуктами. Крупно режем его или рвем руками в салатник. Авокадо разминаем вилкой до однородной массы, перчим, добавляем специи по вкусу (например, прованские травы). Можно сбрызнуть оливковым маслом. Черри разрезаем на половинки – и тоже отправляем в салатник. Все перемешиваем.

Подаем салат с яйцом-пашот, которое (лайфхак!) можно легко приготовить в микроволновке. В кружку наливаем воды до половины, аккуратно разбиваем в воду яйцо – не повредите желток. Можно подсолить. Ставим в микроволновку на 60–80 секунд на максимальную мощность. Белок должен свариться, а желток остаться жидким.

Завершающий штрих – соединяем все продукты в салатнике, перемешиваем с заправкой из авокадо, сверху выкладываем яйцо-пашот и украшаем кедровыми орешками.

Лосось «Веллингтон»: на особый случай

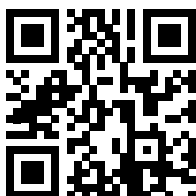
ЛОСОСЬ «ВЕЛЛИНГТОН» – АППЕТИТНЫЙ РЫБНЫЙ ПИРОГ, КОТОРЫЙ СТАНЕТ УКРАШЕНИЕМ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА. И ОПЯТЬ ЖЕ – В ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮДА НЕТ НИЧЕГО СЛОЖНОГО!

Обжариваем на сковороде пучок шпината, грибы и зеленый лук. Расстилаем тесто фило, выкладываем на него зерный творог, жаренку, сверху – кусок красной рыбы, можно малосольной. Если рыба свежая, то подсолить. Заворачиваем тесто на манер шаурмы, сбрызгиваем оливковым маслом и отправляем запекаться в духовку при температуре 190 °C до румяной корочки минут на 20. После даем пирогу немного остыть и подаем – гостям или себе под бокал чего-нибудь расслабляющего.



ПУШКИНСКИЙ

Качественные тренировки с профессиональными тренерами – в World Class Пушкинский



Нижний Новгород,
ул. Тимирязева, 31а
+7 (831) 219-90-42

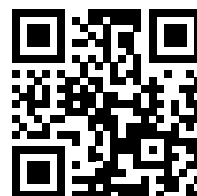
Ленивые вареники: как в детстве

ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ – ВАРИАНТ СЫТНОГО ЗАВТРАКА. ОЦЕНЯТ ВСЕ ЧЛЕНЫ СЕМЬИ, А НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ УЙДЕТ СОВСЕМ НЕМНОГО ВРЕМЕНИ.

Ставим подсоленную воду закипать. Тем временем смешиваем творог любой жирности, яйца, муку, по желанию добавляем сахарозаменитель. Полученное тесто скатываем в колбаску, режем на небольшие кусочки и опускаем их в кипящую воду. После того как всплывут, варим еще две-три минуты. Готово! Остается только авторская подача – с любимыми фруктами, ягодами и соусом: для него используем нежирную сметану, низкокалорийный сироп, протеиновый йогурт или виртуозно их смешиваем.



Премиальные кухни и бытовую технику вы можете найти в салонах «Симона»



• ул. Белинского, 15
• Сормовское шоссе, 15а
• ул. Алексеевская, 16/6
(фирменный магазин техники ASKO)
www.simona-bt.ru

АЛЕКСАНДРА ЗАЙЦЕВА,
ТРЕНЕР СЕТИ
WORLD CLASS ПУШКИНСКИЙ



Получите все для похудения в домашних условиях.
Натуральные рецепты, натуральные добавки,
привычные традиционные блюда в сочетании
с ними дадут не только строй, но и хорошее настроение
и даже буржуа с привычными вкусами.

47 (837) 433-67-63 Николь Николь, ул. Родительская, 5

БЕЗ |  | ХОБ



АЛПАТОВ

ОТ ИНТЕРНАЦИОНАЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ ДО ЛОКАЛЬНОЙ КУХНИ – ШЕФ, КОТОРЫЙ В КУРСЕ ВСЕХ ГАСТРОТРЕНДОВ.

Номинант премии «Что где есть в Нижнем Новгороде» Данила Алпатов знаменит своими завтраками. Сначала появился «Темп» (фуди-жаворонки до сих пор вспоминают его фирменные картофельные крокеты с рыбой собственного засола), затем «9/18» в историческом квартале нижегородской Миллионки – и вновь успех (сырники с карамельной страчателлой – ван лав!). В этом году заведение на Ивановском съезде преобразуется – обновляются дизайн, подача блюд и десертная карта, но, к счастью, завтраки неизменны.

Сейчас Данила работает над новым гастро-проектом: ресторан «Корни» на Большой Покровской – дань моде на все локальное. В основе меню простые и понятные ингредиенты местного происхождения в различных текстурах. Свежеиспеченный хлеб, зерновые и корнеплоды как титульный продукт (нейминг обязывает!).

АРЗАМАС

ИСТОРИЧЕСКИЕ ВАЙБЫ, ЛИТЕРАТУРНЫЕ РЕМИНИСЦЕНЦИИ И ПИРОГИ С ЛУКОМ – ПРОГРАММА-МИНИМУМ ДЛЯ ТЕХ, КТО ЗАДУМАЛ ОДНОДНЕВНУЮ ВЫЛАЗКУ В АРЗАМАС.

Из Нижнего Новгорода в Арзамас едем дорогой федерального значения Р-158, которая прицельно приведет прямо на главную Соборную площадь. И она сама, и близлежащие улицы выглядят словно декорации к сценам из жизни XIX века: витиеватые узоры наличников, филигранная резьба, колонны из корабельных сосен – когда-то местные купцы умели строить с размахом. Недавно в городе прошла реконструкция, и теперь это любимое место трэвел-блогеров и инфлюенсеров. Здесь восстановлены и открыты более двадцати храмов, главный из них, Воскресенский собор, часто сравнивают с петербургским Исаакием. Но чего точно нет в Петербурге, так это редких арзамасских монохромных росписей. В подклете собора – Музей русского патриаршества, единственный в стране.

Недалеко от центра находится Литературный перекресток: здесь расположены дом-музей Гайдара и школа имени Горького. С Гайдаром все понятно, даже его псевдоним расшифровывается как «Голиков

Аркадий из Арзамаса». А Горький во время ссылки заканчивал здесь пьесу «На дне». В бывших Стригулинских номерах на улице Октябрьской Лев Толстой пережил inferнальную встречу с духом смерти – свой «арзамасский ужас» он описал в рассказе «Записки сумасшедшего».

Главный местный специалитет – луковый пирог. Попробовать его в аутентичной атмосфере можно на майском фестивале «Арзамасский трактирщик» – в этом году он пройдет в пятый раз. Пироги (а также гуленники, холодники и лапшевники) идут с культурным сопровождением – концертной программой в стилистике трактира XIX века.

Еще в XVII веке арзамасцы вывели элитную породу гуся. Оценить необычайно сочный вкус этой птицы можно в ресторане «Реавиль». Над старинными рецептами вместе с шеф-поваром работали сотрудники краеведческого музея, в меню десяток блюд с гусятиной – от бургеров и паштетов до целого гуся на большую компанию.



ФОТО: АЛЕКСАНДР ИВАСЕНКО

АТМОСФЕРА

СЮДА ПРИХОДЯТ И ЗА ГУРМАНСКИМИ УДОВОЛЬСТВИЯМИ, И ЗА НОВЫМИ ВПЕЧАТЛЕНИЯМИ.



«ПЯТКИНЬ» ↑

Вот бы сейчас студня сытного да суточных щей, а к ним – рубца говяжьего... Сцена из костюмного сериала про Россию, которую мы потеряли, оживает в ресторане, где готовят по заветам зажиточных нижегородских купцов. Присаживайтесь в глубокие старинные кресла у изразцовых печей и, попивая сбитень, любуйтесь, как картинно официанты подносят вам старинную снедь. А на десерт – скороспелые блинчики с медом и брусничный пирог!

ул. Рождественская, 25



«БУФЕТ» ↑

Гремучая смесь мастерской позднесоветского художника-концептуалиста, уютного бара «для своих» и модного сквота с демократичным меню и дружелюбными официантами. С самого открытия вокруг «Буфета» сформировалась свое комьюнити, поэтому за каждым столиком – живописная компания и споры «о чем-то несъедобном». Не стесняйтесь завести беседу с любым приятным для глаза посетителем – неожиданные знакомства только приветствуются.

ул. Ошарская, 14



«СЕЛЕДКА И КОФЕ» ↑

Этот бар, по мнению большинства нижегородских тусеров, – самое веселое место на главной гастрономической улице города. Трудно сказать, чем больше славится заведение – грандиозными летними вечеринками или своими фирменными настойками. Для удобства активно жестикулирующих посетителей их подают в устойчивых деревянных подставках. Приходите сюда за новыми друзьями, с которыми можно продолжить общение в одном из близлежащих клубов или ресторанов.

ул. Рождественская, 19



NEGRONI BAR&ENOTECA ↑

Здание, где сейчас находится ресторан с вальяжной летней верандой, когда-то принадлежало графам Румянцевым, известным любителям изысканных застолий. Сюда стоит заглянуть после напряженного трипа по местным достопримечательностям (это в двух шагах от никогда не спящей Покровки), чтобы расслабиться за бокалом хорошего вина. Шеф-сомелье Negroni Вячеслав Уваров – старожил нижегородской винной культуры, поэтому из четырехсот бутылок в погребе энотеки он найдет именно вашу.

ул. Грузинская, 30



AUGUST ↑

Свежее заведение, где всегда утро и разгар лета.

Премьера года в гастрономическом кластере Нижнего Новгорода – на Рождественской появилось место для неспешных завтраков. В меню вся утренняя классика: яйца – от родной глазуньи до приезжих скрэмблов и шакшуки, каши – рисовые или овсяные, есть и выпечка – сытные тосты и круассаны. Во второй половине дня здесь готовят лаконичные комфортные блюда с русско-итальянским акцентом – от пасты с креветками до пирога с томленной телятиной.

ул. Рождественская, 24

СОВА

Пельмени с соленым папоротником, фирменные пироги и напитки – чем обновленный ресторан известного нижегородского отеля удивляет гостей.



Спокойствие леса

Ресторан все так же находится на улице Ванеева, и чаща вокруг него не выросла. А вот интерьер сменился – у «Совы» появился «лес»! Спокойные оттенки зелени и древесины, флористические акценты в оформлении зала и мягкий свет – даже в мегаполисе можно отдохнуть как на природе (да еще и с четырехзвездочным комфортом, если решите остановиться здесь же, в отеле).

Волжская кухня

Пельмени шести видов, в том числе с диким мясом или соленым папоротником (этот дикорос, оказывается, вполне достоин звания российского суперфуда!), хлебка с лисичками, которые здесь запасли в сезон, а вместо импортных сибасов и дорады – волжский судак, щука и лещ. Старинные блюда местной кухни шеф-повар ресторана «Сова» Николай Ушаков переосмысливает с учетом современных технологий приготовления, но при этом сохраняет их аутентичность.

Новое прочтение привычных блюд

Даже хорошо знакомые всем блюда здесь готовят по-особому. В любимый многими салат оливье добавляют реберное мясо собственного копчения (используют специальную низкотемпературную печь), а к традиционному борщу предлагают копченое сало и копченую говяжью грудинку на бородинском хлебе с морской солью. И не забудут про ложку – из ржаной муки.

Вау-подача

Здесь предложат не только хлеба, но и зрелищ: эстетика подачи блюд доставит удовольствие не меньшее, чем их вкус. Пельмени вам принесут в котелке и на тлеющем костре из розмарина.

А новый фирменный десерт «Черный лес» – под клошем с дымом. Визуализация костра (или туманной дымки над лесом – кому как больше нравится) и необычное оформление самого десерта (шоколадное «бревno», мох, ягоды и сова) – стопроцентный мэтч со сладким послевкусием.

Удачное начало дня

Утро бывает добрым, если начать его с правильного завтрака – например, в «Сове». Редкое среди городских ресторанов предложение, которое актуально не только для постояльцев отеля, но и для горожан: можно выбрать формат «шведский стол» с 7 (!) утра по будням и 7.30 по выходным или заказать блюда из специального меню завтраков.

Банкетный конструктив

Праздники, митапы или деловые конференции – у «Совы» под любой запрос есть продуманные решения и специальное меню. Даже если нужно накормить целую спортивную команду (блюда подбираются и корректируются с учетом рекомендаций врача или тренера) или устроить свадебный банкет и разместить всех дальних родственников и иногородних друзей молодоженов. А если захочется оставить на память что-то не только об исторических достопримечательностях Нижнего, упакуйте с собой ремесленное варенье, крафтовые свечи с ароматом волжских лесов или фирменный чай с травами.



РЕСТОРАН
COVA

УЛ. ВАНЕЕВА, 121
ТЕЛ.: 8 (831) 202-23-83,
+7 910 103 0831
◀ SOVA-RESTO.RU

Николай Ушаков:

«У нас в меню есть пельмени с волжской рыбой – мы подаем их в бульоне из леща, как положено по оригинальному рецепту. Или ветлужские – готовятся с грудинкой, белыми грибами и непременно на отваре из них же. Нам важно соблюсти историческую достоверность».



БАРЫ

У самурая нет цели, но есть путь, и как минимум это «путь чая», который легко трансформируется в бархоппинг, если знать, куда идти.

САД ВЕЧЕРНИХ ТУМАНОВ

TRAVNIK – кинематографичный ботанический бар, где стильный интерьер сочетается с инновационным подходом к созданию коктейлей: за стеклянной стеной размещен роторный испаритель, выжимающий из растений вкус и аромат. А прорастающая трава в интерьере напоминает декорации из «Дюны».

Коктейльная карта делится на три категории: «Лес», «Луг» и «Сад» в соответствии со средой обитания растений. Так, напиток из категории «Лес» с березой, снытью и жимолостью оставляет ощущение, будто бы вы только после бани (благодаря характерному древесному вкусу!). Кроме того, команда бара активно экспериментирует с новыми ингредиентами, такими как редис и бальзам мумие.

ул. Рождественская, 30

Я – ЛЕГЕНДА

Легкий джаз, приятный полумрак, кожаные кресла и безупречный выбор коктейлей – бар не производит олдскульного впечатления, а становится топовым заведением и для зумеров, уважающих классику. Franky – место с историей, длинным списком наград и голливудской атмосферой, актуальное вне времени.

ул. Звездинка, 10в

ЧИСТОЕ ИСКУССТВО

Бар «Эмиграция» – не про чемоданы, вокзалы и дороги. Это демократичный бар с мозаичными столами и раритетными креслами, где можно поиграть в настольные игры и послушать живую музыку. Вегетарианская кухня под правильный саунд и достойный выбор пенного на крапах.

Почтовый съезд, 3

ЗВУКИ ТИШИНЫ

«Медные трубы» не оглушают. Напротив, это камерное место по предварительной брони. Вечер в дружеской компании, философские беседы и полноценное гастрономическое сопровождение (осьминог и рамен – в авангарде). Титулованный бар не нуждается в особом представлении и считается культовым по праву.

ул. Рождественская, 40

МЕХИКО-СИТИ

База для поклонников Латинской Америки: в баре ROZAS таймлайн выглядит чередованием фиесты с сиестой. Тихое место для ланча днем или ужина вечером в уикенд трансформируется в безудержный карнавал с ритмичной музыкой и дикими танцами до утра.

Зеленский съезд, 10







12 минут на канатной дороге над Волгой – и перед нами Бор. Попасть в город хвойных лесов, леопардовой пиццы и вкусного мороженого можно также за 15 минут на «Валдае», за 40 минут – на электричке до Моховых гор или на автомобиле.

НАЗВАНИЕ «БОР» ПРОИСХОДИТ ОТ ГУСТЫХ ЛЕСОВ, входящих в тайгу севера области.

На окраине города, среди массивов сосен на месте дачного поселка нижегородской интеллигенции, сейчас оборудован парк «Моховые горы» – с парящим мостом, смотровой площадкой и густым ароматом хвои (особенно после дождя!) и памятником Федору Шаляпину и Максиму Горькому. За впечатления в парке «отвечают» пять зон (по числу органов чувств): зрительное удовольствие доставляет смотровая площадка-петля с кинематографичными пейзажами, осязание передается здесь через «обнимание» деревьев, в арт-объекте «Лесное ухо» можно услышать звуки природы – пение птиц, шелест ветвей или шум реки. За обоняние и вкус отвечают ароматный сосновый воздух и кафе «У Шаляпина».

Отдельная локация Бора, притягивающая внимание туристов, – набережная и общественное пространство «Волгоречье» с архитектурно изящным пешеходным переходом: лента моста ведет к остекленной смотровой площадке, с которой открывается вид на Везлому и Нижний Новгород. Вечерняя подсветка создает иллюзию левитации.

Дерево в отделке моста рифмуется с обликом кафе «Волгоречье» – оно стоит в начале подъема на мост, рядом со скейтпарком. Это «место для удовольствия без повода»,

с собственными смотровыми зонами, где в меню преобладает европейская кухня: паста, карпаччо из мраморной говядины, фетучини с морепродуктами. Неаполитанскую пиццу здесь готовят из муки особых сортов, с пышными леопардовыми бортами. Отдельный аргумент – более 20 сортов джелато, мороженого в итальянском стиле, которое изготавливается на борской фабрике «Колибри» специально для кафе. Если не посидеть за столиком – то хотя бы взять навьинос и прогуляться!

Если нет времени гулять по Бору, то попробовать легендарное местное мороженое и десерты можно прямо у станции канатной дороги, в кофейне «Кабинка 29». Гадаем, ждет ли это место ренейминг после недавнего увеличения количества кабин канатной дороги с 28 до 56?

Справа от спуска станции канатки готово не только напоить, но и ежедневно вкусно накормить кафе «Чашка»: борщ, рыба, блинчики и пельмени соседствуют здесь с миндальным рулетом и клубничным чизкейком, отдельное внимание – детскому меню, есть бизнес-ланчи.

Но если все-таки гастрономическая цель – мороженое, стоит заранее спланировать визит на фабрику «Колибри», где производят около 300 сортов ледяного лакомства, часть которых дают попробовать прямо «с конвейера». Посещать это место летом – особенный вид удовольствия.



ВАШЕ ИДЕАЛЬНОЕ БАРБЕКЮ ИЗ METRO

**В METRO НАЙДЁТСЯ ВСЕ ДЛЯ ПОХОДА НА ПИКНИК, ПОЕЗДКИ
НА ДАЧУ И ПОДГОТОВКИ К ПРАЗДНИКАМ!**



НАПИТКИ НА ЛЮБОЙ ВКУС!

В METRO большой ассортимент напитков для всех: лимонады, соки, морсы, квас, широкий выбор из виноделен российских производителей, а также постоянно растущая категория безалкогольных позиций вина и пива. Для удобной перевозки стеклянных бутылок были разработаны сумки в коллаборации с «Абрау-Дюрсо», «Дербент» и Simple. В них стильно и безопасно переносить напитки благодаря водонепроницаемому материалу и разделителям, которые защищают бутылки от повреждений.



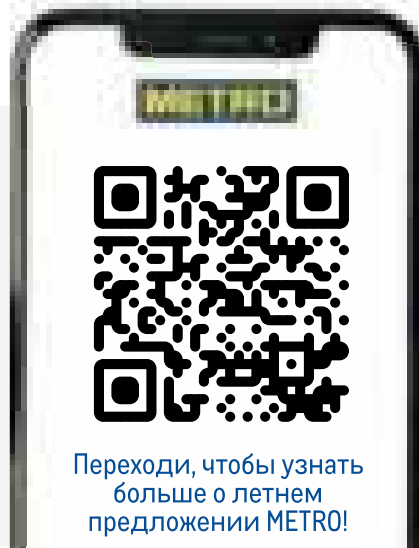
СОБЕРИ СВОЙ ИДЕАЛЬНЫЙ ГРИЛЬ-НАБОР

Для удачного барбекю также понадобятся украшения для уличной зоны, одноразовая посуда, влажные салфетки, уличная мебель, а ещё качественный уголь, решётки для гриля и удобные аксессуары для готовки. Создай атмосферу уюта с яркими гирляндами, скатертями и подушками для отдыха!



БОЛЬШОЙ ВЫБОР ВСЕГО, ЧТО НУЖНО ДЛЯ ГРИЛЯ

Готовь идеальный BBQ с удовольствием: стильные грили, сочное мясо и свежие овощи — всё в одном METRO! Экономь время, вдохновляйся и создавай вкусные моменты.



Переходи, чтобы узнать
больше о летнем
предложении METRO!

ВЕРХОВОДОВ

ОДИН ИЗ СОЗДАТЕЛЕЙ НОВАТОРСКИХ ГАСТРОПРОЕКТОВ («ТЕМП», ГАЛЕРЕЯ ВКУСА «ПАРК КУЛЬТУРЫ», «ПЕЧЕРКА», «ТЕМП ВОЗДУХ», «ПАРК BISTRO» – И ПРОДОЛЖЕНИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО СЛЕДУЕТ!) – **КИРИЛЛ ВЕРХОВОДОВ** – О ТОМ, ЧТО ГЛАВНОЕ В ЛЮБОМ ДЕЛЕ, А В РЕСТОРАННОМ ОСОБЕННО, – ЧТОБЫ НРАВИЛОСЬ САМОМУ.

Начали вы все-таки с кофе и первыми в городе стали жарить его прямо в кофейне – «Темп», тогда еще на Большой Печерской, познакомил нас со спешелти. Сейчас у вас уже целый цех. В чем фишка локальной обжарки?

В том, что мы полностью контролируем процесс приготовления кофе, которое закупаем зеленым в разных странах – от традиционных Бразилии и Колумбии до более экзотичных Руанды, Эфиопии, Гватемалы, Суматры. Сами обеспечиваем нужные нам вкусовые свойства – у каждого зерна своя влажность и особые характеристики, с учетом которых настраивается ростер, аппарат для обжарки. И тогда кофе получается очень высокого качества.

Где вы нашли специалистов – у вас ведь работают в основном молодые люди, откуда у них такие знания и опыт?

Вырастили сами – и им комфортно вместе: все примерно одного возраста, на одной волне. Ну, и формат с кофе – все-таки молодой. Кстати, завтраки в ресторанах стали популярны тоже в основном благодаря спросу со стороны молодого поколения, у них другой подход к жизни.

Не любят готовить?

Почему? Нет, все разные, кто-то любит, кто-то не очень. Скорее дело в том, что меняется скорость жизни: люди сейчас ценят время, стараются все делать оперативно.

Когда зашли на рынок с завтраками, идея сразу прижилась? Или пришлось ждать, пока гости привыкнут к новому предложению?

Нам было в первую очередь интересно самим, как пойдет. Решили для начала попробовать – ввели в первом нашем «Темпе» на Печерской что-то типа выходных завтраков. Сделать это было несложно, и оказалось, что спрос есть. А потом мы посчитали экономику и поняли, что еда преобладает, да и кофейня только на напитках не выживет. Так завтраки стали частью нашего меню.

Где кофе – там и круассан?

Примерно так, и вскоре мы поняли, что кроме кофе можем делать и классную выпечку. Уже третий год работает «Печерка», ресторан-пекарня на Большой Печерской. У нее необычная концепция: утром здесь готовят ремесленный хлеб, а вечером она превраща-

ется в ресторан – меняется все, от оформления зала до формы официантов и фарфора.

А какой формат заведений вам самому ближе?

Я вообще человек, который все-таки любит домашнюю еду, как у бабушки. Для меня все форматы классные. Но, понятно, что если я в выходной день иду гулять по набережной с собакой, то, наверное, найду в «Парк Культуры». Или в «ТЕМП Воздух» – за столиком под открытым небом полюбуюсь живописным видом на Волгу. Уютный вечер с близкими проведу на кинопоказе в «Парк Bistro». Если я в будни хочу оперативно провести переговоры и, может быть, перекусить или взять с собой кофе, то выберу «Темп» на Пискунова. А за свежим хлебом, круассанами или моим любимым тартинком с пеканом и пармезаном отправлюсь в «Печерку».

На каждый случай жизни свой ресторан? В этом и бизнес-стратегия?

Как говорит наш собственник, мой отец (Феликс Верховодов. – Прим. ред.), мы вляпались в этот бизнес по ошибке (смеется). У нас точно нет цели покрыть ровным слоем и всеми возможными форматами город. Просто мы работаем с такими, которые лично нам близки. Есть любимые заведения, еще пара в планах. Стратегия в том, чтобы создавать классные проекты, которые будут жить десятилетия.

Почти как в искусстве. Как, кстати, появилась идея поместить его в гастрономический контекст? В «Темпе» – работы Аси Феоктистовой, в «Парке Культуры» – целая экспозиция картин современных художников.

У нас самих огромная коллекция картин – и мы подумали: почему бы не выставить часть в интерьерах ресторана? Идея оказалась особенно логичной в масштабе «Парка Культуры»: его площадь позволила организовать полноценную выставку более чем из 50 работ. Раз в три месяца обновляем экспозицию. И если начали мы с картин из собственных коллекций, то сейчас свои работы у нас хотя бы выставляют сами художники – очередь почти на год. Гости часто покупают картины. В ресторане люди воспринимают искусство иначе – как-то легче, в живом интерьере, без музейного антуража. Им очень нравится.

Что нужно для долгой и счастливой жизни ресторана?

В любом ресторане главное – продукт. Люди ходят в первую очередь за едой. Или за напитками, в кофейню, например. Если там будет плохой кофе, то однозначно она не сработает. Конечно, рестораны – это бизнес, но нам важно самим получать удовольствие от того, что мы делаем: нельзя ориентироваться только на деньги, так невозможно добиться любви со стороны гостей.

Кирилл ВЕРХОВОДОВ:

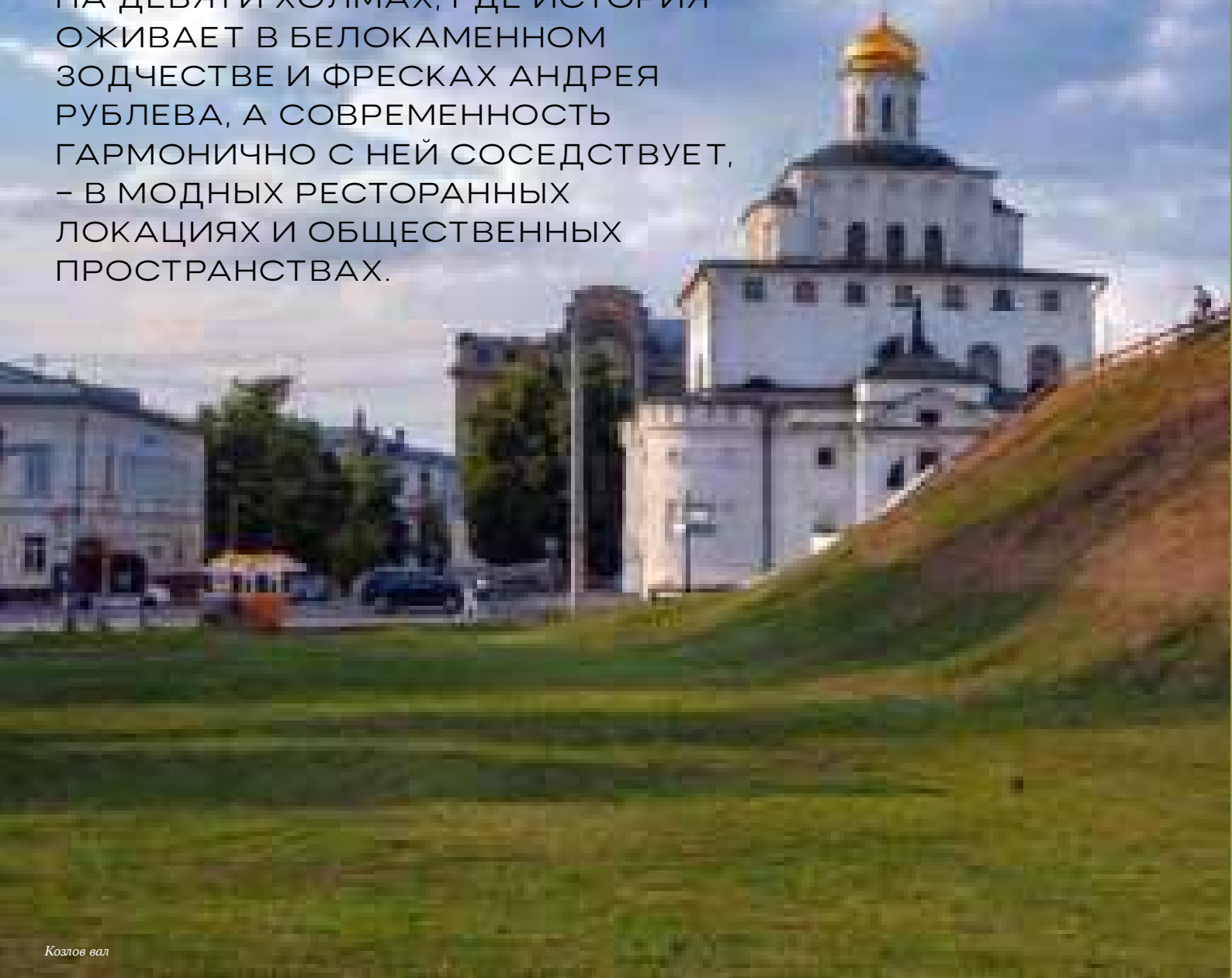
«Я 100% рекомендую попробовать все наши „бенедикты“, в обоих „Темпах“. Из кофе – латте, соленый арахис или соленая карамель. А в „Парке Культуры“ – фирменный борщ: он работает уже столько лет и пользуется огромной популярностью. Как и паштеты. Мы периодически обновляем меню, но такие топовые позиции не трогаем».





ВЛАДИМИР

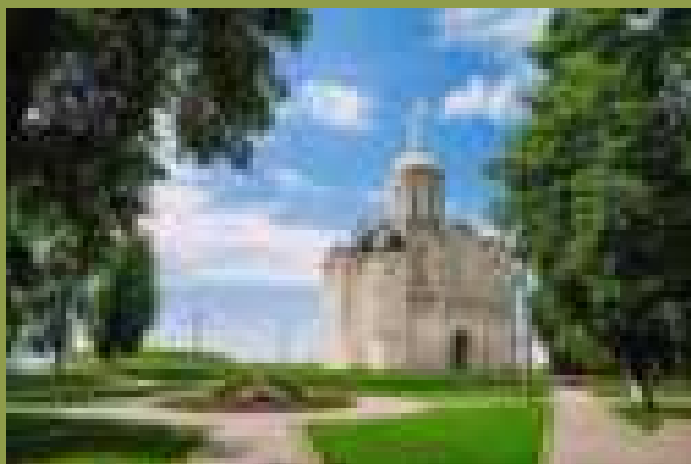
ГОРОД-МУЗЕЙ, РАСКИНУВШИЙСЯ
НА ДЕВЯТИ ХОЛМАХ, ГДЕ ИСТОРИЯ
ОЖИВАЕТ В БЕЛОКАМЕННОМ
ЗОДЧЕСТВЕ И ФРЕСКАХ АНДРЕЯ
РУБЛЕВА, А СОВРЕМЕННОСТЬ
ГАРМОНИЧНО С НЕЙ СОСЕДСТВУЕТ,
– В МОДНЫХ РЕСТОРАННЫХ
ЛОКАЦИЯХ И ОБЩЕСТВЕННЫХ
ПРОСТРАНСТВАХ.



Козлов вал



Смотровая площадка



Дмитриевский собор



Всего пара часов от Нижнего Новгорода – и погружаемся в домонгольский период Руси, когда все только зарождалось. Во Владимире даже по меню в ресторане можно изучать историю. Невозможно перечислить все достопримечательности, которыми изобилует город, но есть те, которые нельзя пропустить.

Дмитриевский собор конца XII века – второго такого нет больше нигде. Потрясающая резьба по камню на фасадах: барельефы, геральдические символы и около 600 изображений мучеников и мифических существ (есть даже кентавр!). Если присмотреться внимательнее, где-то среди них портрет князя Всеволода Большое Гнездо, заказчика строительства. Селфи XII века!

По Большой Московской между домами 26 и 24 – поворот на пешеходную Георгиевскую улицу. Недавно отреставрированная, атмосферная, мощенная брусчаткой, украшенная фонарями, стилизованными под старину, она выведет к следующей точке маршрута – Патриаршему саду. Но перед этим загляните в старинную аптеку – здесь можно не только сверить свой план лечения с лекарствами XVIII–XIX веков, но и создать персональный аромат духов.

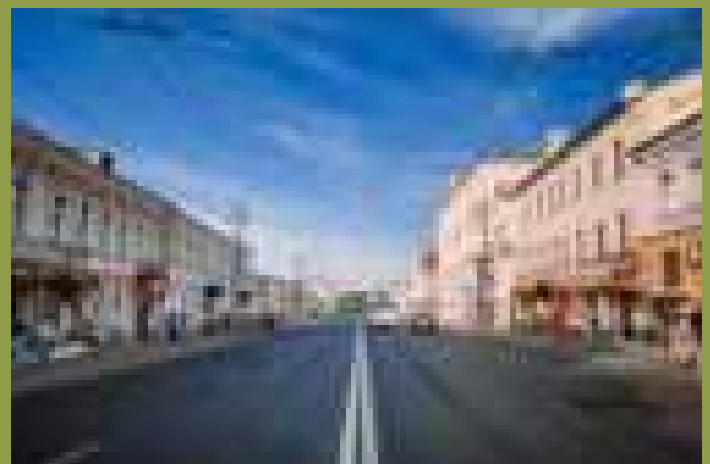
Патриарший сад – отличное место, чтобы перевести дух после долгой пешей прогулки. Его террасы с аллеями и фонтанами каскадом спускаются вниз к Клязьме, откуда открываются впечатляющие виды. Если вы попадете в сезон, сможете купить здесь местные фрукты и ягоды. Кстати, этот сад еще называют музеем владимирской вишни под открытым небом: до революции здесь росли десятки сортов, а посажен он был по легенде самим Андреем Боголюбским.

Троицкая (Красная) церковь – исторический объект с драматической историей: был старообрядческим храмом, складом, кино-театром, общежитием с нарами до потолка... Теперь здесь музей хрусталя и стекла с яркими и хрупкими экспонатами традиционных промыслов региона: посуда из уранового стекла, кружево, а еще – масштабные инсталляции известного художника, эмалиера и живописца Владимира Муратова.

ТЕКСТ: ОКСАНА КОРОТКОВА. ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ТИЦ ВЛАДИМИРА И ЗАВЕДЕНИИМИ



Музей хрусталя и стекла XVIII–XXI веков



ул. Большая Московская



ГРАНД-БИСТРО «МЕРЯНЕ» ↑

Концепт заведения – русская кухня в современном прочтении с акцентом на локальные продукты – выдержан от названия (в честь одного из племен, населявших эти территории в древние времена) до способа приготовления на открытом огне в дровяной печи. Масштабы и разнообразие меню, подача и исполнение блюд поражают. Особенно отмечаем дегустационный сет – знакомит с эстетикой заведения и дает возможность почувствовать кухню. В него входят, например, вяленая свекла с мороженым, козым сыром и кедровыми орехами, многослойный пирог с уткой в двух текстурах и грибным соусом. И не обойдем вниманием авторские коктейли Меря, Чудь, Эрзя. Тот самый случай, когда исторические аллюзии к быту древних племен обретают вкус.

ул. Большая Московская, 19

КАФЕ «ПШЕНИЧНЫЙ КОТ»

Сюда – смело с детьми. Будут и сыгы (боль всех родителей – два тычка вилок в тарелку – здесь излечивается на ура), и довольны. А как иначе с внушительным меню от собственной кондитерской: 17 (!) видов десертов, включая всеми любимые «Орешки со сгущенкой». И родителям удастся спокойно поесть – просторная игровая зона отвлечет непосед.

ул. Большая Московская, 19

РЕСТОРАН «ПОЛЛИ»

Здесь можно продолжить знакомство с локальной кухней, а заодно и оценить, как шеф-ирландец справляется с гастрономическими специалитетами (высокий рейтинг заведения подсказывает ответ). Ученик Гордона Рамзи творчески интегрирует в свое меню сезонные продукты: в «Полли» самые простые и привычные ингредиенты (тыква, свекла, лук, перловка, кукурузная крупа) становятся звездами авторских блюд. А секретный ингредиент – любовь: к кулинарии и русской жене.

Октябрьский проспект, 7

ЭНОТЕКА И БАР «ЧУТЬ-ЧУТЬ» ↓

«Лучший кавист России – 2023» Лена Крутова и сомелье Марья Цибина создали место, где в компании 300 наименований отборных энонапитков кто-то прямо на месте дегустирует редкие сорта, кто-то выбирает дополнение для домашнего ужина, а кто-то проводит камерное мероприятие. Бокалы здесь подписывают, как в кофейнях (ноль пафоса, 100% расслабленности), а накормить готовы бутербродами, оливками и различными «намазками» – всем, что можно съесть руками и без приборов. Философия заведения – быть настоящим и открытым новому, не забывая о вечном.

Энокарты нет, но доступен любой вариант с полки – даже нестандарт и редкости. Сезонные подборки, уважение к небольшим хозяйствам – вероятно, поэтому в 2024 году «Чуть-чуть» победил в премии Russian Wine Awards в двух главных номинациях.

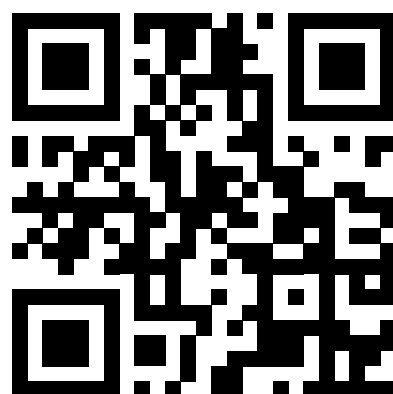
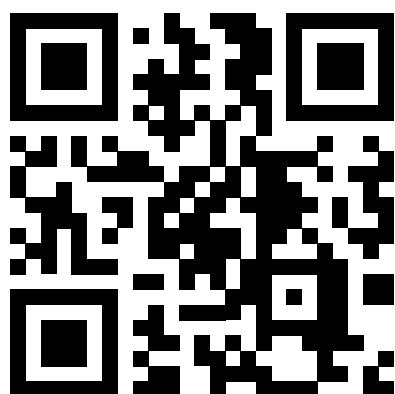
ул. Сакко и Ванцетти, 50, корп. 3



17

НИЖНИЙ
НОВГОРОД

ЛЕТ





ВОСКРЕСЕНСКОЕ

ЖИВОПИСНЫЕ ПАНОРАМЫ, ИСЦЕЛЯЮЩАЯ ЭНЕРГИЯ ПРИРОДЫ И ЗНАМЕНИТЫЙ РЫБНЫЙ ПИРОГ НА ЛУКОВОЙ ПОДУШКЕ, – В 130 КИЛОМЕТРАХ ОТ НИЖНЕГО НОВГОРОДА НА ПРАВОМ БЕРЕГУ ВЕТЛУГИ ВСЕХ ОХОТНИКОВ ЗА АУТЕНТИЧНОЙ РУССКОЙ ГЛУБИНКОЙ ЖДЕТ ПОСЕЛОК ВОСКРЕСЕНСКОЕ, ИЗВЕСТНЫЙ С XVI ВЕКА, И ЭКОМАРШРУТЫ ПО НЕБОЛЬШИМ СЕЛАМ И ДЕРЕВНЯМ.

ПО НАРОДНОМУ ПРЕДАНИЮ, ВЕЛИКАЯ РУССКАЯ ТАЙГА БЕРЕТ СВОЕ НАЧАЛО ЗДЕСЬ, между Керженцем и Ветлугой. Туризм здесь в первую очередь природный – парк «Воскресенское Поветлужье» будет интересен и тем, кто всем достопримечательностям предпочтет ландшафты с пейзажами, и любителям собирать грибы-ягоды, и тем, кто интересуется историей и этнографией. Еще один вариант познакомиться с природой края, церковной и светской архитектурой – экомаршрут «Левашовское Поветлужье», который проходит по историческим зданиям церквей села Богородского, усадебным домам в деревне Галибиха (настоящие терема!) и долине Ветлуги.

Небольшое, но овеянное легендами озеро Светлояр – тоже совсем рядом. Говорят, когда-то на его берегу стоял светлый Китеж-град – город праведников и золотых куполов. Когда к стенам города подошли татаро-монголы, жители стали молиться о спасении, и произошло чудо – Китеж исчез, а на его месте появилось глубокое озеро. Энергия Светлояра исцеляет и, как многие верят, исполняет желания: вокруг озера проходит паломническая тропа, по которой трижды с молитвой нужно обойти озеро, чтобы сбылось самое сокровенное.

Если одно из желаний – подружиться с оленями, лосями и маралами, то сразу направляемся в фаун-парк «Ноев ковчег» в селе Троицком. Он создан для умножения естественной популяции животных и птиц, но фотографироваться с теми, о ком в парке заботятся, можно. Периодически сюда попадают на реабилитацию лоси или косули, затем их снова выпускают в дикую природу.

Близость Ветлуги сыграла свою роль в том, что главным специалитетом этих мест считается открытый рыбный пирог – его издавна пекли в деревнях. Для приготовления берется только речная рыба (лещ, судак или щука) и запекается с подложкой из томленного лука на дрожжевом тесте.

Другие блюда классической русской и грузинской кухонь можно оценить в кафе «Светлояр»: селедочка с запеченным картофелем, лапша с цыпленком, жаркое по-чкмерски с курицей или рыбой, шашлыки и выпечка. Иногда это место называют «на Боковой» – потому что рядом как раз деревня Боковая. При кафе есть магазин, где можно купить местные закрутки, каши с тушенкой, копченое сало – идея для гастрономического сувенира.

ВОДА «СЕРАФИМОВ ДАР» — ОТЛИЧНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ КАФЕ И РЕСТОРАНА!



**СБАЛАНСИРОВАННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И УРОВЕНЬ МИНЕРАЛИЗАЦИИ
ПОДХОДЯТ ДЛЯ ЕЖЕДНЕВНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ.**

**ИЗ ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТОГО ИСТОЧНИКА БЛИЗ СЕЛА БОГОРОДСКОЕ
ВОСКРЕСЕНСКОГО РАЙОНА.**



ВЫКСА

ГОРОД, В КОТОРОМ БРОСАЕТ В ЖАР ОТ МАСШТАБА ПЛАВИЛЬНЫХ ПЕЧЕЙ, СОВРЕМЕННОГО ИСКУССТВА И ВЫСОКОЙ ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ С РУССКИМ АКЦЕНТОМ, – ЭТО, КОНЕЧНО, ВЫКСА.



ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ВОКЗАЛА И АЭРОПОРТА В ВЫКСЕ НЕТ, но в ближайшее время планируется речной маршрут – скоростные «Метеоры» будут швартоваться на новой набережной в поселке Шиморское. А пока два с половиной – три часа займет на машине дорога от Нижнего Новгорода до города, где развивают металлургию будущего среди объектов уличного искусства.

За последние полтора десятка лет из провинции на грани культурного запустения Выкса превратилась в музей под открытым небом. Ревитализация случилась благодаря искусству – знаменитый «Выкса-фестиваль» (в 2025 году он пройдет со 2 по 6 июля) запустил цепь преобразований, и сегодня предметы искусства встречаются в Выксе буквально повсюду.

Алые стальные трубы на двух противоположных автобусных остановках складываются под определенным углом в слова ART и Овраг. С водосброса Верхневыксунского пруда властно смотрят на город глаза промышленника Ивана Баташева (паблик-арт «Зрящий Иван» художника

Яна Посадского), а стены цехов местного завода расписаны легендарным Эриком Булатовым, Алексеем Лукой и Мишей MOST. Вся территория завода считается одним из крупнейших арт-парков Европы (на экскурсии, доступные с 14 лет, нужно записываться заранее).

17-метровая конструкция Про.Ёлка архитектора Петра Виноградова, шестиметровый «Единорог» из деревянных пластин от венгерского скульптора Габора Миклоса Жока, светящиеся металлические «Бинарные часы» Андрея Матчина, отображающие время в двоичном коде, – в Выксе вообще любят монументальность.

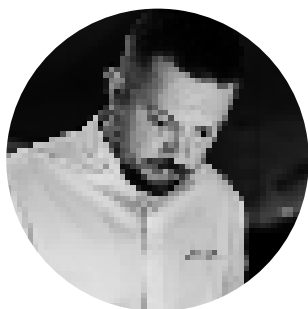
Что можно увезти на память из города металлургов? Бородачевскую деревянную игрушку с авторской росписью, керамические кувшины и кружки от местных ремесленников, литейные сувениры. Настольную игру «Искатели. Путешествие в Выксу» – использовать как реальный путеводитель, на карту там нанесены более 70 арт-объектов и других достопримечательностей, кафе, гостиниц, магазинов города.

Знакомство с локальной кухней начинается на высокой ноте: в ресторане «Аристократ» гостиницы «Баташев» подают блюда итальяно-русской кухни. Ножка утки мулард конфи с винным орехом, печеным виноградом и кули из вишни и судак папильот с припущенным шпинатом и соусом аллеманд – наш выбор. А в городском кафе «Пушка» блюда будут «простыми и понятными» – пасты, пиццы, домашние пельмени, купаты, draniki. Еще одно место с демократичной местной кухней – кафе «Необычайное»: наряду с позициями русской, европейской и восточной кухни здесь подаются блюда из печи.

И премьеры этого гастросезона: на набережной Верхневыксунского пруда в новом отеле «Шухов» открылось городское кафе «Оранжерея». Его название и вид отсылают к известным на всю губернию выксунским оранжереям, где в XIX веке выращивали ананасы и другие экзотические фрукты для домашнего стола промышленников Баташевых.

Кафе «Оранжерея»

при отеле «Шухов»:
comfort food с нотками истории



В Выксе снова появилась «Оранжерея»! Почти двести лет назад в округе гремела слава о знаменитых баташевских оранжереях, в которых, как говорят, вызревали даже ананасы. Городское кафе, которое недавно открылось на берегу Верхневиксунского пруда при новом отеле «Шухов», даже внешне напоминает о тех знаменитых теплицах. А что в меню – рассказывает бренд-шеф Максим Поленин.

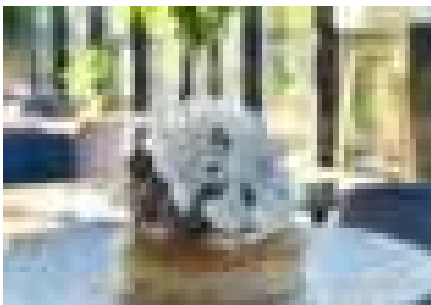


Концепция заведения

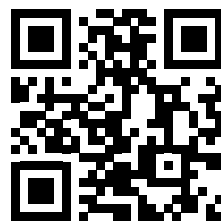
В основе меню «Оранжереи» – то, что принято называть comfort food: понятный широкой публике симбиоз европейской классики и локальных акцентов с авторскими ремарками. Я считаю, что блюда – их вкусовые особенности и визуал – должны быть понятны гостю: привлекательны, экономически выверены, доступны. Но и приятное удивление должно присутствовать! А удивлять можно даже размером порций: у нас есть блюда для особо голодных по целому килограмму. В целом авторский взгляд на классику и местный продукт позволяют делать еду особенной, использовать ингредиенты на пике вкуса.

Рекомендации шефа

Чтобы гостю проще было ориентироваться, помимо основного мы выделили в меню специальные разделы: «Локальные специалитеты», где присутствует отсылка к местному продукту (например, судаку), и «Шеф рекомендует» – это место для гастроэкспериментов, которыми мы рады поделиться с гостем.



ОМК Тур



г. Выкса,
Проммикроайон 18,
здание 3
Бронь: 8 (83177) 90-606, 8 (83177) 90-609
SHUHOVHOTEL.RU



ГОЛЫШЕВ

ЦАРСКАЯ УХА И
ДРЕВНЕРУССКАЯ
КАЛЬЯ – ГУРУ
ВОЛЖСКОЙ КУХНИ
ВВОДИТ В ТРЕНД
СТАРИННЫЕ НИЖЕ-
ГОРОДСКИЕ ЯСТВА.

30 | Г

В шесть лет он уже сам жарил яичницу, а в восемь варил петушков на палочке. Дело, видимо, в доминантных генах – прапрабабушка Александра Голышева была кухаркой у барина. Доподлинно неизвестно, напоминала ли его усадьба руинированный интерьер «Безухова», но увлечение шеф-повара волжской кухней (от Валдая до самого Каспия) пошло ресторану на пользу. «Сейчас много говорят о необходимости свежего продукта, но мало кто готовит из речной рыбы – почему

ее нет на наших столах?» – удивился шеф и тут же исправил досадный промах. У него найдется и осетровый стейк с кашей «Дубинушка» (зеленая гречка плюс полба), и царская уха с дымком, и главный рыбный специалитет Поволжья – калья из пяти рыб. (Ловите лайфхак: костлявых карася и сазана отправляйте в блендер, а сытных судака, сома и щуку добавляйте крупными кусками.) Исследование трапезных нижегородских традиций в процессе – следим за обновлениями меню.

ГОРОДЕЦ

ГОРОД-ПРЯНИК, ГОРОД-ШКАТУЛКА С СЕКРЕТОМ, ГОРОД МАСТЕРОВ, УТОПАЮЩИЙ В ВИШНЕВЫХ ДЕРЕВЬЯХ, – ВСЕ ЭТО ГОРОДЕЦ.

На левый берег Волги (60 км от Нижнего) кроме как автобусом и автомобилем можно добраться речным транспортом – есть регулярные ежедневные рейсы на «Валдае», а теплоход с экскурсионным маршрутом отправляется по вторникам.

Плыть и ехать в Городец стоит хотя бы потому, что этот город по праву считается столицей народных промыслов Нижегородской области, самые известные из которых – городецкая роспись и деревянные пряничные доски. С их помощью создают рисунки на традиционных пряниках (в Городце они мятные, медовые, с изюмом, апельсином и всевозможными пряностями – главный местный специалитет!). У пряника в Городце есть даже свой музей!

Рядом, в музейном квартале, открыто множество музеев на любой вкус. В доме графини Паниной – библиотека рукописных старопечатных книг, а если хочется костюмированных фото – можно взять напрокат русский костюм. В «Тереме русского самовара» – одна из крупнейших в мире коллекций самоваров! А в музее «Городец на Волге» можно накинуть ляжку и почувствовать себя бурлаком. Открывшийся не так давно интерактивный музей им. Александра Невского тоже рекомендуем!

Быстро, но сытно перекусить после прогулки можно в кафе «БлинолюбовЪ», где подают блины со сладкими начинками, с мясом, сыром, креветками и лососем, а также супы, салаты и коктейли – так и хочется поскорее услышать радужное «ребятушки, ваш заказ готов!». Кстати, любой горячий напиток здесь могут подать в съедобном стаканчике.

И в стороне, и в людях – это про «Молот», арт-ресторан с работами городецких уличных художников, антикварными находками и фермерскими продуктами, который находится недалеко от центральных улиц Городца. Котлеты из шуки шагают в ряд с «чинеными французиками» (так называется блюдо из шампиньонов, фаршированных творогом с зеленью и чесноком, под сырной шапкой) и салатом «Брусникин Тыква» с рассольным сыром и миксом соусов. Если получится заглянуть на вечеринку, не отказывайтесь: они тут проходят регулярно.

Совместить чаепитие с культурным досугом можно в центре «Лев и вишня», создала который номинант премии «Топ 50. Самые знаменитые люди Нижнего



Новгорода – 2024» Наталья Дукантони. Здесь проходят интерактивные мастер-классы, лекции и чаепития, а еще центр работает как шоурум народного костюма – дадут примерить или заказать вещи локальных мастеров с ручной золотной вышивкой.

Еще одна колоритная городецкая локация со смешанной кухней – рестобар «Домино» (в лото и домино тут и правда играют!). Здесь попытались найти баланс между специями и пряностями – проверя-

ем, как получилось, пробуя чахохбили из тушеных кусочков куриного бедра в томатном соусе с репчатым луком, кавказскими специями и кинзой.

Но оставляем немного место в животе, чтобы на обратном пути в Нижний заехать в Курцево, где находится знаменитая сыроварня. Чтобы попробовать все основные сорта, лучше записаться на дегустацию, которые тут проводят, рассказывая истории о создании сыров и демонстрируя производство сквозь панорамные окна.



ДЕСЕРТЫ

ГОРОДЕЦ БУДУЩЕГО

Гастрономическая гармония ресторана «19» – это всегда шоу, уютный союз пряника и трюфеля, вкус будущего с опорой на традиции XIX века. Будь то крем-брюле, опаленный при подаче раскаленной кочергой, или мильфей из ржанных коржей с сочными ягодами, – все переосмыслено шеф-поваром Александром Николаенко. И пусть тончайшая острая меренга закрывает от лишних глаз шарик домашнего мороженого, она же – хрустящий, манящий (и не менее самостоятельный!) элемент фирменного десерта «Городецкий пряник».

ул. Ошарская, 8а

ГУСЬ В ОБЛАКАХ

Десертная карта «Гусь в яблоках», нежно названная «Усладой», предлагает понятные угощения в удивительной подаче: еловый медовик на настоящих хвойных ветках, щедро сдобренный вареньем из шишек и гречишным медом, или цветаевский пирог с кремом маскарпоне и ванильным соусом. А нежно-розовый муссовый «Гусь в облаках из сладкой ваты» – визитная карточка гранд-кафе. И если во многих культурах гусь – символ солнца и жизнелюбия, то на облаке из сахарной ваты – это воплощение сказочной легкости с кислинкой крыжовника, джина и базилика.

ул. Рождественская, 13



Возможно, и не финал, но точно – **СЛАДКИЙ АКЦЕНТ** романтического свидания (даже если это свидание с собой!). Продлить удовольствие приятной встречи можно по-разному: обезжиренно, ржано, пряно, приторно или сочно. Главное – легкое послевкусие если не счастья, то как минимум отлично проведенного вечера.

ПО СЛЕДАМ ФАБЕРЖЕ

Под сводами Нижегородского кремля подают видовые десерты – в ресторане с концепцией zero waste и продуктами с собственной фермы даже страусиное яйцо получает свое переосмысление: яркий желток из пюре манго-маракуйи надежно запечатан белым шоколадом в обрамлении вафельной крошки. И если настоящим страусиным яйцом можно накормить до 10 человек, то десерт от Red Wall рекомендован для двоих. Математика здесь обратная – разделив его, удовольствие умножаем на два.

ул. Кожевенная, 2

БОЛЬШЕ ВОЗДУХА

«Все дело в волшебных пузырьках»: ягодные, фруктовые, йогуртовые или шоколадные муссовые десерты от кондитерской Яны Тереховой тают на языке, но никогда не исчезают из памяти. Нежнейшая текстура, причудливые формы, покрытые зеркальной глазурью или велюровой пудрой, – наряду с классическим «Медовиком», «Наполеоном» и «Павловой» ассортиментная карта воздушных муссовых тортов и пирожных так же бесконечна, как и фантазия кондитера, влюбленного в создание сладостей.

ул. Октябрьская, 14

ПРИРОДНЫЕ БОГАТСТВА

Медовые соты издавна восхищают человека симметрией и архитектурой – конструкции, создаваемые пчелами, производят впечатлительные чудеса. Такое же удивление ждет гостей ресторана Yale – фирменный медовик с кремом из сгущенного молока и цветочного меда от Дмитрия Дмитренко подается прямо из сот и сервируется шариком мороженого. Природа вдохновила шефа и на яркие вкусы освежающих сорбе – с щавелем, юдзу, малиной или абхазским лимоном.

ул. Рождественская, 30

ДЗЕРЖИНСК

СОЕДИНЕНИЕ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ МОЩИ С ЖИВОПИСНЫМИ ПЕЙЗАЖАМИ И ОКСКОЙ ГАСТРОНОМИИ С ПРЯНОСТЯМИ СО ВСЕГО СВЕТА – ЭТО ДЗЕРЖИНСК, КРУПНЫЙ ПРОМЫШЛЕННЫЙ ЦЕНТР В 35 КИЛОМЕТРАХ ОТ НИЖНЕГО НОВГОРОДА НА БЕРЕГУ ОКИ.

Если считать, что гастрономия – своего рода химия, а Дзержинск считался в свое время столицей советской химии, то осмотр достопримечательностей (в центре города – прекрасные образцы сталинского ампира) сразу хочется совместить с посещением местных заведений.

Например, ресторан аутентичной грузинской кухни «Кинза». Сациви с креветками, ростбиф из мраморной говядины с джонджоли и карамелизированным луком, окский судак на сливочном булгуре – кухня от шефа Виталия Михайлова славится отточенным грузинским вкусом и русским размахом.

А еще в Дзержинске особенная природа! Дендрарий с редкими и даже экзотическими породами деревьев и кустарников был заложен более 70 лет назад и сейчас активно приводится в порядок: японская айва и пенсильванская вишня, амурская акация и маньчжурская липа, сибирская лиственница, сосны и березы – сегодня дендропарк насчитывает более 150 видов растений родом из Азии, Африки, Средиземноморья, Америки и Британии.

Из дендропарка сам бог велел догулять до Святого озера (легенда о затопленной церкви и целебных ключах прилагается!). С высокого берега – великолепные виды на широкие луга и дубраву, а территория вдоль берега недавно была благоустроена.

Оказавшись на левом берегу Оки, непременно нужно увидеть 128-метровую Шуховскую башню – «сестру» знаменитой Шаболовской башни. Спроектированная более 100 лет назад великим русским инженером Владимиром Шуховым, башня когда-то выполняла роль опоры линии электропередачи. В 2020 году она получила вторую жизнь как памятник промышленной архитектуры и вечером подсвечивается!

А если уезжать из этих мест сразу не захочется, остановиться на ночь можно в загородном клубе «Ранчо 636» (по выходным летом здесь часто бывают концерты на свежем воздухе!). Заодно оцените блюда русской кухни с ковбойским настроением и местный специалитет – мясо из гриль-смокера.

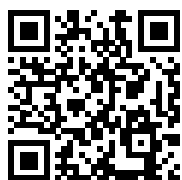


РЕСТОРАН ГРУЗИНСКОЙ
КУХНИ В ДЗЕРЖИНСКЕ

КИНЗА
еда  вино



РЕКЛАМА



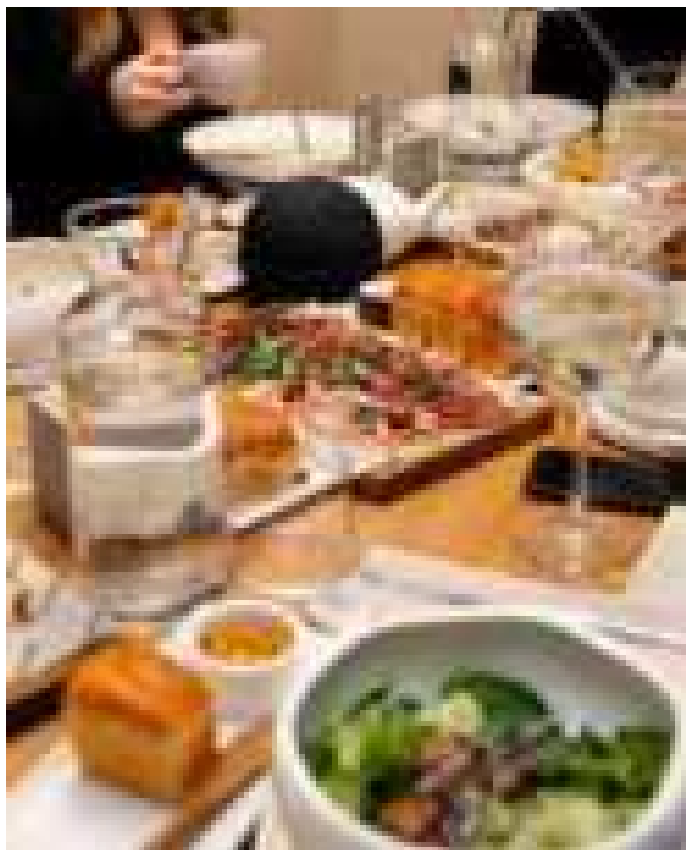
г. Дзержинск
ул. Бутлерова, 3
Бронь: 8 (831) 325-32-88
kinza-eda-vino.ru

restaurant **Н I P** * – ЭТО О ЛЮБВИ!

В ПРОШЛОМ ГОДУ В СОСНОВОМ ЛЕСУ ОКОЛО ДЗЕРЖИНСКА, НА ТЕРРИТОРИИ ЗАГОРОДНОГО КЛУБА «РАНЧО 636», ОТКРЫЛСЯ НОВЫЙ РЕСТОРАН HIP С САМОБЫТНОЙ КОНЦЕПЦИЕЙ «НЬЮ-ХИППИ». ЧТО В НЕМ ТАКОГО НЕОБЫЧНОГО И ПРИ ЧЕМ ТУТ ЛЮБОВЬ?

Ответ прост – атмосфера ресторана HIP вдохновляет с любовью смотреть на жизнь, на себя, на природу и на хорошую кухню. Здесь гостей ждет вкусная и понятная еда, зачастую в оригинальной подаче, богатая барная карта и интересные алкогольные коктейли.

Кстати, коктейли разделены на два раздела: «яппи» – здесь всем знакомая классика и «хиппи» – в этом разделе только эксклюзивы. Названия коктейлей – дань уважения музыке хиппи, известным песням, группам и музыкантам той эпохи. И музыкальное сопровождение в ресторане тоже в этом ключе – легкая нестареющая гитарная классика 60–70-х годов.



Специалитеты

Специалитеты кухни ресторана HIP – блюда из настоящего тexasского смокера. Мясо, приготовленное в нем, тает во рту и заворачивает легким дымным ароматом. В меню не только популярные блюда, но и оригинальные, иногда недооцененные. Например, филе камбалы со средиземноморской заправкой, скумбрия из смокера, стейк из капусты под сырным муссом, голубцы с мраморной телятиной и китайской капустой.

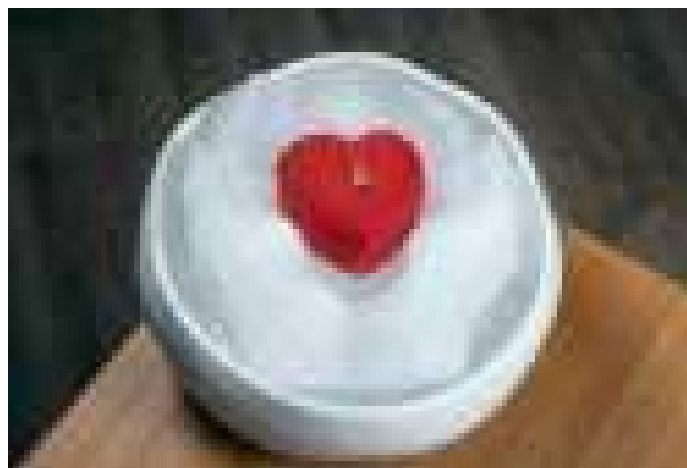
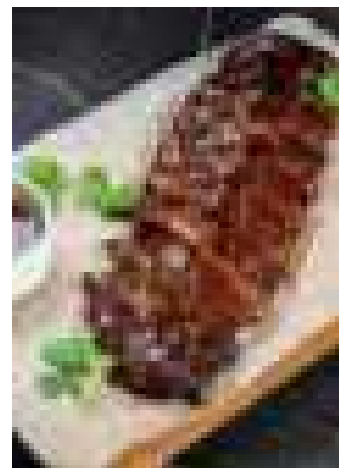
Но есть особая «фишка» в ресторане HIP – это фирменные десерты. Их нельзя не попробовать все по очереди, каждый по-своему легендарен: «Холодное сердце», муссовый «Братец Кролик», «Древо жизни», медовик и чизкейк из топленого творога. Взрослые и дети будут в восторге не только от десертов: в ресторане есть очень крутая детская игровая с интерактивными играми, мультяшками и настоящим «хиппимобилем».

Здорово, что настоящему гастротуристу после ужина в ресторане HIP можно никуда не уезжать, а остаться здесь ночевать. Загородный клуб «Ранчо 636» предлагает уютные номера и еще много развлечений. Здесь есть спортивный клуб с большим бассейном, бани, индейский чан, бар и ночной клуб.

Так что все, что нужно для хорошего отдыха – это HIP, «Ранчо 636» и немного любви!



г. Дзержинск,
Желнинское шоссе, 8
Загородный клуб «Ранчо 636»
rancho636.ru



ЕХИН

Текст: СЕРГЕЙ КОСТЕНКО
Фото: ДМИТРИЙ ШИШУЛИН



ПОБЕДА НА ВСЕРОССИЙСКОЙ РЕ-
СТОРАННОЙ ПРЕМИИ И ЗАВЕТНАЯ
ТАРЕЛКА «ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В НИЖНЕМ
НОВГОРОДЕ» – ДЛЯ **ДМИТРИЯ ЕХИНА**
ЭТОТ ГОД ПРОРЫВНОЙ! СОМЕЛЬЕ
РЕСТОРАНА **VINEDO** И ГАСТРОПРО-
СВЕТИТЕЛЬ – НАШ ПРОВОДНИК ПО
ЭНОМИРУ: ИЗ ШАМПАНИ НА БЛИЖ-
НИЙ ВОСТОК И ДАЛЬШЕ В НОВЫЙ
СВЕТ (В КРЫМ И СЕРБИЮ ТОЖЕ ОБЯ-
ЗАТЕЛЬНО ЗАГЛЯНЕМ!).













На премии в Москве собрались все большие имена российской эногастрономии. Разобрали с ними кейсы?

На самой премии нет, у нас хватило времени только познакомиться друг с другом. Но буквально вчера мы с ними списывались – планировали наши будущие совместные мероприятия: я съезжу к ним, а потом организуем у нас в Нижнем грандиозные гастроужины с сомелье и шеф-поварами. И, конечно, я постарался побывать в заведениях, где работают победители – в Москве, в Сочи.

Чем столичные рестораны отличаются от нижегородских?

В первую очередь высокой ценой. А в остальном у многих сомелье схожее видение, просто каждый выбирает свое направление, у каждого свой взгляд на то, как из набора бутылок выстроить цельную концепцию заведения.

У вас такая концепция есть?

Меня постоянно бросает из стороны в сторону, ежемесячно меняет акцент: недавно открывал гостям Израиль и Сербию, сейчас – Италию, а что будет завтра? Может, Ливан?

Но ведь человек идет в ресторан с определенными ожиданиями – что он получит от шеф-повара, от сомелье. А у вас его ждут сюрпризы?

Конечно, гость сможет заказать все что захочет – у нас представлено 500 наименований со всего света: любитель Шампани найдет Шампань, любитель оранжа – с десятком редких бутылок, которых в России, возможно, нигде больше нет. Но если формулировать концепцию Vinedo, то скорее мы специализируемся на классике: первое место в нашей карте занимает Франция, второе – Италия, третье – Испания.

Вы как-то сказали, что у нас недооценены Израиль и Сербия. Почему?

Просто они очень мало представлены в России. Та же ситуация была с Грецией – про древнегреческие традиции застолья все мы читали в книгах, смотрели исторические фильмы, а фактически у нас в стране найдется в лучшем случае десяток греческих производителей. Поэтому я приглашал Романа Сосновского, который вошел в топ-5 лучших сомелье Европы, и мы устраивали греческий ужин, где познакомили гостей с ведущими местными производителями, при этом сделали акцент на автохтонные сорта, тот же ассиртико с острова Санторини. Но сейчас я Грецией переболел – она, конечно же, в нашей карте представлена, но я ее уже не продвигаю. Так что я бы назвал себя эноэгоистом.

Скорее уж энопросветителем. Вы не обращали внимание, после ваших ужинов растет востребованность этих направлений?

Я заметил, что после греческого ужина в ресторанах города появилось чуть больше Греции, и мне это было приятно. То же самое могу сказать про Сербию – прошлой зимой мы делали по ней спецпредложение: выбирали местные сорта винограда, которые нигде в мире больше не растут. Вам что-то говорят названия «смедеревка», «франковка»? А ведь это сама душа Сербии! По четвергам в Vinedo проходят ужины, посвященные странам или стилям напитков.

В одном интервью вы заявили, что у вас никогда не будет пино гриджио. Почему?

Сам пино гри, или по-итальянски пино гриджио, – чудесный сорт винограда, но в Италии его перерабатывают на огромных фабриках, поэтому получается массовый, бездушный продукт. А мы хотим предлагать напитки с историей, с душой, чтобы это было чем-то большим, чем коммерция. Поэтому моя альтернатива пино гриджио – новозеландский совиньон блан.

Если говорить о моде – что сейчас в тренде в Нижнем?

Шампань, но это всероссийская тенденция. Даже удивительно: цена на нее растет, а спрос не падает. Конечно, Франция сейчас сильно дорожает, и моя задача как сомелье – найти ей интересные альтернативы: ЮАР, Аргентину, Чили.

Новый Свет обычно ассоциируют с очень насыщенным красным...

...а они научились делать игристые, которые не уступают испанской каве. У меня ведь нет задачи продать бутылку подороже – пусть я предложу что-то дешевле, но гостю понравится, и он придет к нам еще раз. Это основа крепких доверительных отношений – без обмана, без коммерции.

Сейчас ввозить напитки из-за рубежа стало сложнее. Как это отразилось на вашей работе?

Для меня это шанс чуть глубже погрузиться в тему и поискать новых производителей: скажем, какая-то винодельня стала недоступна, а другая из той же деревни, которая до этого была в тени своего знаменитого соседа, готова поставлять нам продукцию.

Российские производители пользуются спросом?

Конечно. Я увлекся российскими напитками четыре года назад, начал активно предлагать их гостям, сперва они относились к ним с недоверием, буквально требовали от меня принести что-то из Европы. А сейчас, наоборот, иногда слышу претензии, что в карте Vinedo мало России. В стране есть топ производителей, которые двигают всю индустрию: Галицкий и Галицкий, Сикоры, Павел Швец, Олег Репин, Рем Акчурин. И (неожиданно!) Абрау-Дюрсо, но не массовый сегмент, а их сухое игристое.

Вокруг Vinedo сформировалось комьюнити адептов эногастрономии, как вам удалось привлечь их к себе?

Изначально мы планировали совсем другое заведение. В Европе винный бар – это маленькое местечко, где нет полноценной кухни: люди приходят выпить бокал и закусить небольшим канапе. Но Нижний Новгород такую концепцию не принял, поэтому мы постепенно переформатировались в ресторан, где можно полноценно пообедать.

Но это же русский обычай: для нас напитки – всего лишь дополнение к еде.

Мы как раз и работаем, чтобы наши гости отошли от стереотипа, что сначала выбирают кухню, а уже к ней подходящую бутылку. У нас же, напротив, предлагают выбрать напиток, а уже к нему подобрать блюдо. Конечно, по названию мы ресторан, но в душе – «тру бар». Я могу часами болтать с гостем обо всем на свете.

Обычно считается, что так работают не сомелье, а бармены – ведут за стойкой с посетителями разговоры за жизнь.

Для меня это один из вариантов красивого сервиса, когда люди приходят в гости к сомелье. Иногда получаю сообщения от наших постоянных посетителей: «Дима, ты сегодня на работе? Нет? Тогда зайду в следующий раз». Иногда к нам приходят на несколько минут – выпить бокал, поговорить и идти дальше по своим делам. И я хочу, чтобы так и продолжалось. Конечно, сейчас у нас хорошая, полноценная кухня, невероятные шефы, но все-таки акцент должен быть на энотеме.

С кем из нижегородских сомелье вы общаетесь?

У нас в городе существуют профессиональные чаты, где мы советуемся, помогаем друг другу. Но у меня есть свой костяк друзей – это Роман Кириллов из «Юлы», Арина Читалова из «Министерства за-втраков», Наталья Смирнова из Red Wall, Андрей Шилин из Ribs и Сергей Малышкин из «19» – мы с ними на одной волне. Ближе всего общаемся с Ромой Кирилловым – не только дружим, но и развиваем друг друга, хотя у нас абсолютно противоположные профессиональные взгляды: мне нравится классика, а ему – биодинамика.

Органика по-прежнему популярна?

Мне кажется, бум натуральных напитков пошел на спад. Это видно даже по нашей карте: раньше биодинамика составляла ее четвертую часть, а сейчас – пятнадцатую. Спрос падает, я думаю, потому что у людей развивается вкус – все мы в итоге возвращаемся к истокам, а ничего лучше французской, итальянской и испанской классики не придумано. Это база. Я надеюсь, Роман прочтет мое интервью (смеется).

Что нового в пейринге? Какие открытия сделали для себя в последнее время?

Я против стереотипов, поэтому постоянно экспериментирую: заказываю бутылку, набираю к ней много разных закусок и пробую самые разные сочетания. Недавно поймал сильную эмоцию, когда заказал креветки темпура, а к ним тонкую красную биодинамику. Еще слышал об интересном сочетании: тартар из говядины, а к нему – белое.

Банальный вопрос, с которого обычно начинают интервью: а как вы вообще стали сомелье?

Вообще я учился на повара, работал су-шефом у себя на родине, в Воркуте. А потом почувствовал, что достиг в этой сфере своего предела, все бросил и с гитарой поехал в Питер через всю страну – жил там у друзей, работал барменом и официантом. После армии решил переехать в Нижний – здесь училась моя будущая жена. Устроился официантом в Ribs, и в первый же день мне предложили сходить в Vinedo, который только что открылся. Там я встретил Кирилла Сулиму и стал сомелье.

Вы тогда знали, что Кирилл – это топ?

Я жил в Нижнем неделю и даже названия улиц не знал, не то что имена сомелье! С этого знакомства началось нечто большее – и в моей жизни, и в судьбе нашего ресторана: за пять лет мы стали, на мой взгляд, действительно серьезным местом на энокарте города.



ЖИВОЯ ОЧЕРЕДЬ

СЮДА НЕЛЬЗЯ ПОПАСТЬ ПО ЗАПИСИ, НО
ЗДЕСЬ НЕИЗМЕННО МНОГОЛЮДНО. ЗАЙ-
ДИТЕ – И СРАЗУ ПОЙМЕТЕ ПОЧЕМУ: ПРИ-
ЯТНОЕ ЖИВОЕ ОБЩЕНИЕ НАЧНЕТСЯ УЖЕ
В ОЧЕРЕДИ ЗА ПЫШКОЙ ИЛИ БУРГЕРОМ.



КОФЕЙНЯ «ТЕМП»

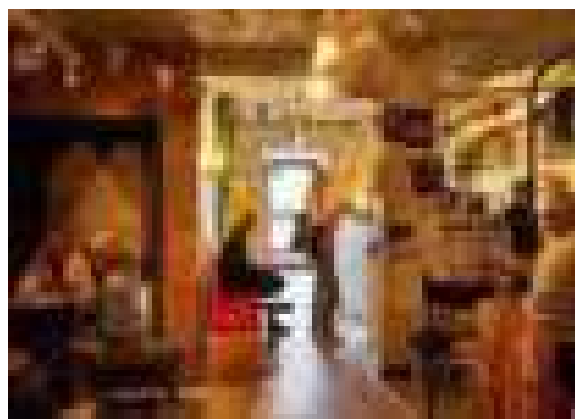
Откуда в эфиопском зерне нотки персиков и бергамота? И почему их нет в колумбийском? И как синергия бразильского кофе и молока дает вкус фундука? Вот лишь несколько тем, чтобы завязать разговор с бариста или любым понравившимся посетителем – и, возможно, смолток за кофейным столиком плавно перерастет во что-то большее. Для тех, кто пришел сюда не только за роскошью человеческого общения, здесь готовят дегустационные сеты, которые научат различать стили обжарки и узнавать по вкусу, из какой страны или даже фермы этот напиток.

ул. Пискунова, 24

БУРГЕРНАЯ SALUT! ↑

Первому городскому стрит-фуд-проекту в этом году 10 лет. В меню по-прежнему вся «уличная» классика, – есть, например, трюфельный чизбургер или бургер с окуном, а самым этичным посетителям предложат веган-бургер. С наступлением тепла гастропроjekt превращается в арт-пространство по соседству с модным среди зумеров сквером имени Свердлова: днем здесь проходят живые концерты, городские фестивали и барахолки, а по вечерам сытный ужин сопровождается виниловыми DJ-сетами.

ул. Октябрьская, 9а



ПЫШЕЧНАЯ «ВСПЫШКА» ↑

Проборазом заведения стала маленькая пышечная в Тбилиси, которая вместе с кавказским гостеприимством передала в Нижний неизменную грузинскую любовь к неординарному искусству: здесь можно застать выставку молодого художника или фотографа, послушать лекцию или научиться чему-то полезному на мастер-классе. «Вспышка» – это монокафе, поэтому в меню только... правильно, пышки! Пыш-мастера лепят их вручную из веганского теста, так что ради вашего удовольствия ни одно живое существо не страдало.

ул. Алексеевская, 11



AUGUST

all day café

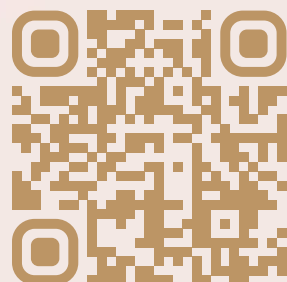
ВСЕ НАЧИНАЕТСЯ С AUGUST!

Кафе August - удобное кафе на Рождественской для встреч с близкими без повода, идеально для завтрака, обеда или ужина.

ДАРИМ БОКАЛ ИГРИСТОГО К КАЖДОМУ ЗАВТРАКУ И ВИНО К УЖИНУ!

Подробности можно узнать на сайте augustrest.ru

Завтраки до 13.00 по будням, до 15.00 по выходным



Нижний Новгород, Рождественская 24,
+7 (831) 288-40-53

ЗАВТРАКИ

ГЛАЗУНЬЯ ИЛИ
СКРЭМБЛ, ВАФЛИ ИЛИ
КРУАССАНЫ, БЛИНЧИКИ
ИЛИ ПАНКЕЙКИ, НА ВОЗ-
ДУХЕ ИЛИ В ЗАЛЕ – ОТ-
ПРАВЛЯЕМСЯ ТУДА, ГДЕ
НЕ ПРИХОДИТСЯ ВЫБИ-
РАТЬ МЕЖДУ ВКУСОМ,
ЭСТЕТИКОЙ И ПОЛЬЗОЙ.
В КАКОЕ БЫ ВРЕМЯ ВАШ
ДЕНЬ НИ НАЧИНАЛСЯ.

«ТЕМП»: ВЕЛИКИЙ КОМБИНАТОР ↓

Конструированием идеального на свой вкус завтрака из 25 возможных ингредиентов можно заняться здесь. Немного фантазии, творчества – и микс готов (мы посчитали: это 2000+ вариантов вкусовых сочетаний!). А еще – спецшлы от шефа, в числе которых бельгийские вафли с беконом и кремом из баклажанов, салат с уткой, клубникой и соусом из манго или мозаика из трески с брюссельской капустой и яичным соусом. В дополнение к блюдам – кофе свежей нижегородской обжарки (за время работы проекта приготовлено уже более 217 000 чашек!). Новая точка притяжения – «ТЕМП воздух» (рядом с Чкаловской лестницей, на верхнем склоне Александровского сада!) для летнего завтрака под тенью лип.

ул. Пискунова, 24; Георгиевский съезд, 44

«МИНИСТЕРСТВО ЗАВТРАКОВ»: МИР НА ТАРЕЛКЕ

От «Приема у Бенедикта» до «Департамента бутерброда» – с министерской щепетильностью тут контролируют важнейший ежедневный ритуал, в какое бы время вы ни проснулись. Континентальный завтрак, классический английский (база!) или иерусалимская шакшука... В основе меню – концепция завтраков со всего мира. Круассаны и краффины от шеф-кондитера Рушаны Кухтиной властвуют безраздельно – это тоже согласовано на самом высоком уровне.

ул. Большая Покровская, 21/5

«СЧАСТЛИВЫЕ ЛЮДИ»: ЧАСОВ НЕ НАБЛЮДАЮТ

Как продлить удовольствие от завтрака на целый день? Фирменные сырники с «Павловой» или ореховым пралине, румяные драники с ростбифом или креветками, огромная коллекция эклеров (сладких и альтернативных хлебу, по заветам Марии-Антуанетты) – все это придумано для счастья (безусловного и вне времени!).

ул. Большая Покровская, 20

MAYÁR: ЛЕВИТАЦИЯ СВЕТОГО ЛЕТА

Кафе-кондитерская для неспешного завтрака. Хрустящий круассан с марципаном, шакшука с миксом трав, бенедикт на картофельном дранике или авокадо-тост с креветкой и яйцом-пашот – виш리스트 гедониста чувствителен к трендам и открыт новому: среди премьер – фисташково-малиновый тарт с бархатным ганашем из итальянского шоколада сияет солнцем Тосканы сквозь ветви русской березы (левитирует в бетонном кашпо в центре зала!).

ул. Октябрьская, 16/10



«ПЕЧЕРКА»: ПЕКАРНЯ-ТРАНСФОРМЕР

Завтраки со свежим ремесленным хлебом из шести видов муки, за созданием которого можно наблюдать, потягивая утренний кофе. Омлет с соусом из шпината или пшенная каша с креветками и печеным перцем... Но только до четырех! В 16:30 пекарня виртуозно превращается в ресторан, меняя не только облачение (оформление зала, столов, форму официантов), но также меню, посуду и даже музыкальное сопровождение.

ул. Большая Печерская, 8





ЗАКАТЫ

КРАСНОЕ СОЛНЦЕ СГОРАЕТ ДОТЛА, И НА ПЫЛАЮЩИЙ ГОРОД ПАДАЕТ ТЕНЬ – КИНО, КОТОРОЕ СТРЕМЯТСЯ УВИДЕТЬ МНОГИЕ. НИЖЕГОРОДСКИЙ ИМИДЖ ПОДДЕРЖИВАЕТ И ГАСТРОНОМИЯ: ВОЛЖСКИМИ ЗАКАТАМИ ЛЮБУЮТСЯ ЗА УЖИНОМ В МОДНЫХ ВИДОВЫХ РЕСТОРАНАХ.

ESCAPE ↑

Здесь меню от бренд-шефа Глена Баллиса сочетается с впечатляющим панорамным видом на город. Произведения искусства в интерьере создают нужную атмосферу для гастрономических впечатлений. Тартар из форели с авокадо, утиная ножка конфи или баранья нога – кухня ресторана основана на использовании экологически чистых продуктов и смелых кулинарных идеях. Ближе к вечеру эстетику заведения естественно продолжает роскошная картина заката: проникая сквозь окна, природный художник окрашивает небо в теплые оттенки розового и золотого.

Верхне-Волжская набережная, 8



«ПАРК КУЛЬТУРЫ»

Картина исторического центра Нижнего и реки открывается с летней веранды «галереи вкуса» (дескриптор проекта, объединяющего еду и искусство). Каждое блюдо в «Парке культуры» становится арт-объектом, будь то тартар из тунца с грейпфрутом и икрой летучей рыбы или мраморный сом в соусе кимчи. Время тут словно замедляется, позволяя полностью погрузиться в состояние спокойствия и созерцания «столицы закатов».

Верхне-Волжская набережная, 10а

«КУРКУМА»

Панорамные окна ресторана, словно искусный декоратор, создают атмосферную сценографию – эмоциональную и динамичную. Яркие вкусы и ароматы ближневосточной кухни мэтчатся с видом. Так же неспешно, как солнце садится за горизонт, бабагануш сменяется кебабом, и следом звучит финальный аккорд – турецкий кофе, сваренный на горячем песке.

ул. Большая Покровская, 82

RED WALL

Зачатьевская башня кремля, памятник Петру I, променад Нижне-Волжской набережной и величественная Волга – ради вида, который открывается отсюда, в ресторан приезжают шефы со всей страны и встречаются на кухне, чтобы рассказать за ужином свои гастроистории (проект «Время в пути»!). Закат в Red Wall можно наблюдать круглый год (на застекленной веранде второго этажа) – отражаясь в водной глади, солнце медленно исчезает, создавая на реке бесконечное сияние.

ул. Кожевенная, 2

ИСКУССТВО БОТ

*Текст: СЕРГЕЙ КОСТЕНКО
Фото: АРТЕМ ШАГАЛКИН*

Строгие красавицы из позапрошлого века, билибинские гуси над Волгой или тестостероновые итальянские спортсмены – образы **Дмитрия Дренина** всегда сопровождают меню. Совместимы ли искусство и гастрономия – рассуждает художник, чьи работы в нижегородских ресторанах вы заметите сразу.





СТИЛЬ: АЛЕНА СУДАРИКОВА

В новом ресторане Fiorentina вы изобразили кальчо – старинную игру, предшественницу футбола и регби.

Почему именно она?

Эта идея зародилась у ресторатора Максима Мирсиянова. Он показал и рассказал мне о кальчо, и я сразу увидел тягучую динамику тел на холсте. Работа стала метафорическим выражением концепции заведения: она не только украшает зал, но и побуждает гостей к мысленному участию, вызывает неожиданные ассоциации и вопросы. Ведь диалог – это всегда хорошо, работа художника не приносит разжеванную идею, она заставляет задаться вопросом, поразмышлять, обратиться за ответами.

Какие мысли и ощущения эта работа должна вызывать у гостей?

Поскольку Fiorentina – мясной ресторан, мне хотелось передать идею плотской силы через выразительные мужские фигуры: мощные, тестостероновые, словно «вырезанные» из мяса. На полотне – ярость древнего состязания, которое тесно связано с историей Флоренции.

Один из игроков очень похож на вас. Вы, по примеру великих флорентийцев, решились запечатлеть на картине автора?

Нет, я не хотел изображать себя, просто типаж похож.

Вы работаете и с заведениями локальной кухни. Как передаете их «русскость»?

Это понятие для меня всегда было чем-то многообразным и открытым для интерпретаций. В работы я закладывал определенные символы, отсылки к культурному или историческому контексту. Например, в ресторане «Краса» я стремился передать образ сдержанной, утонченной красоты, характерной для классического представления о русской эстетике, но без привязки к доподлинности.

Зато картина в ресторане «Гусь в яблоках» выглядит аутентично, буквально как оммаж Билибину или Васнецову.

У меня получился смешанный образ, который отражает ярмарочность концепции заведения, а соответственно многогранность. Там изобилие культурных отсылок – и река, и ладья, и гуси, и билибинский стиль. Каждый из этих элементов служит своего рода культурным якорем, который объединяет традиционные мотивы с современными визуальными решениями. Получается, что мои работы становятся диалогом между прошлым и настоящим, через символизм и стилистические отсылки я стараюсь передать не только эстетическое восприятие, но и глубокий философский взгляд на постоянно обновляющуюся и многогранную русскую идентичность.

Как можно охарактеризовать ваши отношения с рестораторами: творец и меценат? Заказчик и подрядчик?

Все индивидуально. Работа с коммерческими объектами – это всегда диалог между бизнесом и искусством. В одних случаях достаточно опереться на мое личное видение, в других требуется более строгое соблюдение технического задания, например от дизайнеров. Я нормально к этому отношусь. Нередко рестораторы просто выбирают готовые работы из моей коллекции.

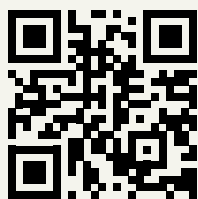
У изобразительного искусства и гастрономии есть что-то общее?

Обе сферы нацелены на пробуждение чувств. Как художник формирует визуальное пространство, так и ресторатор создает атмосферу заведения: каждая деталь – от оформления интерьера до подачи блюд – работает на общее впечатление. В этом смысле визуальное искусство становится проводником, усиливающим гастрономические ощущения, а порой и источником вдохновения для блюда. Например, главная картина ресторана «Краса» легла в основу фирменного десерта.

Вы отслеживаете, как ваши работы «живут» в пространствах ресторанов? Не возникало желания убрать картину или заменить другой?

Честно говоря, нет, не отслеживаю. При этом желания убрать или заменить работы никогда не было.

Гранд-кафе
«Гусь в яблоках» — это
современный городской
ресторан, где внимание
к русской истории
сочетается с актуальными
гастрономическими
трендами.



ГУСЬ В ЯБЛОКАХ

ГРАНД-КАФЕ

ул. Рождественская, 17, т. 214-06-78 (бронь)

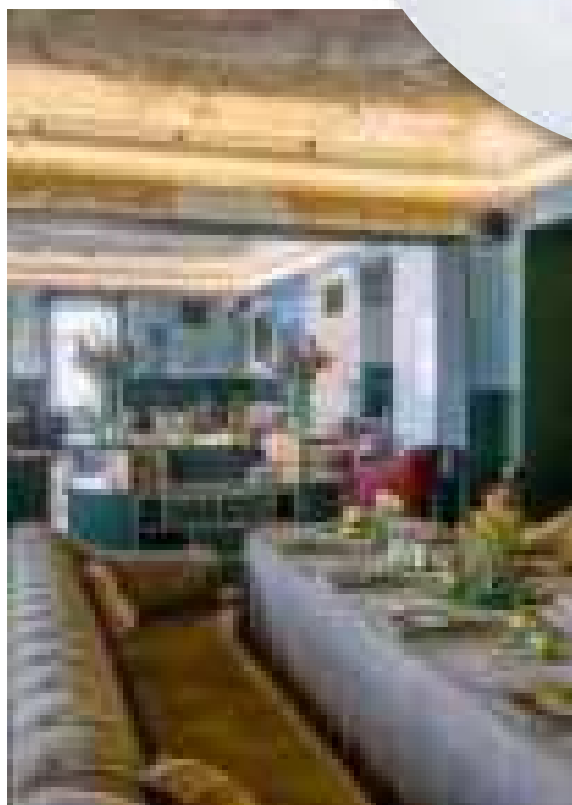
gooserest.ru

ИДЕАЛЬ

Как превратить современную русскую кухню в рассказ о природных богатствах Нижегородского региона.

На самом деле название пишется латиницей – Yale (не путать с университетом Лиги плюща!), но вайбы здесь родные и близкие: на столе – хохломская посуда, на потолке – живописные утки и лютики, в меню – локальные продукты в творческой обработке шефа Дмитрия Дмитриенко. Готовят их и в огне (посикунчики с копченой осетриной или кулебяка с арзамасским гусям), и в котле (уха из волжской рыбы или окрошка на березовом квасе), и в углях (жареная грудка цыпленка с картофелем, томленным в луговом сене). А на сладкое... кора – модный десерт на основе фундучно-го мусса с соленой карамелью и чипсом.

ул. Рождественская, 30





~~КДЕТ~~
КОРЛ

Текст: СЕРГЕЙ КОСТЕНКО
Фото: АРТЕМ ШАГАЛКИН









Галстук **«МИНИСТЕРСТВО
ЗАВТРАКОВ»**, пиджак создан
специально для съемки





*«Я вернул родному региону лучшую
версию себя — более опытного, насмотренного»*





Пройти школу мишленовского ресторана, чтобы вернуть Нижнему улучшенную версию себя, – путь настоящего шефа. Сейчас *Константин Кленков* кормит город итальянской классикой и готовит завтраки с вау-эффектом. А с читателями гастрогида делится секретом идеальной глазуньи (смешать, но не взбалтывать!).

У вас серьезный профессиональный бэкграунд – работа в проекте знаменитого ресторатора Перельмана и даже в мишленовском заведении. С чего все началось?

Сам я родом из Дзержинска, начинал поваром в дзержинских и нижегородских ресторанах. Но семь лет назад, как и многие, уехал в Москву – за развитием и новыми знаниями. Сначала работал в Selfie, ресторане холдинга White Rabbit Family. Это один из девяти ресторанов России со звездой Michelin, прикоснуться к такому уровню просто невероятный опыт. В таких местах вообще собираются парни, похожие на меня: в маленьких городах быстро упираться в потолок, и появляется мечта покорить столицу – получается симбиоз лучших, самых интересных и амбициозных. Следующим этапом в Москве для меня стал ресторан Владимира Перельмана Sage, открытый вместе с Дмитрием Блиновым, выдающимся шефом, который создает удивительно простую, но изобретательную высокую кухню, – туда я уже пришел су-шефом. Это была невероятно вдохновляющая работа, на которой я получил именно то, что искал, – новых знаний и техник, некоторыми из которых я продолжаю пользоваться сейчас.

Почему же вернулись из Москвы?

Я регулярно навещал Нижний, ходил по местным заведениям и в последнее время начал замечать, насколько вырос их уровень: появились хорошие места, началась охота за опытными кадрами, а главное, вырос уровень еды. Продукты стали лучше, разнообразнее, уходит ощущение, что Нижний – провинция. Поэтому, когда ресторатор Сергей Уханов предложил мне возглавить «Министерство завтраков», я думал недолго. Получается, я просто

вернул родному региону улучшенную версию себя – более опытного, насмотренного. В «Министерстве завтраков» мы хотим перевернуть привычную утреннюю классику – омлеты, скрэмблы, панкейки, вафли, всё то, что все привыкли есть на завтрак. Наша цель – сделать вкусы необычными и добиться вау-эффекта. Например, мы делаем панкейки с нестандартными начинками. Мой фаворит – панкейки с креветками в кляре: привычный любимый завтрак с неожиданным твистом.

Обычно с гастрономией экспериментируют за ужином, а завтрак – это часть ежедневной рутины: перед работой все, как правило, готовят почти одно и то же.

Мы предлагаем гостям разнообразить свои завтраки, побаловать себя чем-то выходящим за рамки, фантазийным, даже немного волшебным. Посмотрите на наш зал: стены цвета черничного йогурта, невероятные зеркала, красивая выпечка. Обратите внимание: наши гости никуда не торопятся, они наслаждаются утром (кстати, часто сопровождая свои завтраки игристым), и мы стремимся к тому, чтобы дарить именно такое ощущение. В этом нам помогает локация: главная улица города, прекрасная летняя веранда. Правда, это приводит к тому, что у нас образуется очередь за столиками – поэтому не забывайте о брони, если планируете начать свой день с чего-то особенного.

Что бы вы назвали вашей визитной карточкой?

Выскажу непопулярное мнение, но как шеф я больше всего ценю наши завтраки-конструкторы, которые можно собрать на свой вкус. Меня вдохновляет то, как гости складывают свои конструкторы, – иногда выходит настолько красиво, что я их фотографирую, так что это и мой источник

идей для новых блюд, и своего рода социологический опрос. Самый популярный заказ – омлет из трех яиц, томаты, авокадо и лосось. Яйца – очень деликатная вещь, которая кажется обманчиво простой, но если их неправильно приготовить – это ужасно. Дома та же глазунья может сегодня получиться хорошо, а завтра не очень, а у нас она каждый день должна быть идеальной.

Тогда лайфхак от шефа: как приготовить идеальную глазунью?

Важно уделить ей внимание на самом раннем этапе. Яйца нужно разбить в теплую, а не раскаленную сковородку и не допускать ее перегрева. Белок нужно тонко распределить по всей ее поверхности (с этим поможет мягкая силиконовая лопатка): так яичница прожарится везде одинаково и не подгорит. И еще совет: пока желтки еще не зажарились, их можно двигать и красиво расположить на сковородке.

Этой весной вам поручили еще одно заведение – Pasters. Оно находится буквально у вас за стеной, но концепция другая – итальянская классика.

В «Министерстве» собралась настолько сильная команда, что, очевидно, пришло время делиться своей экспертизой и с другими нашими проектами. Как шефа меня не пугает такой вызов – действительно, кухни проектов совсем разные, но для опытного повара это не проблема, а новая задача. На самом деле многие технологии на разных кухнях могут пересекаться самым неожиданным образом. Этим летом и «Министерство», и Pasters будут держать планку лучших ресторанов города: в планах и гостевые ужины шефов из лучших ресторанов России, и новинки из сезонных продуктов, и, конечно, наша фантастическая атмосфера.

КУХТИНА РУШАНА

О тартах и тортах она знает практически все. Номинант премии «Что где есть 2023», шеф-кондитер сразу нескольких крупных проектов – Salut! Specialty Coffee, «Министерство завтраков» и Pasters – рассказала о любимом десерте из детства, своем отношении к кумирам и самом капризном ингредиенте.

С чего начался ваш путь в кондитерском деле?

С домашней кухни. Постепенно набирала опыт, открыла собственную студию заказных тортов. А потом, помимо работы на заказ, я начала преподавать кондитерское искусство начинающим и специалистам из сферы HoReCa, совмещая это с консультациями и разработкой десертов для заведений.

2019 год для меня прорывной: я стала открывающим шеф-кондитером двух крупнейших ресторанов Нижнего Новгорода – «Сыроварня» и «Магадан». Там я проработала почти два года. После этого еще два года посвятила разработке десертных карт и обучению персонала, продолжая работать с частными заказами. Сейчас я – шеф-кондитер в совместных проектах Максима Мирсиянова (Berezka Group) и Сергея Уханова (Salut & Co): в сети современных городских кофеен Salut! Specialty Coffee, в ресторане «Министерство завтраков» и итальянском бистро Pasters.

Сами много учитесь?

За более чем десять лет в кондитерской сфере – свыше 20 различных курсов повы-

шения квалификации. Особенно ценным считаю обучение у мастеров из Франции, Испании и стран Азии.

Ваш кумир среди кондитеров – кто вас вдохновляет?

В кондитерском искусстве я не верю в кумиров – вдохновляют не отдельные личности, а разнообразие подходов. Каждый большой шеф привносит что-то уникальное: от Джорди Бордаса с его концепцией чистых вкусов до перфекционизма корейского шефа из Garuharu.

Особо впечатлили последние встречи с Жульеном Альварезом из Laduree и Микелем Гуарро из Hoffman. У каждого свои «фишки», и это прекрасно – можно учиться у всех, создавая собственный стиль.

Какое сладкое блюдо из детства вы никогда бы не променяли на десерт из ресторана?

Самый яркий десерт – сдобная булочка «Мечта», пропитанная сиропом и украшенная масляным кремом. В детстве казалось, что вкуснее просто не бывает!

Если бы вы могли выбрать только три продукта для создания нового десерта, то какие?

Я бы взяла кислое цитрусовое пюре, например пюре юдзу, дополнила бы его белым шоколадом и ванилью.

А с каким ингредиентом в кондитерке работать сложнее всего?

С людьми! (Смеется.)

Бывают ли у кондитеров творческие кризисы и как вы с ними справляетесь?

Конечно, бывают! Мы же тоже люди. Чаще всего кризис наступает от усталости, чрезмерной нагрузки и отсутствия баланса работы и отдыха. Чтобы преодолеть его, стараюсь больше отдыхать, бывать в тишине и на природе – помогает разгрузить голову. При возможности путешествую –



это самое эффективное средство для перезагрузки.

Ваш фирменный десерт?

Такого у меня нет – считаю, что в моем широком профиле деятельности он просто не нужен. Каждый день я создаю что-то новое, не закликаясь на одном рецепте.

Главный тренд 2025 года в кондитерском искусстве?

Натуральность, понятные техники и чистый вкус. Многие мировые шефы отходят от сложных декоров, форм и использования красителей.

Какой десерт, на ваш взгляд, переоценен больше всех, а какой – вечный бестселлер?

Переоценен дубайский шоколад. Всегда актуальная классика – хорошо сделанный медовик или тирамису. А лично для меня самые вкусные десерты – это качественный, 85–90-процентный, шоколад в плитке и классический творожный сыр.





ЛЮБОВЬ

Еда как афродизиак, а рестораны – места для поцелуев: называем заведения, которые гарантированно возглавят «романтик коллекшн».



«ПАРК КУЛЬТУРЫ» ↑

Над атмосферой проекта трудились мастера живописи и кулинарного искусства (в одном пространстве – ресторан авторской кухни и картинная галерея), и даже сама природа (с веранды открываются потрясающие волжские виды), летними вечерами к этой слаженной команде присоединяются музыканты. Легкий джаз или чувственный вокал – мелодичный аккомпанемент для свидания, а десерт «Мастер и Маргарита» – его многообещающий финал.

Верхне-Волжская набережная, 10а

MONICA

Здесь воссоздали итальянскую «дольче вита»: сами сварили молодые сыры, испекли хлеб, изготовили джелато и раскрасили красавца Давида легкомысленными цветочками – все для того, чтобы свидание прошло максимально непринужденно, словно за окнами не шумная нижегородская площадь, а уютная пятачок где-нибудь в Риме. А вы ведь знаете, чем обычно заканчиваются римские каникулы?

ул. Большая Покровская, 82

VINEDO

Над меню трудился тандем шеф-повара и сомелье, чтобы соблудить принцип фудпейринга: все блюда изначально задуманы для союза (созданного на небесах!) с напитками (в карте – более трех сотен названий, а к ним и легкие закуски, и полноценный ужин). Гармония на столе и приятный туман в голове располагают к тесному общению – рецепт, веками проверенный певцами любви, от Овидия до Пушкина.

пл. Октябрьская, 1

«МОСКВА – СТАМБУЛ»

С этого лета Волга впадает не только в Каспийское море, но и в Босфор: прямиком к его берегам попадаем с Рождественской из нового ресторана «Москва – Стамбул».

Бренд-шеф Олег Колисниченко, уже известный нижегородцам по проекту Pinci, двинулся дальше на Ближний Восток: в меню нового заведения – блюда не только турецкой, но и ливанской и марокканской традиции. И московский уровень сервиса! Кухню нового заведения возглавил Павел Климкин.

Сибас на углях и бараньи деликатесы, которые готовят на гриле, легендарный турецкий салат фатуш с нежными кальмарами и чипсами из манакиша, табуле и специи, доставленные со стамбульского Гранд-базара. Начать знакомство с кухней шеф рекомендует с ассорти мезе, чтобы хумус, мухамара, матбуха, лабне и хариса стали не просто словами, а вкусами-порталами в тысячелетнюю историю Ближнего Востока.

Своя выпечка, контактный бар, открытая кухня – гастротеатр в реальном времени, притягательные детали (кисти турецкого ковра здесь стали декором роскошного зеркала!), колоритная турецкая чайная машина, а еще – трепетное отношение к локальной истории: колонны, которые создают особую атмосферу в основном зале, – ровесники здания и возведены в XIX веке.

ул. Рождественская, 39



Первый Мясокомбинат

история вкусной колбасы

Колбаса – народный фетиш еще с советских времен – на самом деле стала популярной намного раньше (мы даже не представляли, насколько!). Вместе с Первым Мясокомбинатом листаем увлекательные страницы богатой нижегородской гастроистории: на этом предприятии знают толк не только в мясопереработке, но и в сочетании традиций и инноваций.

Колбасу (кровяную, между прочим) воспевал еще Гомер, а в нашей стране впервые слово «колбаса» встречается в новгородской берестяной грамоте XII века – уже в списке продуктов, как нечто привычное.

История колбасного производства в Нижнем Новгороде начинается в послепетровские времена, когда на территории региона активно развивалось скотоводство. Местные мясники использовали традиционные рецепты, передававшиеся из поколения в поколение. Изготовление колбас стало не только ремеслом, но и своего рода искусством, которое ценилось на рынке. Нижегородская ярмарка с ее богатым выбором пряностей позволила делать особенные колбасные изделия – наш город стал известен в стране и за ее пределами не только как торговая площадка, но и как центр качества мясной продукции.

С приходом советской власти в начале XX века мясопереработка в Нижнем Новгороде подверглась значительным изменениям: экономика требовала массового производства, и в городе начали возникать новые мясокомбинаты. Эти предприятия обеспечивали жителей мясными изделиями, которые на долгое время стали обязательной частью рационов многих советских семей.

Одной из самых известных производственных площадок стали мясокомбинаты, которые активно развивались благодаря государственной поддержке. В апреле 1932 года было принято решение о строительстве Горьковского Мясокомбината в районе станции Мыза. Этот мясокомбинат в будущем и получили название «Мясокомбинат № 1».

На протяжении многих лет комбинат постоянно переходил из подчинения от одной структуры к другой, стал предприятием республиканского значения, а в период перехода к рыночной экономике столкнулся с серьезными вызовами, как и вся мясная промышленность России.

Отсчет новой истории предприятия в Нижнем Новгороде можно начать с 2000-х годов, а в 2012 году был основан Первый Мясокомбинат. Он не имеет ничего общего с «Мясокомбинатом № 1», но является своего рода его имяпреемником.

Первый Мясокомбинат стал внедрять современные технологии, обеспечивая высокое качество продукции на всех этапах – от выбора сырья до упаковки. Сегодня здесь готовят колбасу, сосиски, сардельки по традиционным и новым авторским рецептам, которые быстро завоевали доверие покупателей более чем в 20 регионах страны благодаря качеству, натуральности и безопасности продукции!



Отличается ли «колбасная мода» в советское время и сейчас?

Фундаментально – не отличается. Есть позиции, которые раньше технически было трудно или невозможно сделать. Например, ряд сырокопченых колбас или нарезка, которая сейчас наращивает обороты. В тренде как были, так и остаются вареная колбаса и сосиски.

Максим Плеханов,
управляющий



Кто и как придумывает новые вкусы колбасы на «Первом Мясокомбинате»?

Любой сотрудник предприятия может написать задание на производство. Поэтому все сотрудники «Первого Мясокомбината» участвуют в создании новых вкусов!

Мария Громова,
руководитель отдела маркетинга



Какой самый необычный ингредиент вы встречали в колбасе?

Однажды на выставке производителей специй и ингредиентов для колбасных изделий была представлена колбаса с яйцом внутри.

Елена Челебаева,
главный технолог



Какие самые несправедливые мифы о колбасном производстве вам приходилось слышать?

Что колбасу делают «из туалетной бумаги». Это, конечно, абсолютно не так!

Марина Прохорчева,
ведущий экономист



Какой колбасой вы бы угостили инопланетянина, чтобы он понял: «Да, это Нижний Новгород!»?

Нашей варено-копченой колбасой «Московской ГОСТ». У нее особенный вкус!

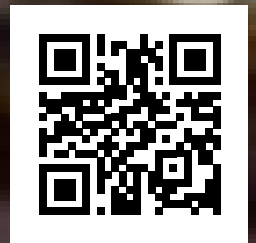
Дмитрий Семенов,
коммерческий директор



Нижний Новгород, пр. Молодежный, 92
Тел. 8 (831) 233-11-80
www.1mk-nn.ru



oX



κ



МЯСО

Веганам и постникам здесь не место. Заведения, где атмосфера пропитана тестостероном древних охотников, – для ценителей гастрономического гедонизма.

«МИТРИЧ» →

Первый в Нижнем стейк-хаус – маст визит для тех, кто ценит в еде честную простоту и нордический характер. В этом году наряду с классическими стейками в меню появились их изысканные вариации сухого вызревания с концентрированным насыщенным вкусом. Солистам сезона аккомпанируют нежнейшее вителло тоннато из маринованной телятины и карпаччо из олени. Но не мясом единым: отдельная гордость шефа – стартеры на микс-салате из собственного агропроекта в Юрьев-Польском.

ул. Ковалихинская, 8



← FIORENTINA

Новое место прямо напротив популярного «Кусто» – и рыба, и мясо в шаговой доступности. В меню – все оттенки красного, от вяленой говядины Сесина де Леон (редкая испанская гостья в итальянском по преимуществу заведении) до карпаччо из вызревшей пиканьи и тартаров с мозговой косточкой. Но главную партию исполняет, конечно же, гастрономическая гордость не только Флоренции, но и всей Тосканы – флорентийский говяжий стейк, впечатляющий кусок мяса на кости из отрубов сухого трехнедельного вызревания. Во всем городе его готовят только здесь!

ул. Пискунова, 15

НИКОЛА ЕНКО

АМБАССАДОР ТРЕНДА НА
ЛОКАЛЬНУЮ КУХНЮ: ПЕРВОЕ
МЕСТО В АВТОРСКОМ МЕНЮ
ШЕФА – СЕЗОННЫМ ПРОДУКТАМ
И РЕГИОНАЛЬНЫМ БЛЮДАМ.

Он успел поработать с волжской кухней в «Безухове», с баварской – в Butch&Duch, с латиноамериканской – в Rozas, а заодно отточил искусство пейринга в винном баре Vinedo. Однако полностью гастрономический талант Александр Николаенко раскрыл в проекте «19», обнаружив свой главный хард скилл – умение сделать локальную кухню модной, а рецепты XIX века современными. В новом сезоне Александр экспериментирует с кологривским гусем (в меню – пирог, рассольник и грудка с лесными грибами) и гречневыми оладьями (идут в компании с лососем, которого солят с апельсинами и подают с кремом из творога). Вечер в «19» способен заменить гастротур по России: раз в пару месяцев шеф приглашает к себе в гости именитых коллег с полноценным ужином «а-ля карт».

Огонь, гусь и забытые рецепты

что попробовать в новом меню ресторана «19»



Ресторан локальной кухни по рецептам XIX века продолжает удивлять гостей. В обновленном меню – сезонные продукты на пике вкуса, гусь в трех ампула и даже нерка в салате из корнеплодов. А главный герой, как всегда, – открытый огонь. Сам шеф-повар Александр Николаенко рассказывает, с чего начать знакомство с новой гастрономической главой «19».

Неужели рецепты в той самой книге, изданной в XIX веке, которую вы нашли у букинистов и которой вдохновлялись при открытии заведения, еще не закончились?

«Та самая книга» – это не только рецепты конкретных блюд. Это техники и определенный пейринг, сочетания продуктов. Раскрою небольшой секрет: у меня появилась еще одна книга с раритетными рецептами, по которым я работаю и ищу вдохновение. Информация из них – это больше, чем рецепты. Думаю, что этот поток вдохновения никогда не закончится.

Какая идея объединяет блюда нового меню?

Смена сезонов. В «19» мы всегда используем как локальные, так и сезонные продукты – в тот момент, когда они на пике зрелости, сочнее и вкуснее. А еще делаем акцент на открытый огонь и печь. Даже салаты и заготовки для них мы обдаем огнем – это добавляет вкусу дополнительные оттенки. Огонь – наше все! Я верю в то, что он – природный умами.

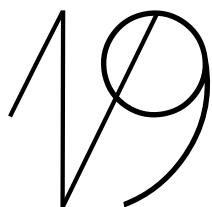


Есть ли в новом меню ингредиенты, которые ранее вами не использовались?

Во-первых, появился гусь – аж в трех блюдах: горячая закуска, суп и основное горячее. В Нижегородской области XIX века птицу ели в огромных количествах, поскольку она была доступна самым разным слоям населения. Любимое блюдо из гуся, которое мы готовим, – обжаренная грудка с гречневой кашей. Томим ее с грибами в чугуне и подаем с луком и мясным соусом. Еще из новинок – нерка в салате с корнеплодами и немного секретных ингредиентов, которые мы солили, мариновали и ферментировали.

С чего порекомендуете начать знакомство с новым меню – например, любителям мяса, сладкоежкам и тем, кто считает калории?

Ресторан «19» – это точно не про подсчет калорий! Еда у нас самобытная, достаточно жирная и насыщенная. Люди прошлого ведь тоже не были этим озабочены, но знали толк в гастрономических удовольствиях. Есть три титульных продукта, что я могу рекомендовать всем нашим гостям: венгерская мангалица и блюда из нее, гусь из нового меню и, конечно, десерт из городецкого пряника.



ул. Ошарская, 8а
Бронь: (831) 410-90-19
19REST.RU

*Грудка гуся,
гречневая каша
с лесными грибами*



*Риёт из белой рыбы,
копченый огурец,
крем из брюссельской
капусты*

*Тартар из лосося,
свежий огурец,
тертый хрен*



ОКРОШКА

В Нижнем окрошку превращают в кулинарный перформанс, где русская классика встречается с авангардом. Ледяные сферы, вяленый лещ, сорбет из редиса и квас, настоящий по рецептам позапрошлого века, – в подборке от фудблогера **Юлии Медведевой** собраны нетривиальные версии холодного супа.



В ЛЕДЯНОМ КОКОНЕ ↓

Исконно русский холодный суп, который наши бабушки подавали в глиняных горшках, в Dodici Seafood превращается в экспонат. Бренд-шеф Максим Кузитенко, вдохновленный сингапурскими техниками, помещает окрошку в ледяную глыбу – словно драгоценность в хрустальный ларец. Под прозрачным панцирем таится идеальный баланс: насыщенный домашний квас, нежный язык, облако сливочной сметаны.

ул. Рождественская, 37



ГАСТРОПОЭМА ↑ О ВОЛГЕ

Окрошка как оммаж русской классической литературе: в ней есть и простота народной жизни, и изысканность высокой кухни. Можно ли есть окрошку с рыбой? О том, что волжские бурлаки размачивали в квасе леща, почти все забыли. Но не шеф Александр Голышев. Его бабушка готовила такую окрошку, и в «Безухове» возродили этот рецепт: вяленый лещ, «Белый Петровский» квас, румяный редис, душистый укроп. «Главное – квас, – говорит шеф. – Смешайте желток, хрен, горчицу, лук, перец. Растолките – и пусть настаивается. Тогда он станет ядреным, как волжский характер. Режьте ингредиенты как хотите: соломкой, кубиком. Лишь бы на ложку помещалось!»

ул. Рождественская, 6

С СОРБЕТОМ ИЗ ОГУРЦА И РЕДИСА →

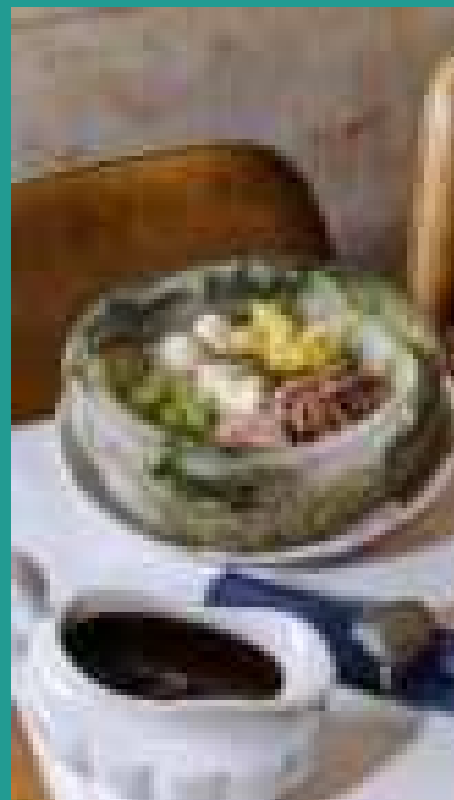
В усадьбе А.И. Костромина – А. Шушляева, где когда-то вальсировали в кринолинах, и сейчас подают окрошку, звучащую по-особенному: томленный язык – мягче шепота влюбленных, хруст редиса – как шаги по паркету старинного особняка. Кульминация: березовый квас с хреном и горчицей, который настаивают пять дней в дворянском погребе. В финале – сорбет из огурца и редиса (холодный поцелуй в Yale!).

ул. Рождественская, 30

С ВИДОМ НА КРЕМЛЬ ↓

В Red Wall можно есть окрошку, попеременно любуясь проплывающими теплоходами и мощью кремлевских башен. Ростбиф мягко тает во рту, а белый квас – жидкое золото русской кухни – льется в тарелку при вас, превращая все ингредиенты блюда в гармоничный ансамбль.

ул. Кожевенная, 2



ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ

В ресторане «19» окрошка – гастрономическая машина времени. Шеф Александр Николаенко воскресил старинный рецепт, сохранив его душу: белый муромский квас здесь – не просто основа, а пребиотический эликсир, соединяющий маринованный язык с печеным картофелем из дровяной печи и свежими овощами.

ул. Ошарская, 8а

ДОМАШНЯЯ ОКРОШКА:

РЕЦЕПТ ОТ БРЕНД-ШЕФА STANFOOD BY METRO

Окрошка – блюдо, в котором важен каждый ингредиент. Поэтому как бы ни соблазняли кафе и рестораны, но иногда хочется приготовить ее самостоятельно, из свеженького редиса или огурчика с собственной грядки (остальные ингредиенты докупаем в магазине!). Бренд-шеф **Артем Сенчин** из STANFOOD by METRO советует, как сделать домашнее блюдо вкуснее: взять печеный картофель вместо вареного, экспериментировать с заправкой (добавьте хрен или больше горчицы!) и обязательно – свежий укроп и лук.



Узнали у шефа рецепт классического варианта на квасе (вопрос пропорций в окрошке – такой же важный, как и качество ингредиентов. Артем предпочитает использовать продукты от METRO Chef, но вы можете экспериментировать):

Ингредиенты (на 4 порции):

- ▶ Картофель белый мытый – 5–6 шт.
- ▶ Огурцы – 2–3 шт.
- ▶ Редис – 5–6 шт.
- ▶ Окорок «Столичный» варено-копченый – 250 г
- ▶ Яйца куриные – 2 шт.
- ▶ Квас «Домашний» – 1 л
- ▶ Горчица – 1 ч. ложка
- ▶ Укроп свежий – большой пучок
- ▶ Зеленый лук – 4–5 перьев
- ▶ Соль морская – по вкусу

Приготовление:

1. Картофель запеките в кожуре, остудите и очистите. Нарежьте кубиками.
2. Яйца отварите, охладите, очистите. Желтки отделите, белки нарежьте кубиками.
3. Огурцы, редис и окорок нарежьте кубиками одинакового размера.
4. Желтки разотрите через сито, добавьте горчицу и соль – это основа заправки.
5. Зелень мелко порубите.
6. Смешайте все нарезанные ингредиенты в кастрюле, залейте квасом.
7. Разливайте по тарелкам, добавляя заправку и посыпая зеленью.



Возникший на высокой Спасской горе Московско-Муромского тракта как стрелецкая крепость, Павлово со временем стал процветающим центром ремесел.

Кузнечное и сталелеслярное дело прославили местных мастеров-кустарей: их ножницы, замки, инструменты и столовые приборы известны и сегодня по всему миру.

Самобытную историю города рассказывают купеческие особняки. Усадьбы промышленника Вырыпаева, купца Клокова, хлеботорговца Алипова, фабриканта Шеткина – в Павлове сохранилось более 50 богато украшенных образцов купеческой архитектуры. В одном из самых красивых особняков города – в усадьбе купца Гомулина – разместился местный краеведческий музей. Чувствуется купеческое гостеприимство: старые двери с секретом украшены львиными головами, и когда двери открыты, хищники улыбаются.

Самое красивое в Павлове – захватывающие виды на Оку с набережной и из парка «Дальняя круча», самое самобытное – сохраняющиеся традиции, например гусиные бои, которые ежегодно собирают сотни туристов.

Эту русскую забаву здесь берегут так же, как и выращивание дома комнатных лимонов – увлечение местных жителей лимонным промыслом зародилось еще в середине XIX века, когда местный купец привез черенки лимонного дерева из Турции. Мода на лимоны распространилась, их начали выращивать в домашних условиях и в оранжереях. Павловские лимоны не требуют особых тропических условий, а их плоды обладают особым тонким вкусом. Узнать историю павловского лимона и посмотреть, как растут сочные плоды, можно в лимонарии (а еще купить саженцы и самим вырастить лимон дома!).

Уже больше четверти века за русскую гастрономию в городе отвечает «Династия» – ресторан-музей, расположенный в бывшем особняке купца Белозерова. Пельмени из дичи, посикунчики (мини-пирожки), карельская уха на легком сливочном бульоне с кусочками лосося, скобянка «Созоновская», которые дополняют домашние соленья, ягодное варенье и грибы из собственного погреба. И тот самый лимон тут тоже можно попробовать: его используют для приготовления фирменного десерта из взбитого ганаша с мякотью цитруса и цукатами.

Видовые локации и купеческие усадьбы, гусиные бои и домашние лимоны, посикунчики и дичь – все это узнаваемые символы Павлова, города на Оке, известного с середины XVI столетия.





РЯЗАНЬ

Текст: СЕРГЕЙ КОСТЕНКО
Фото: ГЕОРГИЙ ВАСИЛЬКОВ

В этом году старшая сестра Нижнего Новгорода отмечает 930 лет – вот и повод отправиться в место, которое по легенде является родиной молочного шоколада, петушка на палочке (и глазастых грибов, конечно же!). Что посмотреть, попробовать и привезти на память – в нашем ультимативном рязанском гайде.



КРЕМЛЬ

В России хорошо сохранились всего 12 кремлей, Рязанский – наиболее необычный: у него нет защитных стен, все его древние строения видны как на ладони. Самое фотогеничное из них – Успенский собор с кружевной резьбой, для своего XVII века просто гигантский. Особое внимание – ангелам на соборной колокольне: считается, что перед Страшным судом они начнут трубить.

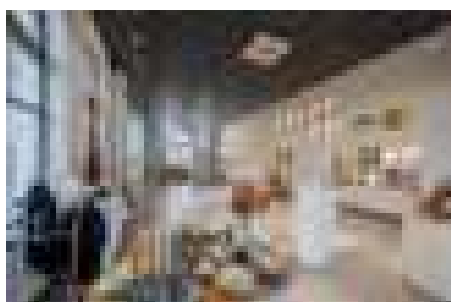
ryazankreml.ru

ГРИБЫ С ГЛАЗАМИ

«Их ядять, а они глядят». Рязанцам хватило самоиронии, чтобы превратить старую дразнилку в городской бренд. Жанровые фигурки в виде грибов – местных жителей (от ученого книжника до лисичек-скейтбордистов) разбросаны по улицам и площадям. Готовая идея для селфи!

РЯЗАНСКАЯ ВДНХ

Оазис советского наследия в двадцати минутах ходьбы от кремля. Павильоны в стиле сталинского ампира отремонтировали,



теперь в них – музеи, выставки, кафе и рестораны, в летние уикенды здесь проходят концерты. Фанатов народных промыслов ждут в «Резиденции традиций»: кадомский вениз, михайловское кружево, скопинская керамика, шиловская лоза – тему сувениров можно считать раскрытой!

t.me/torgoviy_gorodok

МУЗЕЙ ИСТОРИИ РЯЗАНСКОГО ЛЕДЕНЦА

Рязань – родина петушков на палочке: в первой половине XIX века их массово начал производить местный промышленник Николай Шишков. В музее леденцы можно не только увидеть, но и научиться делать их самому. А потом еще и рассмотреть, как выглядел тот самый шишковский сахарный завод.

mirledentsa.ru

МУЗЕЙ ИСТОРИИ РЯЗАНСКОГО ШОКОЛАДА

В 1820 году рязанец Гаврила Рюмин изобрел «чоколаву» – первый в истории молочный шоколад. Позже его сын Василий поделился семейным рецептом с швейцарцем Анри Нестле (тем самым!), а что было дальше – все и так знают. И это не единственная удивительная история, которую здесь расскажут!

mirshocolada.ru

НИЖНИЙ ГОРОДСКОЙ САД

Место для неспешных прогулок. Здесь есть как минимум два объекта, которые заслуживают фотографии на память: первое в Рязани

изваяние грибов с глазами и здание Летнего клуба Благородного собрания, украшенное пышным кружевом деревянной резьбы.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ МУЗЕЙ

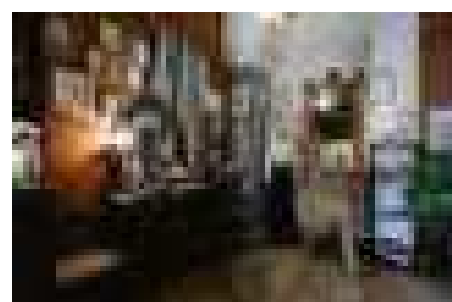
За последние сто лет местное собрание шедевров увеличилось до 15 тысяч экспонатов. В бесконечных анфиладах комнат – Тропинин, Айвазовский, Саврасов, Левитан, Шишкин, Репин, Врубель... Когда-то этот особняк в стиле дворцового классицизма (жемчужина рязанской архитектуры!) принадлежал меценату Гавриле Рюмину.

artmuseum62.ru

«АРОМАТ ВРЕМЕНИ»

Исторический салон посвящен рязанскому периоду жизни Макса Фактора – свой первый магазин легендарный косметолог открыл неподалеку, на Соборной улице. Полистайте модные журналы позапрошлого века, рассмотрите раритетные флаконы и тюбики – возможно, уловите ароматы, которые когда-то в них таились.

aromatvremeni.ru



«ПАХНЕТ ХЛЕБОМ»

Музей рассказывает о том, как выращивали хлеб на Рязанской земле, и знакомит с полным циклом жизни ароматной булки – от посаженного зернышка до прилавка пекарни. Здесь проводят иммерсивные спектакли, праздничные программы и мастер-классы.

pahnethlebotm.tilda.ws

ВОКРУГ РЯЗАНИ

ТАНЦУЮЩИЙ ЛЕС

Деревья на участке четкой прямоугольной формы закручиваются в спирали или изгибаются, указывая строго на север. Эпидемия танца в Шиловском районе поразила только сосны – березы обошлись без стволового сколиоза. Магнитная аномалия, последствия урагана или происки ведьм – причины до сих пор не разгаданы.

СОЛОТЧА

Когда-то село, потом курортный поселок, теперь полноценный городской микрорайон, пусть и в 12 километрах от областного центра. Гайдар списал своего Тимура и его команду с местных мальчишек, а Паустовский исходил здешние леса вдоль и поперек. Сейчас по его следам проложили восемь прогулочных маршрутов, от 6 до 50 километров – в зависимости от любознательности и физической подготовки.

КОНСТАНТИНОВО

Из Рязани до родины Есенина не больше часа езды. Сейчас здесь целый музейный комплекс: первые книги стихов, наряды поэта и Айседоры Дункан, сундук, с которым они путешествовали за границей... В бывшем барском доме работает музей, посвященный прототипу литературного героя: с Лидии Кашиной (последняя владелица села и безответная любовь Есенина!) списана Анна Снегина.

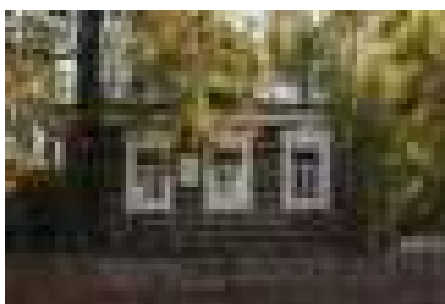
museum-esenin.ru

СКОПИН

Керамическая столица региона. Первый гончар Демка Киреев появился в местной переписи 1640 года – какой еще русский промысел знает точную дату своего рождения! Сегодня скопинская керамика – символ качества и аутентичности, а еще отличный подарок себе и друзьям. Здесь ей посвящен целый Центр ремесел, в котором проводятся мастер-классы.

КАСИМОВ

Город будто задремал на пару веков да так и не проснулся – здесь все как в XIX веке,



хоть исторические фильмы снимай. Особенность Касимова – старинные мусульманские памятники, оставшиеся с времен, когда мещерский городок был еще столицей ханства. Для полного погружения зайдите в этнокафе «Татарская Сказка»: здесь не только накормят национальными блюдами, но еще и проведут мастер-класс по изготовлению касимовского ляваша.

kasimov-62.ru

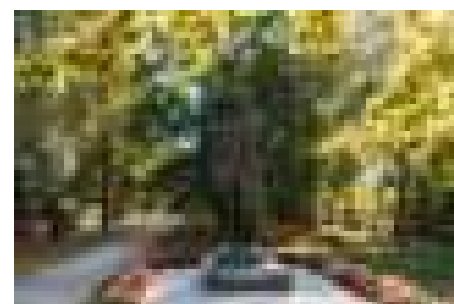
СОБЫТИЯ

12 июля. с. Новоселки. Гастрономический фестиваль «Малина». 6+

Местечко в Рыбновском районе всегда славилось обильными урожаями малины, когда-то ее отсюда целыми баржами сплавляли в Москву. Ягоды и сейчас здесь выращивают – клумбами, а не как обычно, кустами. Пролегустировать ее можно в летний экватор на местном малинном базаре.

14–16 августа. г. Скопин. Международный фестиваль гончаров. 0+

На три дня сюда съезжаются мастера из множества городов и областей – себя



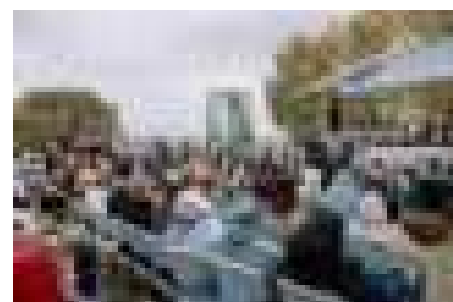
(и свои изделия!) показать. И даже на таком затейливом фоне скопинская керамика не теряется: древний промысел со своими декоративными львами и гигантскими скопами – законный хозяин праздника.

30–31 августа. г. Рязань. День города. 0+

В честь 930-летия города все лето здесь будут проходить праздник за праздником, так что ехать туда можно в любое время – обязательно застанете что-нибудь интересное. Главные торжества, которые назначены на последние летние выходные, станут путешествием во времени: каждая эпоха оживет через своих героев – от былинных богатырей и мореплавателей до писателей и композиторов.

3–5 октября. с. Константиново. День рождения Есенина. 6+

В этом году 130-летие со дня рождения поэта отмечаем всем миром – есенинские выставки пройдут даже в Китае и Азербайджане (в Нижнем, кстати, тоже). Самые преданные поклонники поэта оправятся прямоком в страну березового ситца: по случаю юбилея Сергей Безруков даст в Константинове свой знаменитый спектакль на стихи Есенина.



ЛЕРА КАЛУГИНА

Текст: СЕРГЕЙ КОСТЕНКО
Фото: АРИНА ФЕДотоВА

ХУДОЖНИЦА, КОТОРУЮ РЯЗАНЬ
ВДОХНОВИЛА НА СОЗДАНИЕ ПАР-
ФЮМЕРНОГО БРЕНДА. В ЕЕ КОЛ-
ЛЕКЦИИ – АРОМАТЫ БАНИ И ХРА-
МА, А ДЛЯ ГУРМАНОВ НАЙДЕТСЯ
ШАРЛОТКА, ДЮШЕС И ДЫМНАЯ
КЛЮКВА. ЛЕРА КАЛУГИНА НА-
ЗЫВАЕТ АДРЕСА И МАРШРУТЫ:
КУДА И ЗАЧЕМ ИДТИ, А ГЛАВ-
НОЕ, ЧТО И ГДЕ ПРОБОВАТЬ.





Платье **IF Ю LIKE**, сапоги **BALENCIAGA**, аксессуары **KZD**

На предыдущем развороте: Пиджак **ADO & I-POSH**, юбка **KZD**, казаки **LERA NENA**, аксессуары **KZD**







Заброшенный дом
на улице Салтыкова-
Щедрина – как тень
старого города: его
сумрачная атмосфера
и запах старого де-
рева создают особый
настрой фотосессии.
Бывший приют для
девочек, построен-
ный в конце XIX века,
ждет своего часа –
реставрация особняка
назначена на 2027 год.





Рестораны – визитные карточки города?

Обязателен к посещению гастробар «Есть» – там действительно вкусная кухня Рязанского края. Итальянские блюда – в ресторане «Мими», грузинские – в «Разговорах», стритфуд – в «Китайке» на Мюнстерской.

Локальные специалитеты и где их лучше попробовать?

Калинник – в «Есть», пасту – в паста-баре «Зерно» и зеленую гречку – в кафе Hood. А еще наше пиво «Жигулевское» и рязанский «Доширак».

Что где пить?

Пиво с бургерами в баре Iggy Taproom (обязательно попробовать местное крафтовое Ока River!), за коктейлями – в гастробаре «Поэт», слушать стихи за бокалом. Настойки – в рюмочной «Давай по одной», сидр – в баре «Собака Павлова», лимонады – в кондитерской «Эмиль Бонтэ», а летом – холодный латте соленая карамель в кофейнях Fink и The Moments.

Где лучше жить?

В центре можно остановиться в отеле «Старый город». Или уехать встречать закаты и кататься на катамаранах в «Ры-

бацкую деревню», она в полчаса езды от города.

С чего начать день?

Пойти в Борисо-Глебский собор, посчитать всех серафимов над алтарем, полюбоваться метлахской плиткой и спуститься в кафе «Ганеша», взять там масалу, маковый пирог и отправиться в сторону кремля. А если хочется посытнее, то гриль-чиз в Hood просто идеальный!

Топ-5 мест в списке маст-визит?

Борисо-Глебский собор, Рязанский кремль, церковь Иоанна Предтечи в кремле, гастробар «Есть» и моя мастерская.

Любимый городской маршрут?

От остановки «Дом художника» через Нижне-Трубежную к лесопарку. А потом вверх через площадь Свободы, Подгорную и улицу Салтыкова-Щедрина.

Секретное место?

На улице Некрасова есть совершенно парадоксальный отель в форме огромного стеклянного яйца. Если подняться на лифте, сказав, что вы в кальянную, то можно найти балкон с прекрасным видом на кремлевский дворик.

Ради каких событий нужно приехать этим летом?

Если любите электронную музыку, можно отправиться на фестиваль «Сказка», если воздушные шары – на «Небо России». Если хочется чего-то необычного и веселого, то в селе Ласково для вас проходит фестиваль «Грибы с глазами».

Что посмотреть в Рязанской области?

Константиново, чтобы увидеть, о чем писал Есенин. Солотчу – любоваться хвойными лесами Паустовского. Если располагаете временем – Касимов и Гусь-Железный (там удивительный храм с элементами готики).

Что из локальных брендов носить?

Чепчики «ЮЖЕ» и белье Wow underwear.

Что привезти в подарок?

Мой парфюм Lerosha. Его композиции отзываются в памяти чувственным трепетом и передают характерные для региона образы, ощущения и атмосферу.

Арт-директор, макияж и волосы:

ЮЛИЯ АНИСИМОВА

Стиль: ДИМА КАЗАХ

Ретушь: ЮЛИЯ ВОЛЫНОВА



ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В РЯЗАНИ

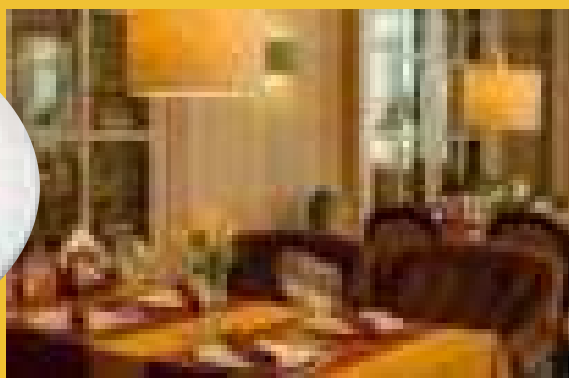
Трактир с расстегаями, бистро с равиоли или гастро-бар с борщом и стихами Есенина – мы отобрали дюжину мест для тех, кто хочет узнать Рязань на вкус.



ТРАКТИР «БЪЛЫЙ» ↑

Когда-то самый знаменитый трактир дореволюционной Рязани и первый в городе, куда пускали только в начищенных сапогах. Сейчас «Бълый» предлагает современную интерпретацию русской кухни из местных продуктов. Грибная похлебка с полбой, говяжьи щеки с пюре из сельдерея, расстегай с рыбой – ради такой гастрономической аутентики определенно стоит начистить сапоги!

ул. Николодворянская, 18



← КАФЕ-КЛУБ «ГРАФИНА»

В атмосфере особняка начала прошлого века готовят с толком и расстановкой: уха с лососем и судаком, вырезка из конины с боровиками, стерлядь с дикой пшеницей – уже чтение меню располагает к неспешному застолью. И не забудьте в качестве сувенира захватить отсюда калинник – именно шеф «Графина» Дмитрий Кирилин превратил этот локальный десерт в гастрономический бренд Рязани.

ул. Татарская, 36



ГАСТРОБАР «ЕСТЬ» ↑

Место для знакомства с кухней Рязанского края в авторском прочтении шефа Максима Титова – в меню ей посвящен целый раздел. Найдется и сытная перловая каша, и заливное из судака, и легендарный калинник (здесь его подают с чипсами из капусты). В центре – открытая кухня: хочешь – наблюдай, как тебе готовят кулебяку с судаком, хочешь – любуйся в окно центральной пешеходной улицей.

ул. Почтовая, 62



СТЕЙК-ХАУС «СОВА» ↑

Здесь знают о стейках все: где гулял и чем питался бычок, как вызревало мясо и с чем его лучше подавать. Блюда прожаривают на натуральных древесных углях в открытой кухне (смотрите – это готовят ваш ти-бон!). Гордость заведения – техасская коптильня (пудл порк – ван лав!) и стейки сухого вызревания с выдержкой до полутора месяцев.

пр. Шабулина, 21г



ПЕКАРНЯ FINK ↑

Заквасочный хлеб, авторские десерты и выпечка в историческом центре города. Пекари Fink каждый день создают ремесленные буханки и булки по старинным рязанским технологиям, слоят круассаны из жирного сливочного масла и готовят сытные бутерброды и пироги. Здесь можно найти и сэндвич для рабочего полдня, и хрустящий тартин к ужину, и десерт по дороге в гости.

ул. Ленина, 49



КОФЕЙНЯ THE MOMENTS ↑

Романтика цветочного магазина с ароматом свежего кофе: здесь начинаются туристические маршруты и многообещающие знакомства. Редкие цветы привозят в «Моменты» от локальных фермеров, а сдобу, круассаны и десерты – из собственной пекарни.

ул. Полонского, 12



← ГАСТРОБАР «ПОЭТ»

Гастрономия с иммерсивным погружением. Каждый вечер в баре читают стихи и ставят спектакли, но, прежде чем отдаться искусству, не забудьте сделать заказ! В меню – сочетание классических французских техник с традиционными русскими ингредиентами. Рекомендуем оливье, пельмени с говядиной и борщ с уткой.

Торговый городок, 8

← РЕСТОРАН GREENWICH

Гастрономическое мини-путешествие в Солотчу, рязанский район-эксклав посреди леса. В меню найдутся локальные продукты и местные дикоросы. Есть и космополитичная классика – от тигровых креветок и камамбера на закуску до бефстроганова и филе-миньона на горячее.

п. Солотча, ул. Почтовая, 1





ГРАНД-БИСТРО МІМІ ↑

Название бистро – значит по-итальянски «любимая», и сицилийский акцент явно чувствуется и в меню, и в винной карте: понятные блюда без лишнего пафоса (от равиоли ручной лепки до пиццы с грушей и горгонзолой) плюс деликатный сервис, который не отвлекает от общения с вашей «мими».

ул. Краснорядская, 2



ПАСТА-БАР «ЗЕРНО» ↑

Маленькая Италия на берегах Оки, где вручную готовят пасту из твердых сортов пшеницы: с морепродуктами, беконом, курицей, анчоусами, моцареллой, халапеньо... Чтение меню займет больше времени, чем ожидание заказа – его принесут через семь минут (мы засекали!). Сейчас в городе открыто пять паста-баров, поэтому быстро и вкусно перекусить не проблема.

pasta-bar-zerno.orgs.biz



МОНОКАФЕ «ХОРОШИЕ РУКИ» ↑

Четыре заведения на все случаи жизни. «Мейт» у кремля – для знакомства с рязанской историей и блюдами с открытого огня (хоспер и смокер к вашим услугам!), «Рыба», где в меню есть все, что живет под водой (мидии, гребешки, креветки, кальмары и чего только не), «Роллы» с японской классикой, а для тех кто никак не определится – «Все вместе», где предусмотрительно собраны все хиты сети.

«Мейт» – ул. Петрова, 10. «Рыба» – ул. Семинарская, 1.

«Роллы» – ул. Соборная, 34. «Все вместе» – ул. Соборная, 15а



ВИННЫЙ БАР VERITE ↑

Победитель премии Russian Wine Awards развивает локальную энкультуру. Здесь можно не только отыскать редкую бутылку, каких по всей России не более десятка, но и открыть необычные сочетания классических европейских блюд с шедеврами виноделен Старого и Нового Света.

ул. Краснорядская, 2



МАКСИМ ТИТОВ

*Текст: СЕРГЕЙ КОСТЕНКО
Фото: АРИНА ФЕДотова*









Рубашка **TIKENEK AL BASTY**, брюки **AIDAKHAR AL BASTY**,
куртка и ремень **DIESEL**, ботинки **MAISON MARGIELA**, аксессуары **KZD**

Папина перловка и бабушкина утятница – в детских флешбэках Максим Титов ищет свою кулинарную идентичность (но легко согласился на нашу сюрреалистическую фотосессию!). Шеф-повар гастробара «Есть» – о воссозданной им локальной кухне и самом вкусном хлебе во всей Рязани.

К вам в гастробар ходят за настоящими локальными блюдами. Почему делаете акцент именно на них?

Эта концепция появилась во многом благодаря фестивалю «Кухня Рязанского края», который проходит в ресторанах нашего города с 2018 года. Его организатор – Ассоциация кулинаров Рязанского края, сообщество людей, которые влюблены в еду и в свой город. Когда мы готовились к фестивалю, то задали себе простой вопрос: «Что же из местных блюд можно попробовать в наших ресторанах?» – и, к сожалению, ответа не нашли. Почти везде меню представляло стандартный набор из пасты карбонары, салата «Цезарь», суши и бургеров – это то, что всегда пользуется стабильным спросом. Выдумывать и продвигать что-то новое, непривычное, особенно в провинциальных заведениях, довольно сложно. На тот момент выделить рязанскую кухню из общероссийской не представлялось возможным, да никому и не приходило в голову это делать. Но уже после первого фестиваля мы поняли: да, рязанская кухня существует!

Где вы находите рецепты для вашего меню?

Блюда в него переключались из фестивальных сетов, и у каждого своя история. Для начала я попытался вспомнить: что же для меня, коренного рязанца, локальная кухня? А это то, что я любил есть с раннего детства, что готовили в моей семье. Помню, как мы с папой ходили на рыбалку, и он в качестве наживки варил перловку, она у него поручалась очень рассыпчатой и ароматной. Пока мы рыбачили, я ел ее по зернышку, как семечки, и это было так

вкусно! Я приготовил перловую кашу, добавил в нее наши местные белые грибы, немного сливок и сливочного масла, но все равно чего-то не хватало. И тут на одной гастрономической выставке увидел рецепт хрустящей крошки из бородинского хлеба – добавил ее в блюдо и получилось то, что надо! Или еще одно мое любимое блюдо из детства – кабачковые оладьи, да вы наверняка и сами готовите их на завтрак. А мы сделали их по-настоящему крутыми – подаем с морепродуктами и местной рязанской сметаной.

У вас бывают странные сближения – например, утка конфи с местной морковью и облепихой. Французское с рязанским?

Но это же нормально – пользоваться достижениями мировой гастрономии и применять разные техники приготовления! А этот рецепт появился благодаря утятнице. У нас дома, как, наверное, и у всех, была такая из чугуна – ею очень редко пользовались, и когда бабушка ее доставала, я всегда знал, что вот сейчас она приготовит что-то необыкновенно вкусное. Однажды я увидел в магазине утятницу, как из детства, и решил использовать ее для подачи блюд. Мы кладем в нее сено, а в него – томленую утку, поджигаем, и когда официант открывает крышку, гость чувствует дымок и аромат сухой травы. Утиную ножку готовим по классическому французскому рецепту, а в качестве гарнира – пюре из рязанской моркови и моей любимой ягоды облепихи. И это не единственный «интернациональный» рецепт в нашем меню: вместо популярной пасты карбонары подаем фетучини с

тамбовским окороком и белыми грибами – просто у меня папа родом из Тамбовской области, и для меня это тоже местный продукт. А вместо привычного всем и полюбившегося гостям сливочного соуса сделали свой, больше похожий на классический итальянский рецепт – на яичных желтках и нашем рязанском сыре, который делается по швейцарской технологии грюйер.

Какие рязанские продукты советуете попробовать?

Если хочется чего-то по-настоящему местного, рекомендую сходить на Ярмарку выходного дня, которая проходит по субботам в бывшем троллейбусном депо на улице Дзержинского – туда приезжают фермеры со всей области. Сам я покупаю там соленья – квашеную капусту, бочковые огурцы, моченые яблоки. Еще обязательно беру сало, перепелов и курицу. Рязань также славится молочными продуктами, у нас целые села производят сметану, творог и йогурт только для Москвы, и на Ярмарке есть молочный ряд – такого точно не купишь в магазине! Там же продается самый вкусный, по моему скромному мнению, дарницкий хлеб из монастыря Сергия Радонежского в Сапожковском районе. И еще отличный хлеб пекут в поселке Заборье, это недалеко от города: там в самом обычном магазине продают буханки, за которыми ездят со всей Рязани.

*Арт-директор, макияж и волосы:
ЮЛИЯ АНИСИМОВА
Стиль: ДИМА КАЗАХ
Ретушь: ЮЛИЯ ВОЛЫНОВА*

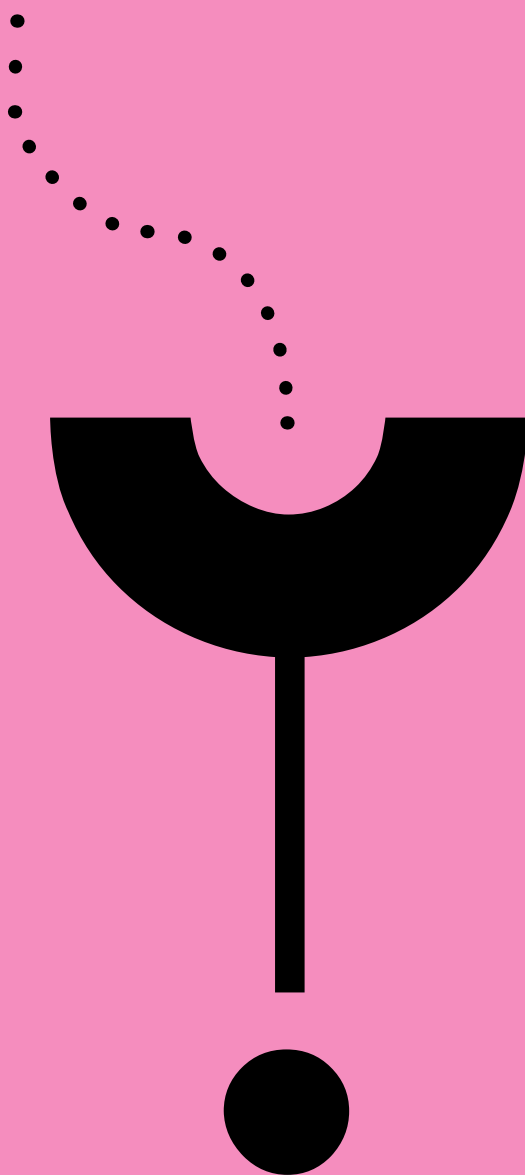


Недалеко от Рязанского кремля находится гостиничный комплекс «Старый город», который напоминает средневековый квартал где-нибудь в Центральной Европе. На фоне его разноцветных домиков мы и сняли Максима Титова, ведь его кухня – это тоже микс русских и европейских традиций.





ЯРОСЛАВ ЩЫБИН



Текст: СЕРГЕЙ КОСТЕНКО
Фото: АРИНА ФЕДотова





Нижний городской сад – одно из лучших мест для прогулок в Рязани. Здесь, у ажурного моста, возле зданий филармонии и бывшего Летнего клуба Благородного собрания (ныне – Центр народного творчества), и прошла фотосессия Ярослава Цыбина.

Вернуться из Москвы в родной город, чтобы открыть здесь первый винный бар, – его жизненная траектория совпала с развитием энокультуры Рязани. Основатель и сомелье бара Verite **Ярослав Цыбин** – о том, с чем сочетать рязанских улиток (что? да!) и как русский климат влияет на наш вкус.

Почему вы решили открыть в Рязани винный бар?

Потому что в городе их просто не было! Сам я начал заниматься эногастрономией, когда учился в Университете имени Плеханова и параллельно работал официантом. В ресторане нас обязали выучить винную карту – и я захотел поближе познакомиться с этой культурой. Купил книгу Оза Кларка «Вино. Новый полный справочник», читал ее и чувствовал желание узнавать все больше и больше, поэтому и пошел учиться на сомелье. Успел год поработать в московском ресторане итальянской кухни Винопо, но тут случился ковид, и я был вынужден вернуться в родную Рязань. В Москве винные бары давно стали частью повседневной жизни, а здесь на тот момент не существовало мест, где уделяли бы достаточно внимания вину. Я нашел помещение в только что отреставрированном историческом здании торговых рядов на улице Красной и открыл Verite.

Как рязанцы восприняли заведение нового формата?

Многие из них уже бывали в столичных винных барах и ждали открытия подобного места в своем городе. А для кого-то мы стали проводниками в эномир, и это наша гордость. Со временем у нас появилась своя винотека, где мы проводим дегустации и курсы для желающих глубже погрузиться в тему. Поначалу мы ориентировались на европейские бары, где к напиткам подают только легкие закуски, но со временем сделали акцент и на полноценной кухне.

Может, потому что в нашей культуре напитки не солируют, а скорее сопровождают застолье?

Я не вижу в этом ничего плохого. Могу предположить, что бар в формате «вино

плюс сыр» не стали у нас популярны так же, как, например, в той же Италии, потому что мы живем в холодном климате, большую часть года проводим в теплых помещениях и согреваемся едой. Но летом ситуация меняется: многие заходят к нам просто посидеть на веранде с бокалом рислинга и легкой закуской.

Предпочтения ваших гостей сильно изменились с того времени, как вы открылись?

Вкусы тех, кто только знакомится с энокультурой, двигаются по схожей траектории: сначала всем нравится что-то яркое и понятное. У меня самого первое яркое впечатление связано именно с таким напитком: я попробовал и почувствовал в нем аромат чернослива, а потом сморю на этикетку – а на ней тоже написано про чернослив! Для популяризации энокультуры мы используем насыщенные сорта, они стабильно держатся среди популярных. Нашу винную карту по бокалам я стараюсь делать сбалансированной, чтобы в ней были напитки и для тех, кто делает первые шаги, и те, которые будут интересны искушенному ценителю. И нам приятно наблюдать за тем, как эволюционирует вкус гостей – все больше интересуются правильной классикой, малоизвестными сортами и регионами.

Как вы составляете вашу карту?

Она отражает мое видение мира, я не отталкиваюсь от шаблонов и делаю акцент на небольших производителях, которые фокусируются на качестве, а не количестве. В плане регионов и стилей карта очень разнообразна, в ней есть и культовое Бордо, и нишевая Греция, и талантливые отечественные производители. Мы стараемся открывать городу редкие бутылки,

которые привозят в Россию маленькими партиями. В прошлом году мы получили высшие оценки рейтинга Russian Wine Awards сразу в двух номинациях – лучший выбор по бокалам и лучшая карта винного бара.

Какие открытия в искусстве пейринга?

Мы устраивали серию гастроужинов с московским шефом Тимофеем Сулимой, известным по проекту Flor (он вошел в красный гид Michelin!): Тимофей готовил блюда, а я подбирал к ним напитки. На одном из ужинов каждую подачу сопровождала Шампань: я слышал, что насыщенное розовое игристое хорошо подходит к красному мясу, и когда попробовал, был в восторге! Сейчас мы постоянно работаем с нашим шефом над составлением интересных сочетаний.

На какие локальные блюда Рязани нужно обратить внимание?

Главный специалитет, который активно продвигают наши кулинары, – калинник, я считаю, что его стоит попробовать. К нему хорошо подойдет выдержанный портвейн: во вкусе десерта есть легкая горчинка, ягодная сладость напитка ее хорошо сбалансирует и добавит интересные нотки сухофруктов и шоколада. А из неожиданных специалитетов – рязанские улитки. Их выращивает местный биофермер, а мы в баре готовим их по-бургундски со сливочным маслом и травами. Они отлично сочетаются с плотными белыми сортами.

Арт-директор, макияж и волосы:
ЮЛИЯ АНИСИМОВА
Стиль: ДИМА КАЗАХ
Ретушь: ЮЛИЯ ВОЛЫНОВА



Рубашка **ISAEV**, пиджаки
BRUMETAGE, брюки
(«Винтажная»), аксессуары
KZD

ДПНТРИЙ ГВЛРЛЛЛЛ

Текст: СЕРГЕЙ КОСТЕНКО
Фото: АРИНА ФЕДОТОВА







Кирпичное готическое здание на Соборной площади – это первая рязанская электростанция. По ночам она похожа на мультимедийную инсталляцию: Дмитрий Кирилин снят на фоне ее светящихся цветных окон.





Костюм **TUMSOEV**,
колье **MAISON**
MARGIELA, кроссовки
ADIDAS & AVAVAV,
аксессуары **KZD**

Исследовать сельские закрома и печи, чтобы обнаружить в них новый специалитет, – для этого **Дмитрий Кирилин** восемь лет ездит в экспедиции по всей Рязанской области. **Автор и исполнитель кафе «Графин» и «Старый Мельник»** уже прославил на всю страну калинник (символ локальной кухни!), на очереди – медовые жамки и чернавские блины.

Вас называют «изобретателем» самого известного рязанского специалитета. Как вообще появился тот самый калинник?

Я как предприниматель сформировался в эпоху девяностых, когда никто не слышал ни про какую локальную кухню. Деньги приносили пицца, хотдоги и шаурма, а катанка и кулебяка – все это было не модно. А в 2017 году, когда возникла идея фестиваля локальной кухни, региональное министерство экономического развития пригласило команду Ассоциации кулинаров Рязанского края в гастрономические экспедиции по области. В самой первой поездке, в селе Новое Березово Сасовского района, мы познакомились с Ниной Павловной Коростылевой, которая и рассказала нам про калинник. Оригинальное блюдо готовится очень долго – ржаную муку 12 часов настаивают в печи, а сам пирог с начинкой из калины и сушеных яблок заворачивают в капустный лист и пекут еще несколько часов. Полгода мы думали, как довести до ума этот десерт, и в итоге получился калинник, который теперь знают все: из ржаной, пшеничной и черемуховой муки с начинкой из калинового джема. Сверху его покрывают глазурью из белого шоколада и сгущенного молока, а снизу обваливают в крошке из грецкого ореха.

Почему, на ваш взгляд, именно рязанский калинник стал символом локальной кухни?

Сразу поправлю – просто калинник, без приставки «рязанский». Для нас это

принципиально: мы хотим, чтобы этот десерт по определению был связан с нашим краем, ведь если есть рязанский калинник, значит, может быть и тульский, и воронежский. Мы хотели, чтобы наш гастрономический сувенир не был ни на что похож, чтобы было проще попробовать самому, чем его описать. Пирог, который испекла Нина Павловна, был именно таким: всю дорогу домой мы его откусывали помаленьку, но так и не смогли решить, что у него за вкус. И главное, его надо правильно есть! На Московском гастрономическом фестивале, который проходил на Манежной площади, одна покупательница пожаловалась мне, что калинник ей совсем не понравился. Оказалось, женщина сначала обкусывала его по краям, а потом уже ела начинку. А надо нарезать его, как арбуз, чтобы начинка смешалась с тестом. Она сделала, как я ее научил, и оценила!

Какие гастрономические открытия вы сделали за последний год?

Прошлой осенью в селе Чернава Мило-славского района нам показали особые дрожжевые блины – они больше обычных, где-то два сантиметра в толщину, а главное, очень пышные. Чернавские блины мы уже представили в проекте «Русский завтрак», который проходил на ВДНХ в Доме российской кухни, – и все говорили, что они у нас вкуснее, чем у бабушки. А в апреле ездили в село Покровское Ухоловского района, и там Валентина Николаевна Шаушева показала нам медовые жамки. Я с детства слышал это слово, старики

обычно называли так пряники, но никогда не задумывался, а что же это такое. Оказалось, что жамки готовят из муки, молочной сыворотки, постного масла и меда, добавляют в них по сезону все, что растет в лугах и лесах – мяту, ягоды, орехи. Пряники жали, или «жамкали», руками, отсюда и название.

Что попробовать человеку, который впервые приехал в Рязань?

Наш собственный стритфуд – курник, который можно есть на ходу. Изначально это большой праздничный пирог, внутри которого – блины-каравайцы с различными фаршами. Нам удалось сделать его в формате уличной еды: всего 250 граммов, чтобы было удобно держать одной рукой, но суть осталась прежней – блины слоями и куриный фарш. В городе уже появились палатки, где его готовят всего за минуту. Недавно был в селе Константинове, на родине Есенина, и увидел там ларек «Шаурма и бургер» – согласитесь, не очень подходящая еда для такого места. Теперь там стоят палатка «Курник и калинник». А если захотите попробовать ресторанный вариант локальной кухни, то выбирайте заведения, которые предлагают кухню Рязанского края. Их перечень можно найти на сайте фестиваля krkfest.ru.

Арт-директор, макияж и волосы:
ЮЛИЯ АНИСИМОВА
Стиль: ДИМА КАЗАХ
Ретушь: ЮЛИЯ ВОЛЫНОВА



Рязань влюбляет в сыр

история пары, превратившей увлечение в профессию

Если на первом свидании вам дарят сыр, то, возможно, это знак судьбы (и начало крепкой семьи и любимой профессии – влюбленные, берите лайфхак на заметку!). О том, как ориентироваться в многообразии вкусов и сортов сыра, «НН.Собака.ru» рассказали члены жюри конкурсов «Лучший сыр России 2022» и Cheese Expo 2025, владельцы магазина «Сырный Сомелье» в Рязани Светлана и Михаил Лесниковы.

Сыр как любовь

Светлана: Наша история началась 15 лет назад, когда на первые свидания вместо цветов будущий муж приносил мне головку сыра «Ламбер». В 2018 году мы поженились и позже из каждого путешествия обязательно привозили интересные сорта сыра.

Михаил: В 2019 году решились и сварили свой собственный первый сыр. Это был увлекательный опыт домашнего сыроделия. Первые головки, новые сорта – вкусное хобби поглотило и затянуло нас целиком.

Сыр как профессия

Светлана: Места на кухне и в холодильнике становилось все меньше, а сыра все больше. Нужен был новый шаг в этой истории. Мы оказались перед выбором: организовать свою сыроварню и продолжать делать сыр или открыть сырный

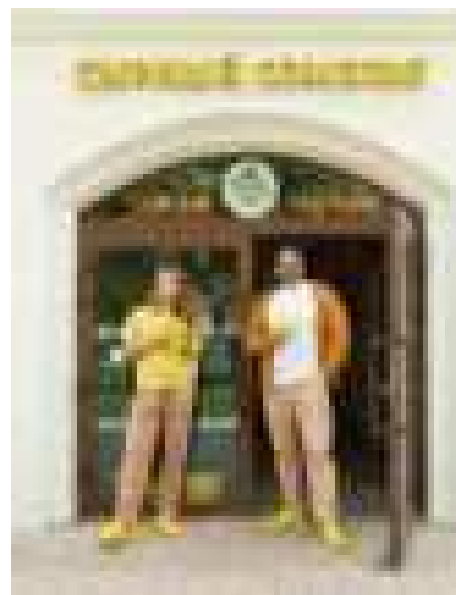
магазин с богатым ассортиментом лучших сыроделов. Решили открыть магазин.

Михаил: В 2021 году в центре Рязани мы открыли свой магазин «Сырный Сомелье». Сомелье – это же не только дегустатор и историк. Сырный сомелье – это тот, у кого есть специфическая база знаний и тонкое чувство вкуса. А мы знаем сыр не только как продавцы, но и как технологи. Настоящее признание от профессионалов мы получили в 2022 году, когда нас пригласили в состав жюри на конкурс «Лучший сыр России – 2022». В марте 2025 года мы были в жюри на конкурсе Cheese Expo 2025.

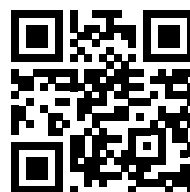
Сыр как искусство

Михаил: Как профессионалы своего дела мы ежегодно посещаем сырные мероприятия: выставки, фестивали и форумы. Регулярно ездим на сыроварни и лично общаемся с сыроделами и технологами. Находимся в вечном поиске лучших образцов для нашего магазина! Собрали ассортимент редких и необычных сыров с разных уголков России, Швейцарии, а также уникальные экземпляры наших рязанских сыроварен.

Светлана: Мы продвигаем сырную культуру в родном городе и в стране. Знакомим людей с многообразием вкусов и гастрономическими сочетаниями. Читаем лекции и проводим дегустации. Тех, кто хочет больше узнать про этот замечательный продукт,



всегда ждем в нашем магазине. Потому что знаем: нет человека, который не любит сыр, – просто он не нашел свой сорт.

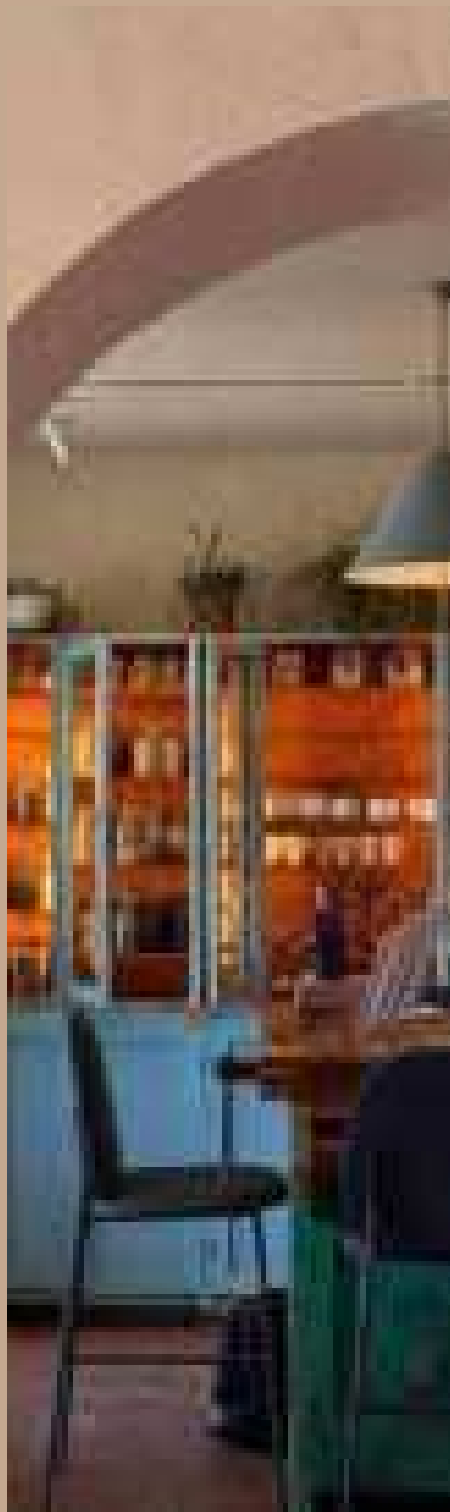


Рязань,
ул. Краснопяская, 2
Тел. 8 (910) 905-71-29
RZN.CHE SOM.COM

СУЗДАЛЬ

Город, который поймут не все. В этом уверена фотограф **Мария Струтинская**. Она живет в Нижегородской области, но по праву может считаться амбассадором Суздаля, о котором постоянно рассказывает в своем душевном блоге. Попросили Марию назвать места, которые она посещает каждый приезд.





Суздаль не накидывается на туристов с развлечениями – это город-шкатулка-сокровищами, которые нужно найти самому. Смело надевайте в путешествия кокошники и одежду в стиле вилладжкор – здесь это смотрится не как маскарад, а как естественное продолжение пейзажа. И не стесняйтесь знакомиться с суздальчанами и суздальчанками – их рассказы помогут полюбить это место еще больше.

«ДОМ РУССКОГО ЧАЕПИТИЯ»

На десерт очень советую попробовать огуречное мороженое в «Доме русского чаепития» (именно там!) – на вкус как дача, июль и легкий ветер в занавесках. Не просто десерт, а впечатления – лучший сувенир из поездки! А подробности про это чайное место читайте на следующей странице.

ул. Старая, 6



«АГРОНОМ»

Авторская кухня с местными сезонными нотками. Меню постоянно меняется, а названия блюд звучат как приглашение на гастрономический спектакль: «Куриный паштет с желе из просекко и бриошь» – браво! «Утиная ножка конфи с кашей из корня сельдерея и печеной свеклой» – влюблены! «Яблочный пирог с мороженым из пряника» – просто аплодируем!

У входа в ресторан каждый сезон – новое оформление: фотозона, как со страниц самых модных журналов о дизайне.

ул. Ленина, 63а



«КЛЮКВА»

Гастробар у стен кремля XII века с современной русской едой, созданной новаторами. Доказывает, что уличная еда может быть вкусной, красивой и с характером. Бургер со свекольным тартаром и щукой – каково? А психунички с кроликом и белыми грибами хочется купить только из-за названия!

ул. Кремлевская, 21



«ГОСТИНЫЙ ДВОР»

Понятная, вкусная русская кухня в историческом здании Торговых рядов, в интерьере усадьбы XIX века. Борщ как у бабушки, салат с маслятами, пирог с палтусом для любителей рыбы, сетки фирменных наливок и настоек. Накормят как дорогих гостей! А если вы вдруг почувствуете на себе ленивый взгляд с соседнего дивана – это не семейство, а кот Тихон – местный талисман. Однажды зашел и остался, как и многие гости.

ул. Ленина, 63а



«СЫРОДЕЛЬНЯ»

Место, где встретились Русь и Италия: пицца с русским характером, паста с деревенским акцентом, но главное, конечно – локальные сыры. Уйти без сырной дегустации – преступление! Пейзажный закат с веранды не продается, а подается каждому в качестве комплимента к ужину.

ул. Ленина, 63а

СУЗДАЛЬ

ЧАЙ, УМИРОТВОРЕНИЕ

Представьте большую гостиную, залитую светом: на большом столе стоит самовар, к чаю подаются пирожки, вареники и сладости. За этим столом можно провести целый день, никуда не спеша и ведя спокойные разговоры. Такой образ вдохновил команду **«Дома русского чаепития»** на творческое пространство – современное представление об искусстве усадебной жизни.

«Дом русского чаепития» находится на самой старой улице Суздаля, почти напротив места, где снимался фильм «Женитьба Бальзаминова». Кирпичное здание практически рассыпалось, когда его купили, но для владельцев было принципиально сохранить старое, а не построить новое. Дом восстановили по кирпичику, но дали больше пространства для света. Стены оставили без штукатурки, чтобы были видны все клейма старых заводов. Вместе с современным художником Катей Бочавар продумали каждую деталь: от кованых люстр, узора набивки дивана до мозаики на барной стойке.

Фирменные блюда здесь – пельмени и вареники (наибольшей популярностью пользуются с творогом, рикоттой и вишневым соусом, а также с пряной капустой и сыровяленой уткой). Центральное место в меню занимает чай: купажированные сорта, которые делают с уважением к традициям русского чаепития. И, конечно, кондитерские изделия, произведенные вручную, – при желании их можно забрать с собой как сувенир, напоминающий о минутах, которые здесь будто замедляются.





Варим сыры
на ваших глазах



РЕСТОРАН С СОБСТВЕННОЙ СЫРОВАРНЕЙ

Торговые ряды, улица Ленина 63а

Тел. +7 (800) 333-77-64

suzdal-dvor.ru

Эта расписная тарелка изготовлена мастерами мануфактуры «Дымов Нерамина»:
создаем керамику для ресторанов, кафе и частных интерьеров.



Алхимия «ДЫМОВ КЕРАМИКИ»

Традиция, вдохновение, красота

Кажется, она была в Суздале всегда. Что она и есть Суздаль: керамика, воплотившая в себе тысячелетний город. На самом деле, «Дымов Керамика» началась в городе бирюзовых куполов в 2003 году — с нескольких гончарных кругов и печей для обжига. Сейчас Вадим и Евгения Дымовы открывают второе здание мануфактуры: это давно уже не семейная мастерская, а производство с разными линейками посуды — для ресторанов, коллекционеров-ценителей и просто для дома. А встретить ее можно и в Нижнем, и в Москве, и даже, например, в Дубае.

ТРАДИЦИЯ

Изготовление керамики — до сих пор преимущественно ручная работа, как и много веков назад. И все такая же медленная, не терпящая суеты — сушка, обжиг, роспись... На базе воссозданных утраченных техник в «Дымов керамика» экспериментируют с новыми форматами, а традиционные методы сочетают с современными технологиями и авторским видением.

О художественной ценности и высоком качестве лучше всего говорит факт, что расписные серии «Черника», «Домики» и «Кот и К», некоторые изразцы и вазы вошли в официальный список народных промыслов России. Это производство сегодня — важный элемент культурной идентичности Владимирской области.

ВДОХНОВЕНИЕ

Сама земля — главный источник вдохновения и для художников, и для собственников. Напоминающие Тоскану суздальские пейзажи, простота и натуральность местной жизни, смена сезонов средней полосы — все это переплавляется в формы и узоры, в материальную поэзию русской провинции. Силу Суздаля Дымовы ощущают настолько

многогранной, что один за другим сложился целый калейдоскоп проектов: за производством керамики последовали рестораны «Гостинный двор», «Агроном», «Сырodelьня», «Дом русского чаепития» (даже блюда с одним и тем же названием здесь непохожи друг на друга!), затем — гостевые дома, текстильная фабрика, гончарная школа. Все это — ветви одного дерева, растущие из общего корня — глубокой связи с суздальской землей.

Если присмотреться, в каждом из проектов можно увидеть один почерк: внимание к деталям, уважение к традиции и смелость в поиске нового. В керамике это новаторство проявляется еще и сотрудничеством с современными художниками: Катя Бочевар, Соня Уткина, Андрей Бартенев, Лука Никетто создают самобытные вещи, обогащают керамические коллекции «Дымов керамики» нестандартным видением и особыми сюжетами. Работа с вузами, постоянные конкурсы, арт-резиденции — не прекращается поиск молодых талантов, а вместе с ними — нового смысла и образа керамики сегодняшнего дня.

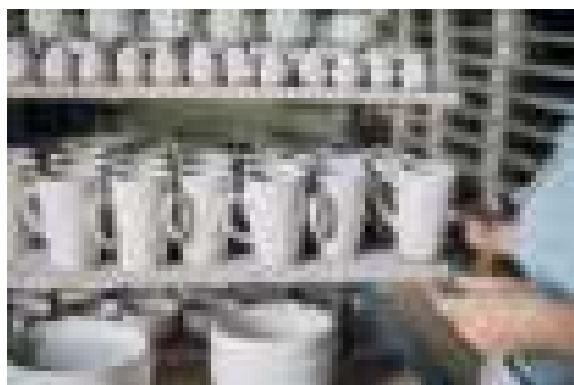
КРАСОТА

Исторически в России больше ценили фарфор и фаянс. Керамика всегда оставалась кустарной, немного наивной, давая в то же время простор для особой художественности, выражения авторского взгляда. Сегодня «Дымов керамика» развивает особую эстетику — красоту утилитарных, очень практичных, устремленных в вечность вещей. С одной стороны, это стремление возвести керамику в степень искусства, с другой — создать очень долговечные изделия.



Сотни ресторанов по всей стране выбирают эту посуду за сочетание стиля и качества, устойчивость к механическим воздействиям: она проходит большой цикл проверок и проб в собственных заведениях компании. Спустя сотни трапез — тарелки, чашки, блюда должны выглядеть, как новые, — только тогда они попадают в массовое производство.

И параллельно — процесс поиска новых форм и дизайна. В 2025 году ценителей минимализма в сервировках порадует серия «Палаты»: тарелки (а скоро — салатники, большие блюда etc.), в формах которых видится то ли крыша сказочного терема, то купола, то ли силуэт белокаменных палат. Второе событие — долгожданная новая серия «Космея», вдохновленная одноименным цветком. Он растет в каждом суздальском палисаднике и в разное время суток меняет свою окраску от стыдливо-розового до страстно-закатного. «Космея» в керамике — это возможность увести с собой из города персональный Суздаль и кусочек лета, которое не кончается.







СУПИЛМА

Андрей – изобретатель
новой локальной кухни
и гастропросветитель,
Кирилл – сомелье от бога:
братья, которые кормят
(и поят!) Нижний Новгород.

Суп из копченой головы сома, рыбий пузырь по рецепту волжского рыбака, тирамису со ржаным пряником, где вместо маскарпоне творог со сметаной, – так выглядит нижегородская кухня по-новому, над которой в ресторане «АбсолютЪ» колдует Сулима-старший. Желаете иметь все это у себя

дома? Андрей охотно делится секретами и с профи, и с любителями в кулинарной студии своего имени. А что в бокале? За его содержимое отвечает младший, Кирилл, который привозит в город отборные напитки со всего света. Его связка с Александром Николаенко в заведениях Vinedo и «19» (смотрим букву Н нашего гастрогuida) – образец сбалансированного дуэта шефа и сомелье.



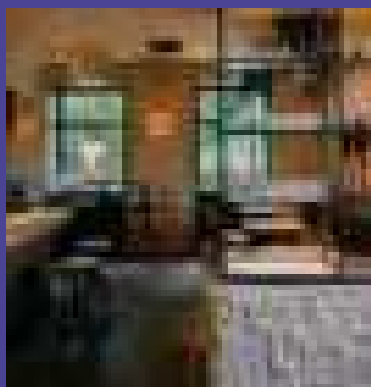
Кирилл



Андрей

ТАЙНЫЕ МЕСТА

Они расположе-
ны на главных
улицах города,
но вход знают не
все. Делимся се-
кретными адре-
сами – отпра-
вляйтесь туда
только с самыми
близкими!



TRAVNIK →

Чтобы сюда попасть, надо пройти через длинный туннель-«нору» (все аллюзии с Льюисом Кэрроллом случайны!) и, заказав коктейль из сезонного меню (его приготовят в особом ротормном испарителе), сразу отправиться в потайной сад – дверь в него открывается прямо из бара. Когда-то здесь был террасный парк, который доходил до нынешней набережной Федоровского, а сейчас нижегородские ботаникалы ожидают на грядках своей очереди попасть к вам в бокал.

ул. Рождественская, 30





← ЦЕЙЛОН

Ценители ланкийской кухни идут туда пробовать сливочный масала карри с курицей, домашние лепешки роти и кокосовый щербет. Интерьерные эстеты – любоваться кессонами с цветочным орнаментом и винтажным витражом, который когда-то украшал московский ресторан на Большой Дмитровке. И все вместе – душевно провести время во дворе-колодце, где летом расцветает секретная веранда, доверху наполненная коктейлями, музыкой и экзотическими вайбами дальних странствий.

ул. Большая Покровская, 15

УЛОВ

«Пока русский царь удит рыбу, Европа может подождать».

А для тех, у кого каждая минута на счету, редакция «Собака.ru» в Нижнем Новгороде держит на крючке рыбные места: икорные реки и устричные берега – в нашем шорт-листе.



Фаланги камчатского краба в сливочном соусе с пармезаном или в классическом соусе с маслом и чесноком

«КУСТО» →

Ловим волну гастрономического вдохновения: шеф-повар Дмитрий Данилов смело экспериментирует с новыми ингредиентами и сочетаниями, а в меню «Кусто» (ресторана, список наград и регалий которого стремится к бесконечности: из тарелок премии «Что где есть в Нижнем Новгороде» уже можно составить столовый сервиз!) солирует дикая рыба под аккомпанемент французских кулинарных традиций: краб на бриоши, осьминог с гратеном и после – жемчуг (что? да!) на десерт.

ул. Пискунова, 16

«БЕЗУХОВ»

По шучьему веленью и по хотенью шефа Александра Гольшева здесь царствует речная рыба. Для начала – «Оливье Волжский» с рассольным сомом и палтусовой икрой. Далее плывем по направлению к калье – старинному русскому супу из 5 (!) видов рыбы – карася, сазана, судака, сома и щуки. И опять клюет: в основном курсе – «порционные судачки а натюрель» (классика жанра из «Мастера и Маргариты») и битки из щуки, которые подают с мятым картофелем и ароматным рыжиковым маслом.

ул. Рождественская, 6

DODICI SEAFOOD

Ресторан для роскошной морской прогулки (в ромашковых образах из круизной коллекции Gucci и с бутылкой «вина из одуванчиков»). В судовом журнале тут ведут свой календарь: по понедельникам – день ежей, по вторникам – устриц. Капитан (ака бренд-шеф) Максим Кузитенко даже мильфей и профитроли готовит с крабом, что уж говорить про базу: судак мисо, сибас альфорно, креветочная конгрио... – певучая ария для поклонников мермейджора.

ул. Рождественская, 37

PINCI

Итальянская простота в элегантной выразительности: дальневосточные гребешки со страчателлой и свежей малиной в цитрусовом соусе, трио тартаров (лосось, тунец и сладкая аргентинская креветка!) с копчеными томатами, тосканский суп качучо с морепродуктами и, конечно, титульные пинчи (вид пасты, характерный для юга Италии, и вместе с тем название ресторана) с лангустинами и фисташками.

ул. Рождественская, 39

ESCAPE ASIA

Погружение в Азию под руководством опытных дайверов – звездного бренд-шефа Глена Баллиса в тандеме с шеф-поваром Рустамом Самедовым. Среди обитателей подводного мира – альтернативные формы классической Японии: ошидзуси (прессованные суши в виде брусочков, сделанные с помощью деревянного приспособления осибакко) и хенд роллы. Жареный рис с морепродуктами в соусе XO, лапша с копченым угрем, устричный бар и рыба, которую готовят на гриле робата (гордость Страны восходящего солнца)... – гастрономические сокровища, за которыми смело ныряют глубже.

Верхне-Волжская набережная, 8



ФЕСТИВАЛИ

От локальных специалитетов и редких крафтов до стритфуда – на гастрономических праздниках шефы и бартендеры предлагают все и сразу.



5–6 ИЮЛЯ. ГОРЬКИЙ КРАФТ

Рецепт седьмого фестиваля крафтовых культур: берем в равных пропорциях отличную музыку, вкусную еду, шикарную атмосферу и, конечно же, крафт со всей России – смешать, но не взбалтывать! Хедлайнерами праздника жизни в этом году заявлены «Биртман», «Гудтаймс», «Кирпичи» «Заточки» и «Людмил Огурченко». 18+
Красная Слобода, 9



КАЖДУЮ СУББОТУ ЛЕТА. ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ РОЖДЕСТВЕНСКАЯ

Вход на главную ресторannую улицу города свободный круглосуточно, но только по субботам здесь ждут дегустации, диджей-сеты и мастер-классы. Кроме незаменимых летних веранд угощаться можно на корнерах с фермерскими продуктами и фудтраках с классикой стритфуда – хот-догами, бургерами и сэндвичами. Каждый выходной – своя гастротема, поэтому субботнее меню будет меняться. 18+
ул. Рождественская



28 ИЮНЯ. BIGATI FEST

Всероссийский энофестиваль, названный в честь одного из самых известных сомелье страны Алана Бигати, в этом году приедет в Нижний в третий раз. Сравнивать напитки из разных регионов, различать сорта винограда, постигать премудрости дегустации – и все это в непринужденной атмосфере летней субботы. Тех, кто к вечеру устоит на ногах, ждет яркая вечеринка. 18+
Красная Слобода, 9

ХАЧАПУРИ

По этому блюду можно было бы составить отдельную энциклопедию: по-аджарски, гурийский, мегрельский, имеретинский и даже императорский, – на каждый вид голода найдется свой ответ с грузинским характером. И рестораны Нижнего негласно соревнуются в том, чтобы их вариант был самым-самым: неожиданным, щедрым или аутентичным. Победителя искать вам!

«ХАЧАПУРИ МАРИКО»

В варианте рецепта от тетушки Марико (в зале можно полистать кулинарную книгу хозяйки!) хачапури – это не просто лепешка с сыром. Это кусочек грузинского гостеприимства, который согреет и насытит, как объятие старого друга! Особенно приятно есть сытное блюдо, нагулявшись в «Швейцарии» – там, кстати, находится самый большой ресторан семейства Марико.

парк «Швейцария»
Волжская набережная, 23
ул. Рождественская, 39

«ДЖАНИ РЕСТОРАНИ»

Горячий и тягучий молодой сыр, скрытый под тонким слоем теста, словно красавица, прячущая свои достоинства от чужих глаз, – это хачапури в «Джани ресторани». Или красавец, по-аджарски: невесомое пышное тесто, горячая нежная начинка и будто само солнце Грузии, ярким желтком лежащее на сырной подушке (не забудьте смешать желток с сулгуни перед тем, как отправить в рот!).

ул. Пискунова, 40к3

«БРЫНЗА» →

Ресторан-сыроварня справедливо гордится тем, что сулгуни, брынзу, голландский, моцареллу и многие другие сыры варит для своих блюд сам исключительно из свежего фермерского молока. «Брынза» не боится пригласить за стол гурмана, который разбирается в сортах сыра, а еще – экспериментатора, предлагая добавить в хачапури пастроми, креветки или цыпленка конфи (говорят, так еще вкуснее!).

ул. Бетанкура, 1
ул. Родионова, 187б

«ДАДИ»

Здесь уверены, что хачапури – это не еда, а лекарство: лечит от плохого настроения и уныния. Горит уличная иллюминация, шелестят деревья на веранде: не уверены насчет тревог и проблем, но сыр здесь растопить умеют и не жалеют его, зная, как важен этот ритуал: отломить корочку, обмакнуть в мягкую сердцевину, надкусить – и забыть обо всех тревогах.

ул. Минина, 5б





Руслан Коршенко

территориальный шеф-повар
ресторанов

ХАЧАПУРИ | ВЫПЕЧКА И ВИНО

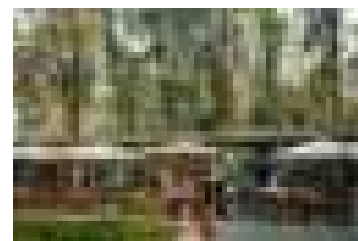
«Мы гордимся возможностью
поддержать идею
популяризации локального
производства и показать
богатство волжского
региона через
нашу кухню»

Грузия и не только!

Сеть ресторанов «Хачапури | Выпечка и вино» с радостью участвует в фестивале «Волжские сезоны», который объединяет локальные вкусы, культуру гостеприимства и настоящие волжские традиции. Территориальный шеф-повар Руслан Коршенко специально разработал четыре уникальных блюда, используя продукты родной земли. С 1 июня по 15 сентября в наших ресторанах можно попробовать:

- **КРОКЕТЫ С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ**
- **ХРУСТЯЩИЕ ПИРОЖКИ С УТКОЙ**
- **ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С ИКОРНЫМ СОУСОМ**
- **УТКУ КОНФИ С МОЧЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ**

При заказе любой позиции каждый гость получит в подарок от ресторана открытки с узнаваемыми достопримечательностями Нижнего Новгорода, разработанными специально к этому фестивалю.



Рестораны

пл. Советская, 5
(ТРЦ «Жар-Птица»)
+7 (831) 202-98-16

ул. Бетанкура, 1
(ТРЦ «Седьмое небо»)
+7 (831) 424-66-11

пр-т Ленина, 67/1
+7 (831) 424-24-00

пр-т Гагарина, 105а
(ТЦ «Гагаринский»)
+7 (831) 423-15-95

Рестораны с летними верандами

ул. Б. Покровская, 49
тел.: +7 (831) 423-84-02

ул. Б. Покровская, 6
тел.: +7 (831) 282-33-92

ул. Б. Покровская, 2/1
тел.: +7 (831) 423-70-26

пр-т Гагарина, 35
(парк «Швейцария»)
тел.: +7 (831) 423-23-44

ул. Рождественская, 18
тел.: +7 (930) 261-10-86

Юбилейный бульвар, 31
«Сормовский парк»,
8 920 252-61-04



**ЗАБРОНИРОВАТЬ
СТОЛ**

Грузия ближе, чем ты думаешь!



ХАЧАПУРИ

выпечка & вино

ЦЕННЫЕ ПОДАРОКИ

КУРЦЕВСКИЕ СЫРЫ

Более 20 видов деликатесных сыров (и с благородной голубой плесенью тоже!), которые раньше ценили за иностранную прописку, сейчас производят в городецкой сыроварне «Курцево». Осторожно, вызывает привыкание!

ТЕРМОКРУЖКА «КОФЕ СО МНОЙ»

Более ста нижегородских заведений нальют ваш капучино в такую многоразовую кружку со скидкой 15 процентов. Создана EcoShopNN по экологической инициативе «НН. Собака.ru» и по проекту дизайнера Дарьи Васильковой.

МАНГАЛИЦА

Специалитет, достойный отдельного визита в город, – мраморное мясо венгерских свиней, которых разводят в Нижегородской области. «Фишка» ресторана «19», тут мангалицу готовят на открытом огне.

ЗОНТ YALE

На его куполе – чудом сохранившиеся рисунки XIX века. Ими расписаны потолки ресторана, где подают блюда локальной кухни (смотрим букву Й нашего гастрогида).

ВЕПРЕВО МЯСО

Самая ценная часть свиной туши – сочная и нежная. На Первом Мясокомбинате владеют технологией, которая позволяет добиться сырокопченого вкуса и консистенции.

ПИРОЖКИ НА ОДИН УКУС

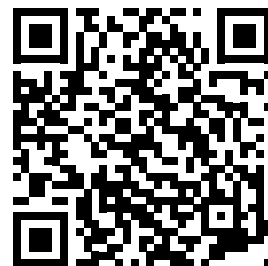
С мелко порубленным мясом, капустой, грибами и всевозможными сладкими начинками – сдобная визитка Нижегородской ярмарки, победитель туристической премии Russian Traveler Awards в номинации «Национальное блюдо».

Благородные сыры и вепрево мясо, пирожки-лауреаты и экокружки – подарки, которые напомнят о поездке в Нижний. И позовут сюда тех, кто пока у нас не был.



ПРОЕКТ «КОФЕ СО МНОЙ»

экологическая инициатива
мультимедиа «НН.Собака.ru»
совместно с ведущими
ресторанами Нижнего Новгорода



100+ ЗАВЕДЕНИЙ,

где любая многоразовая кружка
дает скидку на кофе с собой



СКИДКА
НА КОФЕ И НАПИТКИ
С СОБОЙ В СОБСТВЕННОМ
МНОГОРАЗОВОМ СТАКАНЕ

15%
КОФЕ СО МНОЙ



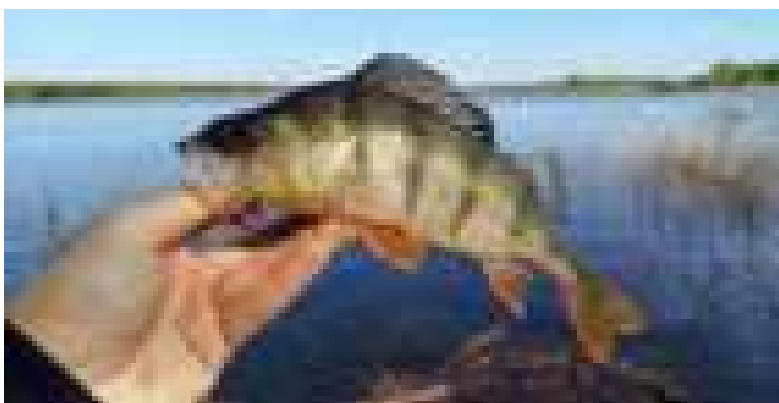
ЧИЖКОВСКОЕ ОЗЕРО

Единение
с природой
в часе езды
от мегаполиса –
палатка у воды
и тишина
(с ароматами ухи
и шашлыка!).



Иногда прекрасный пейзаж создает сам человек. Так случилось с Чижковским озером – оно появилось, когда на речках Котла и Лакшица построили запруду, чтобы увеличить популяцию рыбы. Теперь в нем водятся караси, плотва, окуни, толстолобики, белые амуры и щуки, потом к ним подсадили еще и осетров. А где рыба, там и ловля: здешняя визитная карточка – карповая рыбалка (по ней здесь даже проводили чемпионат России), порой попадаются экземпляры под 10 кило! Есть и свои загадки: с южной стороны озера растут лиственные деревья, а на севере прохладный хвойный лес – места для прогулок хватит всем.

Нижегородская область, Богородский район,
село Афанасьево



ШИЯНОВ







Он интегрирует в локальную кухню страуса и фуа-гра – и они отлично дружат в меню с судаком и белыми груздями! Шеф ресторана Red Wall **Игорь Шиянов** – о том, где в Нижнем искать специалитеты и как приготовить пшеник вкуснее, чем у бабушки.

Текст: СЕРГЕЙ КОСТЕНКО

Фото: ЕВГЕНИЙ РУСОВ

Вы работали в Москве в проектах Березуцких и Раппопорта, стажировались в Таллине и Санкт-Петербурге, а в итоге выбрали Нижний. Почему?

Я принял приглашение стать шефом-поваром Red Wall, потому что это было вызовом: Нижний Новгород – абсолютно новый для меня регион, у людей здесь совсем другие вкусы. Сюда я приехал из Сочи, где вел интересный проект – винный гастробар с комфортной едой и кухней, основанной на местных специалитетах. Сейчас это общий тренд в гастрономии – все ищут локальность, поэтому первый год я с головой ушел в изучение нижегородских продуктов.

Что интересного вы у нас обнаружили?

В Сочи 300 дней в году светит солнце, поэтому у меня всегда под рукой были свежие овощи, фрукты, зелень. А здесь в силу климатических условий больше используют корнеплоды, грибы, ягоды, соленья. Рядом – река, а значит много промысловой рыбы. В первую очередь я изучал местные рынки, искал поставщиков. В плане гастрономии нижегородцы хорошо образованы, поэтому мы понимаем: не будет хороших продуктов – не будет гостей. Нашел, например, семью, которая заготавливает для нас белые грузди – фабричные нам не подходят. И следим за качеством: скажем, с рынка нам привозят фермерскую вырезку, и мы из 40 килограммов отбираем себе только 10.

Но ведь у Red Wall есть собственная ферма!

Конечно, наша ферма закрывает большую нишу в ресторанном меню: мы привозим оттуда перепелку, утку мулард, фуа-гра. Также используем фермерские страусиные яйца, а сейчас вводим и мясо страуса – сразу шесть позиций. Интересный, но недешевый продукт – все, что производится на ферме, по определению дороже.

Страусятина по сравнению с привычной для нас курицей – довольно жесткое мясо, к тому же экзотичное для средней полосы. Нижегородцы его примут?

У страуса основная мясная вырезка в ногах, поэтому его мясо и жестче. Но мы уже нашли способ, как его готовить, чтобы блюдо было вкусным и понятным для гостей.

Вы называетесь рестораном локальной кухни, а в меню – страус и фуа-гра. В голове возникает когнитивный диссонанс.

Наша локальность заключается в том, что мы работаем с продуктами, выращенными на этой земле. К тому же не факт, что традиционные блюда, которые готовили веками, будут популярны и в наше время – любую кухню надо адаптировать под современные вкусы. Недавно наш повар привез из области рецепт своей бабушки – на завтрак она пекла ему в печке пшеник. Мы сделали свой вариант каши – запекли ее в чугушке на углях с сухофруктами, ягодами и мороженым из городского йогурта, будем подавать в новом сезоне. Или, например, окрошка: приготовили ее по традиционному рецепту и начали «докручивать» – придумывать с ней что-то интересное, современное.

Что нового можно придумать с окрошкой?

Я вырос на юге, у нас ее всегда готовили на кефире, а здесь на квасе. Я прочитал, что в старину волжские бурлаки размачивали в нем рыбу и добавляли ее потом в «крошево», поэтому у нас будет окрошка-конструктор, чтобы гость сам выбрал ингредиенты – мясо или рыбу. А квас будем делать сами, на своей закваске.

Собственный квас – это потому что сейчас мода на ферментированные продукты?

Да, такой тренд существует, но мы взяли квас, потому что он соответствует традиционной рецептуре. А готовим его сами, чтобы он был вкуснее.

Чем нижегородская кухня отличается от общероссийской?

Как и везде в средней полосе, здесь еда более сытная, особенно зимой. Хорошо заходят печеные овощи, лепные блюда, например рыбные пельмени. Но есть нюансы, свойственные только Нижнему Новгороду: я заметил, что тут не любят перец. На юге это очень популярный продукт, да и в Москве его хорошо едят в формате моноовоща: одно время была мода подавать соус тоннато с овощами, в том числе и с перцем. А в Нижнем добавишь его в рецепт – и он всегда остается на тарелке. Зато прекрасно едят речную рыбу – потому что она здесь свежая: когда готовим котлеты из судака, они получаются такими воздушными, буквально взрываются от сока!

Лично ваши вкусы поменялись за эти три года?

Очень сильно, город дал мне новый гастрономический опыт. Раньше я ориентировался на соусы: всегда начинал готовить именно с них, потому что очень люблю. А здесь я научился ценить чистый продукт. Но поначалу удивлялся: готовишь блюдо со сложным сочетанием вкусов – и оно не идет, а ставишь в меню монопродукт – и он пользуется успехом.

К вам в гости приехали друзья – что им порекомендуете попробовать в Нижнем?

Специалитеты – начиная местной рыбой и заканчивая городецким пряником. Посоветую съездить в Курцево попробовать их сыры – после дегустации начинаешь разбираться в сортах и технологиях. И еще очень важно везде посещать рынки – там можно пропитаться местным колоритом и получить всю информацию о локальной кухне. Сам я хожу на Центральный. Даже не обязательно заходить в главное здание: вокруг стоят фермеры, частные продавцы, которые предлагают свою продукцию. Идешь и видишь: бабушки начали продавать горох – значит пора вводить его в сезонное меню!





ЩЕГЛОВ

От хлеба к мясу – патриархальную простоту ингредиентов он неизменно дополняет виртуозной техникой исполнения.

Его профессиональная траектория сложилась неслучайно – первые уроки кулинарного мастерства Александр Щеглов получил еще от отца-повара. Нижегородские фуды помнят его еще шефом «Печерки»: в течение дня заведение элегантно превращалось из крафтовой пекарни с ремесленными бубличками и багетами в камерный ресторан. Хлебное место Александр покинул ради нового проекта Fiorentina – заведения с брутальной и отнюдь не веганской концепцией. Для этого он стажировался у мясного сомелье питерского «Бифзавода» Максима Торганова, постигая техники влажного и сухого вызревания, а также тонкости разделки и обработки. В итоге создал сбалансированное меню, в котором всевозможные карпаччо, тартары и севиче служат свитой короля – флорентийского стейка, главного специалитета благоденственной Флоренции.

Стейкхаус и деликатес сервировка: премиальный ужин за уютом традиционной атмосферы. Прямые поставки, авторские парфюмерные композиции, авторские вина, авторский подход. Шеф-повар Дмитрий Давыдович на кухне и, конечно, безупречные сервис.

+7 (812) 21416-51. Невский Промарс, ул. Колытинская, 8

MITRICH

STEAKHOUSE

Адрес: Невский Промарс, ул. Колытинская, 8

ЮНОСТЬ



Рецепт вечной молодости – что-то крепкое в бокале и что-то громкое на танцполе.

Интерьер – индустриально-минималистичный, меню – знакомое и понятное (Цезарь, пицца и хот-дог), винная карта – разнообразная (есть и пенное, и что покрепче, но славится заведение авторскими настойками и коктейлями), в культурной программе – сеты местных диджеев. Казалось бы, все просто, но ведь работает – каждый уикенд сладкоголосая птица «Юности» собирает отличную тусовку. И, кстати, о сладком: старый добрый чизкейк здесь тоже подают.

Зеленский съезд, 10



ЮХРО

Трофейная рыбалка на озере с загадочным названием – план на летний уикенд готов.

Русский осетр, радужная форель, амур, толстолоб, карась, лещ, щука, окунь, плотва – и всего в 15 километрах от Нижнего. А кто говорил, что за отличным уловом надо далеко ехать? Над красотой лесного озера потрудились природа, окружив его вековыми дубами, а вот радости рыбака – дело рук человеческих: здесь есть хозяйство, которое занимается пастбищным выращиванием рыбы, несколько лет назад в Юхро выпустили целую тонну карпа. Для приятного отдыха по берегам построены беседки с мангалами, бани, глэмп-домики, есть даже юрта!

Нижегородская область, Борский район

ЯГОДЫ

Клубника, вишня, малина... – ягодному сезону в нижегородских гастропроектах нет конца. В триумvirате самых спелых, по мнению фудблогера **Юлии Медведвой**, ресторан трех кухонь мира RIBS, скандинавское «Кафе 38» и зумерская кофейня Salut! Specialty Coffee.



Для тех, кто всерьез собирается по ягоды, у шеф-повара (и гештальт-терапевта!) Ильи Травкина всегда есть клубника даже в декабре, а этим летом – целая клубничная поляна: лосось в RIBS лениво прохладается то с клубникой кимчи, то с ремесленным клубничным понзу.

ул. Белинского, 61

Шеф Сабина Мельничук знает толк в гастрономических интригах: ее утиная грудка «не-Веллингтон» – нетривиальный твист на классику, в котором решающую роль играет пряный соус из вишни (главная ягода летнего спецпредложения в «Кафе 38»: в равной мере хороша и с луковым пирогом, и с пьяной грушей).

ул. Рождественская, 38

«Очень малиновая булочка» от шеф-кондитера Рушаны Кухтиной (Salut! Specialty Coffee) – эталон слоеной выпечки с ягодами, в которой малина звучит в два тембра: густой джем внутри и воздушная пудра сверху. Создана для прогулок по Нижнему в паре с любимым (человеком или кофе).

ул. Большая Покровская, 206





НОВЫЙ РЕСТОРАН

Пересечение локальной культуры и гастрономических изысков

«Корни» — второй проект от команды «9/18 бистро».
В поисках покоя в стремительном ритме жизни мы обратились
к комфортной кухне, навевающей самые тёплые воспоминания.
В основе меню — простые ингредиенты и сезонные продукты
от бренд-шефа Данилы Алпатова
и шеф-повара Артёма Числова.

Коктейльная карта создана в коллаборации с баром «Травник»,
а эносопровождение заботливо подобрано
сомелье Валерией Кузьминой.



▲
ЗАБРОНИРОВАТЬ
СТОЛ

РЕКЛАМА

korni-rest.ru

📍 Большая Покровская 15 (2 ЭТАЖ)



berëzka group

15 лет выращиваем рестораны
в Нижнем Новгороде



ПОРТЕР БРЫНЗА FRANKY NEGRONI

MONICA FIORENTINA КУРКУМА

КУСТО УГОЛЁК *горячо* ТАРАНТИНО