




★
ЧТО
где
ЕСТЬ
★

В У Ф Е

РЕСТОРАНЫ И БАРЫ ГОРОДА,
В КОТОРЫХ ЭТИМ ЛЕТОМ БУДЕТ ГОРЯЧО

БОЛЕЕ 50 ТОЧЕК
ДЛЯ ГАСТРОМАРШРУТА ПО УФЕ

БАРТЕНДЕРЫ
В НОВОМ АМПЛУА



Традиции,
которые
хочется
пробовать



A person wearing a beige apron is preparing a drink. They are holding a clear plastic cup with a lid and a white straw. A slice of mango is attached to the straw. The cup contains a yellow and white layered drink with mango pieces. In the foreground, there is a cardboard box with mangoes in white mesh sleeves and a woven basket with a whole green mango and a sliced mango. In the background, there is a wooden bowl with a white granular substance and a wooden spoon.

ВСЕ ДЕЛО
В ЛЮДЯХ

Кофейня Ü – место для искренних эмоций,
к которым хочется возвращаться каждый день



Верхнеторговая площадь, павильон №1



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



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

Гастрогид собирался в режиме «кофе, бегом, еще одно заведение, давай перепишем лид». Но знаете – оно того стоило.

Лето в Уфе – штука короткая, его нельзя тратить на плохую еду и скучные веранды. Поэтому мы прошли по городу ногами, отсмотрели каждую террасу, попробовали меню и выбрали места, где правда хорошо. Без скидки на «ну это же Уфа».

Гастрогид – не просто список адресов. Это наш личный плейлист на лето: тут атмосфера и коктейли, там завтрак до вечера, здесь паста и игристое у флорентийского окна. Можно открывать наугад и попадать.

Мы сами уже запланировали пару вечеров из собственного гида. Никаких «надо». Просто – где ковер под ногами, гирлянды и можно прийти с собакой.

Берите друзей, выбирайте локацию, заказывайте первый бокал. Мы за вас уже все попробовали.

Честно.

Две девушки (читать – целая команда за кадром), которые ждали это лето не меньше вас.

ВСЕ О РЕСТОРАНАХ – НА САЙТЕ **UFA.SOBAKA.RU**

- Обзоры и фото лучших локаций
- Интервью с лидерами сферы
- Последние новости из мира гастрономии



 ufasobakaru
 ufasobakaru
 ufasobakaru

16+



ЧТО ГДЕ ЕСТЬ

В У Ф Е ' 2 6



ЛУЧШИЕ НОВЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ

Гастрономическая карта Уфы за прошедший год обновилась основательно – знакомимся с новыми именами.

8



ФОТОПРОЕКТ «БЕЗ ФОРМЫ»

У каждого бармена две смены: одна – за стойкой, вторая – без свидетелей. Мы застали их между сменами – без футболок, без роли, зато с железом и деревом в руках. Гость видит лицо бара – мы решили показать лицо (и тело!) человека.

22



УФА БУДУЩЕГО

Создатель проекта «Соль» Иван Глушков – о том, почему городу пора перестать оглядываться на Москву, зачем шефу ботаника и как обычный помидор с чистого поля становится главной роскошью будущего.

64

14

ЛУЧШИЕ ЗАВТРАКИ

Куда идти с утра за маффином с беконом, безглютеновыми блинчиками и тыквенными драниками с форелью.

28

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

От кыстыбыев с пшенкой (точь-в-точь как у нэнэй в деревне!) до артхаусных твистов на башкирские рецепты (лепешка «Миляуша» – наш ответ «Маргарите!»): пять заведений, куда стоит идти за локальной кухней.



30

ЛУЧШИЕ ТАНЦЕВАЛЬНЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ

Техно, башкирская эстрада, рок-н-ролл: восемь клубов, баров и бистро, где танцуют с утра и до утра.



32

ЛУЧШИЕ БАРЫ

Здесь работают гении миксологии, энтузиасты коктейльного сторителлинга и адепты сложносочиненного крафта! Вашему вниманию – обязательные к посещению локации для знакомства с барной культурой Уфы.

34

ЛУЧШИЕ ТЕРРАСЫ И ВЕРАНДЫ

Где пить айс-латте и есть арбузный гаспачо с видом на город: 21 ресторанный терраса и веранда на любой вкус – от огромных на крыше отеля до секретных, спрятанных от посторонних глаз.



42

ЛУЧШИЕ ДЕСЕРТЫ

Эремсек с бельгийским шоколадом, соты с медом, творожное кольцо с ягодами (247 калорий!), чизкейк с голубикой, идеальный «Наполеон» и еще чего только не.



ROSSINSKY

УФЕ

КЛАССИКА ВЫСОКОГО ВКУСА



АКСАКОВСКИЕ СКИДКИ

ВЕСЬ МАЙ С 16:00 ДО 19:00 – -30%
НА ВСЕ МЕНЮ И БАР



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

ЛУЧШИЕ НОВЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ

Гастрономическая карта Уфы за прошедший год обновилась основательно. Кто-то привез свежих морепродуктов с Дальнего Востока, кто-то построил кухню вокруг живого огня, а кто-то перепридумал здоровое питание. Знакомимся с новыми именами.



Nomades ←

Масштабное и светлое пространство, где много воздуха и высокие потолки, а пятиметровые окна в пол наполняют зал естественным светом. Эстетика интерьера продумана до мелочей, и картины уфимских художников превращают стены в настоящую галерею. Кухня здесь – аттракцион, подходящий для любого приема пищи: сицилийская пицца телья, французский завтрак на Эйфелевой башне и авторские мясные позиции.

УЛ. ЦЮРУПЫ, 12А



«Ди́кари» →

Проект LDGR, в котором все подчинено стихии огня. Каменный гриль, дровяная печь и огромный очаг в центре зала. Бренд-шеф Алексей Сухарев и шеф Ришат Загитов делают ставку на фермерское мясо с дымным характером: аргентинское асадо из ягненка и стейки, которые пахнут костром. Барная карта – под стать, с акцентом на дистилляты.

УЛ. КОМУНИСТИЧЕСКАЯ, 47



«Магадан»

Московские рестораторы Аркадий Новиков и Антон Пинский открыли на Менделеева антипод шумным барам. Сюда идут за тихим вечером и свежими морепродуктами напрямую из Мурманска и с Дальнего Востока. Крабы, устрицы, магаданские креветки – кухня не мудрит, дает продукту говорить самому за себя. Для семейных ужинов и важных разговоров.

УЛ. МЕНДЕЛЕЕВА, 137

«Вид сверху» ↑

Сто метров над землей, и город внизу становится декорацией к ужину. Блюда складываются в неожиданные пары: неаполитанская пицца за 690 рублей соседствует с устрицами и башкирскими деликатесами. Подниматься сюда стоит в том числе за эффектом легкой оторванности от суеты – лифт вверх, и привычный пейзаж открывается иначе.

УЛ. 50 ЛЕТ СССР, 34

NOMADES: ПУТЕШЕСТВИЕ НАЧИНАЕТСЯ ЗДЕСЬ

ВАШЕ ГЛАВНОЕ
ГАСТРООТКРЫТИЕ ГОДА!





«Сады цветут» ↑

Бистро бренд-шефа Кирилла Кондратьева, выросшее из детских воспоминаний. Машины беяши, горячая щека с груздями (прекрасная память об отце) и огуречный салат – ровно такой, как на даче, без помидоров. Чай наливают из самовара, а кисель варит лично су-шеф по ритуалу, который не терпит суеты. Утро здесь начинается с завтрака-конструктора.

УЛ. ЛЕНИНА, 75



«Пэпэ» ←

Место, которое пытается подружить здоровую еду с обычной жизнью без назидательности. КБЖУ прописаны рядом с каждым блюдом, но никто не сверлит взглядом вашу тарелку. Завтраки целый день: шакшука на зерновом хлебе, оладьи из цукини с лососем. Для растительного настроения – бургеры и фрикадельки из веганского мяса. Даже десерты здесь про энергию, а не про угрызения совести.

УЛ. РУДОЛЬФА НУРЕЕВА, 5

«Юна» →

Проект посвящен мистическим традициям народов России. Интерьер работает как декорация к древнему сказанию: валуны под потолком, необработанное дерево, теплый свет, имитирующий пламя костра. Кухня вторит атмосфере – похлебки в глиняных горшках, дикое мясо по шаманским рецептам. По вечерам – этника и аутентичные ужины.

УЛ. МЕНДЕЛЕЕВА, 160/9



«Хачапури Марико» ↑

Грузинский ресторан в Сипайлово, который район ждал и наконец дождался. Команда с легкостью расскажет историю каждого блюда – так, что хочется заказать все. Аджарское и мегрельское хачапури, хинкали, классический шашлык и несколько позиций, которых в городе больше нигде не встретишь. Теплый интерьер с национальными акцентами – как приглашение к долгому застолью.

УЛ. БАЯЗИТА БИКБАЯ, 26

«Пивбар»

Второй адрес проекта с честной арифметикой: еду можно заказать по себестоимости. В краях больше двадцати сортов пенного, а в тарелках – проверенный комфорт-фуд: бургеры, рыба, роллы и стейки с открытого огня. По пятницам и субботам к еде добавляется живая музыка и сеты от диджея. Днем заходить особенно выгодно.

УЛ. ПАРХОМЕНКО, 155



Midnight ↑

Лаунж-бар с простым графиком жизни: чем ближе к полуночи, тем громче. Начинают здесь с ужина – тартар из лосося, спринг-роллы, рамен – а после плавно переходят к авторским коктейлям. За баром Олег Абзалетдинов, один из главных миксологов города. В планах на ближайшие месяцы – встречать полночь на летних верандах!

УЛ. ПАРХОМЕНКО, 155



ВСТРЕЧАЕМ

ПОЛНОЧЬ

В

MIDNIGHT

БОЛЕЕ СТА ПОЗИЦИЙ
В КАРТЕ БАРА

ЕВРОПЕЙСКАЯ
И АЗИАТСКАЯ КУХНИ
В ОДНОМ МЕНЮ

СЕТЫ ОТ ДИДЖЕЕВ
КАЖДЫЙ ВЕЧЕР



«Тави» ↑

Бистро-бар в «Арт-Квадрате» от совладельца Chalbar Фаниля Бадаева и бренд-шефа Бориса Николаева. Восточная кухня здесь освобождена от этнических клише и нарочитой стилизации – чистота вкуса и качество продукта выходят на первый план. Барная карта обещает стать самостоятельным поводом для визита. Внутри сдержанно, тактильно, без визуального шума.

УЛ. ЧЕРНЫШЕВСКОГО, 88



«Здрасте» ↑

Московская кофейня в «Квартале Энтузиастов», где важнее кофе – только люди. Внутри светло, минималистично, без визуальной перегруженности. Завтраки подают весь день: вафли с форелью слабой соли и воздушным скремблом, паста орзо со рваной говядиной в трюфельном соусе. С собаками дружат – дают лакомства и не прочь поиграть.

УЛ. РУДОЛЬФА НУРЕЕВА, 7



«Питейный дом МОНС» ↑

Место на Ленина, вдохновленное легендой о семье Монс – здесь разливают пенное и угощают яствами Петровской эпохи. Из развлечений – интеллектуальные викторины и другие игры XVIII века. Пока работает в техническом режиме, но уже можно заглянуть на разведку.

УЛ. ЛЕНИНА, 15



«Суарэс» ←

Бистро-бар с полностью вегетарианским меню, где никого не обращают в свою веру. Растительную кухню подают как самостоятельную гастрономию: бургер с вешенками и соевой котлетой, моцарелла в панировке с клубничным тар-таром, котлета по-киевски с картофельным пюре и грибным соусом. Знакомые форматы в новом прочтении – зайти одинаково уместно и на спокойный ужин, и на вечерний бокал.

УЛ. ПУШКИНА, 79

Chowaga

Паназиатский уголок на «Планете» с карпами кои в интерьере и четким курсом на Азию. Японский рамен, тайский том ям, индийское карри – маршрут проложен уверенной рукой. Отдельного упоминания заслуживает голубой рамен с цыпленком небесного цвета и сет закусок «Панчан» в коробке с шестью отсеками. Бар придерживается чайной логики: коктейли на улуне и да хун пао.

УЛ. РУДОЛЬФА НУРЕЕВА, 5



Nichi ↑

Ресторан японской кухни на Ленина, соседствующий с парком Якутова. Панорамные окна, спокойные оттенки в интерьере, красные акценты и живые растения. Завтраки здесь – белковый омлет с индейкой, тост бриошь с лососем, авокадо и яйцом. В основном меню – ролл с камчатским крабом и опаленным лососем, рамен с говяжьей вырезкой, томленая шея ягненка. Бар наливает дегустационные сеты саке.

УЛ. ЛЕНИНА, 75



Amadeus ↑

Гастробар и караоке на Мустая Карима с двумя этажами и отдельными комнатами, где можно петь, не оглядываясь на соседей. Полная звукоизоляция снимает вопрос стеснения. Меню и бар заточены под долгие посиделки – дни рождения, девичники и корпоративы в неформальной обстановке.

УЛ. МУСТАЯ КАРИМА, 6 К1



ул. Чернышевского, 88

/

тел. +7 927 348-40-04



ЛУЧШИЕ ЗАВТРАКИ

Куда идти с утра за маффином с беконом, безглютеновыми блинчиками и тыквенными драниками с форелью? Вот места, в которых точно знают: хороший завтрак – залог удачного дня.



«Август» ←

Лучшие завтраки в городе по версии премии «Что Где Есть в Уфе» – 2025! Открытый панини с угрем и страчателлой – для эстетов. Маффин с котлетой и экстра-беконом – для адептов сытных завтраков. Зеленая гречка с яйцом пашот – для зожников. А еще «Август» – одно из первых в городе мест, где уфимцам начали подавать завтрак-конструктор.

УЛ. ЗАКИ ВАЛИДИ, 32/2



Иднст →

Завтрак настоящего гедониста начинается не раньше 11 утра – и включает в себя французский омлет с лангустинами, фисташковый геркулес с малиновым вареньем, бутерброд с икрой и королевскую ватрушку. Запиваем все это великолепие либо игристым, либо сельдереевым фрешем (смотря какое сегодня настроение: кутеж или ЗОЖ!).

УЛ. ЧЕРНЫШЕВСКОГО, 75



Kumpan Cafe ↑

Одна из важнейших кофейных точек Уфы (девять локаций – это вам не шутки!) и по совместительству амбассадоры завтраков. Башкирский с кыстыбыем и колбасками из конины, тыквенные драники с форелью, бриошь с томленой говядиной, большая чашка кофе – и пусть весь мир подождет.

УЛ. МУСТАЯ КАРИМА, 2, УЛ. ЛЕНИНА, 60 И ДРУГИЕ



«Пэпэ» ←

Сюда ходят завтракать фитнес-дивы, адепты бега и йоги – да и просто те, кто внимательно относится к своему рациону: фишка кафе – здоровое питание. Наши фавориты среди завтраков – кукурузные оладьи, творожные пончики с кокосовой сгущенкой (хит!), безглютеновые блинчики с лососем и вялеными томатами, зеленый омлет со шпинатом и авокадо.

УЛ. РУДОЛЬФА НУРЕЕВА, 5



СОЛНЦЕ ВСТАЕТ НЕ ПО БУДИЛЬНИКУ. «АВГУСТ»

В «Августе» завтракают до 16:00, игристое льют безлимитно, а меню завтраков собрано как конструктор: скрэмбл с креветками или глазунья с жареным беконом, лепешка с маслом или оладьи с клубничным вареньем – выбор только за вами.



УЛ. ЗАКИ ВАЛИДИ, 32/2,
ТЕЛ. +7 909 349-31-00

АВГУСТ
August



«Сыроварня» ↑

Кто не знает, что заказать – может закуриться и ткнуть в меню наугад: в деревенском ресторане с сырами собственного изготовления можно смело заказывать любую позицию – все готовят из натуральных и свежих продуктов. Хашбраун с бифштексом или креветками, яичница с фасолью и казы, скрэмбл с трюфелем и сыром пекорино – это и многое другое подают с восьми утра.

ПР-Т ОКТЯБРЯ, 81



«Смена вкуса» ↑

Хороший день начинается с хорошего завтрака: в пекарне-кондитерской это точно знают. Каши, сырники, скрэмблы, сэндвичи и круассаны – все готовят из фермерских продуктов. Завтрак-конструктор, помимо классических яиц, сосисок и лосося, включает и более необычные составляющие: говядину ваканза, курицу су-вид и конину.

УЛ. КОММУНИСТИЧЕСКАЯ, 78

Nomadel ↓

Фирменная шакшука с хариссой, крок-мадам и зеленый пашот – здесь завтрак превращается в продуманный ритуал: точный баланс вкусов, текстур и эстетики. Любителям впечатлений стоит выбрать «Парижский завтрак» с эффектной подачей. На сладкое – шоколадный фондан с пломбиром или вафли с карамелизированным бананом.

УЛ. ЦЮРУПЫ, 12А



«Сады цветут» ↓

В бистро с русской кухней заказываем блины с щучьей икрой, яйца по-деревенски с кремом из феты и томатов, гречку с томленной говядиной и брусничкой, кашу с ранетками – и представляем, что наслаждаемся завтраком в бабушкином поместье.

УЛ. ЛЕНИНА, 75





СОЛНЕЧНОЕ ПОРТОФИНО – В СЕРДЦЕ ТОРГОВОГО ЦЕНТРА

КОРОННЫЕ БЛЮДА ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ. ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ – ДЛЯ РАЗМЕРЕННОГО
ЗАВТРАКА, ПАСТА – КАК ЧАСТЬ ДЕЛОВОГО ОБЕДА, А ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ ВКУСА»
И ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ – ДЛЯ ТЕПЛОГО СЕМЕЙНОГО УЖИНА



ТЦ «МЕГА», УЛ. РУБЕЖНАЯ, 174,
ТЕЛ. +7 917 805-98-79, +7 (347) 292-39-22, PERCHINI.RU

п|е|р|ч|и|н|и
пицца 🍕 паста



«Настроение» ↑

В ресторане-баре знают толк в нарядных завтраках. Запеченный бри с томатами и багетом, круассан из собственной пекарни с гравлаксом из лосося, творожные шарики с сезонными ягодами (любовь!) – и вот вы уже готовы покорять мир.

УЛ. КОММУНИСТИЧЕСКАЯ, 39



Noisy Bar & Kitchen ↑

Собираем идеальный завтрак-конструктор из шести блюд – или отдаем дань сочетаниям, проверенным временем. Маффин с курицей и беконом, сырники со свежими ягодами или разные виды каш: что бы вы ни выбрали, будет предсказуемо вкусно.

УЛ. РИХАРДА ЗОРГЕ, 75



Zurrahmat ↑

Хруст круассана, запах корицы и свежесваренного кофе: местные завтраки не нуждаются в представлении. Семейный ресторан в Нагаево открывается в восемь утра, ремесленные пекарни работают с семи утра – чтобы накормить ранних пташек пшенной кашей на топленом молоке, домашними блинами и шакшукой из деревенских яиц с мацони.

УЛ. КОММУНИСТИЧЕСКАЯ, 46, УЛ. ЛЕНИНА, 75



«Липовый цвет» ←

Завтрак в кафе русской кухни – как портал в настоящую дворянскую усадьбу: белоснежные скатерти, льющщийся из панорамных окон свет, нарядная посуда. Заказываем блины креп-сюзетт с мороженым, скрэмбл с крабом, сырники с клубничным кули – и наслаждаемся неспешным утром.

УЛ. КОММУНИСТИЧЕСКАЯ, 39

BorISOV

Coffee & *Life*

ПИЦЦА,
КОТОРУЮ
НЕВОЗМОЖНО
ЗАБЫТЬ



ул. Пархоменко, 156, +7 917 441-56-56





«Бредш» ↑

В бистро, расположившемся в здании исторической пекарни, ведем на завтрак-свидание себя любимого. Берем гречневую кашу с томленой говядиной и пармезаном, французский омлет с пастроми, а на десерт – обязательно блинчики с малиновым вареньем.

УЛ. МЕНДЕЛЕЕВА, 1/1, УЛ. КРАСИНА, 46А



«Чарли» ↑

Не «Арт-Квадратом» единым: напротив, на втором этаже «Галереи Арт» притаилась уютная кофейня в английском стиле. Меню завтраков – небольшое, но продуманное, а главный маст-трай – вафли, за которыми можно поехать через весь город: сытные с сосисой, мортаделлой или куриным пагетом, либо сладкие, со свежими ягодами, мороженым и топпингами.

УЛ. ЧЕРНЫШЕВСКОГО, 75



«Здрате» ↑

Кофейня с продуманным меню, свежеваренным кофе и минималистичным интерьером открылась в Уфе совсем недавно – но уже стала Меккой для поклонников сытных, красивых и понятных завтраков. Сюда идут за идеальными авокадо-тостами, томатной овсянкой с пармезаном и фирменным большим (даже огромным!) завтраком с форелью и бататом.

УЛ. РУДОЛЬФА НУРЕЕВА, 7



Salt. bistro ↑

Фишка утреннего меню – сбалансированный конструктор. В качестве основы здесь предлагают яйца, мясо или рыбу, хлеб, намазку и салат – а гость выбирает, в каком виде все это приготовить. Отдельная услуга для сердца (и желудка!) – пункт «Обязательная маленькая радость»: конфета, канеле, блинчик или ягодный тарт.

УЛ. ЧЕРНЫШЕВСКОГО, 88

ВИНО БЕЗ НАЦЕНКИ, УТРО БЕЗ СПЕШКИ.

SALT.



Флорентийское окно Salt. bistro — это когда ты неходишь в бар, а бар сам выходит к тебе: звонок, распахнутая створка и бокал прямо с улицы.



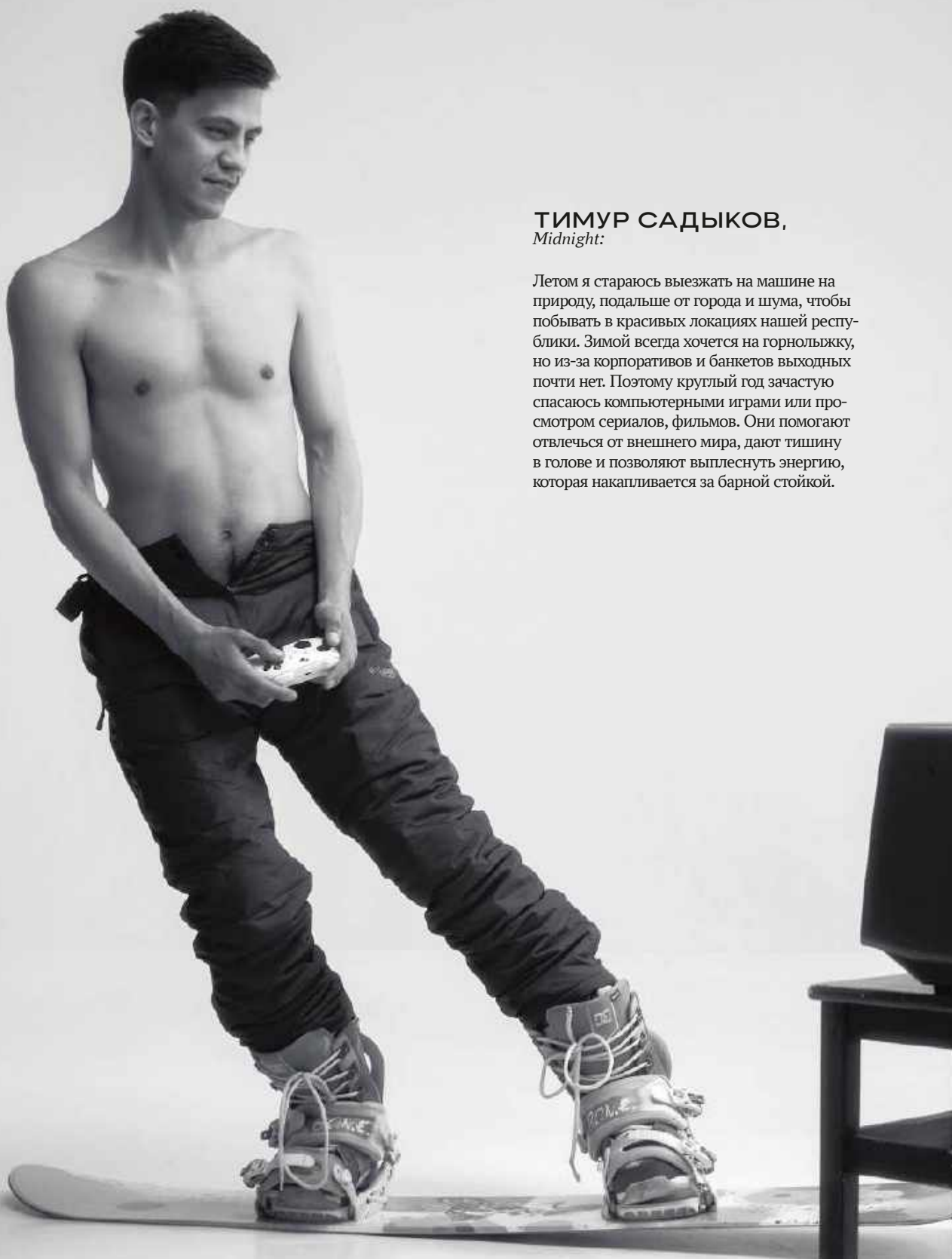
БЕЗ ФОРМЫ

У каждого бармена две смены. Одна – за стойкой: рубашка, логотип, вежливый лед. Вторая – без свидетелей: штанга, палочки, доска, подкаст. Мы застали их между сменами. Без футболок, без роли, зато с железом и деревом в руках. «Без формы» – фотопроjekt о том, что остается, когда снимаешь униформу и перестаешь быть аватаром заведения. Гость видит лицо бара – мы решили показать лицо (и тело!) человека.

МАКСИМ БУРЛАКА,
The bar :

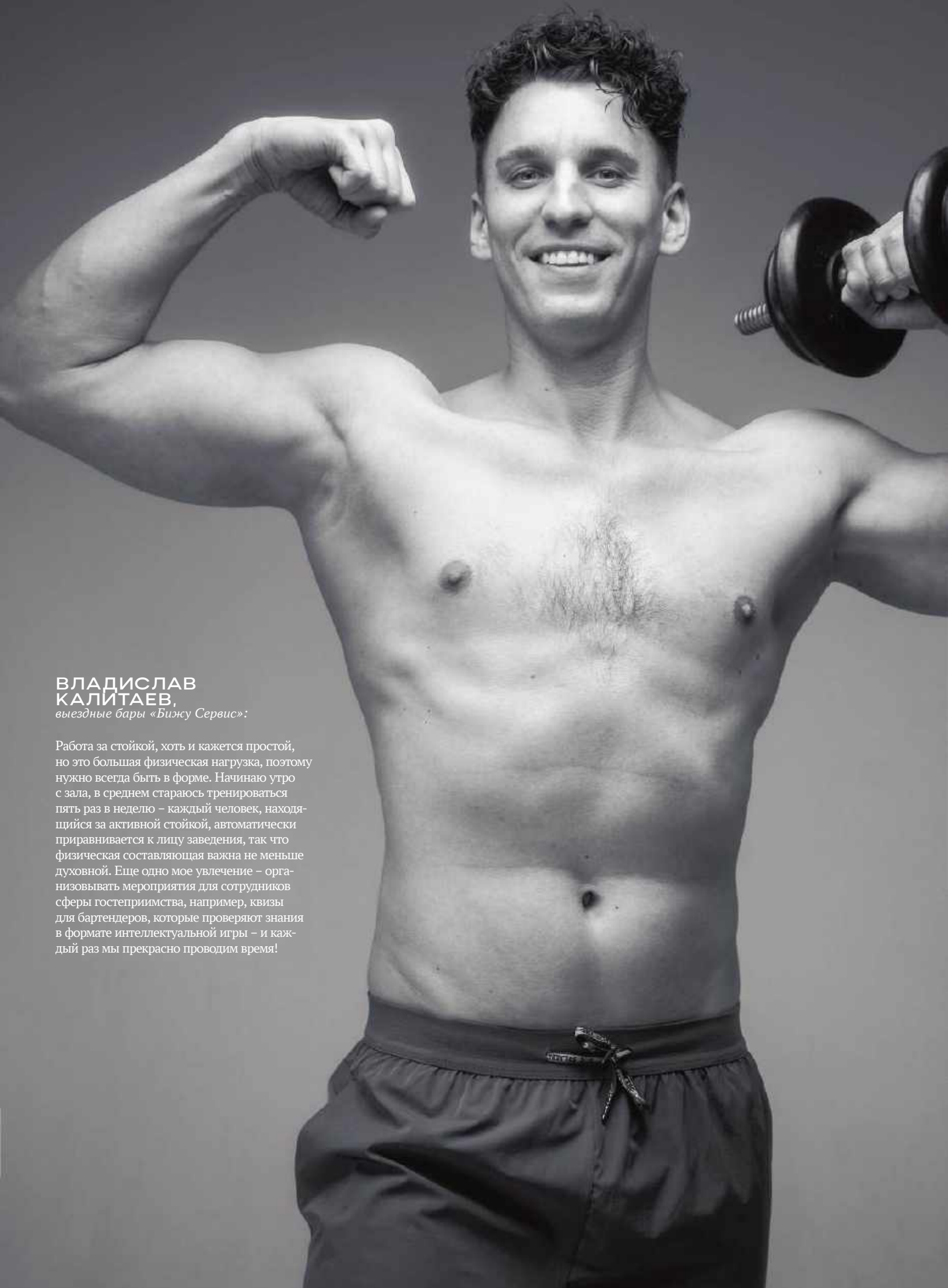
Я сам занимаюсь спортом – разным, но уже 11 лет на первый план для меня выходит бег. На моем счету более 10 марафонов, сейчас готовлюсь к забегу в Сочи: в сентябре пробегу 115 километров с набором высоты восемь тысяч метров, мы будем четыре раза подниматься на «Роза Хутор» с разных сторон. Также я отучился на тренера и помогаю людям начать свой путь в беге, создал свой беговой клуб The beg – название созвучно с The bar.





ТИМУР САДЫКОВ,
Midnight:

Летом я стараюсь выезжать на машине на природу, подальше от города и шума, чтобы побывать в красивых локациях нашей республики. Зимой всегда хочется на горнолыжку, но из-за корпоративов и банкетов выходных почти нет. Поэтому круглый год зачастую спасаюсь компьютерными играми или просмотром сериалов, фильмов. Они помогают отвлечься от внешнего мира, дают тишину в голове и позволяют выплеснуть энергию, которая накапливается за барной стойкой.



**ВЛАДИСЛАВ
КАЛИТАЕВ,**
выездные бары «Бизу Сервис»:

Работа за стойкой, хоть и кажется простой, но это большая физическая нагрузка, поэтому нужно всегда быть в форме. Начинаю утро с зала, в среднем стараюсь тренироваться пять раз в неделю – каждый человек, находящийся за активной стойкой, автоматически приравнивается к лицу заведения, так что физическая составляющая важна не меньше духовной. Еще одно мое увлечение – организовывать мероприятия для сотрудников сферы гостеприимства, например, квизы для барменеров, которые проверяют знания в формате интеллектуальной игры – и каждый раз мы прекрасно проводим время!

МИХАИЛ АНДРЕЕВ,

«Мечты»:

Я стою за баром с 18 лет, и помимо работы у меня есть еще одно любимое дело – музыка. Играю на ударных в двух группах: The Sons of Preserva и «Целая жизнь». С одной из них мы раз в месяц выступаем в Harat's Pub, с другой – создаем настроение на площади в «Арт-Квадрате», также у нас есть полноформатный альбом. На раннем этапе музыкальной карьеры я играл вместе с Kurt92 в одной банде – сейчас он крутой рэпер, а тогда нехило наваливал на гитаре! А кроме музыки я люблю заниматься спортом – любому мужчине он нужен – и помогаю бездомным животным.





ВЯЧЕСЛАВ ВАВИЛИН,
«Мечты»:

Свободное время стараюсь проводить либо с близкими, либо в одиночестве, гуляя по городу: приезжаю в центр, включаю любимый подкаст и иду по улицам – помогает переключить мысли и разгрузиться. С детства люблю ходить в кино ради особого настроения, которое получается поймать только в кинотеатре, также периодически занимаюсь в спортзале, чтобы держать себя в тонусе. За последние 10 лет полюбил бани – часто собираемся с друзьями и коллегами, чтобы отдохнуть вместе.

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

От кыстыбьев с пшенкой (точь-в-точь как у нэнэй в деревне!) до артхаусных твистов на башкирские рецепты (лепешка «Миляуша» – наш ответ «Маргарите»!): пять заведений, куда стоит идти за локальной кухней.



«Азык–Түлек» ↑

Лучший ресторан классической башкирской кухни по версии «Что Где Есть в Уфе» – 2025. Сюда первым делом везут гостей города – и не только благодаря интерьеру (хотя юрта внутри заведения – сильный аргумент!). Тукмас, элеш, казылык на гриле, настоящий бишбармак, кыстыбый с деревенской сметаной и домашний сыр с кобыльим молоком – серьезные поводы посетить этот ресторан.

УЛ. КАРЛА МАРКСА, 3Б

«Башкирия» →

Классика, проверенная годами: здесь готовят правильного гуся, тукмас с учпочмаками, манты из говядины и бишбармак. Для первого знакомства с башкирской кухней (если вы еще не!) рекомендуем нарезку деликатесов – конское сало, тутырма, казы – и фирменные десерты.

УЛ. ЛЕНИНА, 25/29



Novum Taganok ←

Отельная романтика – лучший способ почувствовать себя туристом в родном городе. В ресторане при отеле SHERATONPLAZA Ufa Congress Hotel заказываем тукмас с коротом, элеш с говядиной, кыстыбый с картофельным пюре (здесь его подают с бочковой сельдью и балтийской килькой) и тот самый таганок от шефа.

УЛ. ЦЮРУПЫ, 7

Kumpan Terга →

Проект Михаила Кумпана стал лучшим рестораном современной башкирской кухни по версии премии «Что Где Есть в Уфе» – 2025. Здесь предлагают традиционные рецепты в новом прочтении. Из локальных продуктов готовят бишбармак на говяжьем бульоне – вкусный, как у бабушки в деревне! – татаки из конины, кыстыбый с уткой и тыквой, зур-бэлэш из четырех видов мяса. Фирменный кофе «Уфа-чино» (эспрессо, чабрец, мед и малина!) пьем в ресторане или берем с собой.

УЛ. 50-ЛЕТИЯ ОКТЯБРЯ, 20



Honey ↑

Современная башкирская кухня, которой отдают должное и гости столицы, и уфимские модники. ТВ-программы снимают здесь обзоры, на ПМЭФ команда заведения традиционно отвечает за ресторан «Башкирия» – а мы выбираем пирог с утиной ножкой, лепешку «Миляуша» с ростбифом из конины (локальная интерпретация итальянской пиццы!) и пшеничные блины с паштетом и мороженым из чернослива.

УЛ. ОКТЯБРЬСКОЙ РЕВОЛЮЦИИ, 78

ПРИХОДИТЕ В KUMPAN TERRA
ПРОБОВАТЬ КУХНЮ НАРОДОВ
БАШКОРТОСТАНА В ЖИВОМ,
СОВРЕМЕННОМ ЗВУЧАНИИ



Альтернативный стейк
из конины с луковым
пирогом



Кыстыбий (саламай,
с 3 видами лука,
с картофелем и трюфелем,
с уткой и тыквой)



«Уфачино»
(Напиток создан
в честь 450-летия Уфы)



Пшеничная лепешка
с томленным ягненком



Башкирская жемчужина
из красного творога
и бельгийского шоколада

Казылык, томленая баранина,
вяленый гусь – знакомые
продукты, собранные в ярком
исполнении без музейной
строгости.





ДЛЯ ВАШИХ СОБЫТИЙ!

МУЗЫКАЛЬНЫЙ РЕСТОРАН • НОЧНОЙ КЛУБ • КАРАОКЕ

music hall 27



Кирова, 27 +7 347 293 73 27 musichall27.ru

ЛУЧШИЕ БАРЫ

Здесь работают гении миксологии, энтузиасты коктейльного сторителлинга и адепты сложносочиненного крафта! Вашему вниманию – обязательные к посещению локации для знакомства с барной культурой Уфы.



Midnight ←

Вкусно поесть и выпить можно не только в центре: в лаунж-бар на Пархоменко приходят за коктейлями от легенды миксологии Олега Абзалетдинова. По выходным здесь танцуют под треки уфимских диджеев, по будням – дегустируют концептуальные бизнес-ланчи (в меню – блюда разных кухонь мира!).

УЛ. ПАРХОМЕНКО, 155

Top-Nop

Обязательный пункт в бар-хоппинг-маршруте каждого биргика. Любим его за большой ассортимент напитков – более трех сотен видов в бутылках и 40 на кранах! – и достойную кухню: местный техасский брискет – это любовь.

УЛ. ЧЕРНЫШЕВСКОГО, 82

Chalbar ↓

Уютное заведение с авторскими коктейлями и кухней: рекомендуем батат фри с орегано и голубым сыром и кыстыбый с томленой уткой. Ребята знают толк в кайфе – как насчет уютнень в мягком диване и зарубиться в приставку? Отдельный респект – за музыку.

УЛ. 50-ЛЕТИЯ ОКТЯБРЯ, 26



Chinki Izakaya ↑

Тем, кто уже побывал в Японии, и тем, кто только собирается в Страну восходящего солнца, этот бар рекомендован к посещению. Интерьер вдохновлен токийскими улицами, в барной карте – коктейли с говорящими названиями «Юки-Онна» и «Хацухиноде».

УЛ. ГОГОЛЯ, 60/1 К5



«Пивбар» →

Гриль, бургеры, понятный выбор напитков, минималистично-брутальный интерьер: сюда приходят не только за отдыхом от изысков, но и чтобы расслабиться в атмосфере бара для своих. Еще одна фишка заведения – меню по себестоимости.

УЛ. ПАРХОМЕНКО, 155



Nebula →

Рестобар, куда приходят за атмосферой, вкусом и настроением: приглушенный свет, лаунж-звучание и пространство, в котором легко отключиться от суеты и остаться «в моменте». Бар здесь – отдельная история: можно насладиться классическим рецептом или попросить бармена собрать напиток под настроение. В меню каждый найдет свое, от легких закусок до полноценных блюд.

УЛ. РУДОЛЬФА НУРЕЕВА, 5



«Дежурная»

В рюмочной, расположенной в здании бывшей пожарной части, гостей встречает неоновая надпись «Чебуреки + шихан = любовь». И это чистая правда! Обе позиции – настоящий маст-ит и идеальная гастропара. Впрочем, здесь хороши и настойки, и коктейли (рекомендуем «Машку»), и аперитивы.

УЛ. ЛЕНИНА, 67

18+

«Должно подышать»

Локация для эстетов и винных снобов: здесь проходят гастроужины и дегустации, играет живая музыка – словом, царит благодать. Винной карты в баре нет: сомелье помогает подобрать напиток в зависимости от ваших предпочтений.

УЛ. МУСТАЯ КАРИМА, 6/1

18+

Caablanca ←

Пожалуй, самый ожидаемый реюнион года: ближневосточный бар с огромным выбором авторских настоек (финик! пихта! пломбир! арахис!) и ближневосточной кухней снова работает – и по выходным неизменно собирает полную посадку.

УЛ. КОМУНИСТИЧЕСКАЯ, 46

18+




ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



CASA
BLANCA

Место, где все складывается



Ближневосточный
фьюжн, авторские
рецепты и моменты,
которые хочется
повторить



Коммунистическая, 46 | +7 927 236-13-46

ЛУЧШИЕ ТЕРРАСЫ И ВЕРАНДЫ

Где пить айс-латте и есть арбузный гаспачо с видом на город: 21 ресторанный терраса и веранда на любой вкус – от огромных на крыше отеля до секретных, спрятанных от посторонних глаз.

Sherlock Holmes ↓

Обновленная терраса «Шерлока» – настоящая точка притяжения для уфимцев, ценящих мясную кухню. Александр Жуков (кстати, лучший шеф-повар города по версии «Что где есть в Уфе» – 2023 и 2025!) готовит свои фирменные стейки, а в теплое время года еще и сочиняет для гостей сезонные спешлы.

УЛ. ЧЕРНЫШЕВСКОГО, 75



«Площадь двух фонтанов» ↑

Кажется, по выходным здесь собирается вся Уфа: съесть знаменитый вок (двенадцатый сезон подряд!), выпить айс-латте, послушать выступления местных групп – и, конечно, запостить фото на фоне надписи-инсталляции «Я люблю Уфу».

УЛ. КИРОВА, 27/1



«Сыроварня» ←

Один из главных плюсов террасы – в том, что она смотрит не на шумный проспект Октября, а в сторону прохладного и тенистого парка Гафури. Здесь так зелено и тихо, что легко представить себя на отдыхе где-то за городом.

ПР-Т ОКТЯБРЯ, 81



Marco Polo →

За углом – Hedonist с его шумными тусовками, а здесь собираются адепты слоу-вайба: под тихую музыку беседуют над тарелкой поке с угрем и запивают бокалом красного сухого.

УЛ. ЧЕРНЫШЕВСКОГО, 75



Riso ↑

Не веранда, а целая улочка: сидя здесь, ощущаешь себя как в европейском городке. Паназиатская кухня плюс мясо и морепродукты на гриле, а еще авторские коктейли – что еще нужно для счастья?

УЛ. ЧЕРНЫШЕВСКОГО, 88

ГРУЗИНСКОЕ ГОСТЕПРИИМСТВО С ИСТОРИЕЙ



УЛ. БАЯЗИТА БИКБАЯ, 26



хачапური
Марико
грузинская кухня

ТЕЛ. +7 917 375-19-24

«Дель Мар» ↓

Полусекретная терраса для любителей тишины и уединения спряталась в сквере Мустая Карима. Заказывайте запеченный в соли сибас, севиچه из гребешков и пряный буйабес, чтобы почувствовать себя в отпуске!

УЛ. КИРОВА, 5



«Мечты» ↑

Выпить стакан фирменного щавелевого лимонада, съесть роти со страчателлой и стриплоин-стейк на веранде в «Мечтах» – это роскошный максимум. Кстати, по вечерам здесь еще и танцуют!

УЛ. МУСТАЯ КАРИМА, 6 К1

«Август» ↓

Терраса итальянского бистро на Заки Валиди – идеальная локация для фэнси-завтраков, неторопливых обедов и шумных ужинов в компании самых близких. Берем аранчини с угрем, салат с вяленой уткой и голубикой – и поднимаем бокалы за наступление лета!

УЛ. ЗАКИ ВАЛИДИ, 32/2



«Оджахури» ↑

Утопающий в зелени и солнечном свете летник «Оджахури» – идеальное место, чтобы спрятаться от летней жары. Берем овощи на мангале, мцвади из молодого барашка, кувшин ледяного лимонада – и наслаждаемся атмосферой.

УЛ. ЧЕРНЫШЕВСКОГО, 88

ИТАЛЬЯНСКАЯ КЛАССИКА. ПРИГОТОВЛЕНО НА ОГНЕ

ДОМАШНЯЯ ПАСТА, ОРИГИНАЛЬНАЯ ПИЦЦА ПРЯМО ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ
И СОЧНЫЕ СТЕЙКИ ПРЯМИКОМ С МАНГАЛА – В САМОМ СЕРДЦЕ МЕНЮ.
ТРАДИЦИОННЫЕ РЕЦЕПТЫ И СМЕЛЫЕ ЗАДУМКИ ДЕЛАЮТ КАЖДОЕ БЛЮДО
ПОХОЖИМ НА ЛЕТНИЙ ДЕНЬ – ЯРКИМ И НЕЗАБЫВАЕМЫМ





Sky Lounge ↑

Абсолютные чемпионы в категории «Роскошный вид»: из панорамного ресторана на крыше отеля «Шератонплаза Уфа Конгресс отель» открывается умопомрачительный обзор на город! Каждому гостю предлагают комплиментарный авторский коктейль.

УЛ. ЦЮРУПЫ, 7

Noisy Bar & Kitchen →

План такой: сначала играем в теннис на корте, потом едим арбузный гаспачо с сырной лепешкой, запиваем его идеальным аперолом и любимся видом на лесной массив.

УЛ. РИХАРДА ЗОРГЕ, 75



«Дуслык» ↑

Терраса ресторана восточной кухни оформлена в лучших традициях национального гостеприимства: большая (места хватит всем!), с удобными плетеными креслами и живыми цветами. Меню от шефа Дано Абдуракибовой – вишенка на торте этого праздника жизни.

УЛ. КРУПСКОЙ, 9

«Юна» →

Пить таежный чай и угощаться шаньгами со страчателлой на террасе в «Юне» – экспириенс на сто из десяти: то ли поездка к бабушке в деревню, то ли ретрит-каникулы у шамана. Тот случай, когда в ресторан идешь не только вкусно поесть, но и набраться впечатлений.

УЛ. МЕНДЕЛЕЕВА, 160/9



«Разжигатели» ←

В районе «Планеты» террас много, поэтому каждая – на вес золота. Особенно такая удобная и красивая, как в «Разжигателях»! Пока взгляд отдыхает на обилии зелени, желудок радуется фирменному брискету и пицце из дровяной печи.

УЛ. ЭНТУЗИАСТОВ, 20

Chalbar ↑

Здесь хочется задержаться подольше: днем – съесть тарелку шурпы и большую порцию картошки с трюфельным соусом, вечером – выпить коктейль на джине, в любое время суток – полюбоваться раскидистыми елями, окружающими террасу.

УЛ. 50-ЛЕТИЯ ОКТЯБРЯ, 26

РАССЛАБЬТЕСЬ, ВЫ В НУЖНОМ МЕСТЕ



Гирлянды, ковры и веранда, куда пускают с собакой.
Внутри – PlayStation и нарды, снаружи – лето в бокале
и разговоры до темноты. На выходных подают бранчи,
в будни – ланчи до шести.



«Магадан» →

Рыбный ресторан от Аркадия Новикова и Антона Пинского позиционирует себя как спокойное место для отдыха – и веранда здесь именно такая: уютная, камерная и тихая, где можно опустить окна и насладиться летней свежестью. А по пятницам и субботам здесь устраивают танцевальные вечеринки!

УЛ. МЕНДЕЛЕЕВА, 137



«Тонэ» ↑

Ходят слухи, что квартиры в Черниковке выросли в цене после того, как здесь открылся грузинский ресторан от LDGR. Шутки шутками – а сюда действительно приезжают со всего города: посидеть на нарядной веранде и съесть огромную порцию хинкали. Кстати, терраса открывается и во второй точке «Тонэ» в Сипайлово.

УЛ. ПЕРВОМАЙСКАЯ, 67/1



Zugrahmat ←

Ремесленная пекарня на Коммунистической манит не только ароматом свежеспеченных круассанов и крепкого кофе. Во дворе для гостей работает по-домашнему уютный летник, окруженный зеленью – отличная локация для неспешных воскресных завтраков.

УЛ. КОММУНИСТИЧЕСКАЯ, 46



«Черное море» ↓

Летом гостей ресторана усаживают на веранду с видом на сад Аксакова – и угощают морскими ежами, устрицами и рыбой на гриле. Вечер здесь ощущается как полноценный отпуск – проверено!

УЛ. ЦЮРУПЫ, 16

«Должно подышать» и Amadeus ↑

Формула приятного летнего вечера: выпить бокал ледяного белого и спеть в караоке «The Show Must Go On». Так решили создатели двух баров – и объединили летники. Получилось атмосферно!

УЛ. МУСТАЯ КАРИМА, 6 К1



SmokeLab →

В «Арт-Квадрате» много заведений с летниками, и этот лаунж-бар – точно в топе достойных: здесь приятно посидеть после работы или пообедать с коллегами. Начать вечер советуем с коктейля с говорящим названием «Первый поцелуй» – а дальше сами разберетесь!

УЛ. МУСТАЯ КАРИМА, 6 К1



WINESTYLE – ЭТО НАПИТКИ ДЛЯ ЛЮБОГО СЛУЧАЯ
И НАСТРОЕНИЯ, А ТАКЖЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ОТКРЫТИЯ
СО ВСЕГО МИРА



ВИНО. ЛЕТО. И БОЛЬШЕ НИЧЕГО НЕ НАДО



18+

ул. Лесотехникума, 21, ул. Цюрупы, 79,
ул. Софьи Перовской, 11,
тел. +7 (347) 214-52-59, ufa.winestyle.ru

винный магазин
w!nestyle

w!

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЛУЧШИЕ ДЕСЕРТЫ

Гастрономическая карта Уфы за прошедший год обновилась основательно. Кто-то привез свежих морепродуктов с Дальнего Востока, кто-то построил кухню вокруг живого огня, а кто-то перепридумал здоровое питание. Знакомимся с новыми именами.



Яблочный пирог с карамелью и ванильным мороженым, ↑ Rossinsky

Если бы нам предложили оставить только один десерт на свете – это был бы яблочный пирог из Rossinsky: союз точно отработанных техник и вдохновения настоящего художника.

УЛ. ЦЮРУПЫ, 7



Рго мед, → Honey

Сладкоежки, общий сбор! Десерт с говорящим названием посвящен меду во всех вариациях: нежнейший медовик дополнен тартаром из яблок, изюма и карамелизированного лимона, чипсами из медового бисквита, пшеничным кремом, мороженым и медом в сотах (разумеется).

УЛ. ОКТЯБРЬСКОЙ РЕВОЛЮЦИИ, 78



Чизкейк, ↑ Marco Polo

Запеченный чизкейк с нежной ореховой основой, медом и лепестками жареного миндаля, который подается со свежей клубникой – настоящий подарок для вкусовых рецепторов от бренд-шефа Антона Долбнина.

УЛ. ЧЕРНЫШЕВСКОГО, 75



«Наполеон», ↑ Dasko Group

Говорим Dasko – моментально думаем про «Наполеон». Десерт, ставший негласной визитной карточкой сети, одинаково хорош во всех ресторанах города – проверено редакцией!



Медовик, ↑ «Дель Мар»

Шеф-кондитер Анжелика Янгирова (на минуточку, победительница премии «Что Где Есть в Уфе» – 2025!) готовит идеальный медовик с пломбирным кремом патисьер. Десерт вдохновлен сочетанием лесных ягод, домашнего печенья и молока, которыми в детстве ее угощала прабабушка.

УЛ. КИРОВА, 5

ТАРТЫ ОТ КЕЙТЕРИНГА АЙГУЛЬ УСМАНОВОЙ

КЕЙТЕРИНГ
АЙГУЛЬ
УСМАНОВОЙ

23 ВИДА В АССОРТИМЕНТЕ:
СЫТНЫЕ И СЛАДКИЕ



Уфа, ул. Менделеева, 130

aigul-usmanova.ru

+7 (927) 236-50-50



Вишневый тирамису, ↑ «Август»

Оказавшись здесь, неизменно заказываем вишневый тирамису – и вам советуем! Десерт хорош не только вкусом, но и эстетичной подачей. Каждый, кто доест до конца, будет вознагражден пасхалкой.

УЛ. ЗАКИ ВАЛИДИ, 32/2

Баноффи пай, Not only coffee

Во всех заведениях сети подают донельзя традиционный и искусно исполненный баноффи пай: чизкейк с нежной песочной основой и щедрой шапочкой взбитых сливок.

УЛ. ЭНТУЗИАСТОВ, 20



Кольцо с ягодами, ← «Пэпэ»

Воздушное тесто, творожный крем, сочная клубника – и все это на 247 калорий! Творожное кольцо с ягодами – маст-ит для всех, кто следит за фигурой, но не хочет отказываться от сладкого (сто процентов понимания!).

УЛ. РУДОЛЬФА НУРЕЕВА, 5



Пирог с голубикой, ↑ «Сыроварня»

Не десерт, а дофаминовая вспышка: легкий песочный корж наполнен кремом из сливочного сыра, присыпан миндальной пудрой и – чистое наслаждение! – огромной порцией свежей голубики.

ПР-Т ОКТЯБРЯ, 81

«Наполеон», «Магадан»

Не все об этом знают, но в рыбном ресторане Аркадия Новикова готовят идеальный «Наполеон» – в меру сладкий, рассыпчатый, с нежным заварным кремом и тестом, которое тает во рту.

УЛ. МЕНДЕЛЕЕВА, 137

«Темле», «Дуслык»

Десерт с национальным акцентом: красный творог эремсек с халвой ручной работы, тартаром из клубники, карамелью и грецким орехом. Отдельный лайк ставим за подачу: хрустальная вазочка-розетка напоминает о семейных ужинах у бабушки!

УЛ. КРУПСКОЙ, 9



Чизкейк, ↑ Hdnst

Чизкейк «Сан-Себастьян» с малиной и хрустящей карамелью – легенда, гастро-шедевр и идеальное завершение трапезы настоящего гедониста.

УЛ. ЧЕРНЫШЕВСКОГО, 75



«Башкирская жемчужина», ↑ Kumran Terra

Фирменный десерт, который сводит с ума гостей города: красный томленый творог, белый бельгийский шоколад и сублимированная малина. В качестве напитка для идеального мэтча берем, разумеется, «Уфачино».

УЛ. 50-ЛЕТИЯ ОКТЯБРЯ, 20

Медовик, «Холодец»

Медовик с мороженым – классика, проверенная временем, и реверанс в сторону утверждения «Уфа – медовая столица». Любим его за солидные порции, выверенный вкус и нежную текстуру.

УЛ. КОМСОМОЛЬСКАЯ, 105

Чизкейк «Сан-Себастьян», «Эврэн»

Агент Кулер из сериала «Твин Пикс» считал неперменной составляющей хорошего дня вишневый пирог и черный кофе. Мы же уверены: лучший день – это тот, когда заказываешь «Сан-Себастьян» в «Эврэне» и запиваешь его кофе по-турецки.

ПЛ. ВЕРХНЕТОРГОВАЯ, 6



ОДИН ШАГ – И ВЫ в *Стамбуле*

Блюда, приготовленные
на живом огне, десерты
по традиционным турецким
рецептам и атмосфера, ради
которой стоит вернуться



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

ТРИ ЗАВЕДЕНИЯ, ЧТОБЫ ПОЧУВСТВОВАТЬ СЕБЯ ГЛАВНОЙ ЗВЕЗДОЙ



SMOKY PEOPLE

Ресто-бар в самом центре Уфы, где начинаются истории. Место, куда больше 10 лет приходят известные люди города и ценители вкусной еды. Каждый визит сюда – выход в свет, в котором вы чувствуете себя главным героем.

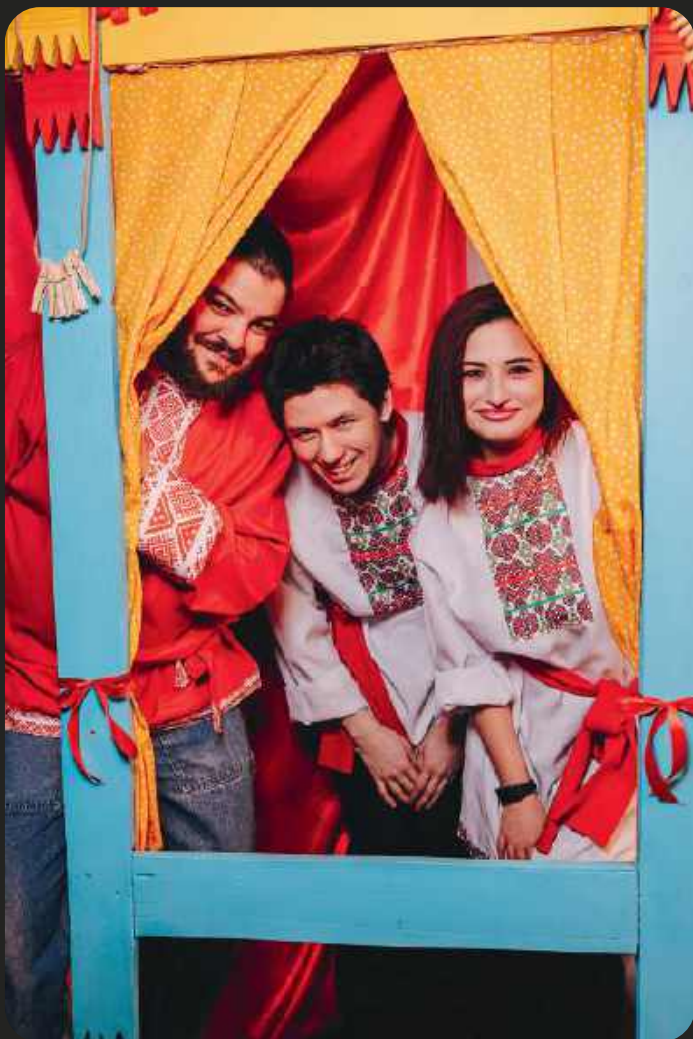
Меню под стать гостям: паста каламарта с прошутто, угольная треска, татаки ролл с лососем, рибай сухого вызревания, пышный зеленый салат и бургер на домашней булочке. Мясо готовят на открытом огне, а подача многих блюд вызывает желание достать камеру. В карте бара – коктейли от лучшего бармена Поволжья Артура Исакова*: классика и авторские согревающие напитки.

Совсем недавно обновили светлую летнюю веранду с видом на главную улицу. В основном зале – стильный интерьер, удобная мебель и внимательный сервис. По выходным работают диджей и фотограф, дополняя настроение места, где каждый чувствует себя звездой.

УЛ. ЛЕНИНА, 32,
ТЕЛ. +7 (347) 276-22-22
SMOKYPEOPLE.RU

SMOKY PEOPLE
УФА





SMOKY RABBITS

Легендарный дружелюбный коктейльный бар, открытый каждый день до пяти утра. Большое меню авторских напитков. Действует правило «1+1»: с 3:00 до 19:00 блюда и коктейли удваивают, а придя в одиночестве, вдруг оказываешься в компании новых друзей. Приходишь за одним – получаешь больше, чем планировал.

По четвергам за стойкой гостят бармены из других заведений со всей страны, в выходные проходят тематические вечеринки, за пультом – популярные диджеи Уфы. Вид с балкона на закате и рассвете здесь особенно красив.



УЛ. СВЕРДЛОВА, 100,
ТЕЛ. +7 987 100-32-00



SOLOWAY

Танцевальный караоке-бар с профессиональным звуком, большим экраном, бэк-вокалом и сервисом для тех, кто привык быть в центре внимания. Здесь каждая нота и каждая песня подчеркивают уникальность момента, а гость – не просто участник, а настоящая звезда в свете софитов.

Вершины покоряются ежедневно с 19:00 до 5:00, а по выходным проходит клуб-шоу с командой артистов. Караоке, в котором каждый получает право на свое соло и минуту славы прямо со сцены.

18+

УЛ. ЛЕНИНА, 32,
ТЕЛ. +7 (347) 276-22-22





ТОЧКА ПРИТЯЖЕНИЯ

Формат фудмоллов с разными концепциями создан для экспериментов, и «Гастрономика» в «Гостином дворе» – именно такое пространство. Здесь можно пробовать разные сочетания блюд и напитков, изучать меню корнеров и хорошо проводить время – будь то обеденный перерыв или вечер пятницы.



Гастрономическое пространство в «Гостином дворе» объединило более пятнадцати ресторанных концепций под одной крышей: заведения итальянской, паназиатской, средиземноморской, корейской, грузинской, американской и других кухонь мира собраны в одном месте, чтобы гости локации могли получить особенный гастроопыт.

В меню корнеров – сытные рамены, хинкали, стейки, тако, бургеры, необычные десерты и сотни блюд разных народов, а также несколько точек с напитками: от авторских горячих и прохладительных

напитков до коктейлей по классическим рецептам. Можно выбрать любой из столиков в сердце оживленного торгового центра, не переживая за заказ: специальное устройство сообщит, когда еда будет готова.

По будням в «Гастрономике» проходят динамичные вечера с диджеями, в пятницу и субботу играет живая музыка, а на выходных пространство превращается в площадку для семейных и детских праздников. Также гостей радуют акциями, список которых постоянно дополняется, а летом «Гастрономика» открывает террасу.





ОТДЫХ В НОВОМ ФОРМАТЕ

«033» НА ПУШКИНА:

- БИЛЬЯРДНЫЙ КЛУБ
- 13 БИЛЬЯРДНЫХ СТОЛОВ
- КАРАОКЕ-ЗАЛ
- ПРЕМИАЛЬНЫЙ ЗВУК
- ПРОДУМАННАЯ БАРНАЯ КАРТА

«033» НА КАРЛА МАРКСА:

- КАРАОКЕ-ЗАЛ С СОВРЕМЕННЫМ
ОБОРУДОВАНИЕМ
- ОБНОВЛЕННЫЕ МЕНЮ
И КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА
- ЛЕТНЯЯ ТЕРРАСА

ул. Пушкина, 40,
тел. +7 917 364-00-33

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



СЛАДКОЕ МЕСТО

Пекарня-кондитерская «Брауни» – уфимская сеть, которая начиналась с небольшого кафетерия и выросла в точку притяжения для всего города. Здесь пекут с любовью хлеб, создают десерты и торты, готовят зерновой кофе и заваривают чай. Сегодня кондитерские «Брауни» разбросаны по всей Уфе, и сеть продолжает активно завоевывать сердца горожан.

Что пекут

Главные ассоциации с «Брауни» – это круассаны, синнабоны и хлеб – крафтовый, на закваске, бородинский, зерновой. В пекарне один из самых богатых ассортиментов, встречающихся в городе. Выпечка на каждый день: сырники, булочки с маком и корицей, focaccia, пироги с разными начинками. К чаю – печенье, эклеры, тарты, пирожные шу и корзиночки. Выпекают все ночью, а утром развозят, и к открытию витрина полна свежей продукции.

Сладкий цех

Торты здесь – отдельная гордость. В ассортименте есть «Красный бархат», «Испанский медовик», «Захар», «Апельсин», «Швейцарский». Сезонно появляются новинки вроде пирожного «Эскимо» с разными начинками. Конечно же, «Чак-чак» – особая любовь и легенда среди сладких сувениров-подарков из Уфы. Качество и свежесть – то, за что «Брауни» хвалят в отзывах чаще всего.

Чем запивать

В меню – классический зерновой кофе, какао, авторские чаи, сезонные лимонады: летом, например, это «Малина-Лайм», «Дыня-маракуйя». Из хитов – айс-матча и милкшейк «Ваниль».

Кому сюда

Тем, кто утром покупает свежий хлеб к завтраку или обеду, забегает за кофе перед работой или по пути домой берет с собой пару пирожных к вечернему чаю. «Брауни» работает без выходных, с семи утра до 10 вечера (время отличается в разных точках города). За час до закрытия можно купить сегодняшнюю продукцию со скидкой – отличный повод заглянуть, чтобы попробовать что-то новое.

Выпечка на каждый день: сырники, булочки с маком и корицей, focaccia, пироги с разными начинками. К чаю – печенье, эклеры, тарты, пирожные шу и корзиночки



Сеть пекарен-кондитерских «Брауни» в Уфе:



NEBULA

У АТМОСФЕРЫ ЕСТЬ ВКУС

- ГАСТРОЭКСПЕРИМЕНТЫ И СЕЗОННЫЕ НАХОДКИ
- КОКТЕЙЛИ ПОД НАСТРОЕНИЕ ГОСТЯ
- ЛАУНЖ С ПРОДУМАННЫМ ИНТЕРЬЕРОМ

Забронировать
стол



на фото: Сергей Ковальчук, Валерий Мавродиев, Сергей Егоров

NEBULA
RESTOBAR & LOUNGE

ул. Рудольфа Нуреева, 5,
тел. +7 917 363-38-88



ГОД СПУСТЯ

Pro.Хинкали исполнился год. Уютный грузинский ресторан в центре Уфы, который с первых дней взял курс на ручную лепку и открытый мангал, встречает первую круглую дату с тем же настроением: тесто, мясо, бульон, огонь. Никакой торжественности – только горячий пар над тарелкой и запах специй, знакомый каждому, кто бывал в духанах старого Тбилиси.

Хинкали ручной лепки

Хинкали здесь лепят каждое утро – тесто тонкое, плотно собранное в складку. Рубленое мясо с кинзой, баранина, зелень с сыром – и это только часть, всего представлено восемь начинок. Варят до прозрачного блеска, жарят до румяного бока. В пару к хинкали лучше брать томатный сок или грузинский лимонад «Натахтари». Также здесь готовят традиционные грузинские лепешки прямо в печи и делают десерты по оригинальным рецептам.



Вокруг хинкали

Кроме главного блюда в меню – хачапури по-аджарски с тягучим желтком и смесью сыров – имеритинским и сулугуни, пряное лобио в горшочке, самые вкусные чебуреки в городе (по мнению гостей), шашлык с мангала. Кухня не играет в эксперименты: рецепты собраны по домашним тетрадям и тифлисским заведениям. Порции большие, специй много, на стол ставят все сразу. Идеальный расклад – собраться компанией и брать в складчину.

Воздух и звук

В зале шумно, тесно и хорошо. Открытая кухня гудит вытяжкой, повара колотят тесто о столешницу, кипит вода в больших чанах. Пахнет чесноком, дровяным углем и печеным тестом. Деревянные столы без скатертей, открытая кухня – все устроено так, чтобы думать только о тарелке перед собой.

Через год

За год Pro.Хинкали оброс постоянными гостями. Лучшее время для первого знакомства – будний день, грузинский обед с 12:00 до 16:00: можно спокойно распробовать меню без вечернего ажиотажа. Сюда едут за хинкали, остаются ради горячего хачапури и уезжают с мыслью вернуться.



ул. Менделеева, 132,
тел. +7963 136-55-33,
prohinkali.com

ELIO. ТОТ САМЫЙ ВКУС, ЗА КОТОРЫМ ЛЕТЯТ В РИМ

МЕНЮ, НАПИСАННОЕ С АКЦЕНТОМ: ПАСТА, ПИЦЦА, РИЗОТТО
И СЕКРЕТНЫЕ РЕЦЕПТЫ СЕМЬИ ЭЛИО.



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



СЫРНЫЙ ДВОР

«Сыроварня» пересмотрела меню, не тронув основу. Фермерский сыр из собственного цеха, утренняя выпечка, паста и атмосферные деревянные столы для больших компаний, повседневных обедов или уединенных вечеров.



Собственная сыроварня

Сырное производство спрятано за стеклом. Моцарелла, рикотта, скаморца – все варят вручную из местного молока, без фабричной торопливости. Свежая моцарелла в молоке появляется на столах через час после формовки: нежная, слоистая, с едва заметной кислинкой. Сырная доска здесь – не закуска, а полноценный повод прийти.

Летнее меню

К уже знакомым хитам добавили запеченные мозговые кости с горчичным соусом, куриное филе с кабачком и кремом из брокколи, котлеты из щуки с драником в сливочно-чесночном соусе со шпинатом.

А еще: мидий в разнообразии соусов (том ям, томатный, горгонзола и пармезан).

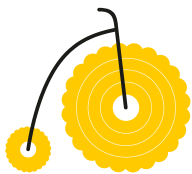
Все новинки созданы в логике неторопливого обеда, который начинается с сыра и перетекает в долгий разговор.

Место, где тебя ждут

Интерьер до безумия уютен. Здесь пахнет нагретым деревом. Можно зайти без повода и остаться на весь день.



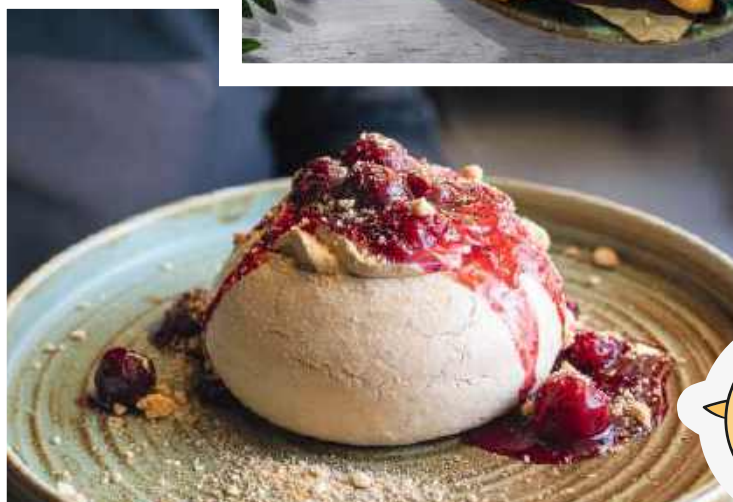
пр-т Октября, 81,
тел. +7 (347) 298-77-55,
syrovarynya.com



Печенье развлечение

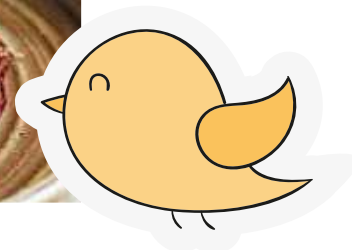
Семейный ресторан

«Печенье-развлечение» – ресторан, в котором и детям, и взрослым будет весело и вкусно. Довольна останется вся семья!



ООО «ЧАДОЛЕНДЪ», г. Уфа, пр-кт Октября, 21, офис 2, ОГРН/ОП 1170280030942

Закажите блюда
с доставкой на
сайте cookiefun.ru



КОНЦЕПЦИЯ
СЕМЕЙНОГО ОТДЫХА



ИНТЕРАКТИВНОЕ
ПРОСТРАНСТВО



АВТОРСКОЕ МЕНЮ



ДНИ РОЖДЕНИЯ,
МАСТЕР-КЛАССЫ, КВЕСТЫ
И ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПРАЗДНИКИ



пр. Октября, 21,
тел. +7 937 161-64-64,
☎ cookiefun.ru



Форель с картофельным пюре и соусом из шпината

ЕДА ПО РАСПИСАНИЮ

Kumran Cafe способен вместить в себя целый день. Утром здесь завтракают, днем обедают, вечером ужинают, а между – заходят за сладким и кофе. Никаких перерывов на перезарядку, одна плавная линия от первой чашки до последнего бокала.

Утро

До полудня в меню – яичницы, каши и драники. Английский завтрак собран по классике: колбаски, фасоль, яйца, тосты. Деревенский – с куриными колбасками, для тех, кто всерьез голоден. Драники из тыквы подают с форелью, кашу из полбы варят на кокосовом молоке, пшеничную – с пармезаном и шейкой копца. Кофе зерновой, от Бразилии до Перу.

День

К полудню кухня переходит на супы и горячее. Томленое ребро конины, шницель из курицы с коул-слоу, котлета из судака с давленным картофелем. Паста: аррабиата с креветками, болоньезе, с морепродуктами в устричном соусе. Мини-пицца на тонком тесте – «Маргарита» с рассольной моцареллой, «Кватро формаджи» с грушей.



Альтернативный стейк из конины с луковым пирогом

Вечер

Вечером свет приглушают, в бокалах – белое и красное. Вокруг тарелок с закусками сидят дольше обычного: брускетта с ростбифом, угорь со свежим огурцом, хумус из красной чечевицы. Стол собирается сам собой, разговор не дробится на «закуска – горячее – чай».

Сладкое

Сырники творожные, вафли с карамельным крем-чизом, панна-котта с кокосом. К десерту – кофе, чай или бокал игристого. Зерновой можно купить домой.

Зачем сюда

Kumran Cafe отменил необходимость выбирать заведение под время суток. Летом открывают веранду.



Драники из тыквы с форелью



ТДК «Гостиный двор», тел. +7 (347) 286-00-40,
пр. Октября, 5, тел. +7 (347) 246-91-75,
пр. Октября, 88, тел. +7 (347) 237-82-37,
ТРЦ «Мега», тел. +7 (347) 298-01-06,
ул. Ленина, 60, тел. +7 (347) 287-10-51,
ул. Мустая Карима, 2, тел. +7 (347) 272-72-07,
ул. Ленина, 84, тел. +7 (347) 276-74-76,
ТК «Центральный», тел. +7 (347) 292-10-20

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



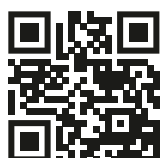
Фирменные пироги

ПРИХОДИТЕ В «СМЕНУ ВКУСА» –
ВЗГЛЯНИТЕ НА ЗДОРОВУЮ ПИЦЦУ
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;

smenavkusa.ru, vk.com/smena_vkusa

ул. Пархоменко, 156,
ежедневно с 9:00 до 21:00;
ул. Габдуллы Амантая, 2,
ежедневно с 9:00 до 21:00
ул. Энтузиастов, 10,
ежедневно с 9:00 до 22:00





ЗА БОРЩОМ И НЕ ТОЛЬКО

Вывеска обещает борщ – и он здесь: на говяжьем бульоне, с гренками и салом. При этом The Borщ не концентрируется только на супах: за фасадом трактира два этажа для обедов, переходящих в ужин, и бар с настойками.



Где сидим

Первый этаж – 25 мест, бар и уголок с настойками. Второй – камерный зал с проектором: здесь крутят «Бриллиантовую руку», немое кино и советскую классику. Обстановка – чугунки, скрипучие половицы, фотографии начала XX века.

Что едим

Меню собрано вокруг русской классики. В закусках – олюторская сельдь с печеным картофелем, соленое сало с корнишонами, мясная тарелка с ростбифом и языком. Салаты: оливье с говяжьим языком или с лососем и эдамаме. Супы – борщ, солянка, уха по-фински. В горячем правят бефстроганов, говяжьи щеки с перловкой и рибай. Пельмени с мясом и из щуки в сливочном соусе лепят вручную. Из десертов – шоколадный фондан и сырники.

Пить

Настойки – предмет гордости: сливовая, хреновуха, ягодная собственного приготовления. К пенному идут бородинские гренки, луковые кольца или чебурек. Безалкогольное – чай с вареньем, травы.

Кому сюда

Второй этаж арендуют под деловые встречи и камерные праздники, первый отдан шумным компаниям. При свечах можно поужинать вдвоем. Доступна отдельная парковка для гостей.

В закусках – олюторская сельдь с печеным картофелем, соленое сало с корнишонами, мясная тарелка с ростбифом и языком



ОДНА КУЛЬТУРА – ДВА ЗАВЕДЕНИЯ



«ШОТЛАНДСКАЯ
ТАВЕРНА» –
МЯСНЫЕ БЛЮДА
И АУТЕНТИЧНАЯ
АТМОСФЕРА



УЛ. КАРЛА МАРКСА, 24/1,
ТЕЛ. + 7 987 094-44-14



ОТКРОЙТЕСЬ ШОТЛАНДСКИМ ТРАДИЦИЯМ С «БРИТАНСКИМ ПАБОМ» И «ШОТЛАНДСКОЙ ТАВЕРНОЙ»

«БРИТАНСКИЙ
ПАБ» – СЫТНЫЕ
БУРГЕРЫ,
КРАФТОВЫЕ
НАПИТКИ



УЛ. КОМСОМОЛЬСКАЯ, 15,
ТЕЛ. +7 (347) 287-29-73



ПОДАРОК НЕ В НАЗВАНИИ, А В ТАРЕЛКЕ

Gift – пространство, которое не диктует сценарий, а подстраивается под него. На любой запрос – от шумных свадеб до небольших мероприятий – здесь скажут «да» и соберут стол под конкретную цель.

Это ресторан для переговоров днем и медленных ужинов вечером. Внутри – сдержанный интерьер: теплый свет, дерево, приглушенные тона. Ничего не кричит, все работает на общее ощущение покоя. Пространство устроено так, чтобы гости переключались с городского шума на тихую беседу и вкусные блюда.

Акцент – на мясе и морепродуктах: шеф опирается на проверенные рецепты и понятные сочетания, не гонится за трендами. Меню живет по сезону, в основе – качественный продукт.

Винный шкаф – гордость ресторана: бутылки подбирали так, чтобы каждая работала в паре с блюдом. Гость выбирает бокал по настроению, без дегустационного пафоса.



Gift специализируется на мероприятиях. Большой зал принимает банкеты до 45 человек, для камерных встреч – два зала на 15-25 гостей. Проводят детские мастер-классы – родители в это время спокойно обедают. В теплое время открывают летнюю террасу.



18+



ул. Пархоменко, 123,
тел. +7 969 022-77-77



Дверь закрывается, и ты остаешься при свечах. На стенах – гобелены с драконами и единорогами, на старинных столах – кубки с зельями, полки ломятся от волшебных книг и других атрибутов фэнтези-миров. Официанты приветствуют: «Добро пожаловать в таверну, добрый путник!» – и это без иронии. По пятницам и субботам на сцене – гитара и знакомые рифы: каверы на «Мельницу», «Арию», «Короля и Шута», «Любэ». Дети тоже не скучают: в определенные дни профессор Снейп ведет

ДЛЯ КОГО ГОРИТ ОЧАГ

«Очаг Дракона» – это таверна в фэнтези-стиле, которая перенесет любого гостя в мир «Властелина Колец», «Ведьмака» или «Гарри Поттера». Сюда идут за атмосферой магического средневековья, продуманным до мелочей меню и отсылками на любимые вселенные.

урок зельеварения – маленькие гости делают мороженое из морозной жидкости, прыгают от радости и попадают в Хогвартс. Родители тем временем пробуют «Ягодное заклинание» из голубики, смородины, черемухи, васильков и джина. Меню напоминает фэнтези-бестиарий. «Завтрак в дырявом котле» – яичница с купатами и фасолью, «Хижина Хагрида» – бифбургер, «Обед Дворфа» – бефстроганов с пюре. Тот, кто прошел Вальгаллу, берет «Жертву для воинов» – рваную свинину с молодым картофелем. Из закусок: «Пиратский улов» – ассорти слабосоленых рыб, «Заначка Бильбо» – копченые сыры к пенному. Из авторских напитков: «Кровь лешего», «Настойка профессора Стебля», «Крепость Смауга», «Черничная Йеннифэр» и другие.

Сюда приходят шумными компаниями под песни, которые знают наизусть, семьями с детьми – за волшебной атмосферой, а вдвоем – для уединенного общения при свечах. Бронь

стола маст-хэв: в пятницу вечером свободных мест не бывает. Хотите просто поесть – приходите днем в будни, берите «Сытого ведьмака» и сидите в тишине. Хотите орать «Прыгну со скалы» хором – берите выходные.

Напиток
«Ягодное
заклинание»



ул. Мустая Карима, 6,
тел. +7996 582-99-19,
vk.com/ochagdrakona



18+

Кухня управления

Кормит правильно, строит системно,
объясняет понятно

Три направления,
которые закрывают
вопросы от запуска
до масштабирования.

Открытие с нуля

Проект начинается с поиска ниши, регистрации и первых продаж. Лилия ведет по шагам: концепция, меню, поставщики, запуск кухни, найм команды. Работает с теми, кто открывает первое заведение, и с теми, кто перезапускает старое. На выходе – устойчивая выручка, а не «поживем – увидим».

Антикризисное управление

Здесь разбирают расходы, пересматривают меню, работают с командой. Антикризисный маркетинг – это не «скидка на все», а точечные решения про трафик и чек. Лилия заходит в проекты, которым нужна не теория, а быстрая и спокойная пересборка.

Масштабирование и сети

Подготовка продукта к федеральным сетям: упаковка, переговоры, соответствие стандартам ритейла. От локального цеха до полки в крупной сети – маршрут, который Лилия проходит вместе с клиентом.

- Ресторанный консалтинг
- Питание под ключ
- Собственное производство

Лилия Цицилина – эксперт в области питания, стаж 20 лет.



СКОРО НОВЫЙ ВЫПУСК ПУТЕВОДИТЕЛЯ

УФФА

Август 2026

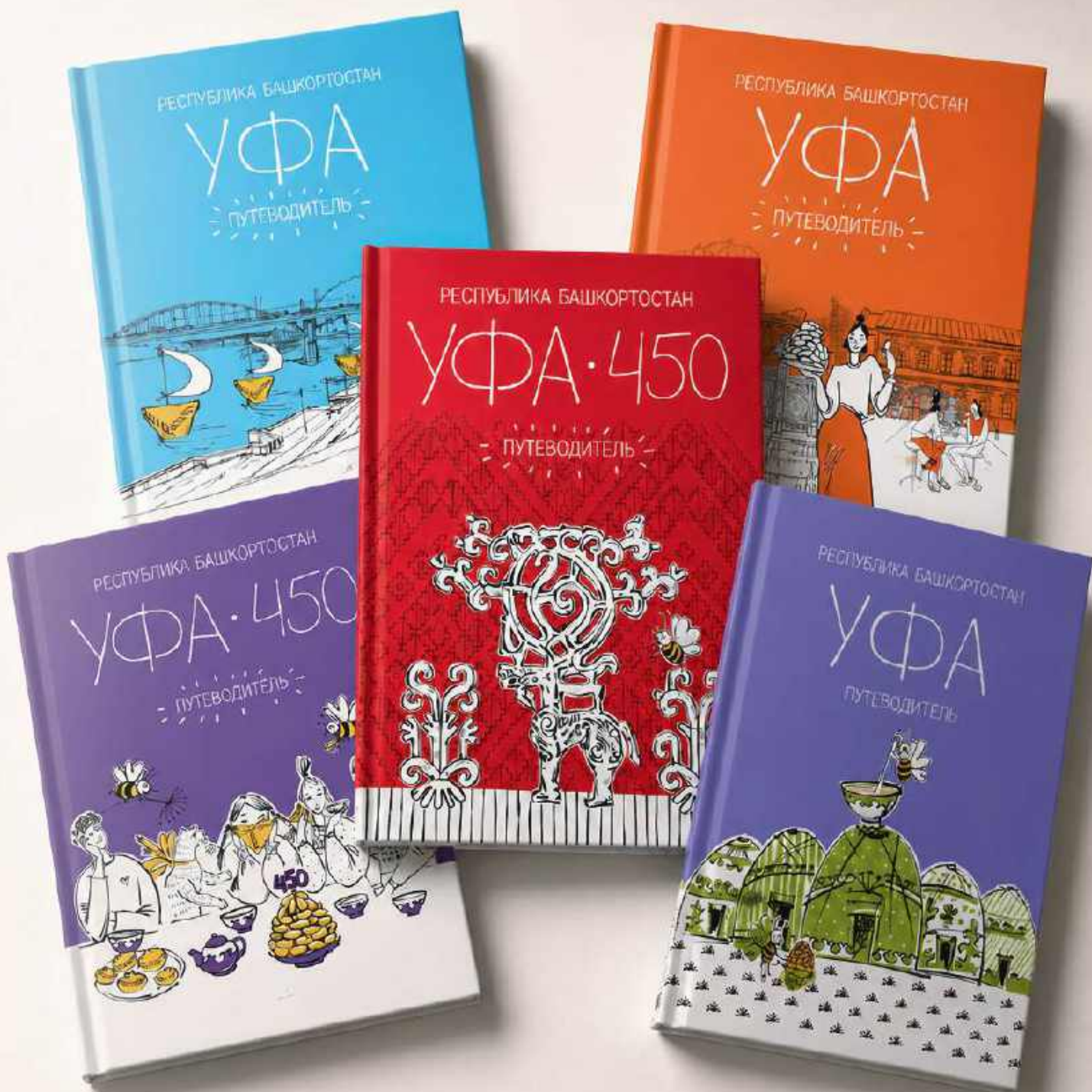
СТАНЬТЕ ЧАСТЬЮ ГИДА –
РАССКАЖИТЕ О СВОЕЙ ЛОКАЦИИ ГОСТЯМ ГОРОДА

Представлен в ведущих отелях города

ГОРОД • ЛЮДИ • ЕДА • КУЛЬТУРА • ИСТОРИЯ

ВСЕ, ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ ОБ УФЕ И БАШКИРИИ,
ЧТОБЫ ПОЧУВСТВОВАТЬ СЕБЯ КАК ДОМА

Победитель премии «Создатели» в номинации «Креативные медиа»



СВОИ ТРЕНДЫ

Иван Глушков 20 лет писал о еде для Vogue, GQ и Forbes. Создатель проекта «Соль» объяснил, почему городу пора перестать оглядываться на Москву, зачем шефу ботаника и как обычный помидор с чистого поля становится главной роскошью будущего.



ИВАН ГЛУШКОВ

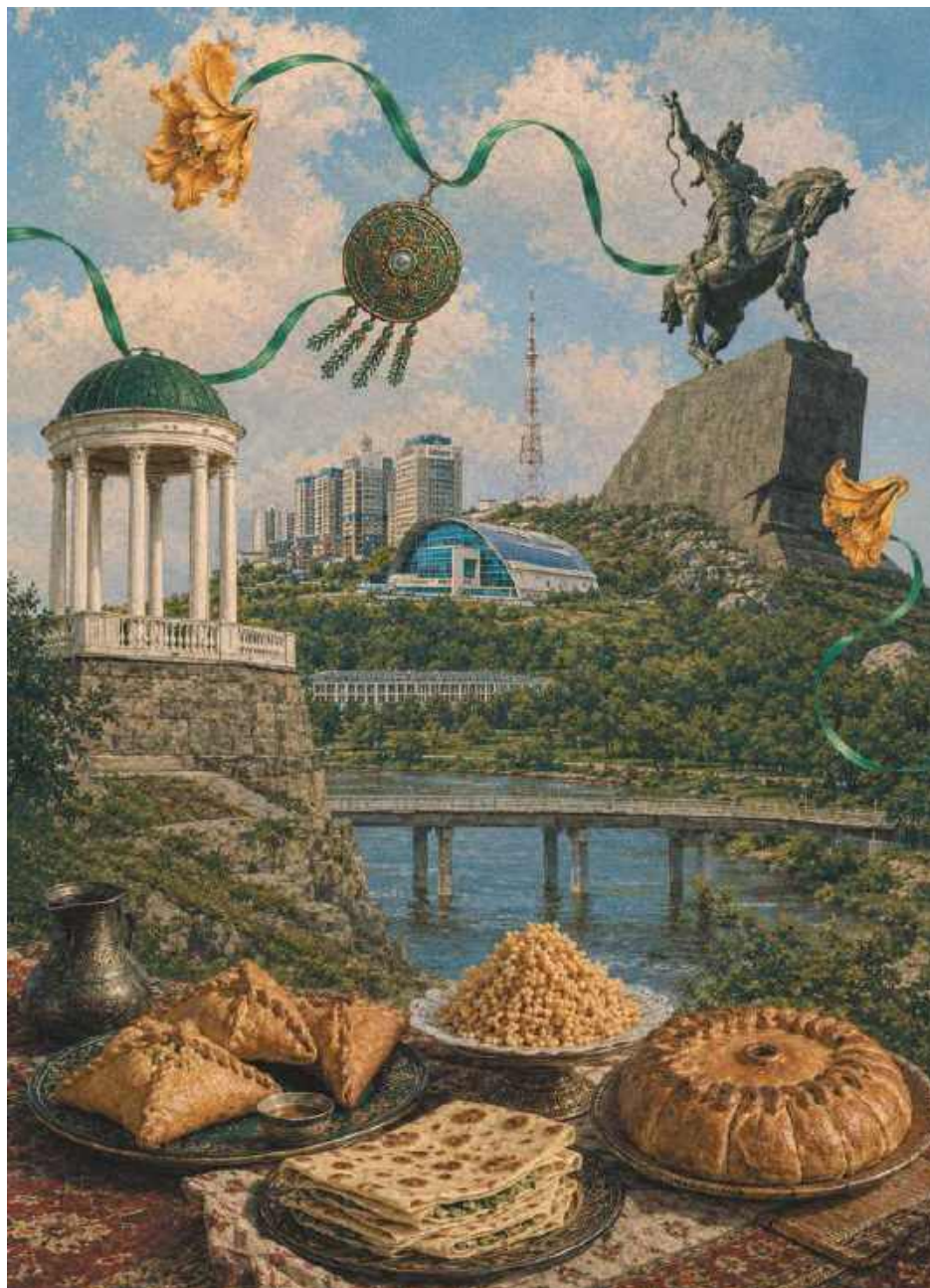
Создатель проекта «Соль», организатор гастрономических фестивалей «Соль земли» и BreakFest

Иван, в Москве сейчас бум на regional cuisine* – все ищут локальные продукты, едут за впечатлениями в Красноярск и Казань. А Уфа в этой игре? Мы вообще заметны?

Смотрите, чтобы регион был замечен в гастрономическом плане, он должен быть интересен туристам в первую очередь. Чтобы туда целенаправленно люди приезжали в том числе поесть. А для этого нужна работа с местным продуктом и собственной традицией, но адаптированная к современным реалиям. Красноярск, Казань, а еще Калининград, Ярославль, Кострома – вот за кем можно следить.

А Уфа готова к тому, чтобы стать таким же магнитом? Есть здесь места, которые уже работают на «завтра»?

Рестораны и бары могут быть драйвером городских изменений. Условно, сначала в забытый заводской квартал заходит кафе, потом галерея, арт-пространство, и вот уже люди специально приезжают туда и гуляют из бара в бар. Очень хороший пример – Ростов-на-Дону, где едва ли не каждый сезон открывается новое подобное пространство в очередной облагораживаемой промзоне.



Давайте заглянем в 2035 год. Вы заходите в идеальное уфимское заведение будущего. Что там на столе?

Мне, конечно, хочется, чтобы каждый ресторан, в каждом городе был максимально самобытным, уникальным, индивидуальным. Чтобы максимально работал с локальным фермерским продуктом, чтобы у шефа больше не возникало мысли, что это сложно, долго, неинтересно, что нужно ехать в гипермаркет за стандартными удобными полуфабрикатами. Чистый продукт на максимуме вкуса – спелый сочный помидор или сыр из свежего фермерского молока – уже большая роскошь, чем сложносочиненные соусы. Шеф – это медиум между поставщиком и гостем. Его главная задача – найти суперпродукт и максимально передать его вкус, не испортив. И пусть каждый город рождает свои тренды. Устал от того, как регионы слепо копируют Москву, которая копирует Нью-Йорк или Сеул. Чем больше гастрономического разнообразия, тем интереснее жить.

То есть технологиям и нейросетям в этом будущем места нет?

Смотря какие вы перед ними ставите задачи. Абсолютная глупость, конечно, все эти меню, разработанные нейросетями. Странно гордиться тем, что вкус придумал робот. А вот то, что реально приживется везде, – это автоматизация операционки: бронирование, закупки, логистика, контроль отзывов. Все, что экономит силы и нервы, будет внедряться. Это удобно.

И последнее. Как тогда шефу в Уфе работать с башкирской кухней, чтобы не скатиться в «эчпочмак с креветками»?

Начать с досконального изучения. Ботаника, сельское хозяйство, но, главное, история региона и его людей – почему блюда именно такие, почему именно такие используются продукты и так готовятся. Нужно хорошее, всестороннее образование, ну и вкус, конечно. Наполнять традиционную форму каким-то новым, искусственным содержанием, тот же эчпочмак с креветками – глупость. Важно передать изначальный вкус, изначальный смысл кухни, но, возможно, как-то по-новому. Тогда это действительно будет свежий взгляд, а не бездумная стилизация.

МЫ С ТОБОЙ
ИЗ ОДНОГО ТЕСТА

«Брауни» – сеть из 38 пекарен-кондитерских по всей Уфе





理想

PANASIAN
GRILL & BAR



Япония начинается здесь.

-20% скидка в честь дня рождения или для компаний от 6 человек*



Чернышевского, 88

LDGR.RU

298 29 29

*Акция бессрочная