

ЗАВТРАКИ
И ДЕСЕРТЫ

'25



16+

В этом гиде редакция **"ПРМ. Собака.ru"**
путешествует по кофейням, кондитерским
и пекарням вместе с **Monkey Grinder**

**MONKEY
GRINDER**





**Доверьте свое утро Nolan Wine & Kitchen,
и оно станет началом чего-то прекрасного!**



Три ингредиента Nolan Wine & Kitchen: качество, вкус и атмосфера — неповторимый в своей сложности и элегантный в своей простоте рецепт. Здесь с трепетом подходят ко всем процессам: от выбора натуральных продуктов до улыбки после завтрака

NOLAN
wine & kitchen

Петропавловская, 55
+7 (342) 203 54 00



bubble bar
LilomilkTea



LiloMilkTea — 8 лет создают тренды, которые хочется пить!

Одни из первых познакомили Пермь с Bubble Tea, привезли настоящие тайваньские рецепты и раскачали тренд на азиатские напитки

LiloMilkTea bubble bar



Взрывной вкус

Сочные джус боллы и тапиока
Авторские рецептуры
Миксы из экзотических фруктов
Натуральные сиропы
и джемы (или пюре)



Больше чем Bubble Tea

Воздушные смузи
Освежающие лимонады
Согревающие глинтвейны



**Огромный выбор —
около 100 вариаций
Bubble Tea**

ТРЦ «Планета», ш. Космонавтов, 162Б
ТРЦ «iMall Эспланада», ул. Петропавловская, 73А
ТРК «Семья», ул. Революции, 13



ЗАВТРАКИ И ДЕСЕРТЫ

ЧТО ГДЕ ЕСТЬ

В ПЕРМИ '25



8 ГЕДОНИСТИЧЕСКИЕ ЗАВТРАКИ

Разделяем философию важности полноценного завтрака, который должен стать личным ритуалом каждого, и сочетаем эстетику и гастрономическое наслаждение

20 СЫРНИКИ-ХИТЫ

От нежнейших с маком до изысканных с муссом из зеленого чая — составили гид по заведениям, где главные творожные герои завтрака возведены в культ

22 ДЕСЕРТЫ КАК ИСКУССТВО

Когда вкусовые рецепторы жаждут наслаждения, а эстетическое чувство и лента в соцсетях — визуальных откровений, отправляемся в царство десертов!

29 КРУАССАНЫ

Блаженство в хрустящих изгибах! Раскрываем секретные адреса кофеен и пекарен, где можно найти на завтрак феноменальные круассаны

34 АЛЕКСАНДР МИЛЛЕР

Создатель сети кофеен Monkey Grinder за считанные годы выполнил амбициозную задачу — обеспечил нарядной кофейней все районы Перми и другие города страны

36 СПЕШЕЛТИ КОФЕ

Решаем извечную дилемму поклонников спешелти и приоткрываем завесу над тайной картой для ценителей кофе



РАННИЕ ЗАВТРАКИ

БУДНИ: 7:00 – 12:00 ВЫХОДНЫЕ: 8:00 – 14:00



AurA Kitchen&Bar –
это уральская кухня
в современном прочтении
и любовь к деталям



Чарующие звуки рояля —
идеальный утренний саундтрек
для вашего гастрономического
путешествия

AurA Kitchen&Bar

Монастырская, 23Б +7 (342) 202 20 37

Каждый пермяк знает, где купить лучший тартин, а чья «Павлова» — самая каноническая. Также любой вам точно ответит, куда отправиться за самым большим выбором фильтра или убойным блэк шотом. А кто печет лучшие шпинатные вафли к завтраку? Ответ однозначный!

Однозначный, но у каждого — свой! В этом пахнущем кофе и булками гастрогиде мы собрали «самые сливки»: скрупулезные кофейни, ремесленные пекарни, высшего разряда кондитерские, а также гедонистические завтраки и рейтинг самых вкусных сырников города. Как всегда, наше дело — подсказать вам как можно больше идей для вкусного времяпре-

провождения, а вам — выбрать, что из этого вы внесете в свою регулярную маршрутную гастрокарту.

Кстати, следом за этим гастрогидом выйдет очередной большой и основательный выпуск, посвященный главным трендам года и новым заведениям в Перми.

Ищите гастрогиды в городе, подписывайтесь на Telegram-канал «Что где есть в Перми», и до встречи в очереди за кофе с круассаном!



ФОТО: КАФЕ-КОНДИТЕРСКАЯ «ТАТИШЕВ», 16+





FLOWER BAR
since 2018



ГЕДОНИСТИЧЕСКИЕ ЗАВТРАКИ

Философский подход к завтраку, который непременно нужно съесть самому, поддерживаем. И приправляем его нотками эстетики и гедонизма в лице блюд с французским акцентом, богемными рапсодиями в честь шакшуки и вэлнес-тарелками.

Текст ЕКАТЕРИНА КРАВЦОВА



Madame Zhu →

Новенький из Belka Family за год (сразу!) украл сердца своих посетительниц. Впечатления от фотогеничной стены с птицами и роскошных убранств дополним завтраками с французским акцентом! Пробуем печеный омлет с тигровыми креветками, который подают с трюфельным соусом, круассан с лососем слабой соли, маслом и каммамбером. А если хочется больше шика и удовольствия, берем грандиозный «Завтрак в Каннах».

ул. Ленина, 24

«Гедонист»

Ресторан славится своей эстетикой: от дизайна, разработанного Ириной Райхер, до филигранных блюд от шеф-повара Александра Ежова. В большом утреннем меню встречаем вэлнес-вариант со скрэмблом, креветками, авокадо, брокколи, спаржей, салатом и завтрак в московском стиле с красной и черной икрой, яйцом всмятку и бриошью. Любители каш, наверняка, полюбят ячневую с карамелизованным бананом и цукатами.

Пермская ул., 33



ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБ





ACAFFE ↓

Среди шумной улицы Пермской можно найти уединенное, и в то же время атмосферное место. Ловим дзен и обретаем гармонию, завтракая в ресторане ACAFFE. Пробуем крок-мадам с песто, страчателлой и голландским соусом, гранолу с творожным муссом и ягодами, а также хит — знаменитые (без ложной скромности!) пшпинатные вафли с любыми начинками. ул. Газеты Звезда, 24



BELKA

За визуальным и гастрономическим наслаждением идем в ресторан Кати Белки — место, которое уже не нуждается в представлении. Тут разделяют любовь к большим завтракам с яйцами в разных ипостасях и аккомпанементом к ним. Ценителям каш рекомендуем овсяную с пармезаном, яйцом пашот и сырным муссом, и всем без исключения советуем попробовать свежайшие круассаны и даниши. ул. Революции, 24



Four ↓

Удаленный от центра, но не от гедонистических удовольствий, ресторан при отеле стабильно радует своих посетителей многообразием утреннего меню. В формате «шведского стола» тут дают, кажется, все, что душе угодно: от яйца «Бенедикт» со свиной грудинкой и голландским соусом до фруктового салата с орехами и йогуртом. ул. Мира, 45Б





Спуститься к завтраку

Два года на месте старого лобби-бара гостиницы «Урал» работает ресторан с простым и вместе с тем вполне оправданным названием **Lobby One**. Задуманный изначально для удобства и восхищения гостей города, ресторан также сумел покорить сердца пермяков, став для многих номер уан в списке обязательных к посещению мест.

Рассказываем, почему все туристические и гастрономические маршруты в Перми лежат через Lobby One и чем он заряжает своих гостей на новый день.

Приятная глазу современная обстановка в спокойных природных оттенках, панорамный вид на бурлящий город и безупречная кухня под руководством шеф-повара Дмитрия Бурдина — сочетание, обеспечившее ресторану лояльность гостей, как среди туристов, так и среди жителей города.

Строгий и элегантный, сдержанный и невозмутимый, Lobby One, однако, любит эксперименты и умеет удивлять. Обширное меню блюд европейской кухни в авторской интерпретации шеф-повара частенько пополняется новыми уникальными позициями, способными приятно удивить даже искушенных гостей столицы.

Так, здесь можно попробовать нежнейшую перепелку со шпинатом и белыми грибами или томленную в сливках с мускатом, мозговую косточку с луковым конфитюром и тыквенный крем-суп с йогуртом и фисташкой. Но главное — с появлением завтраков Lobby One



LOBBY ONE — РЕСТОРАН
В ЦЕНТРЕ ГОРОДА С
АВТОРСКОЙ КУХНЕЙ И
СТИЛЬНЫМ ДИЗАЙНОМ



Колбаска из свинины на подушке из кумуса с сыром халуми, яйцом пашот и рулетиком из цуккини и рукколы

предстанет на гастрономической сцене города в качественно новом амплуа.

Теперь к деловым обедам и романтическим ужинам в стенах Lobby One добавятся новые «утренние» сценарии. Полезный завтрак в виде оладий из цуккини со страчателлой или из груши и яблока для встречи таких же разных, но все же подруг, завтрак по Ремарку — в компании газеты и бодрящего эспresso, а может, воскресный семейный, где на столе три вида каши, шакшука, вафли и творожная запеканка для малыша.

А как же круассаны? На этот вопрос команда Lobby One во главе с шеф-поваром Дмитрием Бурдиным дала исчерпывающий ответ. Красивый, сливочный, хорошего размера круассан здесь подают с камчатским крабом и печеной грушей, с руколой, яйцом пашот и авокадо, с манго и крем-чизом или лимонным кремом, домашним вареньем из вишни и просто маслом. Гости скажут — нереальный выбор, а пермяки, что все реально.

УЛ. ЛЕНИНА, 58, (342) 218-6267,
LOBBYONE.RU, VK.COM/LOBBYONEPERM



Nolan Wine&Kitchen

Один из флагманов «Кулинарной мафии» — беспроблемный вариант для идеального завтрака. Безупречному интерьеру соответствуют высокий сервис и утонченные блюда (от подачи до ингредиентов!). Угощаемся сытной картофельной вафлей с мортаделлой и перечно-сливочным соусом, пшенной кашей с пряной тыквой и пюре манго или круассаном с кальмаром и хумусом из батата. Петропавловская ул., 55



CULT ↑

Кафе в особняке купцов Любимовых-Рязановых, который сейчас известен как «Дом журналиста» — место, притягивающее ценителей истории, культуры и творчества. Завтраки под стать богемной публике и делятся весь день. Берем шакшуку (ее тут семь видов!) или локальную кашу на бульоне из телятины и яйцом пашот по-кудымкарски. Сладкоежкам рекомендуем блинчики с творогом и манговым чатни. Сибирская ул., 8

«Игрушки» →

Футуристичные и яркие интерьеры этого ресторана зарядят на день грядущий. Тут с 8:00 готовы угощать завтраками на любой вкус и цвет. Любителей сладенького отправляем за творожной запеканкой с муссом манго-маракуйя, почитателей каш — за зеленой гречей с белыми грибами, а тех, кому нужно еще сытнее — за фермерским завтраком 2.0. В последний входят скрэмбл, картофельный драник, молочные колбаски, ветчина, фасоль. ул. Революции, 20





Ешь, молись, покупай

Завтрак посреди одного из главных шопинг-моллов Перми до, во время или после покупок — это не просто прием пищи, это образ жизни. И если вы из тех, кто проповедует гедонизм, чувствителен к прекрасному и имеет вкус к жизни, добро пожаловать в «Август» бистро.

Новое современное гастрономическое пространство в ТРЦ «Планета» — настоящий подарок не только для гостей молла. Открытый, залитый светом остров с просторной посадкой и уютным детским уголком — уже достаточное основание, чтобы сделать визит в «Август» самостоятельным поводом.

Меню, разнообразное и основательное, настаивает на неспешном времяпрепровождении гостей. Здесь супы, салаты и пасты, пицца на тонком тесте и лазанья, а главное — огромный выбор закусок и безлимитное игристое за 590 рублей на весь день! Поддаться искушению пузырьков? А может, соблазниться одним из авторских десертов? Истинный гедонист не станет выбирать.

«Августовские» завтраки — отдельный повод для гордости. На первый взгляд простые и знакомые, но с легким итальянским акцентом: овсяная каша с белым шоколадом, пшеничная каша четыре сыра, сырники из рикотты и пять видов яиц — собираются как конструктор и подаются вплоть до обеда!



**ЗАВТРАКИ В «АВГУСТЕ»
ПОДАЮТ КАЖДЫЙ
ДЕНЬ ДО 14:00**



Салат «Август»
с авокадо и креветками

Особая эстетика подачи и изысканность блюд делает «Август» местом новых гастрономических открытий, а стильный дизайн, система лояльности и законы взаимного радушия — приятной локацией для встреч и отдыха в любой компании. До встречи в «Августе»!

Шоссе Космонавтов, 162Б,
ТРЦ «Планета»,
TREND.RESTAURANT/AUGUST-PERM



CULT — ЖИВОЕ ОТКРЫТОЕ ПРОСТРАНСТВО, ГДЕ ЛОЯЛЬНЫ К ПРИВЫЧКАМ ГОСТЕЙ И ЭМПАТИЧНЫ К ИХ ПРИХОТЯМ

первое, что стоит отметить, — это дух времени. Эпоха дворянства и ее культура, которая некогда царила в этом здании, подтолкнула владельцев на воссоздание исторических рецептов напитков, главным образом Дягилевской заправки, и подарила гостям CULT возможность попробовать некоторые из них в своем первоначальном виде.

Любовь к «гражданину Перми» и интересной истории самого города также нашла свое воплощение в «Дягилев MENU», где собраны уникальные блюда, приготовленные из местных продуктов. Здесь котлета из Ильинской щуки, наливные оладьи с домашним вареньем из Оханской земляники, посикунчики ручной лепки из села Белоое под Кудымкаром и еще много других локальных находок, которыми богат наш край.

При этом CULT мультикультурен. Это живое открытое пространство, где лояльны к привычкам гостей и эмпатичны к их прихотям. Американские яйца Бенедикт, французские круассаны, крок-сандвичи и бриоши, классический английский завтрак или шакшука Ближнего Востока — здесь тебя поймут, на каком бы языке ни говорил твой завтрак. И даже «омлет из белков» в стенах CULT не звучит, как ругательство — ведь это твой завтрак, твой день и твоя жизнь.

Качество продуктов, изысканность блюд и опытный шеф-повар на кухне — прямые атрибуты ресторана, но без претензий на накрахмаленные воротнички и манжеты. CULT предлагает питаться вкусно, полезно, разнообразно и недорого каждый день в стенах, лишенных пафоса и напыщенности.

Однако, как говорится, «не хлебом единым жив человек», и, помимо этого самого, должно присутствовать зрелище. Вечером на старте уикенда на авансцену выходит CULT JAZZ BAR, наполненный уютным полумраком, мягкими звуками джаза и насыщенным вокалом в живом исполнении ведущих исполнителей. Ответственным за удивительные метаморфозы и волшебную атмосферу джаз-ночей в CULT выступает великолепный музыкант и импровизатор Денис Сон. Поддержать градус вечера и поймать его расслабленный ритм помогут бархатистые сорта Португалии и, конечно же, ароматные ягодные «эликсиры», ставшие непременным атрибутом каждого музыкального вечера в CULT.

Пожалуй, и весь секрет: кухня с историей и вкусом, без лишнего лоска, но не лишенная души.

Cultовый секрет

Неспешные завтраки в формате casual fine dining с бокалом игристого и легким привкусом богемности — концепция бистро **CULT**, ставшая сегодня своеобразным ритуалом начала дня каждого идейного жителя Перми. Ну а во сколько он начинается совсем неважно. Ведь CULT проповедует: «Когда встал — тогда и завтрак!».

Равно как искусство, традиции и все, что придает жизни вкус и смысл, здесь почитают завтраки. Так, ресторатор и идеолог бистро CULT Борис Кулинский возвел самый важный прием пищи в культ, предлагая для этого современные декорации и непринужденную атмосферу.

Расположившись в особняке XIX века, в историческом центре города и самом сердце оперного квартала, CULT сразу стал предметом туристического интереса и средоточием творческой интеллигенции. В разное время сюда заходили хормейстер Виталий Полонский, дирижеры Филипп Чижевский и Владимир Ткаченко, солистка пермской оперы Екатерина Проценко, генеральный директор оперы Анна Волк и многие другие представители культурной, но не элиты. Ведь CULT стирает социальные границы, объединяя за своим «столом» людей и их идеи.

А чем же богат этот стол и что делает его таким привлекательным для творческой и свобододлюбивой публики? Пожалуй,

VK.COM/PERMCULT

СУЛ

БИСТРО

СИБИРСКАЯ, 8
+7 (342) 279 90 00





Утренний улов

Встречаем рассвет красиво! В **ПРОЕКТРЫБЫ** особенно приятно начать утро: минималистичный и светлый интерьер, богатое разнообразие блюд из свежайшей рыбы (и не только!) и море вкусов. А что непременно стоит попробовать из меню завтраков — узнали у команды **ПРОЕКТРЫБЫ**.



МАРИНА ГРУЗДЕВА

Су-шеф
ПРОЕКТРЫБЫ

Завтрак — это целый ритуал, который задает позитивный тон на весь день. Именно с этой мысли зародилась идея создать меню завтраков в ПРОЕКТРЫБЫ. Мы хотим радовать наших гостей вкусной и разнообразной едой, с заботой о здоровье.

Кулинария — это искусство, поэтому у нас нет устава «все по классике». Есть идея — мы ее воплощаем. В нашем меню завтраков, в котором тщательно продуман баланс между традициями и экспериментами, вы найдете широкий выбор блюд. Мы предлагаем как классические блюда — омлеты и каши, так и неожиданные для утреннего меню позиции, например, традиционный японский мисо суп.

Среди явных фаворитов утреннего меню хочу выделить драники. Мы готовим их как из картофеля, так и из цуккини, а подаем в различных вариациях: с форелью, прошутто или крабом. Еще один хит меню, который очень любят наши гости, — нежнейший скрембл с пряной форелью. Обязательно попробуйте глазунью с беконом, листьями романо, малосольными огурцами и свежеспеченным хлебом. Без зазрения совести рекомендую все блюда с форелью, которую нам привозят из нашего цеха Фиску. Тут мы уже ее маринуем, добавляем чуточку любви и подаем на завтрак.

Я, как человек, который не любит каши по утрам, но с удовольствием могу сказать, что наш йогурт — идеальный для меня вариант. Несладкий, легкий, а самое главное — домашний, мы делаем его сами. И я точно знаю, что там нет красителей и консервантов. Еще очень люблю зеленый салат с киноа, в который можно добавить форель или креветку. Он легкий, суперполезный и к тому же очень питательный.



МАРИЯ СИРАТАЕВА

Управляющая ПРОЕКТРЫБЫ
и кафе РИСЛАПША на Пермской, 11

В ПРОЕКТРЫБЫ мы встречаем гостей на завтраки по будням с 9:00 до 12:00, а по выходным — с 11:00 до 14:00.

Во время завтрака мы стараемся создать особую атмосферу, пропускаем свет через окна. Аромат свежесваренного кофе и тщательно подобранная музыка дополняют эту картину, одинаково настраивая как на приятные разговоры и деловые встречи, так и на спокойное начало дня.

С наступлением вечера пространство трансформируется: приглушенный свет, зашторенные окна, спокойная, но ритмичная музыка. Мы создаем обстановку, где гости могут насладиться неторопливым общением, сосредоточиться на визуальной эстетике блюд и напитков, оценить нюансы вкуса и качество приготовления. Все это сделано для того, чтобы гость не думал о времени, а просто наслаждался моментом.

Основываясь на своем опыте работы, могу сказать, что наши гости во время завтраков ценят разнообразие в выборе блюд и напитков, скорость и качество их приготовления, а также атмосферу и слаженную работу команды.

Мое утро не обходится без чашки американо с молоком. А из меню завтраков ПРОЕКТРЫБЫ я особенно выделяю яйцо Бенедикт с пряной форелью. В нем идеально сочетаются сливочная бриошь, нежное яйцо пашот, голландский соус и пряная форель собственного посола.

С 9:00 для гостей открываются двери ПРОЕКТРЫБЫ. В утреннем меню: свежайшие морепродукты, ароматный хлеб и фирменные десерты



АЛЕКСАНДР СОКОЛОВСКИЙ

Бар-менеджер ПРОЕКТРЫБЫ
и кафе РИСЛАПША

Вкусно и понятно — этот принцип лег в основу барного меню завтраков ПРОЕКТРЫБЫ. В нем каждый найдет себе что-то по душе: классические кофейные позиции, фильтр-кофе, матча на основе зеленого чая или питахайи, авторские чаи, смузи, напитки собственного приготовления и, конечно, бокал игристого.

А главное — мы сделали ставку на качество и натуральность и полностью отказались от покупных сиропов и готовых пюре. Мы стремимся создать мост между азиатской и русской культурой.

С заботой о земле, с заботой о людях, сохраняя при этом минимализм и простоту. В 2025 году ПРОЕКТРЫБЫ получил фишку независимой премии Bar Hub Respect, которая отмечает достижения профессионалов барной индустрии. Значит, мы выбрали правильный вектор. Особенно эта награда значима в контексте присвоения Перми статуса «Города гастрономического туризма» в 2024 году.

Напиток, который идеально отражает философию ПРОЕКТРЫБЫ, — смузи Wild Berries. В одном бокале можно встретить юззу, который широко культивируется в странах Азии, и ягоды, которые часто встречаются в нашем регионе. Настоящий заряд витаминов, которые необходимы нам на целый день. Для тех, кто следит за потреблением сахара, советую чай Four Flower — яркий, весенний напиток с жасмином и розой.

Мое идеальное утро начинается в ПРОЕКТРЫБЫ с чашки фильтра и бутерброда с ростбифом в медово-горчичном соусе.

Ждем вас на завтраки, найдите и своих кулинарных фаворитов!

ПЕРМСКАЯ УЛ., 11,
VIL.COM/FISH.PERM



Драник из цуккини со сметаной, вялеными томатами и икрой палтуса



Читайте знаки

В городе, где гастрономические тренды сменяют один другой, и новые заведения открываются быстрее, чем обновляется информация в 2ГИС, так приятно порой оказаться в месте с историей. За десять лет существования кафе **«МАРКС»**, кажется, «капитально» вросло в этот теплый шоколадный дом по улице Сибирской и стало неотъемлемой частью городской среды.

Лояльность пермской публики, как свидетельство неизменного качества кухни и сервиса, сегодня дорогого стоит. А что стоит за всей этой историей, и какие знаки подскажут, что вы оказались в правильном месте, рассказываем непосвященным.

«МАРКС» — городское кафе, уютно расположившееся в тени деревьев одной из самых приятных для неспешных прогулок улиц Перми. Сюда хочется зайти, здесь хочется остаться. И это неслучайно. Ведь «marks» в переводе с английского означает «знаки», и, кажется, все здесь имеет особый смысл.

Меню, где были собраны любимые блюда друзей и знакомых владелицы кафе Елены Ощепковой, объединило в себе европейскую, российскую, китайскую и американскую кухни. Так, в «МАРКС» приходят за шаурмой с телятиной и бифштексом из утки. Из авторских блюд знаковыми стали бульон с креветками, кальмарами, мидиями и грибами ши-меджи, медальоны из телятины в перечном соусе и паста с тартаром из тунца, базиликом и трюфельным маслом. Здесь пекут римскую пиццу, вызывающую зависимость, и готовят конфеты, за которые можно душу продать. Словом, каждый находит здесь что-то свое, ведь «МАРКС» для людей — понятный, доступный и всегда на уровне.

Высокое качество блюд и сервиса за все время существования ни разу не покидало заведение, впрочем, как и его клиенты.



Владелица кафе «МАРКС» Елена Ощепкова



Оладьи из цукини и шпината с мясом пашот и слабосоленым лососем

Рисовая каша на кокосовом молоке с пюре из манго

ЗАВТРАКИ В «МАРКС» ОБЕСПЕЧАТ ИДЕАЛЬНЫЙ БАЛАНС ВКУСА И ПОЛЬЗЫ И НЕПРЕМЕННО ПРИЧИНЯТ УДОВОЛЬСТВИЕ

Оказавшись в приятной атмосфере и природном интерьере «МАРКС» раз, непременно захочешь «два». Заглянуть во время прогулки за красивым стаканчиком кофе и парочкой свежих канеле, устроиться у окна во время ланча, чтобы смотреть, как красиво опадает листва, а может, прямо на летней веранде, чтобы, как в Сен-Тропе, разглядывать наряды прохожих — не ищите повода, читайте знаки.

Вот вам еще один — «МАРКС» предлагают завтраки. А показательно в них то, что каждая бесхитростная позиция моментально становится хартбрейком пермских гедонистов, искушенных сложной кухней и изысками ресторанов. Рисовая каша на кокосовом молоке с пюре из манго, воздушные сырники из фермерского творога, свежеспеченные булочки бриошь и масса различных добавок, всегда свежих и на любой вкус и протокол питания. Завтраки в «МАРКС» обеспечат идеальный баланс вкуса и пользы и непременно причинят удовольствие. А значимость такого начала дня едва ли может быть преувеличена.



СЫРНИКИ-ХИТЫ

Маковые, со взбитой сметаной, из фермерского творога и муссом из зеленого чая: собрали топ кафе и ресторанов, где хедлайнеров утренних трапез — сырники! — готовят безупречно и нестандартно.

Текст КРИСТИНА БАБУШКИНА

«Маркс» ↓

Уютное кафе в центре города, в шаговой доступности от парка Горького. Здесь назначают свидания, деловые встречи и красиво завтракают. Воздушные сырники — один из хитов. Их готовят из фермерского творога и подают с цельной вишней и сметаной. Нежность, помноженная на нежность!
Сибирская ул., 57



«Ланчи Бранчи» ↑

В «Ланчи Бранчи» стоит заглянуть не только за свободой гастрономического выбора, где время суток не диктует меню, но и за маковыми сырниками с карамелизированным яблоком, сыром бри и черничным джемом, которые стали настоящей визитной карточкой заведения. В них прекрасно все: зернистая текстура, идеальный баланс сладости, воздушные и тающие во рту! Екатеринбургская ул., 96



«Крапива» ↑

За очень правильными и нежными сырниками идем в вегетарианское кафе «Крапива». Их готовят исключительно из деревенского творога, рисовой муки и сладкого темного изюма. Никаких яиц и молока: только чистый натуральный вкус! Еще вкуснее сырники будут с фирменной кокосовой карамелью или джемом без сахара. Петропавловская ул., 57



«Тайная В.» ↑

В ресторане завтраки начинают подавать с 8:00 и завершают в 16:00. Здесь готовят удивительные сырники, искусно укрытые под легкой завесой тающего во рту мусса из зеленого чая. Они настолько безупречны, что даже торопливые гости замедляются, чтобы насладиться каждым кусочком. А для особого настроения попросите бокал игристого — изысканное начало дня, которое превращает обычный завтрак в маленькое торжество вкуса (и никто вас за это не осудит!).

ул. 25 Октября, 45



«Ранние пташки» ↑

Двери здесь распахиваются с первыми лучами солнца (с 8:00!) — а завтраки подают до самого закрытия. В элегантном интерьере удачно сочетаются столы причудливых форм и колонны в неожиданно ярких оттенках. Сырники — абсолютные звезды меню, ради которых стоит идти сюда и в дождь, и в зной. Классический вариант с кремчиз, со сметаной, с домашним вареньем или карамелью — выбирайте свой фаворит.

ул. Ленина, 60



Фрай

гастрокофейня



Пермская, 161

+7 (963) 875 35 77

ДЕСЕРТЫ КАК ИСКУССТВО

Когда душа требует вкусного, а глаза и аккаунты в социальных сетях — красивого, срочно отправляемся за десертами. Выбираем настроение дня: с французским флером, легкое ягодное или нежное, как лепестки ледяной розы.

Текст ЕКАТЕРИНА КРАВЦОВА



Les Marches ↑

На кухне французского ресторана с 20-летней (!) историей создает шедевры шеф-повар Александр Андреев. Очаровательные интерьеры с лепниной и фонарями, милые мелочи на полках и витражный купол, напоминающий тот, что в «Галерее Лафайет» в Париже. Непременно заказываем десерты с французским шиком: «Наполеон» с кремом из белого шоколада, крем брюле и похититель сердец — маковый пирог с лесными ягодами.
ул. Газеты Звезда, 27



«Классика жанра» →

Любимые с детства десерты собраны в этой кондитерской в «Новом центре»: трубочки с белковым кремом, эклеры, Ленинградское пирожное, картошка. О меренговом рудете из «Классики жанра» слагают хвалебные оды, поэтому его советуем пробовать в первую очередь. Также в списке «маст трай»: хит летних сезонов — низкий тарт, усыпанный ягодами, и легендарный торт «Пермь», созданный в честь 300-летнего юбилея.
ул. Революции, 22



ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ





ZazaGroup ↑

За супер-эффектными десертам идем в заведения гастрономического альянса Zaza Group. В ресторане «Чайка Zaza» на Монастырской, 2 заказываем «Ледяную розу» и непременно снимаем ее представление на видео. Одно движение руки и ледяные лепестки окутывают нежный муссовый десерт в виде цветка. А в «One Готи» на Краснова, 14 советуем попробовать «Медовые шедевры»: знаменитую картину Ван Гога подают в золоченой раме, а под ней — нежный торт.

zazarest.ru



«Кредо»

Кафе-кондитерская недалеко от эспланады так и зовет после приятной прогулки наградить себя сладеньким. Витрины «Кредо» каждый день наполняются картошкой, эклерами со сливочным кремом, «Павловой» и не только. Советуем обратить внимание также на пирожное «Яйцо», внутри которого прячется начинка из пюре манго-маракуйя, и легендарную «Шишку» с сердцевинкой из сливочной карамели, кедровых орешков и изюма.

ул. Ленина, 57



«Татищев» ↑

Одни только локация с видом на Каму и интерьер со старинными вещами в этой кондитерской вызывают восторг, а каждое творение кондитера Евгении Васькиной — тем более. Чего стоит только ностальгичный сет с матрешкой, пломбиром и пирамидкой. Наслаждаемся невероятно нежными на вкус и вид муссовыми пирожными, фотогеничными эклерами и ягодной тарталеткой.

Монастырская ул., 3



Caramella ↑

За хрупкими плечами Елены Ажгихиной обучение в кондитерских школах Франции и Испании — подход серьезный! Десерты в Caramella славятся безупречным вкусом и эстетичным видом. Даже простые эклеры украшают так, что нужно срочно попробовать каждый. А к ним взять яркие геометричные пирожные: с камамранси, черной смородиной и маковым бисквитом, а также с малиной, маракуей и шоколадным бисквитом.

Топольевый пер., 5



«Пермские сласти»

В кафе создают аутентичные десерты, вдохновленные историей и культурой Пермского края. Один из таких «Оляпка»: в его составе миндальный бисквит, шоколад с вафельной крошкой, карамельный мусс и желе из брусники и малины! Этот десерт отсылает к одноименному детскому журналу, который выпускался с 1960-х годов в Перми. Советуем попробовать и другие локальные сласти: «Стакан Славянова», «Великий импресарио», «Карл Модерах».

ул. Ленина, 83



Magic Coffee

Об этих ярких пончиках с разными начинками в городе ходят легенды — они существуют в городе уже 11 лет! За это время армия поклонников «донатов» расширилась, как и линейка вкусов. А еще у этих невероятно фотогеничных пончиков появилась компания. Поэтому следующими в списке «пробовать обязательно» будут они — эклеры в цветной глазури и вупи-пай. Хороши и на цвет, и на вкус!

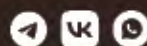
ул. Луначарского, 73



СЫРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ.
РОСКОШНЫЙ
ПОДАРОК
ДЛЯ ВАЖНОГО ЧЕЛОВЕКА



Докучаева, 34
cheesetruffle.ru





КАЖДЫЙ ДЕСЕРТ В «САНТОНОРЕ» СПОСОБЕН СДЕЛАТЬ НАЧАЛО ДНЯ ЧУДЕСНЫМ

Творчество

Когда говорят о хорошей кондитерской, в первую очередь вспоминается аромат свежей выпечки и уютная атмосфера, где каждый десерт создан с особенной нежностью. Именно такой подход стал фундаментом «СантОноре» — семейной фабрики, основанной в 2016 году.

Основательница «СантОноре» Татьяна Булычева начинала с небольшого, почти крошечного цеха. Каждый десерт в меню — это плод ее безграничной фантазии и мастерства. История началась под другим брендом, когда продукция продавалась исключительно в сети собственных пекарен. Сегодня же «СантОноре» — это уже целая семейная империя десертов, где любовь — главный ингредиент в каждом сладком шедевре.

Тандем

«СантОноре» — это семейный бизнес, где каждый вносит свой вклад в общее дело. Здесь важен каждый участник команды, вне зависимости от его роли. Как в любой семье, здесь есть свои правила и принципы: высочайшее качество продукции, внимание к деталям и постоянное стремление к совершенству.

В команде четко распределены обязанности: кто-то занимается производством, кто-то — логистикой, а кто-то — маркетингом. Все одинаково важно, и все стремится к одной цели — дарить гастрономическое удовольствие гостям с помощью вкусных десертов.

Атмосфера Прованса

У слова «семья» в «СантОноре» особый смысл. Прованс с его теплой, романтической атмосферой идеально отражает эту ценность. Он символизирует заботу,

Традиции вкуса

Разбираем рецепт успеха семейной кондитерской «СантОноре», где каждый десерт создан с французским шармом и русской душой.



взаимоподдержку, радость совместного творчества и общих достижений — все то, что лежит в основе бренда.

В уютных кафе-кондитерских «СантОноре» особая французская атмосфера. Прованс — это натуральность и естественность. Все создается с заботой о человеке и вниманием к каждой детали. Святой Оноре, покровитель кондитеров, сам по себе является метафорой миссии бренда: верность качеству, преданность делу и желание делиться радостью с клиентами, делая их частью большой, расширенной семьи.

Палитра вкусов

Ассортимент «СантОноре» — это настоящая симфония вкусов, способная удовлетворить самые изысканные предпочтения. В меню представлены как классические десерты, так и оригинальные авторские творения, вдохновленные семейными рецептами и современными кулинарными тенденциями.

Среди фаворитов покупателей — нежный «Ягодный чизкейк» с воздушным творожно-сырным муссом и ароматным малиновым желе, вегетарианский торт «Джаганнат» с медовыми нотками и орехово-черносливовой прослойкой, а также фирменный торт «Три молока» — настоящий бестселлер, пропитанный тремя видами молока.

Для особых семейных событий фаворитами гостей становятся торт «Швейцарский» с морковными коржами, грецкими орехами и корицей, щедро прослоенными сливочно-сырным кремом, и изысканный «Маковое поле» — невероятно нежный десерт с маковыми бисквитами и воздушным сметанным кремом.

Натуральность

Забота о своих близких, друг друге и клиентах выросла из огромной любви к своему делу и в стремлении создать что-то действительно особенное. Вот почему в «СантОноре» используют только натуральные продукты для своих изделий.

«Мы вкладываем в дело сердце и нежные руки ради того, чтобы поделиться с вами удивительным вкусом по доступной цене. Для нас важно видеть радость клиентов», — говорят создатели кондитерской.

В сезонных десертах особенно проявляется творческий подход мастеров. Вдохновение для новых вкусов черпается из путешествий, изучения новых кулинарных техник и тенденций. Например, специально к Великому посту был создан восхитительный постный торт с нежным бисквитом из яблока и моркови, прослоенный ярким абрикосовым конфитюром с добавлением тонких ломтиков апельсина, банана и киви.

Завтрак со вкусом

Каждый десерт в «СантОноре» способен сделать начало дня чудесным. Кусочек любого торта в сочетании с ароматным кофе — это залог прекрасного настроения! Для тех, кто предпочитает легкий и воздушный завтрак, идеально подойдут популярные корзиночки с малиной под



«САНТОНОРЕ» — ЭТО СЕМЕЙНАЯ ИМПЕРИЯ ДЕСЕРТОВ, ГДЕ ЛЮБОВЬ — ГЛАВНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ

белковой шапкой, пирожное «Шу» или эклеры с разнообразными начинками: ванильным, черничным, тропическим или малиновым кремом.

Любителям более сытного начала дня предлагается сытный киш — с лососем и брокколи, моцареллой и томатами, куриной грудкой и грибами. Кусочек пирога с нежной начинкой прекрасно сочетается с чашечкой кофе или чая и обеспечит энергией на весь день.

Взгляд в будущее

В ближайшие годы «СантОноре» планирует активное развитие по двум основным направлениям. Во-первых, автоматизация и оптимизация производственных процессов на фабрике. Это позволит повысить эффективность работы, сохраняя при этом высочайшее качество продукции и расширяя ассортимент.

Во-вторых, расширение сети уютных кондитерских. «Наша мечта — чтобы каждый уголок города мог почувствовать наш фирменный вкус и теплоту», — делятся планами владельцы. Это поможет приблизиться к гостям и сделать наслаждение десертами еще более доступным и приятным. Развитие «СантОноре» — это история о том, как семейные ценности и любовь к своему делу могут создать нечто особенное. Каждый, кто хоть раз попробовал десерты кондитерской, становится частью этой большой и дружной семьи, где главное — внимание к каждой детали.



santonore.ru, vk.com/santonore
Предзаказ и доставка: тел. +7 (342) 200-8797
Адреса кондитерских: Комсомольский пр., 90,
Пермская ул., 22, Уинская ул., 9, ул. Мира, 80А,
ул. Карпинского, 50, ул. Крупской, 40

ЧТО ГДЕ ЕСТЬ
В ПЕРМИ



РЕКЛАМА

16+

Новый гастрономический
сезон в Перми редакция
«ПРМ.Собака.гу» откроет
этим очень красивым гидом





круассаны

Счастье в слоях! Делимся кофейнями и пекарнями, где обитают чрезвычайно гастрономичные круассаны — с воздушной меренгой, заварным кремом, классические и сытные.

Текст АРТЕМ НОВИКОВ, КРИСТИНА БАБУШКИНА



«Булошная» ←

Хлебобулочный проект от ресторанов Belka и «Мадам Жу» расположился в самом сердце Перми. Круассаны с воздушной текстурой здесь доведены до совершенства, а начинки представлены на любой вкус: с сочной малиной, экзотическим манго-маракуйя, нежным ванильным кремом, воздушной меренгой и ванильным курдом. Непременно попробуйте круассан «Тирамису» с кофейной глазурью, посыпкой из какао и кремом маскарпоне внутри. А для тех, кто следит за фигурой, в «Булошной» готовят круассаны формата «мини».

ул. Ленина, 76



«Дом Демидовых» ↓

В магазин, расположившийся в историческом здании на Ленина, можно забежать по пути на работу или в обеденный перерыв. В кафе на Белинского — уютно расположиться за столиком и даже на лестнице. В ассортименте — классический круассан, с пюре из черной смородины, лимонной меренгой и малиновым кремом. Наша рекомендация: круассан с глазуньей и тартаром из лосося и сладкого помидора.

ул. Ленина, 46А,
ул. Белинского, 6Б



«Брэдбери» ↑

Пекарня полного цикла с двумя точками в разных уголках города. Больше заведений — больше круассанов! С самого утра на витрине теснятся воздушные слоеные полумесяцы: сладкие с малиной, лимоном или миндалем, сытные с ветчиной и соусом бешамель и, конечно же, классические. Макайте в кофе и пробуйте за завтраком, деловым обедом или дружеским перекусом. А для особых случаев закажите их фирменный гигантский круассан длиной 50 см (только предупредите!).

Стахановская ул., 54, ул. Николая Островского, 52





Веги бутер с печеным перцем; сморреброд с лососем, сырным кремом и печеной свеклой; бородинский тост с калуми, свежалым хумусом и брокколи; тост с ростбифом, намазкой из тунца и каперсами



Горчицная пышка с куриными колбасками и говяжьим беконом

Пекарский цех и уютную небольшую пекарню в формате to go на Стахановской, 54П открыли в апреле 2023 года. На полочках пекарни всегда свежий хлеб и булочки, бариста варят вкусный кофе, а в мини-маркете можно взять на перекус сырники, кашу и сэндвичи собственного приготовления.

Еще одна локация «Брэдбери» — пекарня в центре города на Н. Островского, 52. В пекарне теплая и душевная атмосфера, современный интерьер. Здесь можно насладиться круассаном и чашкой кофе, взять свежий хлеб по пути домой или полноценно позавтракать. Завтраки готовят ежедневно до 19:00.

Особый раздел в меню составляют позиции, приготовленные на хлебе из пекарни: горчицная пышка с куриными колбасками и говяжьим беконом; слоеная шайба с лососем, яйцом и соусом голландез; веги бутер на тартине с печеным перцем, авокадо и кешью; тост с ростбифом, намазкой из тунца и каперсами. Всего в разделе «На хлебе» представлено 8 позиций, которые, как и все меню, демонстрируют профессионализм и любовь пекарни к хлебному делу.

Своих сотрудников и постоянных гостей в «Брэдбери» заботливо называют «Хлебная душа». Этим же именем названа особая позиция в меню завтраков, которая представляет собой сет авторских намазков, идеально сочетающихся с разными видами хлеба: тостовым, японским хоккайдо, тартином, традиционным бородинским, скандинавским, итальянской воздушной чиабаттой и другими.



Большой завтрак с креветками и большой завтрак с ростбифом, калуми и свежалым хумусом

Хлебная душа

«Хлеб в каждый дом» — так звучит идея, с которой началась история ремесленной пекарни «Брэдбери».

В «Брэдбери» пекут настоящий ремесленный хлеб, воздушные круассаны из слоеного теста на итальянском масле, домашнее печенье, кексы, булочки с разными начинками. «Брэдбери» — это пекарня полного цикла. Все: от закваски до хрустящей хлебной корочки, от теста и приготовления начинок до готовых булочек на витрине — делают своими руками в собственном пекарском цехе. С самого открытия пекарня сотрудничает с локальными производителями, отдавая предпочтение натуральным ингредиентам. В «Брэдбери» пекут хлеб не только для своих гостей, но и для лучших заведений города: ресторанов, кофеен и бургерных.



«Зерно» ↑

Еще одна пекарня, представленная двумя заведениями. Как и полагается, каждое изделие французской буланжери готовится вручную. В меню найдутся шоколадный круассан, с вареной сгущенкой и заварным кремом, тремя видами сыра и ветчиной, классический и миндальный с соленой карамелью. Последний — безупречный баланс сладкого и соленого (с чашкой фильтра — идеально!).

ул. Белинского, 31, Народовольческая ул., 3



«Цех»

Контрастные оттенки интерьера просторной пекарни слагают утонченную атмосферу, а дополняет ее — живая зелень. Нежные круассаны «Цеха» (одни из самых пышных в городе) точно прибавят настроения. С лососем и творожным сыром, с пастой из тунца и яйцом, с ветчиной и скремблом, классический или же с заварным кремом и свежей клубникой — выбирайте любой, ломайте пополам и наслаждайтесь хрустом.

ул. Луначарского, 99, ул. Революции, 24, Комсомольский пр., 53А



Mirage ↑

Кафетерий от создательницы кондитерских и бистро Caramella Елены Ажгихиной расположился рядом с театром оперы и балета. В интерьере — эстетика локальной французской буланжери. Mirage работает также в формате бистро, поэтому наша рекомендация: взять фильтр-кофе (их три вида) с теплым круассаном со взбитым маслом и джемом и пойти в парк неподалеку.

Советская ул., 30



цех

boulangerie/
пекарня

завтракай французскими
круассанами вместе с
цехом



адреса французских boulangerie:
- революции 24
- луначарского 99
- комсомольский проспект 53а

cehperm



Больше 11 лет назад Александр Миллер открыл первую кофейню **Monkey Grinder** — и всего за несколько лет обеспечил кофейнями весь город и шагнул далеко за его пределы. Сегодня Monkey — это большая команда и более 50 атмосферных мест по всей России, ваше место силы в городских джунглях.

Ваша команда посещала кофейные плантации в Коста-Рике. Какие открытия вы сделали во время этих поездок и как они повлияли на философию вашего бренда?

Первая поездка по плантациям была неким знакомством с кофейной культурой. После открытия первой кофейни в 2013 году было много вопросов, на которые хотелось найти ответы, поэтому я поехал по разным городам и странам в их поисках.

Мы сразу решили: хотим делать крутой кофе по доступной цене. Чтобы это получилось, нужно было убрать как можно больше посредников между плантацией и гостем. И нам это удалось. Мы строим наш бизнес так, чтобы гость получал максимум за свои деньги и время.

Вы самостоятельно обжариваете кофе уже более 5 лет. Расскажите о вашем обжарочном производстве?

Когда у тебя много кофеен, важнее всего стабильность вкуса. Мы настроили свое производство так, чтобы сократить влияние человеческого фактора и автоматизировать процессы.

При этом мы продолжаем искать новое: сотрудничаем с пермскими обжарщиками, экспериментируем. Например, недавно привезли кофе из Таиланда — обжарили его у себя и были приятно удивлены результатом.

Какие позиции в кофейной карте Monkey Grinder самые любимые у гостей?

Капучино, латте и американо — безусловные фавориты, на них приходится около 80% всех заказов.

Но если говорить о напитке, который отражает философию Monkey Grinder, — это, конечно, арахисовый раф. Его непросто приготовить, но он того стоит!

Как сформировалась визуальная концепция кофейни и как она эволюционировала с годами?

С самого начала мы ориентировались на природу: дерево, камень, зелень. Хотелось, чтобы среди городского шума у каждого было место, где можно выдохнуть — кофейня, как маленький курорт в черте города. Со временем добавили немного бунтарства через творчество местных художников. Наши кофейни — это место силы среди городских джунглей.

ЗОВ ДЖУНГЛЕЙ



Сейчас у вас более 50 кофеен в разных городах России. Какие маркетинговые стратегии помогли вам завоевать такую большую аудиторию по всей стране?

11 лет мы почти не занимались рекламой. Вкладывались в продукт, атмосферу, быстрое и качественное обслуживание. Мы строили и строим кофейни так, чтобы человек сам захотел рассказать о нас друзьям и вернуться вновь. И только в 2024 году начали активно заниматься развитием бренда в широком смысле этого слова.

Расскажите о вашей команде — как вы находите и обучаете бариста? Есть ли у вас особая корпоративная культура?

У нас сильный HR-отдел и собственная платформа для обучения. После собеседования кандидаты проходят двухнедельный курс и экзамен. Но на этом все не заканчивается: каждый месяц наши бариста подтверждают свои знания. Каждый сотрудник имеет свой рейтинг на основе оценки KPI, а лучшие награждаются. Для нас важно, чтобы каждый бариста рос и развивался вместе с компанией и командой.

Какие технологии помогают вам управлять сетью?

За 11 лет мы довели все процессы до автоматизма: от открытия новой кофейни до ее ежедневной работы. У нас есть своя IT-платформа, которая помогает следить за результатами бариста, проводить аттестации онлайн. Искусственный интеллект анализирует локации и метрики — мы можем предсказать выручку кофейни еще до ее открытия.

Поделитесь планами по дальнейшему развитию. В какие города планируете выходить в ближайшие годы?

Сегодня Monkey Grinder есть в Перми, Уфе, Алматы, Екатеринбурге и Кирове. Скоро открытие в Казани, а дальше, возможно, и в Санкт-Петербурге. До конца 2025 года мы запустим мобильное приложение — что позволит заказать кофе без очереди, сидя за столиком или в машине. И, конечно, продолжаем расти в Перми: сейчас ремонтируются сразу 12 новых кофеен!



К 2030 ГОДУ В ПЛАНАХ ОТКРЫТЬ 100 КОФЕЕН



Мы также открыты к партнерствам — ищем сильных людей, готовых запускать кофейни Monkey Grinder в новых городах. Все подробности на monkey-grinder.ru.

Есть ли у вас другие проекты?

Два года мы работали над новой идеей — кофейнями самообслуживания iDRINK с искусственным интеллектом. Сейчас в Перми работает уже 9 таких точек. Все подробности на idrink.shop.

Хотелось сделать что-то вроде «iPad в человеческий рост»: через сенсорный экран можно выбрать готовый рецепт или собрать свой собственный.

В ближайшем будущем планируем добавить распознавание лиц, чтобы аппарат знал, какие напитки вы любите, и интеграцию с «Яндекс Едой» для быстрой доставки кофе.

MONKEY-GRINDER.RU
VK.COM/MONKEYGRINDER
T.ME/MONKEYGRINDERPERM

СПЕШЕЛТИ КОФЕЙНИ

В каких кафе Перми найти отличный кофе? Закрываем главную «боль» любителей спешелти и раскрываем секретную карту для истинных ценителей: от кофе с предсказаниями и кофейных коктейлей до образцового фильтра и лотов на дрипах.

Текст: АРТЕМ НОВИКОВ, КРИСТИНА БАБУШКИНА

«Шмель» ↓

Отличное место для тех, кто предпочитает спешелти-кофе. Здесь используют кофейное зерно от лидеров российского рынка обжарки «Сова». Вместе с кофе с молоком и его сладкими вариациями команда «Шмеля» делает альтернативный пятью способами: аэропресс, американ пресс, кемекс, пуровер, кофе в турке. А еще в кофейне периодически устраивают каппинги и мастер-классы для ценителей. В дополнение к утренней чашке кофе можно взять кашу или сырники, а также сэндвичи и пироги.

Комсомольский пр., 38Б, Петропавловская ул., 46



Raycoff ↑

Проект туроператора «РаСветТур» вдохновлен страстью к хорошим напиткам. Кофейня закрывает «боль» любителей по-настоящему вкусного кофе, предлагая напитки высочайшего класса в двух комфортных залах: большом на 13 посадочных мест и малом на 4 персоны. В Raycoff регулярно проходят тревел-встречи, дегустации, поэтические вечера и презентации книг. А что по меню? Капучино, латте или раф — все это берите с нежнейшими сырниками, оладушками, эклерами или макаронами. Наш фаворит — «Кедровый раф». Напиток, созданный по секретному рецепту баристы из Кудымкара.

ул. Луначарского, 90





Roastberry

Кофейня с собственным обжарочным производством и тренинг-центром, где проводят капшинги, курсы бариста и мастер-классы. Черный кофе в виде эспрессо, фильтра, Nario V60, иммерсионной воронки и аэропресса, а также молочная классика. Для полноценного начала дня выбирайте сытный круассан, киш, тартин, салат или комбо-завтрак. А для любителей сладкого в Roastberry — 18 видов десертов.

ул. Революции, 24, ул. Ленина, 68



«Огород»

Правильное бистро (с не менее правильным кофе) находится в «Новом центре». Каждый день на фильтре три сорта кофе, все они — от профессиональных обжарщиков «Брю Ми». Также есть множество лотов на дрипах, в каждом из которых свои дескрипторы. В меню завтраков — обилие правильных сбалансированных блюд: нутовый и томатный хумусы, скрэмбл из фермерских яиц, омлет, глазунья, а также каши, тосты, бутерброды и сырники.

ул. Революции, 24



БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ
и авторские напитки

**ИДЕАЛЬНОЕ начало дня —
в любое ВРЕМЯ**

- сытные шпинатные вафли
- классические сладкие вафли
- каши • скрэмбл



Выбирай свой завтрак



Комсомольский пр., 14

с 10:00 до 16:00
без выходных





Tarocchi ↓

Кофейня вблизи Театрального сквера и завода Шпагина. В Tarocchi кофе с волшебством. К каждой чашке здесь дают персональное предсказание Таро. Для приготовления напитков используют кофе новосибирского обжарщика KOF Roastery. Берите авторский раф, круассан гриль, кашу в стакане, киш с курицей и грибами, ягодную тарталетку, сырный или шоколадный брауни на завтрак и наслаждайтесь жизнью!
ул. Максима Горького, 11



«Свет» →

Богемное место, где уважают хороший кофе и стиль. Неформальная обстановка «Света» способна наполнить отличным настроением на предстоящий день. Пробуйте фильтр или кофе из воронки Hario V60. К ним — овсяную, рисовую, мультизлаковую кашу, яйца с томатами и зеленью, домашнюю гранолу или же сырники. Еще — тост, боул, пшеничный wrap, сэндвич или круассан.
Пермская ул., 70



«Форрест» ↓

В «Форресте» используют зерно от пермского обжарщика RB Roasters и московского The Welder Catherine. Альтернативный кофе заваривают с помощью австралийского лунго, иммерсионной воронки, V60, аэропресса и капельной кофеварки. Из необычного — шоты с кофе: романо, кортадо, эспрессо с медом, эспрессо с шоколадом, кон лече и макиато. Лайфхак: берите чашку черного кофе с вишневым широм и почувствуйте себя героем сериала «Твин Пикс».
Сибирская ул., 1, ул. Краснова, 22



Philter ↑

Уютная кофейня в центре города, где идеальным станет завтрак с семьей. Здесь есть как классический черный кофе, так и молочная классика. Множество рафов: сырный, лавандовый, апельсиновый, с халвой и арахисовый. Основная меню — вафли. Для приверженцев сытного завтрака предлагают шпинатные вафли (например, с фаршем болоньезе, слабосоленым лососем, с беконом и яйцом), а для тех, кто любит сладкое, — классические вафли с различными топингами (с карамелью, кленовым сиропом, ягодами и многими другими).
Комсомольский пр., 14





Глоток уюта

В городской суете так важно найти место, где можно остановиться и выдохнуть. **«Тепло»** — камерная кофейня, где время замедляет свой бег, а аромат свежесваренного кофе смешивается с запахом домашней выпечки. Этот уютный уголок создает атмосферу почти домашних посиделок, где каждый гость чувствует себя желанным.

Утро в «Тепло» начинается с простых, но важных вещей: нежной каши на кокосовом молоке и домашней творожной запеканки — тех самых блюд, которые напоминают о заботливых семейных завтраках. Особенная атмосфера и внимание к деталям превращают обычное утро в маленький ритуал, который хочется повторять снова и снова.

На витрине — десерты, приготовленные с душой и фантазией. Фирменный брауни покоряет сочетанием насыщенного шоколада и дробленого лесного ореха — каждый кусочек буквально тает во рту, оставляя приятное ореховое послевкусие. А необычный банановый кекс с шоколадом и малиной предлагает новый взгляд на привычные вкусы.



Кофе в «Тепло» — особая история. От классического декафа для ценителей безкофеинового удовольствия до насыщенного турецкого кофе — любой найдет свой идеальный напиток. Альтернативные способы заваривания — будь то воронка или кемекс — раскрывают новые грани привычного эспresso, а авторские крафтовые сиропы добавляют напиткам неповторимый характер.

Для истинных кофеманов кофейня предлагает возможность унести частичку **«Тепла» домой** — свежесобжаренные зерна доступны для покупки. Современные технологии делают процесс заказа максимально комфортным: достаточно написать в телеграм-чат, и ваш любимый напиток будет ждать вас в назначенное время. Это особенно ценно в утренние часы, когда дорога каждая минута.

«Тепло» органично вписывается в современные тренды, оставаясь при этом аутентичным: здесь можно работать с ноутбуком, встречаться с друзьями или просто наслаждаться моментом в компании своего четвероногого друга. Дог-френдли формат — не дань моде, а естественное продолжение философии места.

Двери кофейни открываются в 7:30 по будням — самое время начать день с чашки любимого напитка в месте, которое подарит моменты настоящего удовольствия и покоя.

Текст: ЛЮДМИЛА РЫЧИНА
Фото: АННА ВАВИЛОВА

ул. Николая Островского, 30,
тел. +7 (909) 732-0883,
TEPLOPERM.TAPLINK.RS,
VK.COM/TEPLO.PERM



Zapravka — espresso bar

Спешелти-кофейня Zapravka — уютное и теплое место, где бариста знает ваш любимый напиток, а чашка эспрессо становится поводом для душевной беседы за барной стойкой. В Zapravka работают с зерном высшего класса и продумывают каждый этап приготовления — от помола до подачи. В кофейне нет автоматики «на поток», только ручная работа и технологии, раскрывающие настоящий вкус. Ингредиенты — только натуральные, заготовки — собственного



приготовления, а специи — с характером. Попробуйте авторские напитки, которые отличаются смелыми и сбалансированными рецептами. Выбираем между бархатным Flat Black на сливках, дерзким острым шоко со специями или согревающий «Транссибирский экспресс». А для тех, кто ищет что-то по-настоящему впечатляющее — загадочная «Мона Лиза» или громовой «Шторм», способный взбодрить даже в самый сонный понедельник.
Монастырская ул., 14



«Фрай» ←

Стильная стена из стеклоблоков, деревянные панели, модные светильники и желтые стулья — в обновленном интерьере камерной спешелти-кофейни так и хочется начать свой день. Ежедневно бариста заваривает два термоса с фильтром, а каждое воскресенье альтернативный кофе наливают по особой цене. Вместе с качественным кофе «Фрай» радует обширной картой сытных завтраков — каши, вафли, драники, круасаны, тосты, сырники, скрембл и шакшука.

Пермская ул., 161

Burundi →

Сеть кофейен с атмосферным интерьером, воплощающим аутентичный африканский стиль. Зерна (тоже африканские) здесь жарят сами, создавая неповторимый вкус. В Burundi можно попробовать кофе по-гречески, более терпкий и плотный, чем классический, американо лунго, кофейные коктейли (их — 12 видов!), холодный кофе и многое другое. Сиропы также собственного приготовления из натуральных ингредиентов.

ул. Ленина, 80,
Комсомольский пр., 58,
Монастырская ул., 12,
Сибирская ул., 30



«Тепло» ↑

По будням кофейня работает с 7:30, поэтому в светлом пространстве «Тепла» комфортно настроиться на нужный лад в начале рабочего дня. В этом месте два вида зерна на эспрессо, а помимо кофе с молоком, стабильно заваривают два термоса с фильтром, которые постоянно меняются. Черный кофе могут приготовить разными способами (пурвер, турка, кемекс). В дополнение можно взять адыгейский пирог, творожную запеканку, пирог с индейкой и помидорами и многое другое.
ул. Николая Островского, 30

