

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ



**ЧТО
ЕСТЬ**

25

В
П А Ш К И Р И И



ВЫБОР ВКУСА И НАСТРОЕНИЯ

В ОТЕЛЕ **SHERATONPLAZA UFA**
CONGRESS HOTEL – СРАЗУ ТРИ
ГАСТРОЛОКАЦИИ, КОТОРЫЕ
ПОДАРЯТ НЕЗАБЫВАЕМЫЙ ОПЫТ.

ROSSINSKY – РЕСТОРАН ВЫСОКОЙ КУХНИ
С КЛАССИЧЕСКИМ ПОДХОДОМ И ИЗЫСКАННОЙ ПОДАЧЕЙ.



SKY LOUNGE – БАР С РОСКОШНЫМИ ПАНОРАМНЫМИ
ВИДАМИ И ВПЕЧАТЛЯЮЩИМИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ
ШЕДЕВРАМИ, ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯЩИЙ ДЛЯ ВЕЧЕРИНОК.



NOVUM TAGANOK – ЗАВЕДЕНИЕ С ОТКРЫТОЙ КУХНЕЙ И
БАШКИРСКИМ МЕНЮ В СОВРЕМЕННОМ ПРОЧТЕНИИ.



УЛ. ЦЮРУПЫ, 7,
+7 (347) 295-95-05,
ROSSINSKYUFA.RU



УЛ. ЦЮРУПЫ, 7,
CROWNE PLAZA, 8 ЭТАЖ,
+7 (347) 285-01-40



УЛ. ЦЮРУПЫ, 7,
+7 (347) 285-01-30

ЧТО ГДЕ ЕСТЬ

В БАШКИРИИ '25

8

РЕСТОРАНЫ ВЫСОКОЙ КУХНИ

Высокая кухня – это искусная работа повара, изысканная презентация блюда и атмосфера роскоши в интерьере. Именно о таких ресторанах «с большой буквы» мы рассказываем в этой рубрике.



12

РЕСТОРАНЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Неторопливый ланч в приятной компании, легкий перекус между деловыми встречами или долгожданное свидание – в рубрике «Рестораны на каждый день» собрали заведения, которые подойдут для любого из этих поводов.



24

УФИМСКИЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ

Одна из причин отправиться в путешествие – исследование локальной кухни, особенных продуктов и специалитетов. У каждого региона (и даже города!) своя гастроидентичность, и вместе с уфимскими шеф-поварами популярных заведений мы изучили портрет Уфы в блюдах и ингредиентах – от мяса и выпечки до соусов и специй.



32

УФИМСКИЕ ЗАВТРАКИ

Завтрак – самая важная трапеза дня, которая задает нам настроение и наполняет энергией. Из рубрики «Уфимские завтраки» вы узнаете, где насладиться ароматными напитками, полезными блюдами и стильными интерьерами.



РЕСТОРАНЫ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Рестораны, которые мы собрали в этой рубрике, позволят вам побывать в Японии, Грузии и других странах, не покидая Уфы. Уровень кулинарного мастерства заведений познакомит вас с разными кухнями мира и подарит новый опыт.

38



ПО БАРАМ

Бар, в котором приятно проводить время, отличается не только большим выбором вкусных напитков, но и атмосферой, качеством сервиса и дружелюбием персонала. Заведения из нашей рубрики на 100% соответствуют каждому из этих критериев.

48



МАРШРУТЫ БАШКОРТОСТАНА

Во время путешествия по региону всегда хочется запомнить как можно больше – поездки дарят свежие впечатления, живописные пейзажи и редкие факты о знакомых местах. Рассказываем о музеях, исторических локациях и культурных памятниках из разных уголков республики, которые подарят яркий опыт и станут отдельными точками в вашем маршруте.

56



НАПОЛНИМ ЛЕТО ЯРКИМИ ЭМОЦИЯМИ

Винотеки **WineStyle** – это ваш гид в мире изысканных вин

- Экспертный подход к выбору вашего напитка
- Широкий ассортимент напитков со всего света
- Разнообразная бакалея: от мясной гастрономии до сыров и шоколада
- Коллекции аксессуаров
- Удобный сайт для заказов, где каталог насчитывает более 150 000 позиций

На сайте **WineStyle** есть возможность оформить онлайн-заказ любой продукции магазина.

винный магазин
w:nestyle



ул. Лесотехникума, 21,
ул. Цюрупы, 79,
тел. +7 (347) 214-52-59,
ufa.winestyle.ru



ООО «Винистайл Уфа» ИНН 027465595, ОГРН 1210200026442, 18+





Ольга Сидорина,
операционный директор
«Уфа.Собака.ru»



Татьяна Петровна,
руководитель кластера
«Рестораны»
«Уфа.Собака.ru»

Наш гастрономический (почти астрономический!) гид покоряет не только Уфу, но и Башкирию! Он объединил под своей обложкой рестораны, кафе, бары и маршруты для поиска новых впечатлений.

О какой еде вы думаете, когда вспоминаете нашу республику? Что можно считать визитной карточкой Башкортостана? В фотопроекте «Уфа.Собака.ru» исследуем гастрономическую идентичность малой родины вместе с уфимскими шеф-поварами, каждый из которых рассказывает о локальных ингредиентах и блюдах, создающих собирательный образ нашего региона.

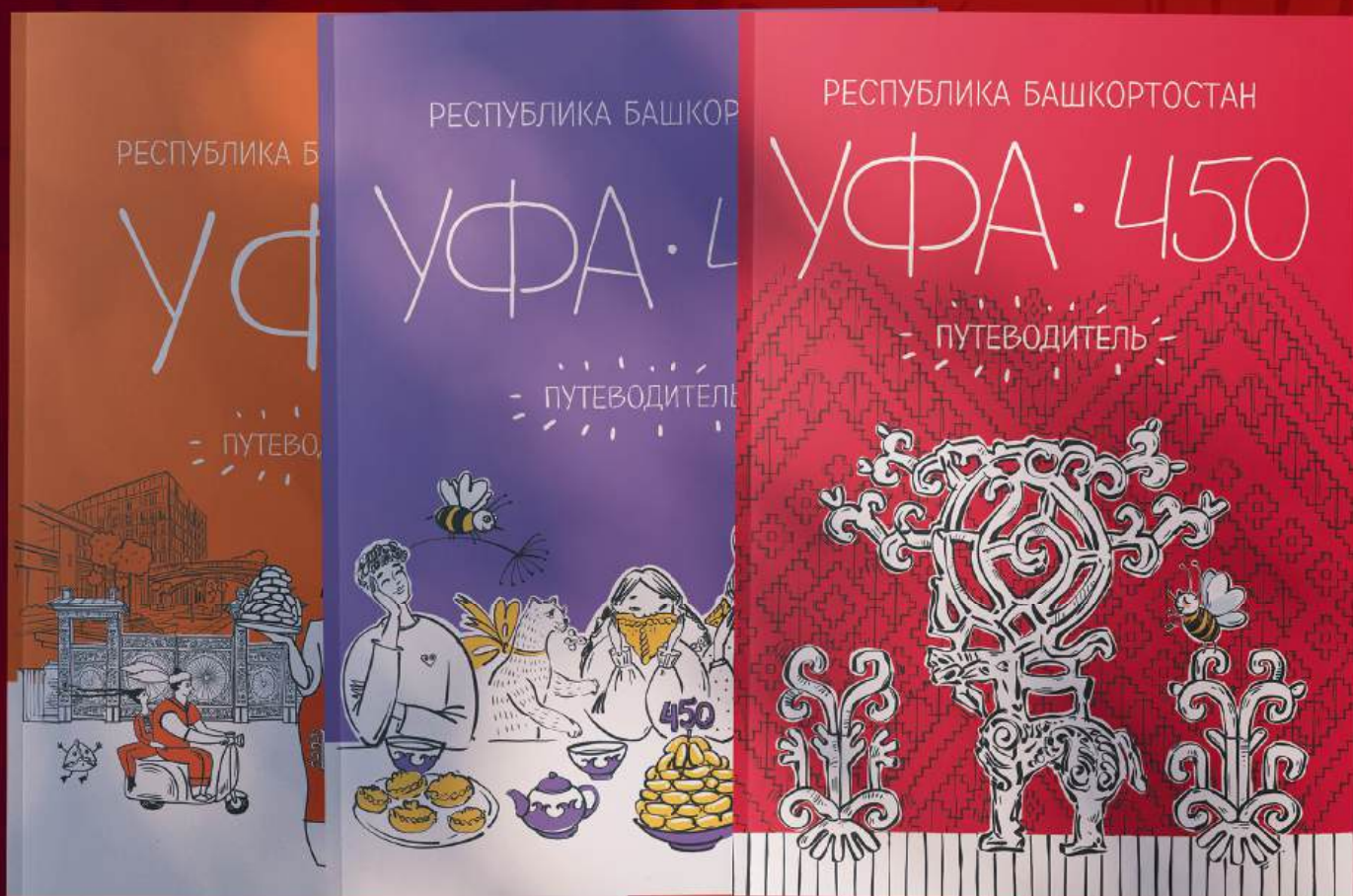
Яркие вкусы, новые сочетания, уникальные гастрономические достопримечательности и флагманские позиции национальной кухни – ищите все это в нашем гастрогиде!

ГИД ПО ЛЮБИМОМУ ГОРОДУ ОТ АВТОРОВ «УФА.СОБАКА.RU»

Выпуск 2024 года – медаль за выпуск юбилейного издания книги
«Уфа. Путеводитель» от администрации города Уфы

СЕДЬМОЙ ВЫПУСК – ЛЕТО 2025

Стать участником книги:
+ 7 905 000-10-80



пр. Октября, 88

**Альтернативный стейк
из конины с луковым
«пирогом» и трюфельной
сметаной**



**Кыстыбый
с саламаем**



**Авторский чай
с облепихой
и медом**



пр. Октября, 5



**Латте
по-башкирски**

50-летия Октября, 20

Цюрупы, 97

**Башкирский
завтрак**



**Паста Болоньезе
с кониной**



Ленина, 84

Ленина, 60

Коммунистическая, 49

Верхнеторговая
площадь, 1

**Облепиховая
жемчужина**



kumpan.ru, kumpanufa

Ленина, 60, тел. 287-10-51
М. Карима, 2, тел. 272-72-07
Ленина, 84, тел. 276-74-76
«Центральный», тел. 292-10-20
«Гостиный двор», тел. 286-00-40

пр. Октября, 5, тел. 246-91-75
пр. Октября, 88, тел. 237-82-37
«Мега», тел. 298-01-06
ул. Революционная, 34, тел. 285-77-65



Kumpan ТЭРТА

50-летия Октября, 20, тел. 216-01-66

ГАСТРОТУР ПО ЛОКАЛЬНОЙ КУХНЕ ПРОЕКТОВ KUMРАН



**Башкирская
пицца с кониной
и облепихой**



**Национальный
завтрак**



**Фирменная паста
а-ля бишбармак
с кониной**



**Башкирская жемчужина
из красного творога
и бельгийского шоколада**



«Уфачино»



**Медовик
из башкирского
меда и облепихи**



Рубежная, 174.



ВЫСОКАЯ КУХНЯ

Высокая кухня – это искусная работа повара, изысканная презентация блюда и атмосфера роскоши в интерьере. Именно о таких ресторанах «с большой буквы» мы рассказываем в этой рубрике.



РЕСТОРАН ВЫСОКОГО ПОЛЕТА

«Птицы» – победитель ресторанной премии «Что Где Есть в Уфе» в номинации «Лучшее светское место». Философия ресторана – стремление к свободе. Как птицы отрываются от земли, так и «Птицы» летят навстречу смелым кулинарным экспериментам, будь то хашбраун с икрой, французская шакшука, вителло цезарь или карамельный банан. В меню есть и сезонные спешлы – например, блюда с использованием сморчков, весенних даров леса.

На первом этаже заведения – открытая кухня, где можно понаблюдать за приготовлением изысканных блюд. Второй этаж – приятная локация для светских бесед и наблюдения за насыщенной городской жизнью, а по выходным ужины сопровождают диджеи с оригинальными сетами. Атмосферу свободы поддерживает мурал на стене пятиэтажки возле ресторана, созданный художниками Владиславом Столяровым и Павлом Знаг: на нем запечатлены птицы в полете, которые радуют как гостей ресторана, так и прохожих на улице.



ПТИЦЫ
РЕСТОРАН

ул. Ленина, 75, ЖК
«Аристократ»,
ТЕЛ. +7 (347) 200-99-89

Del Mare

Рыбный ресторан, вдохновленный морем

Ресторан Del Mare – это современный подход к гастрономии в сочетании с классическим сервисом. Авторская кухня и свежесть морских продуктов превращают каждое блюдо в произведение искусства.

Дегустационный сет 2.0 от шеф-повара Динафа Янгирова черпает вдохновение в редких продуктах со всех уголков России, чтобы погрузить вас в атмосферу свежести, легкости и гармонии. В Del Mare море встречает ваше вдохновение и открывает двери в мир гастрономических поисков, экспериментов и безграничной фантазии.

Ресторан Del Mare получил сразу две награды в двух престижных номинациях конкурса Russian Wine Awards 2024



ул. Кирова, 5,
тел. +7 917 473-79-99,
+7 (347) 273-79-99,
delmareufa.ru





РЕСТОРАНЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Неторопливый ланч в приятной компании, легкий перекус между деловыми встречами или долгожданное свидание – в рубрике «Рестораны на каждый день» собрали заведения, которые подойдут для любого из этих поводов.



ЛЕГЕНДАРНЫЕ СТЕЙКИ

Sherlock Holmes – классический английский стейк-хаус и паб, расположенный в сердце Уфы. Гостей заведения ждут вкуснейшие стейки из разных видов мяса, внимательные сотрудники и обширная барная карта.



На кухне Sherlock Holmes готовят мясные блюда, а также экспериментируют с рыбой, крабом и креветками. В ресторане есть камера сухого вызревания, куда помещают мраморное мясо: на протяжении минимум 70 дней оно созревает по принципу Dry Aged, чтобы превратиться в премиальный стейк.

Также в меню есть свиные ребра, бефстроганов, говяжий язык, томленая говядина и фирменная котлета «Шерлок». Все это идеально сочетается с салатами и закусками, которым в заведении уделяют особое внимание. Блюда из морепродуктов найдут отклик в сердцах любителей изысканной кухни, а 18 сортов разливных и 30 бутылочных пенных напитков украсят ваш вечер в компании друзей.



ул. Чернышевского, 75,
тел. +7 (347) 293-45-30,
LDGR.RU



РАЗЖИГАЮТ ОГОНЬ В СЕРДЦЕ

Гастрономический проект «Разжигатели» от LDGR идеально подходит, чтобы узнать весь потенциал мяса, приготовленного на огне. Заведение создано для семейных вечеринок, ужинов вдвоем, шумных встреч с друзьями и уединенных обедов.



Ресторан «Разжигатели» по-настоящему приручил не только огонь, но и дым – здесь целых три печи: смокер, хоспер и дровяная печь. С их помощью шеф-повар заведения Линар Тулумгузин создает гастрономический опыт, который вы запомните на всю жизнь.

«Тот самый brisket» – визитная карточка заведения, созданная по рецепту знаменитого по всей России московского ресторана Smoke BBQ. Помимо него, главные хиты – фирменная котлета «Разжигатели», ребра поросенка и стейки. В меню есть блюда на любой вкус: от салатов и poke до наваристых щей из печи, бакских чизкейков и различных овощей для любителей правильного питания.

Гордость заведения – безупречный сервис, большая винная карта и спешл-коктейли, которые создаются по уникальным рецептам. В двухэтажном лофте в стиле фьюжн можно насладиться прекрасными блюдами, а дети найдут себе развлечения в открытом уголке на виду у родителей.

 **РАЗЖИГАТЕЛИ**
РЕСТОРАН С ОГНЕМ И ДЫМОМ

ул. Энтузиастов, 20, тел. +7 (347) 291-20-30, LDGR.RU

РЕСТОРАНЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ | 15

БУДЬ НА ПП С «ПЭПЭ»

Кафе здорового питания «ПЭПЭ» полностью соответствует своему названию: блюда, идеально сбалансированные по соотношению калорий, белков, жиров и углеводов, придутся по душе даже тем, кто не следит за фигурой.



В заведении подают завтраки на любой вкус – от легкой каши с семенами чиа до сытной шакшуки с овощами и соусом сальса



Десерты в «ПЭПЭ» отличаются незабываемым вкусом и полезными ингредиентами, которые заряжают энергией на весь день

Менее чем за три месяца кафе «ПЭПЭ» завоевало любовь и признание среди жителей Уфы, разрушив все возможные стереотипы о здоровом питании. Гостей ждут вкусные, легкие, и главное – полезные позиции на любой вкус, от каш и салатов до пасты и стритфуда. Завтраки в заведении обрадуют всех: есть шакшука из яйца пашот с овощами, соусом сальса и зерновым тартинном, овсяная каша на кокосовых сливках с семенами чиа, оладьи из цукини с лососем или творожные пончики с кокосовой сгущенкой – к каждому блюду прилагается полная информация о калориях, белках, жирах и углеводах.

Меню учитывает запросы вегетарианцев и веганов: здесь масса блюд, приготовленных без продуктов животного происхождения – например, вкуснейший бургер и фрикадельки из растительного мяса. Есть и безглютеновые позиции, такие как тосты с авокадо и креветками, и многое другое. Одним из десертов, полюбившихся гостям, стало колечко с творожным муссом: начинка с ягодами подарит не только незабываемый вкус, но и энергию для великих свершений.

ул. Рудольфа Нуреева, 5,
тел. + 7 993 055-00-55



КАЖДЫЙ ДЕНЬ – С TREND RESTAURANTS

Расслабленный обед в спокойном интерьере, эмоциональные и веселые встречи с друзьями, торжественные обеды по особым случаям – есть рестораны, которые сделают каждый опыт незабываемым. Рассказываем о пяти заведениях от Trend Restaurants на любой случай.



«Август» ←

Бистро «Август» – современное пространство с уютной атмосферой и меню, созданным под влиянием итальянских кулинарных традиций. Каждый гость найдет что-то на свой вкус, от легких завтраков до авторских напитков и переосмыслений классических блюд.

ул. Заки Валиди, 32/2,
тел. +7 909 349-31-00



Not only coffee ↑

В заведении подают кофе и не только – опытные бариста готовят фреши, безалкогольные коктейли и смузи, которые помогут вам взбодриться. В меню соседствуют брускетты и пинцы, идеально сочетающиеся с любым напитком.

Энтузиастов, 20, ТРЦ «ПЛАНЕТА», -1 УРОВЕНЬ,
NOC_PLANETA@TRENDREST.RU



Buffet ↓

Buffet – сеть позитивных кафе, где домашняя кухня встречается с современными тенденциями. Система самообслуживания позволяет гостям наслаждаться свободой выбора и экспериментировать с блюдами, создавая свои идеальные сочетания.

ул. Заки Валиди, 32/2,
Межвузовский кампус,
ул. Революционная, 41,
ул. Энтузиастов, 20, ТРЦ «ПЛАНЕТА»,
ул. Коммунистическая, 109



Noisy bar & kitchen ↑

Ресторан Noisy bar & kitchen в географическом центре Уфы подходит для романтических свиданий после длительных прогулок, деловых обедов и семейных праздников. Авторское меню с необычными сочетаниями откроет вам новые границы кулинарии.

ул. Рихарда Зорге, 75, 1 этаж,
тел. +7 (347) 299-84-99



«Пивбар» ←

«Пивбар» – идеальное заведение, чтобы приятно провести время с друзьями: разнообразное меню по себестоимости, вкуснейшие стейки и богатый выбор напитков. По выходным здесь звучит живая музыка, создающая беззаботную и радостную атмосферу.

ул. Маршала Жукова, 29,
ЦТиО «Простор», 3 этаж,
тел. +7 (347) 2-988-444



TREND
RESTAURANTS

БИСТРО С ВЫСОКИМИ СТАНДАРТАМИ



Летом в бистро «Эврен» открывается веранда, которая подарит островок спокойствия среди городской суеты

Бистро «Эврен» – это микс турецкой и европейской кухонь, который сделает особенным каждый прием пищи. В меню – сытные мясные блюда, сбалансированные салаты и традиционные турецкие десерты.

Более 20 лет жители Уфы приходят в бистро «Эврен» за уютной дружелюбной атмосферой и высоким уровнем кулинарного мастерства. Повара искренне влюблены в свое дело и знают толк в приготовлении мяса на огне: здесь подают свежий люля-кебаб, стейки и свыше 30 видов шашлыка из курицы, говядины и баранины. Команда особенно гордится стабильностью и верностью традиционной рецептуре, не менявшими с момента открытия сети.

«Эврен» любит смелые сочетания: формат бистро и ресторанная подача, атмосфера лаунджа и философия фэмили-френдли. Меню включает в себя гастрономические жемчужины не только из Турции, но и со всего мира: сытный плов, бифштекс с моцареллой, курица в кисло-сладком соусе. Кебаб из говядины «подружился» с йогур-

товым соусом, а классические котлеты – со свекольным муссом.

В разделе десертов соседствуют традиционная турецкая пахлава, пять видов катмера, нашумевший дубайский шоколад, шоколадное суфле и другие сладости.

Интерьер во всех трех заведениях заслуживает отдельного внимания: современный лаунж-стиль сочетается с художественной росписью стен, изображающей традиционные турецкие сюжеты. Это придает каждой локации особый шарм и призывает гостей возвращаться в «Эврен» снова и снова.



пл. Верхнеторговая, 6, БЦ «Нестеров»,
пр. Октября, 128,
ул. Менделеева, 130

тел. +7 (347) 216-17-88,
тел. +7 (347) 277-48-88,
тел. +7 917 362-24-51

Эврен

ПО ВСЕМ КАНОНАМ ИТАЛЬЯНСКОЙ ПИЦЦЫ



Пиццерии Elio от итальянского шеф-повара Элио Каппиелло стали для многих жителей Уфы синонимом аутентичных итальянских ресторанов. В любом из пяти заведений царит по-домашнему уютная обстановка, которая идеально дополняет яркий вкус блюд.

Главная категория в меню Elio – это, конечно же, пицца. Выбирайте из более чем четырех десятков разновидностей то, что вам по душе: классическая или римская, нежная «Маргарита» или сытная «Прощутто крудо и четыре сыра», вегетарианская или «Пьемонте» – каждый найдет вариант на свой вкус.

Помимо пиццы, в меню есть и другие гастрономические произведения, среди которых брускетта с помидорами, приправленная чесноком и базиликом, салат ниццарда с тунцом, изысканные спагетти с вонголе, тальятта из говядины и разнообразные десерты – от традиционной панна-котты до торта «Миллефолье».

Все блюда в Elio готовятся по традиционным рецептам из локальных и зарубежных продуктов: такие незаменимые ингредиенты, как муку, колбасы, сыры, оливковое масло, бальзамический уксус и вяленые томаты привозят напрямую из Италии. Каждое из заведений отличается особыми предложениями – это производство собственных сыров и выпечки, лавки с деликатесами или крафтовые лимонады.



ул. Карла Маркса, 9/1, ул. Рихарда Зорге, 67/2 (ЖК «Тихая роща 2»),
ул. Менделеева, 1/1, ул. Ленина, 65/4 (ТЦ «Экватор»), пос. Зинино, ул. Томарова, 19/1;
тел. +7 (347) 2-680-680, +7 (347) 268-01-48, +7 (347) 268-12-11,
+7 (347) 268-01-58, +7 (347) 286-28-06; PIZZERIAELIO.COM



ЭНЕРГИЯ ОГНЯ

Душа ресторана «Горячий цех» – это сам горячий цех, в котором смокер, вертел, печь и гриль не только придают мясу необыкновенный вкус и аромат, но и притягивают внимание гостей заведения. Утонченные блюда можно отведать в ресторане или заказать доставку.



«Горячий цех» – это место, где потенциал мясных блюд полностью раскрывается с помощью смокера, печи, гриля и вертела

От стейков до грудинки

Центр вселенной «Горячего цеха» – изысканные мясные шедевры, приготовленные на открытом огне. Сочный ростбиф прямиком из смокера, томленная конина на хумусе, свиная вырезка-гриль в азиатском стиле с грибами шиитаке, денер из цыпленка, сочные стейки с аппетитным соусом и овощами – лишь малая часть мясных деликатесов. Отдельная гордость «Горячего цеха» – брискет: восьмикилограммовая грудинка коптится на ольховой щепе в течение 16 часов, температура при этом не превышает 100°. Брутальное и нежное мясо с ароматной корочкой подают гостям каждую



Барная карта заведения радует гостей позициями на любой вкус – от классических кисло-сладких сочетаний до ноток остроты

пятницу и субботу в 21:00. «Горячий цех» предлагает и обеды от шефа, сочетающие закуски, супы и горячие блюда, чтобы подарить гостю уникальный гастрономический опыт и познакомить с удивительными вкусовыми пейрингами: борщ и кесадилья с моцареллой, гороховый суп и баварская котлета, норвежская похлебка и бутерброд с цыпленком.

Любителям интересных вкусов

Жемчужины барной карты «Горячего цеха» – разнообразные настойки собственного приготовления. Расслабляющая черная смородина с редким локальным ингредиентом – травой саган-дайля, бодрящий микс лимона и можжевельника, подающийся с копченой смородиной, нежный сливочный напиток с оттенком кедровых орехов или смелый эксперимент, сочетающий халапеньо и кимчи – любой ценитель необычных настоек найдет здесь позицию на свой вкус.

Доставляем горячим

В заведении работает доставка от 30 минут. Качество и вкус блюд при этом ничуть не отличаются от тех, что подают в ресторане: горячее остается горячим, холодное – холодным. В доставке доступно любое блюдо из меню, от бургеров и супов до огромных пирогов и сочного мяса.

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ

кухня открытого огня

ул. Чернышевского, 75,
тел. +7 927 082-02-20

ОХОТА ЗА НОРМАМИ ВКУСАМИ



Ресторан «Холодец» – это блюда из мяса дичи прямиком с башкирских охотничьих угодий. Кулинарные шедевры из косули, кабана, марала и лося подарят особенный опыт ценителям локальной кухни.



Константин Минеев,
ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА
«Холодец»:

Дичь – это неопишимо вкусно и полезно. Мясо животных, выросших в естественных условиях, богато белками, а жира и холестерина содержит мало. Но не каждый повар способен умело с ним обращаться, здесь требуются особые навыки, которыми владеет наша команда. Надеемся, что в нашем ресторане каждый почувствует себя частью уникальной атмосферы с запахами подлеска и охоты, где сочетаются природа, мастерство и вкусная еда!



В день рождения и всю неделю после него – скидка 15% на весь чек*.

ул. Комсомольская, 105,
тел. +7 (347) 216-32-54,
HOLODEC-RESTORAN.RU

ХОЛОДЕЦ
месо • рыба • дичь

ТРАТТОРИЯ С ИСТОРИЕЙ

PrestoMia – одна из старейших пиццерий в Уфе. На протяжении 20 лет команда ресторана радует гостей десятками видов итальянской пиццы, приготовленной на открытой кухне – это и классические вкусы, и авторские рецепты поваров заведения. Помимо традиционной на тонком тесте, в пиццерии готовят римскую пиццу с разнообразными начинками. Также в меню есть паста и лазанья из теста ручной работы, горячие блюда и салаты, десерты и мороженое, что делает PrestoMia настоящей тратторией, где гости знакомятся со всей палитрой вкусов, которые предлагает итальянская кухня. Ресторан идеально подойдет как для воскресного обеда семьей, так и для бизнес-ланча.



ул. Карла Маркса, 37,
ул. Российская, 14,
тел. +7 (347) 291-10-90,
+7 (347) 216-11-03,
prestomia.ru

Питерия
Траттория
PrestoMia

ПРОСТО И СО ВКУСОМ

Лапшичная «Изи» из года в год радует гостей преданностью собственному стилю с k-pop-музыкой, забавными названиями блюд и расслабленной атмосферой, а новые блюда и особые предложения в меню органично соседствуют с уже знакомыми позициями.

Коронное блюдо «Изи» – лапша во всех проявлениях. Для ее приготовления повара используют итальянскую паста-машину, а затем комбинируют с начинкой, чтобы создать один из восьми видов вока, среди которых каждый гость найдет для себя тот самый: экстремально сырный «Чизи-ниндзя», остро-сладкий «Рэд хот чили чикен», пряный «Том-ям» с бульоном комбу. В блюда можно добавлять дополнительные ингредиенты или вовсе собрать собственный вок с нуля. Помимо лапши, в «Изи» подают паназиатские пельмени-гедза, салат из битых огурцов, суп том-ям (не путать с лапшой!) и несколько вариаций напитков, среди которых лимон-тростник, смородина-розмарин, облепиха-маракуйя и мохито. Любой напиток, кроме мохито, может стать согревающим морсом или освежающим лимонадом. Меню также предлагает различные вариации комбо-обедов. «Изи» привлекает не только едой, но и особенной атмосферой: неоновые вывески



и модная плитка сочетаются с традиционными гиковскими предметами вроде приставки Sega или небольшой коллекции комиксов, которые помогут отвлечься до, во время или после обеда.

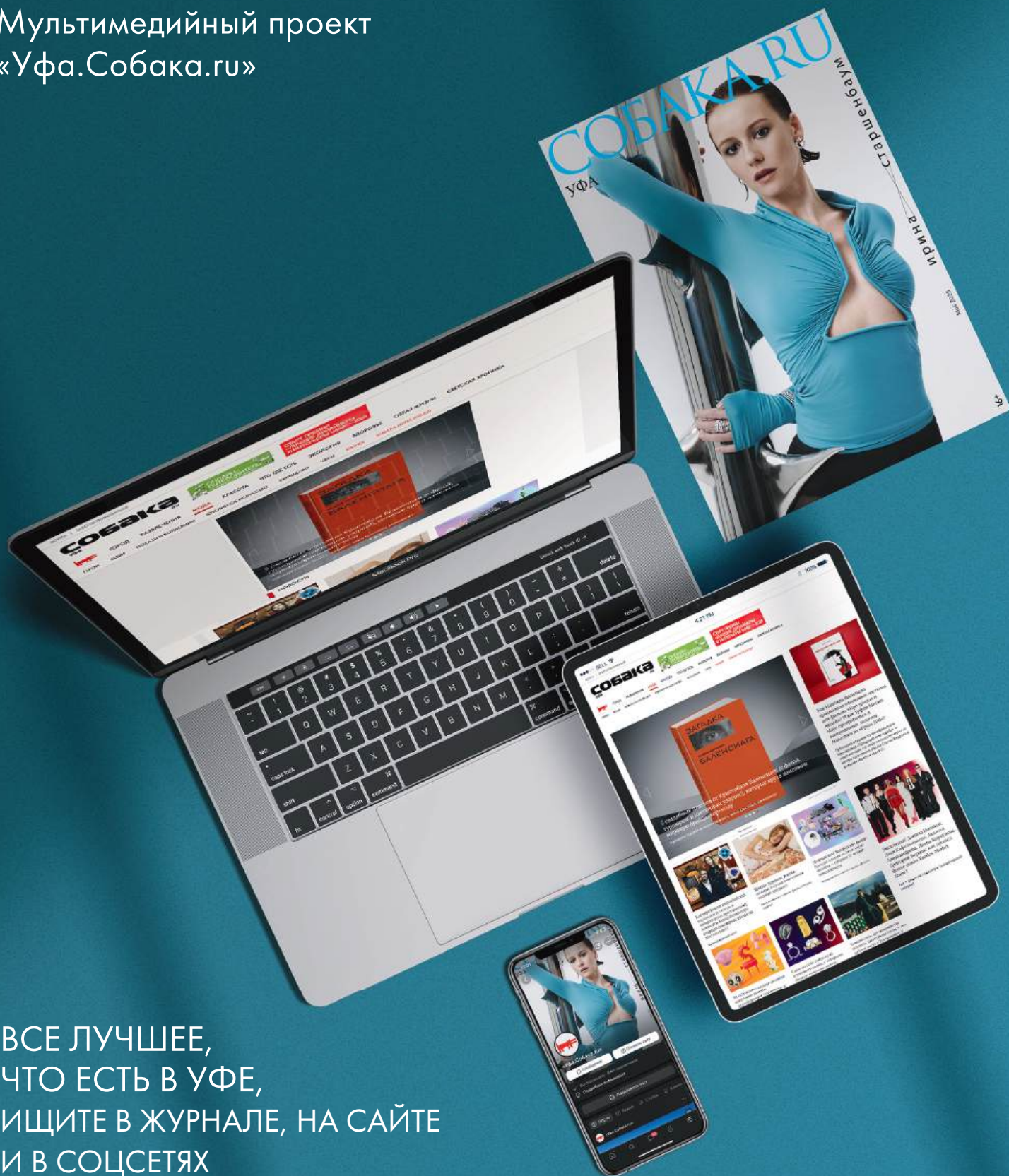


ул. Коммунистическая, 35,
тел. +7 995 944-00-61,
IZI.COMPANY

ИЗИ
ЛАПШИЧНЫЕ

ГОРОД • СОБЫТИЯ • ЛЮДИ

Мультимедийный проект
«Уфа.Собака.ru»



ВСЕ ЛУЧШЕЕ,
ЧТО ЕСТЬ В УФЕ,
ИЩИТЕ В ЖУРНАЛЕ, НА САЙТЕ
И В СОЦСЕТЯХ



 ufasobakaru
 ufasobakaru

18+



УФИМСКИЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ



Одна из причин отправиться в путешествие – исследование локальной кухни, особенных продуктов и специалитетов. У каждого региона (и даже города!) своя гастроидентичность, и вместе с уфимскими шеф-поварами популярных заведений мы изучили портрет Уфы в блюдах и ингредиентах – от мяса и выпечки до соусов и специй.

ДИНАФ ЯНГИРОВ,
шеф-повар ресторана Del Mare:

МЕДОВИК

Неотъемлемой частью гастрономической культуры Башкортостана является мед. Он бывает разным: липовым, цветочным, гречишным, клеверным, луговым... В ресторане мы используем цветочный мед с пасек Нуримановского района, это главный ингредиент для нашего лучшего десерта – медовика. Мед для теста обязательно карамелизируется со сливочным маслом, это нужно для раскрытия аромата. Чтобы создать крем, используем жирную сметану, и в результате получается нежный, с легким ароматом жженого меда и тающий во рту медовик!



ЛОКАЦИЯ:

ПАСЕКА НА ГОРЕ АКТАШ, ВБЛИЗИ
ДЕРЕВНИ АСКАНЫШ, У ИСТОКА
РЕКИ ФОМИНОВ УГОЛ



ГУСИ ПОРОДЫ ЛИНДА ПРИНАДЛЕЖАТ ЧАСТНОМУ ДОМОВЛАДЕНИЮ

МАКСИМ КУЛЕШОВ,
шеф-повар ресторана Kumpan Terra:

ГУСЬ, КОНИНА И КРАСНЫЙ ТВОРОГ

Конечно же, конина – один из основных специалитетов нашей республики. Во-первых, она имеет прекрасные вкусовые свойства, а также богата витаминами и микроэлементами, что делает ее полезной для здоровья. Отдельного внимания заслуживает конский жир – он имеет достаточно низкую температуру плавления, ниже чем у человеческого тела, поэтому очень легко усваивается при высоких питательных свойствах.

Следующий особый продукт – гусь, особенно вяленый: по вкусовым характеристикам его можно сравнить со знаменитым испанским хамоном. Казылык – прекрасный специалитет, который в отварном виде отлично сочетается с вином. Ну и, конечно же, мед! Лучше всего его употреблять в чистом виде, но также с ним можно придумывать и готовить по-хорошему «сумасшедшие» десерты. Наконец, классный продукт – красный творог: вроде бы обычный творог, но за счет долгого томления имеет приятный насыщенный карамельный вкус и даже ореховый привкус.

ЛОКАЦИЯ:

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ БОТАНИЧЕСКИЙ САД-
ИНСТИТУТ УФИМСКОГО НАУЧНОГО ЦЕНТРА
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК

**АНАСТАСИЯ
ВАСИЛЬЕВА,**

бренд-шеф ресторанов «Птицы» и Noisy:

ЛОКАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ

Я считаю, что визитной карточкой Уфы и всей Башкирии можно назвать не конкретное блюдо, а саму концепцию местной гастрокультуры, которая глубоко связана с природой и традициями региона. Уфа – это место, где дикая природа, богатые леса и реки создают уникальные условия для производства высококачественных продуктов. Собирательный образ нашей местности – яркие цветы, разнообразные грибы и рыба из местных водоемов. У нас много вкусных грибов, таких как белые и подосиновики, их можно собирать в лесах вокруг города. Не стоит забывать и о фермерских продуктах – великолепное мясо и молочные изделия от местных производителей, поддерживающих правильные способы ведения хозяйства. Башкирские пчелы, известные своим медом, также занимают особое место в нашей гастрономии, обогащая блюда неповторимыми натуральными сладкими нотами. Получается, визитная карточка Уфы – целый набор продуктов и ингредиентов, формирующих уникальную гастрономическую идентичность региона. Они отражают нашу культуру, традиции, создавая впечатление о Башкирии как о месте, где ценят качество и связь с природой!



БОРИС НИКОЛАЕВ,
шеф-повар Chalbar:

КАЙМАК И БАШКИРСКИЕ ТРАВЫ

Мед, кумыс, гусь, конь и его разные части – это здорово, но моя истинная любовь среди локальных продуктов – башкирский каймак. Он не такой плотный и упругий по сравнению с турецким, но при этом тягучий, сливочный и с характерным вкусом живого молока. Я готов добавлять каймак куда угодно – в десертные кремы, базовые сливочные соусы... И с красной икрой он хорош! Однажды даже баттер-чicken на нем делал – и было мощно. Кайфмак, одним словом.

Еще недавно открыл для себя лавки с башкирскими травами, могу минут по 20-30 проводить у прилавков, чтобы выбрать растения, которыми только начинаю пополнять свой арсенал. Возможно, пихтовое масло или цветочно-древесные ароматы зайдут в массы, но пока что я это воспринимаю как маленькое guilty pleasure*.



*постыдное удовольствие

ЛОКАЦИЯ:
ЛАУНЖ-БАР CHALBAR



КОНЬ ЭМИР С КОННОГО ДВОРА «ЖУКОВО»

ЛИНАР ТУЛУМГУЗИН,
шеф-повар ресторанов *Riso, Salt*
и «Разжигатели»:

КАЗЫ, БЕШБАРМАК, МЕД

Если говорить о гастрономической визитной карточке Уфы и всей Башкирии – это, безусловно, казылык, бэзеш и, конечно же, кумыс с чак-чаком. Но если выбирать блюда, которые действительно передают дух

места, – я бы выделил следующие позиции. Во-первых, казылык: сушеная или варено-копченая конина в натуральной оболочке. Казы – блюдо кочевой культуры, характерное для башкир, казахов, татар. В Башкирии конину традиционно ценили за ее питательность, диетические свойства и символ силы. Это блюдо уходит корнями в эпоху, когда мясо заготавливали впрок, брали с собой в поездки, на охоту. Каждый уважающий себя башкирский дом имел запас казы на зиму –

своего рода символ гостеприимства. Во-вторых, бешбармак – одно из главных национальных блюд. Это вареная конина или говядина, подается с салмой и бульоном. Название переводится как «пять пальцев», поскольку его традиционно едят руками. В-третьих, мед – не просто лакомство, а культурный код региона. Особенно ценится липовый и дикий мед – они экспортируются за границу и считаются эталонным продуктом по составу и вкусу.

АЛЕКСАНДР ЖУКОВ,
*шеф-повар ресторанов Riso, Salt
и Sherlock Holmes:*

КАЗЫ И БАСТУРМА

Мясо – не просто ингредиент. Это история, традиция и искусство. Наша вяленая нарезка из конины – дань уважения кочевым народам, которые веками оттачивали мастерство сохранения и облагораживания мяса. Казы – не просто колбаса, это деликатес, готовящийся по старинным рецептам. Нежнейшая конская реберная часть, запечатанная в натуральной кишке, медленно вызревает, приобретая насыщенный, слегка пряный вкус с легкой дымной ноткой. Подается тончайшими ломтиками. Бастурма – высший пилотаж вяленого мяса. Отборная конина, пропитанная чесночно-пряной пастой из чамана, перца и ароматных трав, сушится особым способом, сохраняя сочность внутри и образуя плотную корочку снаружи. Вкус – мощный, яркий, с долгим послевкусием. А король нашего меню – рибай на кости сухого вызревания, подающийся с морской солью, свежемолотым перцем и каплей масла нуазет на теплой доске. Это не просто стейк, это культ. Мы берем только премиальные куски, которые выдерживаются в специальных камерах при строгом контроле температуры и влажности. Нужно 92 дня, чтобы мясо приобрело глубину вкуса, нежнейшую текстуру и насыщенный орехово-сырный оттенок, ценимый настоящими мясными гурманами.



ЛОКАЦИЯ:
ФОТОСТУДИЯ OBSCURA

ЛОКАЦИЯ:
ПАРК «ВАТАН»



АЙДАР ХАННАНОВ,
шеф-повар ресторана *Honey*:

ЗУР БЭЛЕШ

Зур бэлеш – визитная карточка Уфы и одно из самых известных башкирских национальных блюд. Это большой пирог из песочного теста с начинкой из локальных продуктов Башкортостана: мяса гуся, конины и картофеля. В этом блюде гармонично сочетаются неж-

ность песочного теста, сочность мяса и мягкость картофеля. Использование местных продуктов придает зур бэлешу неповторимый вкус и аромат. Мясо гуся и конина, которые часто выращиваются в Башкортостане, отличаются высоким качеством и особой вкусовой палитрой. Картофель придает начинке сытность и насыщенность.

Это блюдо не только символизирует кулинарные традиции региона, но и является неотъ-

емлемой частью праздничных мероприятий и семейных торжеств. Приготовление зур бэлеша – целое искусство, передающееся из поколения в поколение. Оно объединяет людей, сохраняя связь с корнями и традициями.



УФИМСКИЕ ЗАВТРАКИ

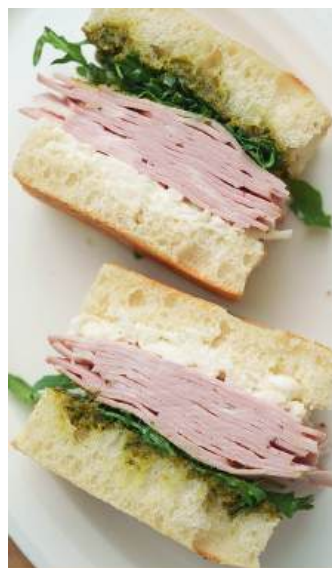
Завтрак – самая важная трапеза дня, которая задает нам настроение и наполняет энергией. Из рубрики «Уфимские завтраки» вы узнаете, где насладиться ароматными напитками, полезными блюдами и стильными интерьерами.

В ЭТОМ ВСЯ SALT

Европейское бистро Salt от сети ресторанов LDGR славится не только хот-догом с осьминогом, но и не менее культовым меню завтраков. Рассказываем, что съесть в Salt в начале дня, чтобы его продолжение стало идеальным.



Шеф-повара Александр Жуков
и Линар Тулумгузин



Шеф-повара заведения Александр Жуков и Линар Тулумгузин создают блюда, которые дарят отличное настроение с самого утра. Завтраки здесь подают с 10:00 до 13:00 в будни и до 15:00 в выходные. Команда бистро рекомендует начать день с фирменного сета Salt, если вы предпочитаете что-то традиционное, а для любителей изысканных завтраков здесь

широкий выбор блюд, за которыми хочется возвращаться каждое утро. Предложения для ежедневных завтраков плавно перетекают в формат бистро, куда можно прийти в любое время, заказать любимую пасту с напитком и насладиться едой. Идеальное начало дня обеспечат светлый интерьер, залитый солнцем зал, панорамный вид, летняя терраса и неизменно

дружелюбный сервис, в котором каждый почувствует себя желанным гостем.

ул. Чернышевского, 88,
тел. +7 (347) 293-06-93,
LDGR.RU

salt.
bistro · bar

ВКУСНОЕ НАЧАЛО ДНЯ

Сладкие или соленые, легкие или сытные, с яичницей или кашей – завтраки бывают разными, но обязаны быть вкусными. Рассказываем о пяти локациях для самого важного приема пищи от Trend Restaurants.



«Ветер» ←

Завтрак в ресторане «Ветер» начинается тогда, когда вы захотите – в любое время суток в меню доступны сытные сэндвичи, питательные омлеты, нежные сырники, полезные каши и другие позиции, которые подарят энергию и настроение на весь день. Во время еды наслаждайтесь видами из панорамных окон и уютным интерьером.

пл. Верхнеторговая, 2,
отель NESTEROV PLAZA,
тел. +7 927 352-57-57
Завтраки круглосуточно



Noisy bar & kitchen ↓

В Noisy bar & kitchen обычный завтрак превратится в праздник для глаз: шакшука, омлет с мортаделлой и французские тосты настолько же вкусны, насколько красивы. Авторский взгляд шеф-повара на гастрономические сочетания сделает прием пищи не скучной рутинной, а приятным приключением.

ул. Рихарда Зорге, 75, тел. +7 (347) 299-84-99
Завтраки с 10:00 до 16:00



«Август» ↑

Неторопливый завтрак с максимальным комфортом и панорамным видом – в бистро «Август». Ваше утро украсят блюда, вдохновленные Италией и Грецией: лепешка с яйцом и котлетой из кролика, брускетта с лососем и дзадзики, фирменный сытный завтрак «Август» или конструктор яичницы с возможностью выбора ингредиентов.

ул. Заки Валиди, 32/2, тел. +7 909 349-31-00
Завтраки с 9:00 до 16:00



Not only coffee ←

Завтраки в заведении подают с 10:00 до 16:00 – делайте выбор между сырниками, кашами или скрэмблом с креветками. Для любителей всего и сразу – комбо-позиция Not only coffee: хрустящий крутон, вареные яйца, зелень, авокадо, бобы и сыр с ростбифом, мортаделлой или лососем на выбор.

ул. Энтузиастов, 20, ТРЦ «Планета», -1 уровень,
тел. +7 993 052-10-09
Завтраки с 10:00 до 16:00

«Птицы» ↑

Завтрак в «Птицах» – не просто еда, это возможность зарядиться позитивом на весь день и насладиться мгновениями, которые делают утро по-настоящему особенным. В любое время с 10:00 до 16:00 выбирайте свой завтрак из разнообразного меню с классическими и оригинальными блюдами.

ул. Ленина, 75, ЖК «Аристократ»,
тел. +7 (347) 200-99-89
Завтраки с 10:00 до 16:00



TREND
RESTAURANTS



ЗАВТРАК И ХЛЕБ

Атмосферные заведения Debaton на улицах Менделеева и Карла Маркса полюбились жителям Уфы за бодрящие напитки, свежую выпечку и, конечно же, обширное меню завтраков, которые исправят даже самое хмурое утро.



Зарядиться утром

Debaton славится своими завтраками: они не только вкусные и сытные, но и веселые – каждое название олицетворяет определенный настрой или просто содержит смешную фразу. «Такой же, как и сын маминной подруги» – это клуб-сэндвич с картофельными дольками, «Я не договорил» – кабачковая вафля с лососем от шефа. Позиция «Без экспериментов» отсылает к классическому сытному завтраку с овсяной кашей, сырниками со сметаной и свежими ягодами. Легкость и расслабленность с самого начала дня подарит «Сегодня на беззвучном» – беспроектное сочетание лосося, авокадо, творожного сыра и яйца пашот внутри пышного круассана. Те, кто предпочитает завтрак без каши, выберут «Тут не будет овсянки» – это омлет с фирменными купатами, обжаренные помидоры черри с шампиньонами, картофельный драник, фасоль и тост с маслом.

Хрустящая выпечка

Хорошее дополнение к любому завтраку – свежая выпечка. Пекари Debaton создают пышный ремесленный хлеб различных сортов. Нарым – ржаной, с кедровыми орешками и вяленой клюквой – уже практически самостоятельное блюдо! «Зеленая гречка» и «Шоколадный лен» идеальны для безглютеновой диеты: в первый добавили семена тыквы и подсолнечника, а во второй – какао без сахара. Также в ассортименте пекарни – пшеничный тартин, хрустящий багет и итальянская чиабатта на закваске. Выпечку можно купить навынос или включить ее в трапезу в заведении, которое выделяется атмосферным интерьером с округлыми формами и декором с природными мотивами.



ул. Карла Маркса, 37 к1, 1 этаж,
ул. Менделеева, 132/1,
тел. +7 (347) 268-11-68





ДУШЕВНАЯ КОФЕЙНЯ СО ВКУСОМ



Gussi Coffee – это два атмосферных места со вкуснейшим меню и душевным сервисом. Винтажная эстетика, посуда Dior и ироничные детали в виде плюшевых гусей – интерьер можно рассматривать часами. Здесь найдутся завтраки на любой случай: каши, сырники, круассаны, булочки бриошь или конструктор из яиц с овощами, мясом или рыбой на выбор. А еще – ароматный кофе в стаканчиках с авторским дизайном.

ул. Цюрупы, 79,
ул. Мустая КАРИМА, 6,
ТЕЛ. +7 917 405-02-55

GUSSI



РЕСТОРАНЫ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Рестораны, которые мы собрали в этой рубрике, позволят вам побывать в Японии, Грузии и других странах, не покидая Уфы. Уровень кулинарного мастерства заведений познакомит вас с разными кухнями мира и подарит **новый опыт.**



ДРУЖБА И ТРАДИЦИИ

Слово «дуслык» переводится с башкирского языка как «дружба», и ресторан «Дуслык» соответствует этому понятию на все 100%. Это подчеркивает огромное количество залов, подходящих для разных случаев.

В меню сочетаются классические блюда башкирской, узбекской, азербайджанской, грузинской и армянской кухонь. Мясные блюда готовят в чугунном мангале, который обеспечивает равномерную прожарку продуктов.

«Дуслык» – это место, где с заботой и уважением относятся к кулинарным традициям: башкирский бешбармак, лагман, мампар, норын и шурпа, вкуснейшая долма,

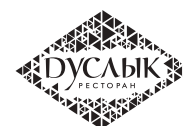


басма из телячих щечек, а также огромное количество закусок, будь то сырная тарелка, креветки в тесте катафи или мясное плато с казылыком и вяленым гусем. Рядом с гастрономическими шедеврами Азии – признанные европейские блюда: буррата с томатами и стейк рибай. Для башкирских национальных блюд в меню выделено особое место, где можно найти все – от супов и горячих блюд до выпечки.

«Дуслык» – это уважение к традициям и восточный колорит в одном заведении



ул. Крупской, 9,
тел. +7 (347) 200-83-43,
DUSLIKUFA.RU,
TREND.RESTAURANT.RU



ПИЦЦА ГОДА

ОТ ЭЛИО КАППИЕЛЛО



ПОЖАЛУЙ, МЫ ВСЕ ЗНАЕМ, ГДЕ ИСКАТЬ НАСТОЯЩУЮ ИТАЛЬЯНСКУЮ ПИЦЦУ – В ПИЦЦЕРИИ-ТРАТТОРИИ ЕЛИО.

ELIO
pizzeria trattoria

ул. Рихарда Зорге, 67/2 (ЖК «Тихая роща 2»),
тел. +7 (347) 268-01-48,
ул. Карла Маркса, 9/1, тел. +7 (347) 268-06-80,
ул. Менделеева, 1/1, тел. +7 (347) 268-01-58,
пос. Зинино, ул. Томарова, 19/1,
тел. +7 (347) 268-12-11,
ул. Ленина, 65/4, ТЦ «ЭКВАТОР»,
тел. +7 (347) 286-28-06, PIZZERIAELIO.COM

ТЕПЛЫЙ, КАК ХЛЕБ ИЗ ПЕЧИ

Ресторан кавказской кухни «Тонэ» от сети ресторанов LDGR в Черниковке знакомит гостей с грузинским колоритом и вкуснейшими традиционными угощениями, а также предлагает авторскую интерпретацию знакомых блюд от шефа.



мосфера гостеприимного Кавказа, где официанты говорят шумные тосты, танцуют и смотрят за тем, чтобы каждый гость был сытым и счастливым.

Традиционное меню сочетает в себе блюда из

«Тонэ» с грузинского – «печь» или «тандыр». В ней традиционно выпекают простой грузинский хлеб шоти-пури. Она настолько теплая, что согревает весь дом, как очаг – и эта черта отлично передает дух ресторана «Тонэ». Здесь каждый гость ощущает заботу и домашний уют в простом, но колоритном интерьере с ярким текстилем. В ресторане царит ат-

мяса, выпечку и большой выбор супов и салатов: грузинский шашлык мцвади и приготовленные на огне кебабы, хинкали и мама-хинкали, разнообразные хачапури и фирменные облачные чебуреки. Кроме того, здесь можно заказать оджахури из лосося, чихиртму с цыпленком, сациви с тигровыми креветками, мороженое по-сухумски и массу других угощений.

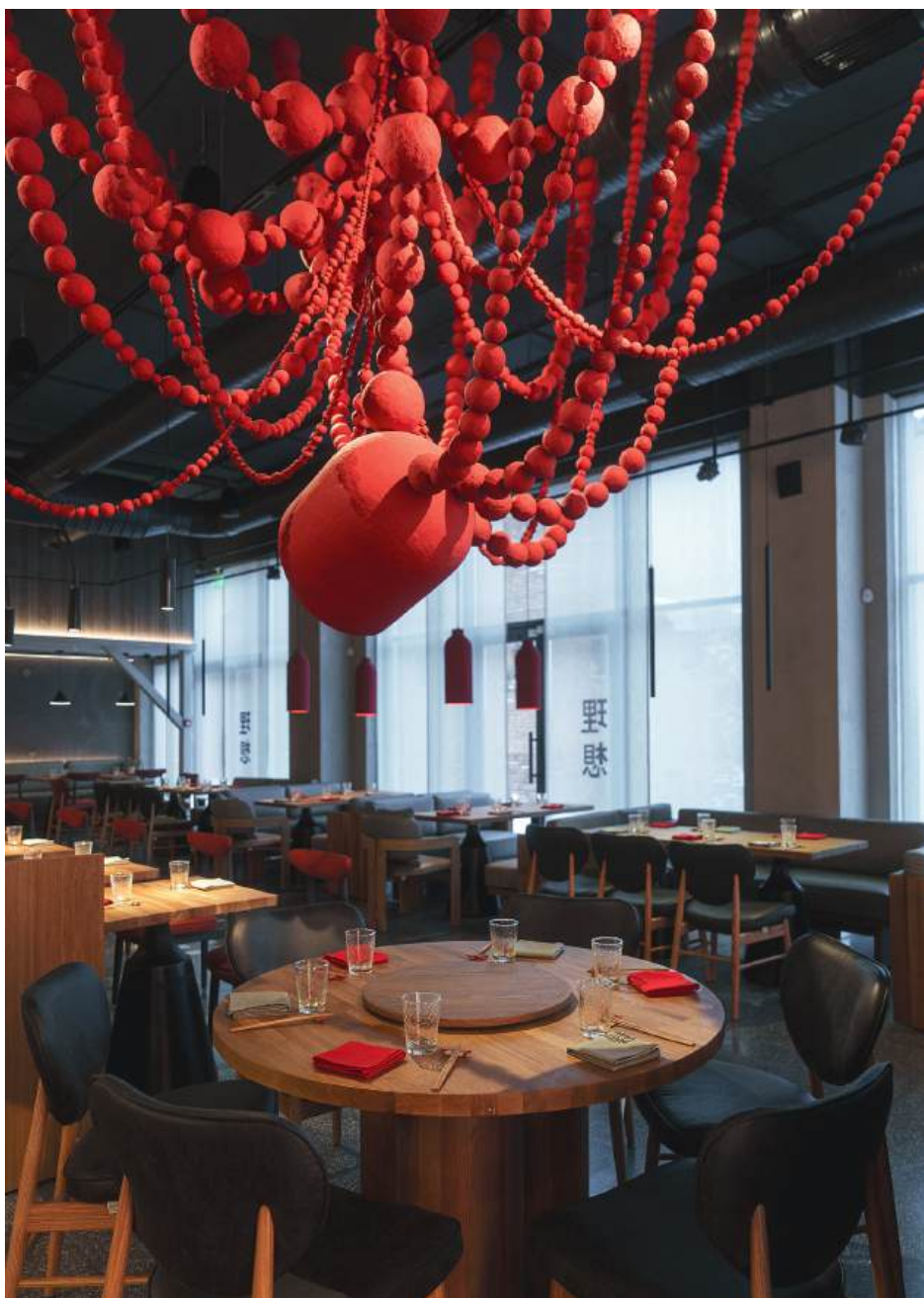


ул. Первомайская, 67/1,
тел. +7 (347) 216-33-44,
LDGR.RU



ИДЕАЛЬНЫЙ ВАРИАНТ

Riso в переводе с японского означает «идеал», «идеальный вариант». Идеальный во всем: от приветственного «ирасшаймасе» («добро пожаловать») от хостес до керамики ручной работы на столах и фирменных кейсов под очки (рюмки для саке).



Riso – это полноценный панзиатский ресторан, куда гости приходят за новыми ощущениями, и все, что происходит в заведении, – часть большой и продуманной церемонии. Ритуалы, минимализм и красота в несовершенстве – пространство дает выбор и понимание того, как гость захочет провести время. Будет ли это обед с интересной едой на каждый день по комфортным ценам, вечер с коктейлями и устрицами в кругу близких друзей или знаковое событие в компании с премиальной рыбой и уткой по-пекински, а может быть, гостю захочется погрузиться в себя и отдохнуть на веранде – остается только выбирать.



Рамен с мраморной говядиной



Нигири: аками, лосось, торо

Нигири из мраморной говядины, карпаччо из гребешка, ролл с лососем и креветкой темпура, сашими из тунца торо, фирменные кушиаки, приготовленные на гриле робата, – все блюда имеют тщательно сбалансированный вкус, который станет важным гастрономическим открытием.

Шеф-бармен Лиана Нуриева представила концепцию барной карты, основанную на авторских коктейлях: как у невесты на Востоке есть 12 предметов приданого – от амулета до шкатулки – так и в меню Riso

вы найдете 12 вкусов, собранных с особым трепетом к культуре и традиции.

Интерьер создавала дизайнер Олеся Дубинская в стиле ваби-саби: ритуал, минимализм, красота в несовершенстве. Спокойные оттенки и монохромность соседствуют с яркими акцентами, а грубые природные фактуры и несовершенные формы объединяются с футуристичным гляncем и четкой геометрией. Все наполнено контрастами и гармонизировано теплым приглушенным светом.

ул. Чернышевского, 88,
тел. +7 (347) 298-29-29,
LDGR.RU

RISO PANASIAN GRILL & BAR
理想

ЯПОНСКАЯ КЛАССИКА



Ролл «Канадский»



Фирменный сет

Ресторан «Японика» следует философии гостеприимства Страны восходящего солнца. Аутентичный интерьер, богатое меню и высокий уровень мастерства команды поваров заставят вас возвращаться сюда снова и снова.



Салат Нисуаз

«Японика» предлагает гостям огромное разнообразие блюд – и не только японских: в меню есть и суши-классика, и шедевры панзиатской и европейской кухонь – якудза-закуска из морепродуктов, половина цыпленка хойсин, тунец с соусом хондаши, тори рамен и итальянская пицца. Также в ресторане подают сашими и гунканы, воки и гарниры, закуски и салаты. Юные гости обрадуются детскому меню с большим выбором паст и фастфуда, а любителям сочетать разные вкусы понравятся многочисленные сеты, доступные в заведении.

В «Японике» также действуют особые предложения, которые не ограничиваются скидками на самовывоз. Поклонники японского минимализма могут приходить на бенто-ланчи и европейские ланчи по будням, именинники – праздновать день рождения и получать сюрпризы от ресторана, а вегетарианцев и веганов обрадует специальный раздел меню с блюдами без мяса (и даже без рыбы!). Отдельное удовольствие – занять столик около большого окна и наблюдать за оживленной улицей с максимальным комфортом.



ул. Коммунистическая, 43,
ТЕЛ. +7 (347) 295-96-65,
JAPONIC-A.RU



ИЗУМИТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА – В «СМЕНЕ ВКУСА»

В пекарне-кондитерской вы найдете
качественные фермерские продукты,
аппетитную выпечку и изысканные
десерты из натуральных ингредиентов!



Фермерские сыры
и молочные продукты



Свежий ремесленный хлеб



Выпечка и десерты
собственного производства



Вкусные и полезные завтраки
и ланчи

ПРИХОДИТЕ В «СМЕНУ ВКУСА» –
ВЗГЛЯНИТЕ НА ЗДОРОВУЮ ПИЩУ
ПО-НОВОМУ!



ул. Российская, 37,
ежедневно с 8:00 до 21:00;
ул. Чернышевского, 84,
ежедневно с 9:00 до 21:00;
ул. Коммунистическая, 78,
Пн-Пт с 8:00 до 22:00,
Сб-Вс с 9:00 до 22:00;

ул. Пархоменко, 156,
ежедневно с 9:00 до 21:00;
ул. Габдуллы Амантая, 2,
ежедневно с 9:00 до 21:00

smenavkusa.ru,
vk.com/smena_vkusa



ИРЛАНДСКАЯ СВОБОДА

Morris – настоящий ирландский паб с большим выбором пенных напитков и традиционных блюд, приготовленных на гриле. Заведение подходит для шумных вечеров в большой компании друзей, которые знают толк в веселье.

В Morris приходят за сочными альтернативными и классическими стейками, наваристыми супами, бургерами и напитками, утоляющими жажду. Меню предлагает широкий выбор закусок и основных блюд из разных уголков Европы – скандинавский гравлакс, итальянская вителло тоннато, немецкая свиная рулька. Сочные блюда подают с пылу с жару, а за их приготовлением можно наблюдать на открытой кухне. Акцент Morris – атмосфера канонического



Сочетание ярких стен, дерева и стильных картин переносит гостей в Ирландию

ирландского паба, в котором главное – особое настроение. Искушенные в пенных напитках бармены помогут подобрать позицию из 16 сортов, идеально подходящую к выбранному блюду. По будням в Morris кормят сытными обедами, а по выходным скучать не приходится – здесь выступают диджеи и музыкальные группы, а вечер наполняется зажигательными танцами (даже на столах!).



ул. Гоголя, 60/1,
ТЕЛ. +7 (347) 226-85-10,
LDGR.RU



Само здание ресторана McHighlander вдохновлено Средневековьем: стены украшены гербами, рыцарскими символами и композицией, напоминающей старинные гобелены. Впечатление, созданное экстерьером, поддерживает внутренний вид заведения: текстиль в шотландскую клетку, витражные элементы, рыцарские доспехи и настоящий средневеко-

ШОТЛАНДСКОЕ ВЕЛИКОДУШИЕ

Ресторан McHighlander – это заведение, которое каждый день устраивает для гостей гастрономический тур по Шотландии. На это работают необычная атмосфера, тематический интерьер и, конечно же, аутентичное меню. После реконструкции заведение стало еще прекраснее.

вый камин. После реконструкции кухня стала в два раза больше, и повара готовят всеми любимые шотландские блюда на современном оборудовании.

В заведении подают традиционные деликатесы Шотландии: томленные говяжьи ребра, суп из лесных грибов, мясной пудинг, а также блюда из оленины, лосося и баранины. Все блюда, включая домашние колбаски, хлеб, пироги и соусы, готовятся прямо в заведении – без заготовок. Названия блюд поддерживают атмосферу ресторана – чего стоят салаты «Рыбные доспехи» и «Призрак замка Стерлинг» или бургер «МакАртур» с томленной свиной рулькой и яблочным джемом.

Также в McHighlander есть собственная пивоварня, где готовят десятки видов пенных напитков, от медового эля до копченого стаута.



«Ирландская гордость»



18+

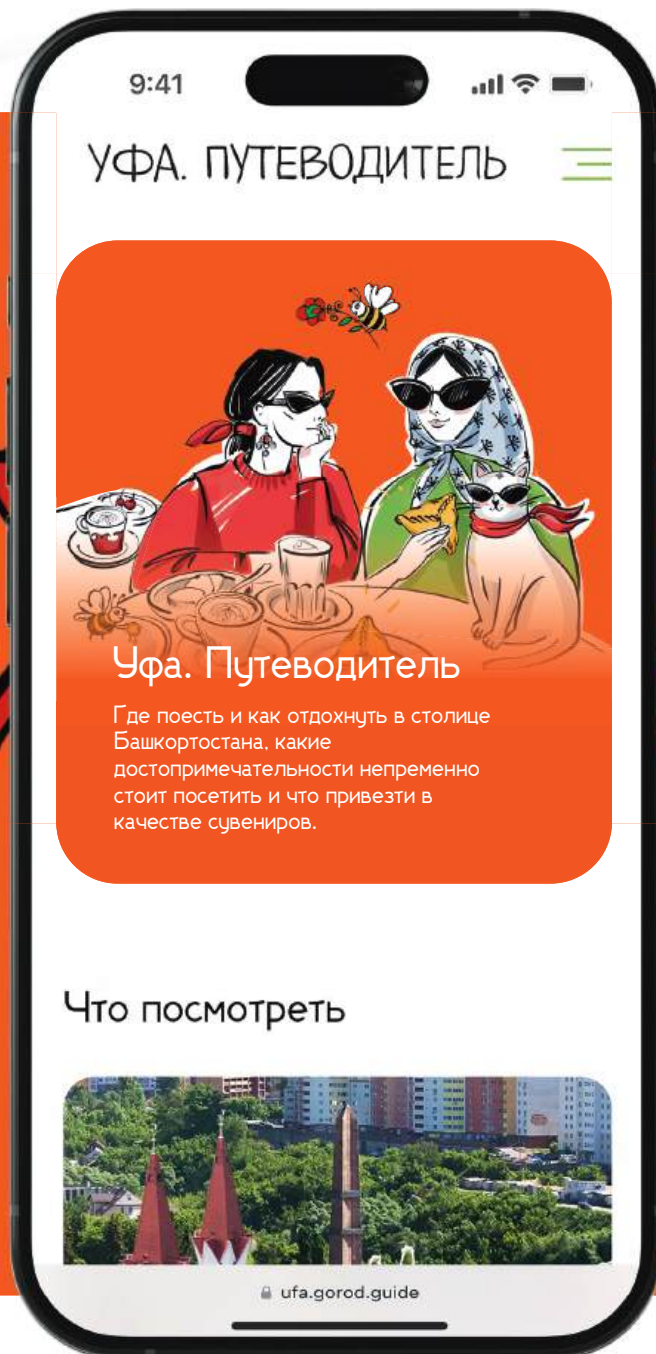
ул. Карла Маркса, 24/1,
ТЕЛ. +7 (347) 272-83-83,
+7 (347) 294-54-30





ufa.gorod.guide

Онлайн-гид по Уфе от создателей «Уфа.Собака.гу»



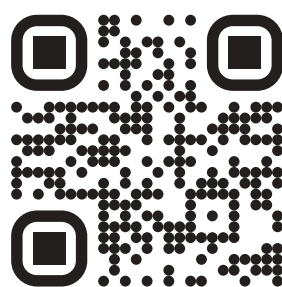
→ Что посмотреть?

→ Куда пойти?

→ Чем заняться?

→ Где поесть?

ПЕРЕЙТИ НА САЙТ



16+

Скачайте приложение
«Уфа. Путеводитель»



Download on the
App Store



GET IT ON
Google Play



ПО БАРАМ

Бар, в котором приятно проводить время, отличается не только большим выбором вкусных напитков, но и атмосферой, качеством сервиса и дружелюбием персонала. Заведения из нашей рубрики на 100% соответствуют каждому из этих критериев.

ИСКУССТВО СМЕШИВАНИЯ

Сильнейшая сторона бистро Salt – концептуальная коктейльная карта и необыкновенные сочетания ингредиентов в безалкогольных напитках. Каждая позиция здесь продумана с тончайшим вкусом и прекрасно дополняет вкус блюд.

Бартендер LDGR Лиана Нуриева



Барную карту для Salt создала, вдохновляясь природностью, бармендер LDGR Лиана Нуриева. Подобно тому, как соль балансирует и совершенствует вкус блюд, коктейли заведения дополняют и влияют на меню.

Помимо классических позиций, Salt предлагает 10 авторских коктейлей с говорящими названиями: в «Нежности» присутствуют сливки, во «Власти» – яркий гранатовый вкус, а «Безмятежность» успокоит рецепторы лаймовым сорбетом. Также в карте можно найти коктейль с электрическим цветком: стоит откусить от него кусочек, как вкус напитка станет совсем другим. Каждая позиция несет в себе историю, и в этом у Salt есть особый шарм, привлекающий гостей:



об интересном напитке хочется узнать больше. Летом в бистро можно будет лю-

боваться центром города, сидя одновременно и в заведении, и на террасе за счет полностью открывающегося панорамного окна. Есть еще одна летняя концептуальная фишка – флорентийское окошко в баре, выходящее на улицу: гости, проходящие мимо, могут получить коктейль с собой абсолютно без слов, просто позвонив в звонок.

Salt гармонично сочетает в себе концепции бара и бистро, объединяя черты, которые оценит любая аудитория. В утонченных интерьерах приятно проводить время как днем, так и вечером, а каждая позиция из меню найдет незабываемую пару в коктейльной карте.



ул. Чернышевского, 88,
тел. +7 (347) 293-06-93,
LDGR.RU

salt.
bistro • bar

NEBULA

RESTOBAR & LOUNGE



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ШЕДЕВРЫ

АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ
С ЯРКОЙ ПОДАЧЕЙ

БАЛАНС МЕЖДУ КЛАССИКОЙ
И ЭКСПЕРИМЕНТАМИ



забронировать
стол

тел. +7 917 363-38-88

ул. Рудольфа Нуреева, 5

ВАШ КОМПАС В ГАСТРОНОМИЧЕСКОМ ПУТЕШЕСТВИИ



N/S Gastrobar преворачивает представление о классических блюдах, объединяя полярные идеи. Название, где N – это север (North), а S – юг (South), отсылает к концепции заведения, связанной с познанием кухонь народов мира.

Меню в N/S Gastrobar предлагает огромное разнообразие стилей – от американского фланк-стейка с бэби-картофелем до филиппинского сэндвича со рваной свининой. Шеф-повар создает гастрономические шедевры прямо перед глазами гостей, превращая процесс готовки в настоящее шоу. Летом у гостей появляется возможность отдохнуть на террасе и насладиться прохладными коктейлями, приготовленными по авторским и аутентичным рецептам от барменов 19 века.



Интерьер N/S Gastrobar выполнен с учетом современных тенденций в приглушенных цветах, которые помогают расслабиться



N / S
FOOD & DRINKS

ул. Мустая Карима, 6 к1,
ТЕЛ. +7 996 101-35-18,
NSBAR.CLIENTS.SITE

СТИМПАНК ПО-ШОТЛАНДСКИ

Great Britain Pound, также известный как GBP, славится особой атмосферой, эксцентричными вечеринками и меню, наполненным брутальными мясными блюдами и настоящими шотландскими напитками.



Интерьер GBP пронизан стимпанк-атмосферой, которая причудливо сочетается с узнаваемыми элементами Шотландии: детализированные трубы, бочки и краны соседствуют с флагами, подушками и форменными килтами официантов. В меню – великое разнообразие авторских бургеров, рыбы и мяса собственного копчения. Все блюда опытные повара готовят на открытой кухне – отличный способ подогреть аппетит гостей. Главная гордость GBP – 12 сортов ароматных пенных напитков от собственной пивоварни, каждый из которых отражает философию заведения: качество, свежесть

и уникальность. Также в ассортименте продукция известных британских, бельгийских и американских производителей. Всего барная карта насчитывает более сотни позиций пива, а также многие виды шотландских крепких напитков.

В июне GBP будет участвовать в фестивале «Есть Фест» и подарит настоящий праздник любителям крафта. Атмосферу озорства и веселья поддерживают живые выступления музыкантов, отвязные вечеринки и, как ни странно, раздел десертов, где гостей с чувством юмора ждет экстравагантный сюрприз.



GBP
PUB SCOTTISH SHOP
Craft Beer & Whisky

ул. Комсомольская, 15,
ТЕЛ. +7 (347) 287-29-73

18+

ГОРОД ЗАСЫПАЕТ – ПРОСЫПАЕТСЯ КАРАОКЕ!

Легкие изысканные блюда, сочные бургеры, крепкий кофе и качественный звук – одни из многочисленных преимуществ кафе-караоке «033». Это место идеально подходит для праздников и встреч с друзьями, которые знают толк во вкусной еде и хорошей музыке.



Кухня в кафе-караоке «033» по-настоящему разнообразна: в меню соседствуют тартар из лосося и классические бургеры, уха из семушки и томленные мидии, нежная паста карбонара и брутальный стейк. Из напитков в ассортименте – различные вариации кофе, чая и лимонадов, а на десерт – несколько видов чизкейков. Летом для гостей открывают уютную веранду, где можно отдохнуть на свежем воздухе.

Особый повод для гордости у «033» – огромная караоке-база и опытный диджей. Коллекция треков обновляется каждый месяц, в репертуаре – российские и зарубежные исполнители любой эпохи.

Впечатления от караоке усилят профессиональное оборудование и оформление сцены: благодаря светомузыке и дымовой пушке исполнение любимой композиции станет еще ярче и эффектнее.

Уютный интерьер сразу настраивает гостей на приятный отдых: в зале расставлены столики для компаний от двух до 10 человек, мягкие диваны позволят отдохнуть после активных песен и танцев, а заботливый персонал проследит, чтобы вечер прошел незабываемо. Кафе-караоке «033» – это место, где можно выплеснуть энергию и наполнить день счастливыми воспоминаниями.

ул. Карла Маркса, 20,
тел. +7 917 365-00-33,
CAFEKARAOKE033.RU



УВАЖЕНИЕ К ТРАДИЦИЯМ

Богатство местных традиций, забота об окружающей среде и верность духовному наследию – главные движущие силы АО «Башспирт». Рассказываем о лидерах производства алкогольной продукции Башкортостана и особенностях компании.



На территории
Башкортостана
АО «Башспирт»
открыло
**160 фирменных
магазинов
«Тантана»**,
чье название
переводится с
башкирского
как «торжество»



Производство

АО «Башспирт» – это пять предприятий: Бирский, Белебеевский и Стерлитамакский ликеро-водочные заводы, Стерлитамакский спиртовой завод и Булгаковский завод в пригороде Уфы. Он соответствует экологическим стандартам, а собственная производственная база снижает технологические и эксплуатационные риски, что привлекло внимание делегаций из других регионов и стран.

Также в активах компании 160 фирменных магазинов «Тантана» (в переводе с башкирского – «торжество») в Башкортостане, продукция представлена в 89 регионах страны. Ассортимент

«Башспирта» составляет 138 позиций во всех ценовых сегментах: от крепких напитков, бальзамов и настоек до вин, минеральной воды и натурального уксуса. На заводах также осуществляют контрактный розлив продукции федеральных брендов.

Сырье для промышленности

АО «Башспирт» производит этиловый спирт сортов «Люкс» и «Альфа» из экологически чистого ржаного сырья, которое проходит пять ступеней очистки. За один год завод компании выпускает 2,2 млн декалитров такого спирта, что делает «Башспирт» одним из крупнейших поставщиков этилового спирта в

России и СНГ.

Компания также производит сухую кормовую ржаную барду, богатую минералами, белками, аминокислотами и витаминами. Продукт получается при производстве спирта и используется при создании кормов для животных и птиц. Также при очистке этилового спирта появляется сивушное масло – его используют для приготовления технических спиртов, применяемых в парфюмерной, фармацевтической и лакокрасочной промышленности.

Достижения

В 2024 году АО «Башспирт» участвовала в международных выставках: China International Import Expo (CIIE) в Шанхае, InterFood 2024 в Азербайджане и FoodExpo в Казахстане. Кроме того, компания

проявила себя на выставке «Продэкспо», где заняла лидирующие позиции среди 411 участников и получила престижную награду «Звезда Продэкспо». Также «Башспирт» взял три Гран-при и золотые медали на международном конкурсе «Залаты Келіх» в Минске. Компания поддерживает башкирских производителей, увеличивая закупки зерна в регионе, а также является активным экспортером: 66% от общего объема продаж продукции приходится на рынки за пределами Башкортостана.

АО «Башспирт» в цифрах

В 2024 году компания выпустила 5,7 млн декалитров алкогольной продукции – это на 653 тысячи декалитров больше, чем в 2023 году. Компания входит в пятерку крупнейших налогоплательщиков региона и в прошлом году перечислила в бюджеты 17,5 млрд рублей, из которых 5,8 млрд остались внутри региона.



ул. Ветошников, 97,
тел. 8 800 770-77-07

18+



МАРШРУТ

Во время путешествия по региону всегда хочется запомнить как можно больше – поездки дарят свежие впечатления, живописные пейзажи и редкие факты о знакомых местах. Рассказываем о музеях, исторических локациях и культурных памятниках из разных уголков республики, которые подарят яркий опыт и станут отдельными точками в вашем маршруте.

СТЕРЛИТАМАК

Стерлитамак некогда был столицей региона, а сейчас это один из самых благоустроенных и уютных его городов. Это место с богатой историей, вокруг и внутри которого находится множество достопримечательностей: общественные пространства, купеческие особняки и зеленые скверы – именно для того, чтобы увидеть каждую деталь, стоит спланировать путешествие.



Фестиваль «Купец 2.0» ←

Фестиваль, который собирает ремесленников со всех регионов, является визитной карточкой Стерлитамака, отражая его купеческую историю в современном преломлении. Каждый август на несколько дней самое сердце исторической части города – площадь перед кинокомплексом «Салават», а также сквер за ним и частично соседние улицы – превращается в настоящую купеческую ярмарку, выдержанную в едином стиле, с хлебосольным бульваром вместо гастрозоны и бричками гостей вместо автомобилей. Аутентичная часть фестиваля – площадка ремесленников, а изюминка – иммерсивный театр. Гостей зазывают купцы, корабейники и скоморохи, тут же ходят разносчики газет и чистильщики обуви, нарядные купчихи, ведущие рестораны города открывают лавки с угощениями. «Купец 2.0» – яркий праздник для всех возрастов, и его концепция меняется каждый год.

Набережные рек Стерли и Ашкадар ↓

Протяженная набережная реки Стерли – прекрасное место для отдыха и прогулок. Здесь можно поиграть в настольный теннис и баскетбол, посидеть в тени деревьев или покормить уток, которые любят проводить время в реке. Неподалеку находится Ашкадарская пристань, с которой в 1766 году началась история города. Сегодня это благоустроенная набережная с видовой площадкой, прогулочной зоной, оборудованным пляжем с белым песком, детской и спортивной зонами – идеальное место для летнего отдыха.

Мечеть «Мухаммадсалим» ↓

Мечеть находится на истоке живописной юго-западной окраины города. Она объединяет в мире и согласии людей разных вероисповеданий, привлекает внимание к богатой исламской культуре. Дизайн-проект «Мухаммадсалим», вдохновением для которого стала знаменитая Белая мечеть в Абу-Даби, разработала дизайнер Альвина Габдрахманова. В отделке главенствуют два цвета: белый – символ чистоты и скромности, и зеленый – олицетворение молодости и самой жизни. Орнаментам в форме восьмиконечной звезды вторит малый двор, окружающий здание мечети.



Мастерская ремесел «Арт-Лаб» ↑

В библиотеке создана мастерская ремесел с оборудованием, необходимым для обучения навыкам гончарного дела, швейного, ручного ткачества и войлоковаления, фото- и видеомонтажа, рисования маслом для организации мастер-классов и лекционных занятий для детей и взрослых, также здесь находится мини-музей «Умелец».





Фуа-гра с пюре
из айвы и кедровыми
орешками



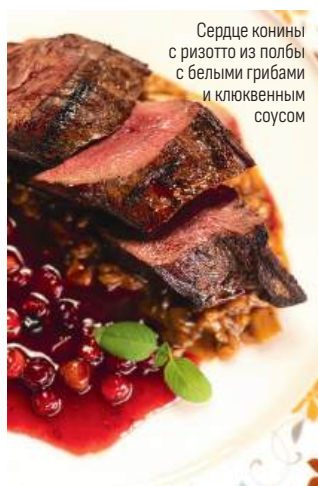
Печеная свекла, груша
и горгонзола



Томатный суп
с морепродуктами
и белой рыбой



Чорба
из баранины
в ржаном хлебе



Сердце конины
с ризотто из полбы
с белыми грибами
и клюквенным
соусом



РЕСТОРАН КАДУШКА



Соте из морепродуктов
с чиабаттой



Тартар из тунца
с огурцом
и кремом
васаби

КАДУШКА С УГОЩЕНИЯМИ

Гастрономическая душа Стерлитамака – в ресторане «Кадушка». Это современный интерьер, классическая европейская кухня и национальный колорит – ради свежайших морских ежей, устриц, стейк-карты и тартара из конины с грибами муэр и икрой щуки стоит спланировать отдельное путешествие!



г. Стерлитамак,
ул. Коммунистическая, 6,
тел. +7 917 451-40-07,
kadushka-str.ru



Сквер им. Салавата Юлаева ←

Это сердце исторической части Sterlitamaka. Уютное место, куда хочется возвращаться. В центре площади возвышается обелиск основателям города – 11-метровая стела. На монументе расположены барельефы с историческими сюжетами, а на вершине стелы – герб города. По периметру площади – купеческие дома, многие из которых отреставрированы местными предпринимателями. Наиболее яркими объектами такой архитектуры являются Дом купца Патрикеева и торговые ряды купца Баязитова. Расположенные в них музеи авторских мастерских и кофейни стали точками притяжения для горожан и гостей города. Вечером площадь окутана особой атмосферой комфорта, дружеских встреч и выступлений уличных артистов. А еще здесь можно сделать фото с гусем-купцом (на входе в Дом Патрикеева) и гусем-театралом (на входе в Русский драматический театр).



Храм Иоанна Предтечи при строящемся соборе Казанской Божьей Матери ←

Прежний собор Казанской Божьей Матери до 1937 года располагался в сквере им. С.М. Кирова, затем был разрушен. Новый храмовый комплекс сочетает в себе красоту духовной архитектуры и богатство исторического контекста. Узнайте о благородном деле мецената Г.И. Чернова, вдохнувшего жизнь в этот проект. Окунитесь в атмосферу творчества и духовности в воскресной школе «Назарет» с ее кукольным театром и библиотекой.



Музей камня им. Ивана Скуина ↑

В Sterlitamake есть целый музей, посвященный конкретному геологическому объекту, а именно раннепермскому ископаемому рифу Шахтау. Посетители могут ознакомиться с уникальными экспонатами – коллекцией остатков древних организмов и горных пород, собранных участковым геологом карьера Шахтау Иваном Скуиным с 1985 по 2013 годы. Если вы находитесь в Sterlitamake как турист – музей камня им. Ивана Скуина обогатит ваше знакомство с городом.



Стерлитамакская картинная галерея ↑

В этой локации сообщество художников Sterlitamaka регулярно устраивает выставки. Галерею открыли в 1999 году как филиал художественного музея им. М.В. Нестерова. Помимо работ от местных творцов, здесь выставляются и художники из других городов региона и страны.

ТРАДИЦИИ КАЧЕСТВА



Максим Кулешов,
основатель кафе «Моя Кухня»

Известный уфимский шеф-повар Максим Кулешов открыл авторский проект «Моя Кухня», два основных направления работы которого – пекарня-пиццерия и придорожное кафе. «Качество – это традиция» – вот главный принцип команды Кулешова в этом проекте.



Сердце «Моей Кухни» – пекарня-пиццерия, где создаются флагманские продукты проекта – хлеб и пицца. Их ключевая особенность – в процессе приготовления теста: двое суток холодной ферментации, три этапа замешивания на закваске. За счет брожения и правильной ферментации получается толстое, пышное, но

вместе с тем нежное и воздушное тесто для пиццы – телия в сицилийском стиле. На данный момент в «Моей кухне» выпекают три вида хлеба: пан-фоккача, который также является основой для пиццы, чиабатта и молочный тостовый хлеб, в



чей состав входят только натуральные продукты – сливочное масло, дрожжи и мука. Секрет «Моей кухни» – в шоковой заморозке теста: стоит потратить всего 10 минут на разморозку и приготовление – и на вашем столе свежайший вкусный хлеб или пицца. Основные направления кухни в придорожном кафе – русские, башкирские, итальянские и грузинские блюда. В меню «Моей кухни» – разнообразные вариации пельменей, хинкали, выпечки и хлеба, но королева кухни – пицца. В заведении готовят более 10 видов пиццы-телия, от традиционных «Маргариты», «Пепперони» и «Четыре сыра» до пряной «Том-ям» и экзотической «Фрутти ди mare», в состав которой входят креветки, кальмар и судак. Спокойная атмосфера заведения располагает к тому, чтобы задержаться в нем, расслабиться после долгой дороги и устроить полноценный обед. Кафе сочетает серьезный подход к кулинарному искусству с лаконичным и приятным глазу интерьером.



МК

МОЯ КУХНЯ

Иглинский р-н, трасса М5 Урал, 1491 км, зд. 11,
тел. +7 927 085-80-23

БИРСК

Бирск – старейший купеческий город Башкортостана, пользующийся большой популярностью у любителей внутреннего туризма. Собрали 10 достопримечательностей города и его окрестностей, которые обязательно нужно посетить.



«Бирская крепость»



Кофейня-ресторан «ЧирковЪ» ←

В историческом центре Бирска расположена гастрокофейня и креативное пространство «ЧирковЪ» – место, соединяющее купеческие традиции с европейской классикой. В меню заведения – знаменитые бирские пельмени, блюда 19 века, приготовленные по исторически достоверным рецептам, а также широкая карта чая, кофе и десертов. Кафе также является площадкой для квартирников, выставок и мастер-классов.

Самохинский водопад ↑

Экскурсия, стартующая из Бирска, приведет гостей к водопаду, скрытому в ущелье на левом берегу реки Белой. Маршрут идеален для тех, кто любит живописные виды, природу и бросать себе вызов. Поездка проходит на специально подготовленных автомобилях с профессиональными спортсменами внедорожного спорта, путь пролегает по пересеченной местности с разнообразными препятствиями, которые не мешают наслаждаться красотой пейзажа.



Лавка купца Чиркова ←

На улице Ленина находится необычный интерактивный музей – «Лавка купца Чиркова», названный в честь Алексея Чиркова, одного из известнейших бирских купцов. В арсенале музея – экспонаты 19 и 20 веков: мебель, предметы быта и интерьера купеческого периода сменяются вещами советской эпохи. В музее проходят мастер-классы и квесты, а также работает сувенирная лавка.

Исторический парк «Бирская крепость»

Ценителям истории понравится исторический парк «Бирская крепость» – своеобразный музей под открытым небом неподалеку от города. Вокруг – бескрайние поля и извилистое течение реки Белой. Здесь уже построен ряд сооружений: жилище русов 10 века, земляное укрепление 17 века, пороховой погреб Бирской крепости, позиции РККА и Вермахта. На площадке проводятся ежегодные фестивали исторической реконструкции.



Свято-Троицкий собор ←

На главной площади Бирска стоит Свято-Троицкий собор, построенный в 19 веке в лучших традициях позднего русского классицизма. Он долгое время был самым высоким и вместительным храмом города, а вес колокола достигает 5,5 тонны. В 1930-е годы в здании церкви разместили кинотеатр, но в наши дни оно полностью восстановлено. Архитектура храма придется по душе ценителям старинных зданий. Особенность Свято-Троицкого собора – в старинных святынях, среди которых икона Нерукотворного Спаса, которая некогда принадлежала Екатерине Второй.

Памятник Петру и Февронии ←

С 2019 года Бирск принимает у себя масштабный фестиваль, посвященный Дню семьи, любви и верности. Образ города как локации главного семейного праздника подчеркивает памятник православному святым Петру и Февронии – эта пара стала символом любви, преданности и семейной поддержки. Герои скульптуры стоят на постаменте в виде средневековой ладьи, олицетворяющей семью. Памятник создал скульптор Петр Добаев в 2024 году. У скульптуры есть два секрета, но узнать их можно, только прикоснувшись к ней своими руками.



По словам первого заместителя главы администрации Бирска Анжелики Раяновой, создание и установку памятника сопровождали чудеса. Скульптор Петр Добаев посещал церковь и молился перед тем, как воплотить каждую новую деталь. Памятник сделали всего за четыре месяца, и скульптура пережила непростую поездку сразу после обжига, но встала на место как влитая. «Петр и Феврония» помогает парам, которые хотят завести ребенка, и Анжелика ощутила это действие памятника муромским святым на себе.



Бирский исторический музей ↓

Место, где хранится история одного из старейших городов Башкортостана с 17 века до наших дней, где исследуют уникальный путь развития территории и сохраняют память о людях, которые в нем участвовали. Музей существует в Бирске с 1990 года, в 2014 году он переехал в новое здание с современной экспозицией. Для туристических групп устраивают обзорные экскурсии по городу.



Михайло-Архангельская церковь →

Здание в стиле позднего классицизма с оттенками византийского стиля станет украшением вашей прогулки по городу. Церковь построили на Галкиной горе в середине 19 века на деньги купцов Никиты Серафимова и Данила Балаева. В 1940-е годы Михайло-Архангельская церковь была единственной действующей в Бирске. В 2000-е годы здание восстановили: построили новую колокольню и провели реставрацию.

«Арт-крыло на Троицкой» →

В старинном магазине Торгового дома купца Ивана Мотыгина работает культурно-исторический центр «Арт-крыло на Троицкой». Это огромный кластер музеев и арт-пространств, куда входят музей славянской письменности, фотомастерская, художественная лавка, шоурум фотографий и дизайнерской одежды, а также множество других локаций. В арт-крыле проводятся экскурсии, выставки, маркеты и ивенты – от мастер-классов по живописи до курсов церковнославянского языка и древнерусской каллиграфии.



Культурно-развлекательный комплекс «Аврора» ↓

Крупная точка притяжения для тех, кто любит качественный отдых: фудкорт, зал для игры в боулинг, спортбар, игровая площадка и детская комната для детей. В «Авроре» есть игровые автоматы и зоны с PlayStation, а летом по пятницам и субботам комплекс превращается в концертную площадку.



ЕСТЬ ФЕСТ

12–15 июня

ВСЕ БУДЕМ #ЕСТЬ

С нами любимые
рестораны Уфы
и Поволжья,
харизматичные артисты
и крутые партнёры



📍 УФА-АРЕНА



Ждём тебя на самом*
масштабном фестивале
в России ЕСТЬ ФЕСТ

*по версии Russian Event Awards

0+

Подробнее

Изобилие двух культур

Изысканная синергия итальянской и восточной кухонь – в ресторане «Мацони». Сочный шашлык из свиной шеи и утонченный паштет из лосося, сытный люля-кебаб и классическая пицца «Маргарита», хачапури по-аджарски и пармская ветчина – каждое блюдо на высочайшем уровне.

ул. Менделеева, 170,
тел. +7 937 111-11-10

МАЦОНИ
ресторан





ЮНА

ресторан

ГДЕ ПРАВИТ
ДУХ ЗЕМЛИ

КУХНЯ
НАРОДОВ РОССИИ



ул. Менделеева, 160/9,
тел. +7 (347) 285-00-85

TREND
RESTAURANTS