

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ
ПУТЕВОДИТЕЛЬ

'24



18+

для
НАСТОЯЩИХ
ЦЕНИТЕЛЕЙ

ПРЕМИАЛЬНЫЙ РЕСТОРАН В ЦЕНТРЕ ДЕЛОВОЙ ЖИЗНИ





на ВЫСОТЕ
ПТИЧЬЕГО ПОЛЕТА




SKYLOUNGE

Видовой ресторан с открытой
террасой на крыше единственного (!)
пятизвездочного в Уфе отеля
Sheratonplaza Ufa Congress



+7 (347) 285-01-40,
ул. Цюрупы, 7, SHERATONPLAZA Ufa Congress Hotel

ЧТО ГДЕ ЕСТЬ

В

У Ф Е

' 2 4

6

ЛУЧШИЕ ЗАВТРАКИ

Готовьте свой аппетит! Открываем двери в завтраки: с мягкими булочками, ароматным кофе и сладкими круассанами. В нашей подборке вы узнаете о вкусных блюдах, которые подарят энергию на весь день.



28

ЧТО ЕСТЬ БУДЕТЕ?

За последние несколько лет ресторанный бизнес в нашем городе, да и в стране в целом, пережил многое. Ограничения во время пандемии, проблемы с поставками зарубежных продуктов и напитков, вечный кадровый голод – список можно продолжать. Но интереснее заглянуть не в прошлое, а в будущее. Чем будут жить гастрономические проекты в будущие сезоны? Этот вопрос мы задали тем, кто в Уфе успешно развивает свои заведения.



ЛУЧШИЕ ЗАВЕДЕНИЯ С ЛОКАЛЬНОЙ КУХНЕЙ

Если вы впервые в Уфе (или вам просто надоела стандартная кухня), первым делом нужно пробовать блюда локальной кухни. Рассказываем, где отведать вкуснейшие учпочмаки, мясные башкирские деликатесы, казы-гриль с салмой и многое другое.

20



50

ЛУЧШЕЕ МЯСО В УФЕ

Обожаете мясо? Тогда вам точно понравится наш обзор. Составили увесистый список мясных ресторанов, которые обязательно нужно посетить.



ЛУЧШИЕ ТЕРРАСЫ

Атмосферные фонари вечером, много растений и специальные предложения: собрали для вас лучшие, на наш взгляд, террасы города, куда стоит отправиться на обед и ужин.

36



58

ЛУЧШИЕ НАСТОЙКИ

Вне зависимости от того, наступила ли пятница, начались ли выходные, или это просто обычный будний день, всегда приятно найти место, где можно хорошо провести время. Вот список заведений в Уфе с широким выбором крафтовых настоек.



ЛУЧШИЕ ВИННЫЕ

Вино — при упоминании этого напитка в голове всегда складывается образ приятного времяпровождения. Оно пленяет своими оттенками и ароматами, раскрывая перед нами целый мир вкусов и ощущений. Оно может быть как легким и утонченным, так и страстным и насыщенным. Ну а мы расскажем, где в Уфе лучше всего им наслаждаться.

76

64

ЛУЧШИЕ ТАРТАРЫ

Тартар – одно из тех блюд, по которым можно оценить уровень ресторана: испортить его очень легко, а вот приготовить действительно вкусно – нужно постараться. В нашем обзоре – рестораны, где с этой задачей справляются на ура.



ПРЕМИЯ «ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В УФЕ»

НОЯБРЬ 2024

ЛУЧШИЕ ЗАВТРАКИ

Готовьте свой аппетит! Открываем двери в мир завтраков — с мягкими булочками, ароматным кофе и сладкими круасанами. В нашей подборке вы узнаете о вкусных блюдах, которые подарят энергию на весь день.



Charlie ↑

В кофейне подают завтраки весь день с 08:00 по будням и с 10:00 в выходные. В меню шакшука с домашним сыром и перцем халапеньо, бул с лососем или тунцом, каши с ягодами, фруктами и шоколадом, вафли с сытными начинками и сладкими топпингами.
ул. Чернышевского, 75

Salute!

В Уфе тоже есть секретные места, о которых знают только местные. Несмотря на центральное расположение, Salute! не выдает себя яркими вывесками и оставляет свои поиски настоящим вызовом для незнающих. Однако, те, кто преодолевают этот вызов, открывают для себя атмосферу, сочетающую уют, красоту больших зеркал и безупречный вкус еды. В Salute! подают завтраки как с самых красивых фуд-фотографий.
ул. Ленина, 31





Noisy Bar & Kitchen ↑

Провести время уютно в зале ресторана или на летней веранде, попробовать необычные сочетания или прийти на завтрак после тренировки по теннису: что может быть лучше? Обилие зеленых вершухек деревьев — парк Мажита Гафури и лес около «Уфимского ожерелья» только подталкивают наслаждаться моментом.

ул. Зорге, 75

Izy Bakery ↓

Уголок Европы в центре Уфы. В кафе-кондитерской лаконичный интерьер, свежая выпечка, завтраки с 09:00 до 21:00. Здесь подают французский омлет с ростбифом или лососем на выбор, картофельные хашбрауны с яйцом пашот, гречку с пармезаном, сырники с карамельным соусом, брускетту с уткой и крофли — круассаны, которые готовят в вафельнице. К ним добавляют ягодный соус и мороженое или лосось с сыром фета. Победители премии «Что Где Есть в Уфе» — 2023 в номинации «Лучшая кофейня-кондитерская».

ул. Ленина, 75



Beanhearts

Beanhearts — убежище для ценителей вкусной и сытной еды. Ресторан славится разнообразием блюд в стандартном, но вкусном исполнении. Нежные омлеты, обжаренные яичницы, сэндвичи — это лишь малая часть того, что можно попробовать. Независимо от того, являетесь ли вы постоянным гостем или пришли в Beanhearts впервые — обязательно оцените атмосферу гостеприимства.

ул. Цюрупы, 12

Hedonist ↓

Вкусная еда, качественные коктейли и душевная музыка — что еще нужно настоящему гедонисту для счастья?! Создатели этого проекта сумели объединить упомянутое в одной локации. Классические бранчи с 11 утра под нестандартным соусом благодаря авторскому подходу и новым интерпретациям.

ул. Чернышевского, 75







«Сыроварня Аркадия Новикова» ↑

Специальное меню завтраков действует с 08:00 до 12:00. Начните утро с рисовой каши на кокосовом молоке с ягодами, тоста с авокадо и яйцом пашот, хашбраунов с бифштеком или креветками. На завтрак в ресторане обязательно стоит попробовать сырники из рикотты со сметаной и вареньем и хрустящие сочные круассаны, а дополнить большие порции блюд можно свежесваренным кофе.

пр. Октября, 81

Kumran

В каждом из восьми кафе сети действует свое меню завтраков в разное время. Например, на Ленина, 84 с 08:00 до 12:00 по будням и с 09:00 до 13:00 по выходным можно попробовать омлет с трюфелем, бутерброд с тунцом или яичницу с ростбифом. А на Мустая Карима, 2 подают бриоши с черничным вареньем, креветками и томатами, хашбрауны с беконом и яйцом пашот, омлет с рататюем и гратен с сырным соусом и красной икрой. Приходите на завтрак с 07:30 до 12:00 в будние дни, с 08:00 до 13:00 в субботу и с 09:00 до 13:00 — в воскресенье.

ул. Мустая Карима, 2,
ул. Ленина, 60 и другие



«Смена вкуса» ↑

В пекарне-кондитерской с собственным молочным цехом завтраки подают весь день с 07:00 до 21:00. В меню каши, скремблы, сырники, глазуньи и фирменный «Мальдивский завтрак». Стоит также попробовать тост из бриоши с морковной стуженкой и карамелью тоффи и круассан с яйцом пашот и голландским соусом. Идеальным дополнением станет кофе, какао и десерты, приготовленные из натуральных ингредиентов.

ул. Российская, 37
ул. Пархоменко, 156
ул. Коммунистическая, 78

«Цапля» ↓

Завтраки в ресторане начинаются ежедневно с 08:00 до 17:00. В меню рисовая каша на кокосовом молоке с манго, бриошь с креветками и яйцом пашот, блюда из яиц: шакшука, глазунья и омлет, и даже домашний творог! Любителям рыбы понравится слабосоленый лосось с драниками, узбекскими томатами и яйцом пашот. На десерт можно побаловать себя блинчиками с английским соусом и свежими ягодами или сырниками в пудре из малины и смородины с манго. При заказе любого завтрака гостям подают бокал игристого. Победители премии «Что Где Есть в Уфе» — 2022 в номинации «Лучшие новые завтраки 2022».

ул. Чернышевского, 88/1



«Настроение»

От нежной пшенной каши до хрустящего круассана, от ароматных блинов под соусом Креп Сюзетт до свежего зеленого завтрака — в «Настроении» есть все, чтобы порадовать вкусовые рецепторы легкими утренними блюдами с 11:00 до 17:00.

ул. Коммунистическая, 39

«Эврен» ↓

Много лет «Эврен» радует своих посетителей разнообразием блюд из качественных продуктов, приготовленных с любовью и уважением к традициям турецкой кухни. В меню найдутся не только стандартные завтраки в виде блинов, омлетов и каш, но и турецкие: «Эврен» с сухофруктами, бастурмой, помидорами черри и глазуньей и «Шаркютери» с жареными сосисками, картофелем и взбитыми яйцами.

пр. Октября, 128
ул. Менделеева, 130
Верхнегорговая пл., 6





Kumpan

Crab café

Меню завтраков действует с 08:00 до 13:00 по будням, с 09:00 по субботам и с 10:00 — по воскресеньям. Для бодрого утра на выбор гречка с фаршем, рисовая каша с карамелизированной грушей и овсянка с ягодами и шоколадом. Любители считать калории оценят скрэмбл со шпинатом и муссом из васоби. А еще рекомендуем попробовать пончики из краба, глазунью с пепперони и томатами или красную шапшуку с баклажаном.
ул. Цюрупы, 75

Neo ↓

В ресторане завтраки начинают готовить с 08:30 до 14:00. Начать свой день можно с глазуньи из двух яиц с лососем, халуми, гуакамоле на черном хлебе, салата из томатов и зелени и маринованными оливками. Для завтрака идеально подойдут драники со сметаной, а если захочется сладкого – рекомендуем попробовать запеканку с вареной стущенкой, домашним вареньем или кремом из топленого молока. Победители премии «Что Где Есть в Уфе» — 2023 в номинации «Лучший новый ресторан 2021/2022»
ул. Ленина, 75



Paola ↓

В этом уютном заведении завтраки подают только по выходным дням с 11:00 до 14:00, чтобы гости могли неспешно начать свой день без лишней суеты. В основе меню лежат любимые завтраки знаменитых художников. Например, яйцо «Орсини» с хрустящим хлебом и мортаделлой (по легенде, рецепт был подарен художнику Клоду Моне, у которого была своя поваренная книга).
пр. Октября, 79/1



«Птицы» ↑

Днем — светло и тепло, а вечером — атмосферно и таинственно. Ресторан «Птицы» воплощает принцип свободы в каждом блюде. Повара в этом ресторане — творцы, которые подают невероятно вкусные яичные и злаковые блюда. Это заставит каждого гостя влюбиться в утренние часы сна и снова. Для экспериментаторов функция «сборочного завтрака» — как лучшее решение, если хочешь «и это, и то».
ул. Ленина, 75



«Феномен» ↑

Ресторан объединяет в себе уникальный симбиоз простых знакомых вкусов, авторских замыслов и полезных свойств продуктов. Каждое блюдо в меню отражает стремление к гармонии и питательной ценности, а концепция завтраков строится на том, чтобы каждое утро в «Феномене» не походило одно на другое, поэтому «собрать» завтрак можно самостоятельно.
бул. Ибрагимова, 34



ВМЕСТЕ ВКУСНЕЕ!



Живой ремесленный хлеб



Натуральные молочные продукты
из фермерского молока



Изысканные десерты



New**
Авторские пицца и паста*



New**
Вкусные завтраки и обеды
каждый день*



ул. Российская, 37,
+7 (927) 082-77-79, 7:00-21:00;

ул. Чернышевского, 84,
+7 (927) 080-56-43, 9:00-21:00;

ул. Пархоменко, 156, ТЦ «ЯЙ»,
+7 (999) 761-00-90, 8:00-22:00;

ул. Коммунистическая, 78,
+7 (999) 761-00-40, 8:00-22:00

ДОСТАВКА:

ЗАКАЖИ
ПО ТЕЛЕФОНУ:
+7 927 082-77-79,
smenavkusa.ru



12+

СКАЧАЙ
ПРИЛОЖЕНИЕ

На восток, на юг или в СССР

В компании Restometrica три топовых уфимских ресторанных проекта: гастробар Casablanca, бар Maverick и нео-рюмочная «Дежурная». Каждая локация уникальна, имеет свою аудиторию и знает, чем удивить гостя. Разбираемся, почему стоит добавить их в любимый маршрут.



CASABLANCA

В гастробаре царит атмосфера ближневосточного гостеприимства, поэтому каждый гость – это близкий друг, которому здесь предлагают только лучшее. Casablanca подходит на каждый день и для любых поводов: деловая встреча, свидание или семейный вечер. Если вы сторонник неспешного наслаждения и уюта, то это заведение – маст-визит! Что попробовать новичку? Гастробар славится, в первую очередь, своими настойками. Это их визитная карточка и гордость. Команда по секрету призналась, что внутри своей компании называют Casablanca «йогуртовым сердцем города» (от названия йогуртовой настойки). В качестве закуски здесь советуют пиде и мезе – довольно необычные, но понятные блюда, которые полюбили постоянным гостям. Вообще, многих в гастробаре привлекает простая кухня с акцентами на вкус и специи. Кроме регулярных обновлений меню, в Casablanca проводят тематические акции: например, фестиваль шакшуки, тыквенные спешлы в октябре и т.д.

ул. Коммунистическая, 46



MAVERICK

Брутальный, свободный, свой – именно так хочется описать этот бар. Все потому, что с момента открытия он стоит на двух столпах: сочное мясо и премиальный алкоголь. Гордость Maverick – нежный брискет. Но рваную говядину и свинину гости жалуют не меньше. Мясо здесь – главный герой. А в карте бара есть как коктейльная классика, так и авторские позиции. Гостям особенно нравится пивная «Маргарита» и ее особенная подача. Заинтригованы? Повод выяснить подробности!

Maverick – это территория свободы и стиль жизни. Заведение на каждый день и под любое настроение – для этого здесь есть два зала: более громкий «Техас» и камерная «Мексика». Причем в зале «Мексика» есть специальное меню, которое не действует в «Техасе». Шеф-повар заведения часто экспериментирует с форматами. Яркий пример – техасский борщ с брискетом.

ул. Чернышевского, 88



«ДЕЖУРНАЯ»

Рюмочная нового поколения – это фуд-проект, который соединил в себе уютный СССР и минималистичный футуризм. Меню «Дежурной» отправляет нас на машине времени прямоком в детство. Ведь в заведении подают блюда, приготовленные по настоящим рецептам из домашней поваренной книги бабушки владельца. Конечно, проверенные рецепты модернизируются. Знакомые всем блюда дополняют, улучшают и добавляют в них акцентов, но они остаются базой и продолжают мысленно переносить гостей к уютным воспоминаниям из прошлого. Спросите у завсегдатаев их топ-3 в «Дежурной» – в ответ услышите: чебуреки, настойки и пиво!

ул. Ленина, 67





Особое внимание гурманов заслуживает зона тэппана — открытая кухня позволяет гостям наблюдать за приготовлением блюд. В самом зале установлен аквариум с устрицами из разных стран мира, в том числе из России.

По выходным в заведении звучит живая музыка в исполнении популярных городских артистов, и каждую субботу проводятся детские мастер-классы по приготовлению различных блюд.

Для ценителей еды на свежем воздухе есть терраса, где можно комфортно расположиться как одному, так и в компании друзей.



РАФИС САЛИМГАРЕЕВ,
ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА

ТВОЙ ВКУСНЫЙ ПОДАРОЧЕК

Морские деликатесы, аквариум с устрицами, живая музыка и зона тэппана — все это не набор слов, а ресторан Gift, где Восток встречается с Западом.

В меню объединены паназиатские, европейские и средиземноморские гастрономические традиции. При посещении обязательно закажите морские гребешки, камчатского краба, тартар, гедза или сет «Вагю». Не забудьте попробовать напитки из обширной карты.

В Gift несколько уютных зон, идеальных для уединенных завтраков или деловых обедов. Гости оценят элегантный минималистичный интерьер в стиле лофт с дизайнерской мебелью и декором. Кроме того, есть целый зал, который оборудован для тренингов, презентаций и мастер-классов.



УЛ. ПАРХОМЕНКО, 123,
+7 969 022-77-77



LOVKOV FAMILY

РЕСТОРАН EVA



ПЕРВОЗДАННО ВКУСНО И ЗАПРЕТНО КРАСИВО

Кухня ресторана Eva представляет собой яркое сочетание в блюдах направления никкей и европейской классики. На открытой кухне готовят разнообразные блюда из рыбы, морепродуктов, особое место среди которых занимают Raw-Bar и авторские роллы. По вечерам выходных и праздничных дней Eva преобразуется в коктейльный бар-ресторан с сильной картой смешанных напитков

Дополняют атмосферу вечеров диджеи своими сетами из современных музыкальных тенденций — по выходным

здесь вы услышите афро-хаус и стильную поп-музыку. Помимо музыки в ресторане, проект создает плейлисты с разными музыкальными настроениями и публикует их в Apple Music и «Яндекс Музыка».

Кроме веранды, которая функционирует круглый год, Eva отличается от любых других заведений Уфы своим летником, который выставляется на верх амфитеатра городского центра «Арт-Квадрат». За счет него в ресторане появляются дополнительные посадочных мест.



pan-asian kitchen & bar

18+

ул. Чернышевского, 88, «Арт-Квадрат»
+7 (347) 298-07-98
lovkovfamily.ru
eva.rest



Дары моря

До Черного моря не два дня на поезде, не три часа на самолете, а всего десять минут пешком от нулевого километра Уфы. Ресторан «Черное море» открылся на улице Цюрупы и дает гастрономические хиты побережья.

Быть ближе к морю теперь еще проще. В новом заведении от Dasko Group решили плотнее познакомить нас с традициями стран черноморского побережья. Меню насчитывает более ста блюд. И здесь не только рыба и морепродукты (хотя их ассортимент впечатляет), но еще позиции из мяса и курицы. «Черное море» — это щедро, богато

накрытые столы России, Турции, Болгарии, Грузии. Карпаччо из лосося с соусом понзу, салат с щупальцами кальмара, фирменная уха, томленные черноморские рапаны с мидиями, а еще хачапури и пиде — где еще встретишь такое разнообразие?! А главное — это все готовят на открытой кухне, на ваших

глазах. Кроме того, каждый четверг здесь пополняется аквариум с морскими обитателями.

Карту бара сделали под стать меню, чтобы к каждому блюду подобрать идеальный напиток. Ассортимент богат: от пенного до крепкого алкоголя, от классических и авторских коктейлей до винного шкафа.

КТО С НАМИ?

Заведение подстраивается под любой формат. Вы легко можете вкусно пообедать в этом ресторане в будни, поужинать с друзьями или семьей. Кстати, в ресторане есть интересная игровая комната. Для удобства гостей рядом сделали посадку, можно наблюдать за ребенком. В пятницу «Черное море» радует гостей акустическими вечерами. А с четверга по субботу играет диджей. В общем, в любой день здесь как на отдыхе: вкусно, интересно, душевно.



ул. Цюрупы, 16,
+7 (347) 216-19-91

РЕСТОРАН
Черное море
НА ГРЕБНЕ ВОЛНЫ

18+

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

БАШКИРСКАЯ КЛАССИКА В НОВОМ ПРОЧТЕНИИ



Айдар Ханнанов,
концепт-шеф ресторана
Honey



ЛУЧШИЕ ЗАВЕДЕНИЯ С ЛОКАЛЬНОЙ КУХНЕЙ

Если вы впервые в Уфе (или вам просто надоела стандартная кухня), первым делом нужно пробовать блюда локальной кухни. Рассказываем, где отведать вкуснейшие учпочмаки, мясные башкирские деликатесы, казы-гриль с салмой и многое другое.



Kumpan Terra →

Этот проект отражает ДНК национальной гастрономической кухни, не меньше. Татаки из конины, томленая говяжья грудка, навеянная национальными традициями, пирог из четырех видов мяса, аутентичный латте по-башкирски и блогерский «Уфачино». Гиды называют Kumpan Terra лучшим (читай вкусным) способом познакомиться с культурой республики: антураж и блюда пронизаны великой башкирской историей.
ул. 50-летия Октября, 20





Шухрат Хикматов, шеф-повар

Национальная кухня может быть интересной!

Национальная кухня может быть не только вкусной, но и захватывающей! Каким образом? Новая башкирская кухня в авторском эксклюзивном исполнении здесь – в ресторане «Азык-Туллек».

Заведение известно, и уже более семи лет оно активно развивает современную национальную кухню в уникальных гастрономических форматах. Даже в знакомые многим жителям Башкортостана блюда шеф-повар вносит изюминку в виде изысканных сочетаний. Для их приготовления используются свежие экологически чистые фермерские продукты: мясо, деликатесы, мед и т.д. Кстати, именно в этом один из секретов многогранности вкуса всех блюд.

Интерьерное решение ресторана располагает к уютности и душевности. Заведение состоит из двух залов. Основной рассчитан на 70 персон. А второй зал выполнен в стиле дизайнерской юрты и вмещает до 12 персон. Здесь часто проводят деловые обеды, бизнес-встречи, камерные свадьбы и церемонии никаха.

«Азык-Туллек» сочетает в себе гостеприимство, радушие, безупречный сервис, вкусные блюда и комфортную стильную атмосферу для проведения любого мероприятия.



ул. Карла Маркса, 3Б,
тел. +7 (347) 216-216-8,
+7 987 621-31-59



АЗЫК-ТУЛЕК

Honey →

Национальный колорит и в еде, и интерьере. Зур белеш, манты с бараниной, брускетта с уткой, тыквой и страчателлой, строгаина из конского сала и кыстыбы — традиционные башкирские блюда в авторском прочтении. Honey (с английского переводится как «мед») — место, где готовят с любовью к родному краю из местных (и не только) продуктов.

ул. Октябрьской революции, 78



Aibat hallyar

Национальный фастфуд в столице Башкирии: современная интерпретация фирменных кыстыбьев (и не только). Лепешки здесь готовят по рецептам бабушек, а с начинкой смело экспериментируют. Например, «Картатайкина Любовь» — кыстыбый с котлетой из мраморной говядины «Прайм Биф», сыром чеддер, луком фри, жареными грибами в сливочном соусе, картофельным пюре и соусом гриль.

ул. Свердлова, 100 и др.



«Башкирия» ↑

Настоящая национальная кухня в современном звучании как олицетворение башкирского гостеприимства и теплоты. Тартар из конины на профитроле из талкана (на минуточку, признан лучшим в номинации «Лучшее блюдо с локальными продуктами» премии «Что Где Есть в Уфе 2023»), вяленый гусь, тукмас на курином бульоне с учпочмаком из мяса конины и гуся. Идеальное место для деловых фуршетов, праздничных мероприятий, обедов и ужинов.

ул. Ленина, 25/29

В РИТМЕ ВАШЕГО ТОРЖЕСТВА



Акция действует до 31.08.24. Все подробности уточняйте по указанному телефону

- Банкетная рассадка, круглые столы, общая рассадка – до 120 человек
- Оформление фотозоны и декор мероприятия
- Блюда от бренд-шефа SHERATONPLAZA Ufa-Congress Hotel
- Возможность размещения гостей в номерах
- Свадебный подарок* от отеля – бесплатная аренда зала и номер для молодоженов

Цюрупы, 7,
+7 (347) 285 01 00,
срufa.com

SHERATONPLAZA
UFA CONGRESS HOTEL

«Азык-Тулук» ←

Ресторан современной локальной кухни объединил большую семью группы компаний фермеров и сельхозпроизводителей экологически чистых местных продуктов.

В меню атмосферные позиции — закуски «Башкирские деликатесы», «Дары Урала», салаты «Куштау» и «Курай»; из горячего — деревенский суп из конины, овощей и салмы из теста, кызылык на гриле с печеным картофелем; на десерт — чизкейк из кызыл эремсека или баурсак
ул. Карла Маркса, 3 Б



→ Novum Taganok

Ресторан по мотивам рассказа народного писателя Мустая Карима. Фирменное башкирское блюдо — таганок из конины (номинант премии «Что Где Есть в Уфе 2023» на «Лучшее блюдо с локальными продуктами») продолжают готовить самобытным способом — на открытом огне. Локация в отеле SHERATONPLAZA Ufa Congress Hotel, здесь под аккомпанемент старинного рояля можно попробовать национальный десерт башкир чак-чак — хворост ручной работы с настоящим башкирским медом; традиционную выпечку — вак-беляш, учпочмак — и другие блюда.

ул. Цюрупы, 7



СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ УФИМСКИХ РЕСТОРАТОРОВ



Уфимские рестораторы, приглашаем вас к сотрудничеству. У нас только экологически чистая продукция, выращенная на башкирской земле. Идеально для гостей ваших заведений!



Агрокомплекс «Авилат» в Башкирии — оазис зелени и свежих овощей, раскинувшийся на просторах республики. Здесь, в закрытом грунте, с заботой выращиваются сочные томаты, хрустящие огурцы, нежный салат и ароматный базилик. Каждый этап производства — от посадки семян до уборки урожая — осуществляется с любовью и профессионализмом, чтобы обеспечить клиентов свежими и качественными продуктами.



ФОТО: ЗИФА ХАМАДУЛЛИНА

с. Буздяк, ул. Заводская, 34,
+7 (347) 733-04-12, +7 926 890-57-87,
avilat.ru



АВИЛАТ
агрокомплекс

пр. Октября, 88

**Авторский чай
с облепихой
и медом**



**Башкирский
завтрак**



**Башкирский
кофе**



**Паста Болоньезе
с кониной**



**Кыстыбый
с саламаем**

**Бифштекс
с кониной**



пр. Октября, 5

50-летия Октября, 20



Щербаки, 97



Ленина, 84



Ленина, 60



Конюженческая, 49
Верхнеторговая
площадь



**Облепиховая
жемчужина**



 **Kumran**

kumran.ru, kumranufa

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

ИСТ

Kumran ТЭЦУЛ

50-летия Октября, 20, тел. 216-01-66

ГАСТРОТУР ПО ЛОКАЛЬНОЙ КУХНЕ ПРОЕКТОВ KUMРАН



**Башкирская
пицца с кониной
и облепихой**



**Национальный
завтрак**



**Томленое
ребро конины**



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



«Уфачино»



**Медовик
из башкирского
меда и облепихи**



Рубежная, 174

За последние несколько лет ресторанный бизнес в нашем городе, да и в стране в целом, пережил многое. Ограничения во время пандемии, проблемы с поставками зарубежных продуктов и напитков, вечный кадровый голод – список можно продолжать. Но интереснее заглянуть не в прошлое, а в будущее. Чем будут жить гастрономические проекты в будущие сезоны? Этот вопрос мы задали тем, кто в Уфе успешно развивает свои заведения.

ЧТО ЕСТЬ БУДУТЕ?



МИХАИЛ КУМΠΑН, СЕО, идейный вдохновитель сети Kumran

Развитие локальных кухонь становится одной из ключевых тенденций в ресторанной сфере в 2024 году. Все больше шеф-поваров и рестораторов обращают внимание на уникальные кулинарные традиции своего региона, чтобы подчеркнуть аутентичность и оригинальность своих блюд. Так и ресторан Kumran Terra развивается в соответствии с этим вектором.

Локальная кухня – это не только набор ингредиентов и рецепты, но и отражение истории, культуры и традиций региона. Отправляясь в гастрономические путешествия, гости ресторанов могут познакомиться с уникальными вкусами, которые не имеют аналогов в других регионах. Это своего рода исследование ДНК

земли через кулинарию и обычаи.

Важно отметить, что развитие локальных кухонь способствует сохранению культурного кода и поддержке местных производителей. Рестораны, акцентирующие внимание на местных продуктах и традициях народов, развивают регион и привлекают внимание к культуре и самобытности.

Кстати, задача проекта Kumran Terra – познакомить гостей с богатой культурой Республики Башкортостан, возродить и привить любовь к национальной кухне и традициям, ввести их в ежедневный обиход, тем самым сохранить старинные рецепты и знания, пронести их через поколения.

В 2024 году можно ожидать увеличения

числа ресторанов, специализирующихся на локальной кухне. Эти заведения будут предлагать не только традиционные блюда, но и современные интерпретации классических рецептов, сочетая вкусы и техники различных культур. Локальные ингредиенты будут играть ключевую роль в меню ресторанов, обеспечивая свежесть, качество и аутентичность блюд.

Таким образом, развитие локальных кухонь в 2024 году будет способствовать сохранению культурного наследия, поддержке местных производителей и созданию уникального и неповторимого опыта для посетителей ресторанов.



РУСЛАН ЛАТЫПОВ, **операционный директор** **и управляющий партнер сети** **ресторанов LDGR:**

Чаще всего у меня спрашивают о перспективных ресторанных концепциях – что открывать, какие концепции будут работать, куда движется рынок. Ответ один: будущее у любого ресторанного проекта есть только в том случае, когда там основной фокус на стабильном сильном вкусе и сервисе.

Каждый в вашей команде будет приводить разные конкурентные преимущества и факторы успеха, но ключевое отличие рестораторов, которые делают крепкие проекты, – это акцент на вкусе и сервисе. Я не встречал ни одной хорошей (равно прибыльной) ресторанной компании, где вкус и сервис не

ставились бы во главу угла. Так какие концепции и тенденции будут работать в будущие сезоны?

- Классика никогда не устареет, поэтому все хитовые концепции – итальянский, японский, грузинский, восточный, русский, локальный и первобытный рестораны будут актуальны всегда, но они будут требовать от вас постоянной эстетической адаптации под конкретное время.
- Эстетика – важный пункт в каждой концепции, поскольку меняются не фундаментальные, а стилистические тренды. Эстетика – не что-то абстрактное, это большой управленческий

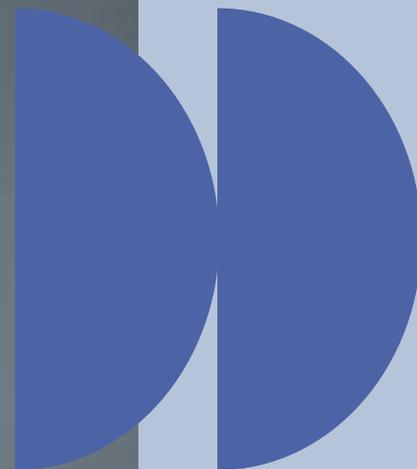
блок, который потребует от вас не только инвестиций на старте, но и постоянных операционных затрат.

- Вкус, как я и писал выше, – основа всего. В вашей компании должны быть сотрудники-хранители вкуса, которые знают, каким должен быть эталонный вкус, и не допустят, чтобы происходило отклонение.
- Требования к шефам возрастают, и теперь они должны совмещать роль шефа с ролью ресторатора с предпринимательским мышлением.

Важно понимать, что жанры и концепции не уходят в кризис, меняются эстетические настройки и они формируют будущее.

ИЛЬЯ ТИХОМИРОВ,

ресторатор, руководитель компании Restometrica, владелец Casablanca, Maverick, нео-рюмочной «Дежурная»



В этом году мы будем наблюдать ярко выраженный тренд на азиатские концепции. Восточные культуры становятся все более привлекательными для гурманов, и рестораны с радостью отвечают на этот запрос, создавая концепции с флером Японии, Китая, Таиланда и других азиатских стран. Но это не единственное изменение. Мы также замечаем усиление внимания к HR-брендам компаний. Осознание важности персонала для успеха бизнеса становится все более явным, и рестораторы активно инвестируют в обучение,

мотивацию и развитие своих сотрудников. Ведь довольные и вдохновленные сотрудники – это залог качественного обслуживания и успеха заведения. Не забываем и о важности локальных продуктов и национальных кухонь. В России и, в частности, в нашей республике мы гордимся своими традициями и богатством местных вкусов, поэтому рестораны продолжают активно использовать местные ингредиенты и приготавливать блюда по традиционным рецептам. Но за всеми этими изменениями стоит

грамотное планирование и прогнозирование. Рестораторы осознают, что успешное заведение – это не только вкусная еда и уютная атмосфера, но и тщательное планирование бизнес-процессов, внимание к деталям и готовность к изменениям. Так что, друзья, если вы планируете посетить рестораны Уфы в этом году, ожидайте захватывающих вкусовых приключений, дружелюбного обслуживания и уникальной атмосферы, воплощающей все последние тренды нашей индустрии!

ОЛЕСЯ АНДРЮЩЕНКО,

ресторатор,
совладелец ресторана Neo



Гостеприимство в целом – это самая динамичная сфера бизнеса, которая меняется по запросу общества. Но также важно отметить, что мы стараемся этот запрос и создавать, внедряя современные технологии, расширяя границы вкусов и сочетаний продуктов. Мы делаем ставку на впечатления, качество продукта, экспертность. В последнее время появляется много достойных заведений, и я этому очень радуюсь. В дальнейшем, думаю, будет открываться все

больше качественных и «вкусных» проектов. Гости начинают больше питаться вне дома, это положительно сказывается на всех игроках ресторанного бизнеса. Из тенденций отмечу, например, ферментацию. Она прочно вошла в работу нашего ресторана. Но есть и проблемы. В целом рестораторы адаптировались к постоянному увеличению цен на продукты, нашли подходящие аналоги исчезнувших позиций. Чего нельзя сказать

о дефиците кадров во всех направлениях. И это проблема, ведь ресторанный бизнес – в первую очередь люди, которые в нем работают. Повышая престиж всей индустрии гостеприимства, мы можем решить и вопрос с кадрами. В принципе, так и происходит. Ну и неизменным остается главный посыл всей индустрии – радовать гостей вкусной едой и дарить положительные эмоции.

БУЛАТ ГАРИФУЛЛИН, генеральный директор PG Trend



Сегодня нельзя вести ресторанный бизнес по формату десятилетней давности – не выживешь. Требуются новые знания, новые прогрессивно настроенные на позитивные изменения кадры, новые технологии и решения. У нашей компании и коллег по HoReCa, которые это понимают и развиваются в этом ключе, получается и улучшать свои финансовые показатели, и открывать новые успешные проекты.

Один из самых важных трендов в нашем бизнесе на сегодняшний день – это, конечно, автоматизация, которой Trend активно зани-

малась в 2023 году и продолжит заниматься в 2024. К ней относятся различные программы для сбора обратной связи гостей, обучающие платформы для сотрудников, формирование суперотчетов для управляющих и многое другое. Кто использует современные доступные технологии – тот впереди.

Также один из трендов, который существует последние годы и будет набирать популярность, – различные коллаборации и проведение гастроужинов с приглашенными шеф-поварами, в том числе из других городов. Это всегда яркие эмоции, возможность «побы-

вать» в ресторане другого города и познакомиться с новыми интересными личностями. Уже мало просто вовремя вынести хорошего качества блюдо и обслужить гостя хорошо. Мы стараемся удивлять наших гостей и подают, и вкусами. Руководители проектов еще больше внимания уделяют интерьеру, посуде и многим мелочам, которые мы называем «касаниями с гостем», а сервис становится более персонализированным для гостя и, как это называется, «эмоциональным».



Создаем и развиваем ВКУС К ЖИЗНИ

Восемнадцать лет опыта, тридцать проектов, около полутора тысячи сотрудников — ресторанная группа Trend занимает одно из главных мест в гастрономической индустрии города и республики. Ежедневно в каждом заведении компании людям помогают познавать мир через открытие новых вкусов. Среди проектов Trend каждый найдет то, что близко ему.

Название компании точно отражает суть работы команды: здесь создают тренды и тенденции в ресторанной и барной индустрии, за которыми следуют и к которым стремятся. Вкусная еда, профессиональный сервис, приятное оформление — они уверены, в индустрии питания важна каждая деталь. Неудивительно, что компания строго следит за всеми аспектами и развивает все направления: от качества продуктов до эстетики посуды, от меню до подачи блюда, от интерьера до улыбки официанта. Trend создает атмосферу для обмена мнениями, знаниями, эмоциями и чувствами!

НАЗВАНИЕ КОМПАНИИ ТОЧНО ОТРАЖАЕТ СУТЬ РАБОТЫ КОМАНДЫ: ЗДЕСЬ СОЗДАЮТ ТРЕНДЫ И ТЕНДЕНЦИИ В РЕСТОРАННОЙ И БАРНОЙ ИНДУСТРИИ, ЗА КОТОРЫМИ СЛЕДУЮТ И К КОТОРЫМ СТРЕМЯТСЯ.



«ДУСЛЫК» ← ресторан современной восточной и националь- ной кухни



Заведение делает ставку на кухни восточных народов: башкирские, татарские, азербайджанские, узбекские, грузинские, турецкие и армянские. Блюда готовят в казане, тандыре или на чугунном мангале под чутким руководством шеф-повара **Доню Эргашевны**. В меню более 160 блюд национальной кухни.

На первом этаже ресторана два VIP-пространства на 10 и 20 человек. Первый подойдет для проведения деловых встреч или маленьких праздников. Второй зал идеален для юбилеев, никахов и свадеб.

На втором этаже большой зал, где гости могут провести атмосферный вечер и наблюдать, как готовятся блюда на открытой кухне.

По выходным живая музыка создает волшебную атмосферу и переносит нас в восточный мир вкусов.

ул. Крупская, 9,
+7 (347) 216-34-80



BUFFET ↑



Сеть позитивных кафе

В основе работы обновленной сети современных заведений с домашней кухней и свежими продуктами – система free flow, которая предполагает, что гости сами определяют размер порции. Вы сами являетесь шеф-поваром на кухне Buffet. Здесь можно провести время с семьей на завтраке, встретиться с коллегой на деловой обед или забежать на ПП-ужин после тренировки.

Buffet совсем недавно обновился, и сейчас нам открывает двери современное кафе на каждый день в новом дизайне, хитами собственной кондитерской, оригинальными завтраками и авторскими блюдами от бренд-шефа **Кирилла Кондартьева**.

BUFFET

ул. Революционная, 41,
ул. Этузиастов, 20, ТРЦ «Планета»,
ул. Коммунистическая, 109

NOISY BAR & KITCHEN ↓

*Гастрономический
ресторан авторской
кухни*



Атмосферная локация в центре города может похвастаться большой открытой террасой с живописным видом. Здесь натуральный природный стиль соседствует с современным мегаполисом. Постоянные гости ценят здесь разнообразное авторское меню от шеф-повара **Анастасии Васильевой**. Заведение может похвастаться собственной авторской кондитерской, где создаются необычные десерты.

Noisy подходит для романтических свиданий после длительных прогулок по парку, деловых обедов с партнерами, уютных посиделок в кругу семьи у камина.

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

NOISY BAR & KITCHEN



«ПТИЦЫ» ↓

Свободный ресторан авторской кухни

Ресторан «Птицы» — это уютное заведение в самом центре города. Здесь гости могут насладиться прекрасным видом через большие окна, сквозь которые проникают лучи солнца. В «Птицах» можно начать свой день с завтрака за бокалом безлимитного игристого и провести время днем, наблюдая за работой открытой кухни. По пятницам на втором этаже играет диджей, создавая неповторимую атмосферу для гостей, которые хотят насладиться прекрасным вечером под звуки музыки

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



ПОЛНЫЙ СПИСОК ЗАВЕДЕНИЙ PG TREND
ПРЕДСТАВЛЕН НА ОФИЦИАЛЬНОМ САЙТЕ
TREND.RESTAURANT



TREND
RESTAURANTS



«ПТИЦЫ»

ЛУЧШИЕ ТЕРРАСЫ

Атмосферные фонари вечером, много растений и специальные предложения: собрали для вас лучшие, на наш взгляд, места города, куда стоит отправиться на обед и ужин.



Dom ↑

Терраса этого заведения подойдет тем, кто ценит красоту и тянется к воде в жаркий день. Главное украшение летника — фонтан. Сделайте здесь фото, выложите в свои соцсети — лайки и вопросы: «Где отдыхаешь?» обеспечены.
ул. Чернышевского, 75



«Разжигатели» ↑

Отдыхать и есть мясо на открытом воздухе — что может точнее описать удачное лето? Команда заведения от «Лидер Групп» поняла фишку и активно ее продвигает. На отдых настраивает зелень, которая расставлена по всему периметру ресторана. Да-да, настоящие живые растения — вы точно на пикнике в лесу! Кроме того, летник «Разжигателей» обзавелся специальным меню. Берем стейки или брискет, освежающие напитки, размеренно проводим время, пока весь город несется мимо по делам.
ул. Энтузиастов, 20

«Птицы» ↓

Если брать во внимание, что в основе проекта принцип свободы, то летом заведение раскрывается во всех смыслах. Любителям вкусно и эстетично завтракать здесь особенно понравится. Специальное утреннее меню в заведении действует до 16.00. А вид просто картинка из фильма: столик в живописном месте, в ЖК «Аристократ», бокал игристого и тост кацу с куриным филе и кимчи. Сразу лайк!
ул. Ленина, 75



«Площадь двух фонтанов» ←

По традиции открытие веранды рядом с MusicHall27 обещает множество впечатлений гостям. Причем как душевных, так и гастрономических. Меню здесь разнообразное: от сочного мяса на гриле до азиатских хитов. А из развлечений — постоянные выступления местных групп, диджеев и детская площадка для малышей.
ул. Кирова, 27



Sherlock Holmes ↓

Гостей стейк-хауса в летний сезон усаживают в атмосферном красивом месте с шикарным видом на улицу Чернышевского. Веранда находится над въездом в подземную парковку. Стейками предлагается наслаждаться в самом центре деловой Уфы, но в удивительной обстановке.

ул. Чернышевского, 75



«Оджахури»

Если билеты в Тбилиси уже раскупили, а очень хочется грузинской еды и атмосферы, то велкам в летники «Оджахури». Есть ощущение, что места здесь столько, что террасы вместят не один самолет путешественников. Несомненно, каждый оценит здесь хинкали, хачапури, мцвади, а игристые напитки станут отличным дополнением к общему вайбу.

ул. Чернышевского, 88

«Мечты» ↓

Бизнес-ланч, встреча с подругами, деловой обед, свидание, дружеские посиделки или крутая туса — летняя веранда клуба подстраивается под любые планы. Неудивительно, что в жаркий сезон здесь не протолкнуться.

ул. Мустая Карима, 6



N.S. Castrobar и «Должно подышать»

Летник между двумя этими заведениями как бы зовет на репетицию отпускного настроения. Тандем беспроигрышный: от N.S. Gastrobar — блюда разных кухонь мира и коктейли, от «Должно подышать» — вина со всех уголков мира. Атмосфера во дворе — легкая. Не покидая родной Уфы, каждый день отсюда можно вылетать в новую точку на карте.

ул. Мустая Карима, 6, к.1

Eva

Летник этого ресторана — топовый по расположению. Отсюда открывается великолепный вид на амфитеатр «Арт-Квадрата». Хорошее место, чтобы заглянуть после прогулки, зайти на обед с коллегами или посидеть с друзьями. Кроме того, здесь все лето проводят шумные вечеринки.

ул. Чернышевского, 88

Noisy bar&kitchen →

Любимое место спортсменов и тех, кто просто любит вкусно и красиво поесть. Все-таки расположение имеет значение! Летняя веранда Noisy выглядит прямо на теннисные корты и лесной массив. Дышим полной грудью и поедаем салат с уткой и баклажанами, например.

ул. Зорге, 75



Sky Lounge ↓

С момента открытия терраса на крыше отеля Sheraton заняла в сердцах уфимцев особенное место. Сложно найти локацию с лучшим видом. За эстетикой и романтической атмосферой точно сюда.

ул. Цюрупы, 7



«Сыроварня Аркадия Новикова» ↓

Немного атмосферы итальянской деревни дает это заведение на Горсовете. Летняя терраса смотрит не на шумный проспект, а в сторону парка, поэтому время за пищей и разговорами проходит приятно и молниеносно.

пр. Октября, 81





Оджахури

ГОРОД · СОБЫТИЯ · ЛЮДИ

Мультимедийный проект
«Уфа.Собака.ru»



ВСЕ ЛУЧШЕЕ,
ЧТО ЕСТЬ В УФЕ

ищите в журнале, на сайте и в соцсетях

18+
📍 ufasobakaru
📱 ufasobakaru





The capital of the great bars*

За годы работы Sherlock Holmes стал легендой в гастрономической истории города. Ресторан, без сомнений, продолжает удивлять и создавать новые шедевры, в центре которых мясные блюда — от классических стейков и тартара до фирменных котлет. По-английски сдержанные официанты, шумные и счастливые гости. На первом этаже — здорово смотреть спортивные трансляции, ужинать в компании самых важных и близких людей или встречаться с друзьями за кружкой пенного, а на втором — идеально проводить переговоры и банкеты.

На кухне — Александр Жуков — лучший шеф-повар 2023 по версии ресторанной премии «Уфа.Собака.ru» — «Что Где Есть в Уфе».

Sherlock Holmes впервые запустил работу летней веранды, которая уже стала центром притяжения уфимцев, тем более что с нее открывается вид на главную гастрономическую улицу города.



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

* Столица круглых баров



Завтраки и не только

Charlie — милое приятное кафе в классическом английском стиле на главной ресторанной улице Уфы, уютно расположилось на втором этаже ТРК «Галерея ART». Завтраки в этом кафе — один из лучших способов начать день, и не обязательно для этого вставать ранним утром. Можно быть «совой» и при этом неторопливо наслаждаться вкусностями в своем ритме жизни. Фирменное блюдо Charlie — венские вафли, которые стоит попробовать! Здесь подают их как со сладкими, так и с сытными начинками: лосось, авокадо, тунец, ягоды, фрукты или карамель с мороженым, и все это с изысканными топпингами. В Charlie не все крутится вокруг одних только вафель, в меню также можно найти молочные каши, шакшуку, боулы, сырники, английский завтрак. Для детей есть специальный раздел с полезными блюдами. В Charlie приятно не только начинать свой день, но и заглянуть на обед, а также закончить день сытным ужином. По такому случаю в меню найдутся привычные блюда, такие как салаты, супы и даже, стейки!



- CHARLIE -
coffee & waffles

ул. Чернышевского, 75,
+7 347 293-45-30



WWW.LDGR.RU



Акция действует в ресторанах Шерлок Холмс, Тонэ, Разжигатели, Моррис и Дублин в течение 7 дней с даты прилета, указанной в посадочном талоне. Не суммируется с другими акциями и специальными предложениями.



СТЕЙК-ХАУС
И ПАБ

Чернышевского, 75
293 45 30



РЕСТОРАН
КАВКАЗСКОЙ КУХНИ

Первомайская, 67/1
216 33 44



РАЗЖИГАТЕЛИ

РЕСТОРАН
С ОГНЕМ И ДЫМОМ

ТРЦ Планета
291 20 30



ИРЛАНДСКИЙ ПАБ

Гоголя, 60/1
293 54 53



ИРЛАНДСКИЙ ПАБ

ЦТиР Мир
293 52 35

Lulu зажигает

Ярко и непринужденно, зажигательно и незабываемо, размеренно и вкусно – вечера в Lulu могут быть такими разными! А свежие позиции в меню – еще один хороший повод сюда заглянуть.

Шеф-повар заведения Радмир Ягудин одинаково хорош как в классике, так и в авторских блюдах. Поэтому меню ресторана так искусно подстраивается под любого гостя. В новом сезоне Lulu встречает позициями, которые попадают прямо в сердечко.

Яркая закуска этого лета – карпаччо из манго и свеклы. Его готовят с зеленым яблоком, сладкой грушей и нежным творожным кремом. Незабываемое сочетание вкусов!

Конечно, обновление не обошлось без морепродуктов. Креветки гриль, паста с форелью и ароматным шпинатом, нежная свекольная паста с гребешком – выбор действительно большой.

В топовые позиции свежего меню можно также добавить удон с говядиной с печеным болгарским перцем под воздушным картофельным муссом. Если коротко, то блюдо получилось сытным и легким одновременно.



Барная карта по-прежнему сочетается с блюдами. В перечне винных напитков найдутся достойные позиции игристого, красного и розового. Коктейльный раздел заведения насчитывает больше двадцати позиций классики. А по версии гостей и судя шумным вечеринкам, в Lulu готовят образцовые коктейли.

Отдельно стоит упомянуть, что в этом году в заведении запустили ПП-меню. Девушки, которые следят за фигурой, теперь заглядывают в Lulu еще чаще. Ведь вопреки стереотипам, блюда здесь получаются не только здоровыми, но и безумно вкусными. Наш фаворит – печенье лангустины с нежным ананасом. А на десерт в читмил возьмите «Баунти» – шоколадный бисквит из рисовой муки с нежным творожным муссом и кокосовым молоком.



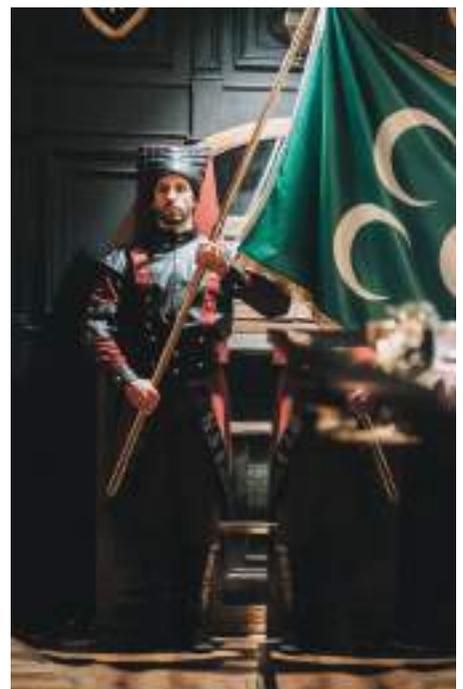
ШЕФ-ПОВАР РАДМИР ЯГУДИН



ул. Коммунистическая, 50
+7 965 666-00-66
LULUREST.RU

Османская культура

Меню ресторана-музея турецкой кухни Ottoman наполнили новыми позициями, а развлекательную программу – новыми шоу. Зачем теперь турецкие сериалы на «Домашнем», если в Уфе есть такая локация?!



Хюсейин Аккуш,
БРЕНД-ШЕФ СЕТИ РЕСТОРАНОВ LULU GROUP

Если бы в музеях кормили и показывали тематические шоу, посетителей в них точно было бы намного больше. Ottoman эту фишку активно использует и пожинает плоды. В ресторане-музее каждая деталь расскажет об Османском государстве, заставит проникнуться его культурой, а аутентичные блюда еще глубже погрузят в атмосферу.

Настоятельно рекомендуем попробовать новые блюда: «Янычар», «Кузу тандыр»,

«Осман Паша». Для любителей вкусно, масштабно и феерично – подойдет «Донер усту Пилава». Говяжий/бараний донер подается с изумительным рисовым пилавом на сливочном масле с картофелем фри и сочными томатами.

Кстати, развлекательная программа – это главная особенность Ottoman. Здесь каждый вечер можно увидеть костюмированные инсценировки, зажигательные танцы, которые перенесут вас в Турцию.

Ottoman

ул. Чернышевского, 69

+7 960 380-60-60

TELEGRAM: OTTOMANRESTAURANT

0+



Главней всего – кухня в DOME

Рецепт отличного лета от ресторана Дом прост – встречи на летней террасе с фонтаном, дегустации блюд из нового меню и хитов из свежей коктейльной карты.

Какая бы ни была погода за окном, открытие летней террасы в этом заведении – всегда событие. Летник с фонтаном в самом центре Уфы – это немного Италии на башкирской земле. А поддерживают атмосферный вайб гастрономические изыски.

Ресторан, который искусно объединяет кухни более сорока пяти стран, запустил новое меню. Как всегда, команда Дом сделала ставку на разноплановые, запоминающиеся, но понятные блюда.

Новых позиций в меню так много, что каждый летний вечер, кажется,

у вас будет расписан до сентября. К примеру, стоит попробовать лангустины, обжаренные в ароматном устричном соусе с чесноком и зеленью, или пасту с молодым сыром и запеченными томатами, а еще обратите внимание на бургер Arizona – нестареющая классика.

Барное меню – отдельное удовольствие: более десяти авторских коктейлей, а также обновленные классические коктейли. Освещающие и согревающие, яркие и нежные – они подойдут к любому поводу и к любой погоде.



ул. ул. Чернышевского, 69
+7 (903) 355-22-00



ufa.gorod.guide



«Уфа.Путеводитель» ТЕПЕРЬ В DIGITAL*-ФОРМАТЕ!

ОТ СОЗДАТЕЛЕЙ МУЛЬТИМЕДИЙНОГО ПРОЕКТА «УФА.СОБАКА.RU».



➤ ГДЕ ОСТАНОВИТЬСЯ (ОТЕЛИ И ГОСТИНИЦЫ);

➤ КУДА СХОДИТЬ (ОТ КОНЦЕРТОВ И ВЫСТАВОК ДО СПЕКТАКЛЕЙ И ФЕСТИВАЛЕЙ);

➤ ЧТО ПОСМОТРЕТЬ (ОТ ВЫСТАВОЧНЫХ ЗАЛОВ ДО ТЕАТРОВ И МУЗЕЕВ);

➤ ЧТО КУПИТЬ (ОТ БАШКИРСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ ДО ТОРГОВЫХ ЦЕНТРОВ);

➤ И КАКИЕ ИНТЕРЕСНЫЕ МЕСТА РЕКОМЕНДУЮТ ПОСЕТИТЬ ИЗВЕСТНЫЕ УФИМЦЫ.



*интернет

16+



Место одно

Музыкальному ресторану MusicHall27 уже почти девять лет удается виртуозно сочетать два важных направления: насыщенную шоу-программу и вкусную кухню.

Цифра 27 давно ассоциируется у жителей города с концертами, тематическими шоу-программами и насыщенной ночной жизнью, а все потому, что MusicHall27 — пожалуй, самое универсальное место для приятного и комфортного отдыха на любой вкус. Здесь можно побаловать себя вкусными блюдами от шеф-повара или шумно танцевать, веселиться вместе с одними из лучших кавер-групп Уфы и диджеями до утра. А еще заведение дает возможность праздновать семейные мероприятия в уютной компании или с размахом отрываться на больших красочных новогодних корпоративах.

MusicHall27 приглашает в гости для того, чтобы каждый гость насладился атмосферой вечера, какой бы повод для этого у него ни был. В этом году музыкальному ресторану исполняется девять лет, а это значит, что впереди еще больше причин, событий и развлечений!



Для любителей более спокойного, размеренного времяпрепровождения в MusicHall27 существует винный бар WineHall27. В карте бара этого места более 300 наименований изысканных вин из разных уголков мира. Кстати, выбрать бутылочку можно также из фирменного погреба. К любому напитку вам посоветуют подходящие закуски, которые идеально сочетаются с вином.



ул. Кирова, 27,
+7 (347) 293-73-27

music hall 27

18+

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

НАСТОЯЩАЯ ИТАЛИЯ В УФЕ



ELIO
pizzeria trattoria

ул. Зорге, 67/2 (ЖК «Тихая роща 2»), тел. 268-01-48,
ул. Карла Маркса, 9/1, тел. 268-06-80,
ул. Менделеева, 1/1, тел. 268-01-58,
пос. Зинино, ул. Томарова, 19/1, тел. 268-12-11,
ул. Ленина, 65/4, ТЦ «Экватор», тел. 286-28-06, pizzeriaelio.com



Frank by Баста

БОНУС ПИШЕВНИЦА

ЛУЧШЕЕ МЯСО

Обожаете мясо? Тогда вам точно понравится наш обзор. Составили увесистый список мясных ресторанов, которые обязательно нужно посетить.

«Угли»

Мясо в ресторане готовят самобытным способом — на настоящем угольном гриле. Стейки из австралийской и новозеландской говядины, продуманная карта игристых напитков, интровертные кабинки и шумные залы. Здесь каждый (!) вечер играет живая музыка: в будни — ненавязчивая и легкая, в выходные — динамичный рок.
ул. Кавказская, 8/1

«Эврен»

Турецкое бистро, турецкий шеф и турецкая кухня. Место про изобилие и разнообразие богатой гастрономической культуры. Традиционные турецкие мясные блюда на гриле в самых разных вариациях: горячие, со специями. Здесь готовят те самые настоящие кебабы и, предупреждаем, их выбор тоже не так прост.
Верхнеторговая пл., 6, пр-т Октября, 128, ул. Менделеева, 130

Kumpan terra →

Ресторан — амбассадор Башкирии. Место, где семье Кумпан удалось воссоздать культуру республики и интегрировать ее в атмосферу и кухню. Дуальность меню — башкирский колорит на грани мировых трендов. Мясо (как и другие позиции) здесь готовят, опираясь на историю национальных рецептов — их собирали по всему краю.
ул. 50-летия Октября, 20

«Разжигатели»

Огненная еда? Именно! (Во всех смыслах). Чтобы в совершенстве поджигать мясо, шеф-повар Линар Тулумгузин учился у шефа легендарного Smoke BBQ — Алексея Каневского. В «Разжигателях» готовят знаменитый на всю Уфу (и не только) «Тот самый брискет». Это блюдо Техасского барбекю — говяжья грудинка, копченая в смокере, подается с соусом BBQ, салатом коул-слоу и огурцами в бурбоне. Вы знаете, что делать.
ул. Энтузиастов, 20





Ottoman ↑

Сердце турецких сериалов, не меньше. Открытая кухня, османские блюда параллельно с экскурсиями и историей империи в интерьере. Театральная подача блюд от турецкого бренд-шефа (кажется или он правда из «Великолепного века»?), шоу-программы и гастроужины. Мясо, конечно же, по всем традициям, на углях и со специями.

ул. Чернышевского, 69

Frank by Баста

И Frank by meat по мотивам русского рэпа. Особый вкус мясных блюд основан на двух (или трех) китах. Первое — это специальный маринад: говорят, что рецепт прямоком из 70-х. Второе — приготовление: мясо томится 12 часов и запекается в печи. Нам все-таки кажется, есть еще какой-то секрет (особенно это касается ребрышек) — может, фирменный соус от шефа?

Верхнеторговая пл., 6



Sherlock Holmes ↑

Классический английский паб. Говорят, шеф-повар Александр Жуков знает о мясе чуть больше, чем кто-либо (мы верим!). В меню премиальные и альтернативные стейки. Локация — историческое здание из красного кирпича.

ул. Чернышевского, 75



Marco Polo ←

За утонченным ужином — в ресторан гастрономических путешествий (мы бы сказали, гастрономических восторгов). Кухня паназиатская и европейская, блюда из мяса — классические рибай и филе-миньон, лопатка ягненка, бургер с мраморной говядиной. Экспериментальные соусы и муссы, высокий сервис, авторская подача, атмосфера изысканности — если планируете романтик, настоятельно советуем присмотреться.
ул. Чернышевского, 75

«Дуслык»

Дружба? Угадали. Тот случай, когда разнообразие кухни превращается не в хаос, а в искусство. Пространство для деловых переговоров, дружеских или семейных обедов. Открытая кухня, чугунный мангал для равномерной прожарки блюд из мяса.
ул. Крупской, 9



Irish Pub Dublin

Это не паб, это буквально второй дом, где можно встретиться с друзьями, смотреть трансляции спортивных событий и играть в дартс. Приготовление бургеров и стейков из австралийской говядины, растекающиеся по бокалам пенного напитка — на эти вещи можно смотреть бесконечно. Уютное, такое «свое» место, куда хочется возвращаться большой шумной компанией.
пр. Октября, 4/1



«Оджахури» ↑

«Оджахури» здесь — больше, чем рецепт. Это целая концепция, настоящий грузинский дом в историческом центре Уфы. Аутентичная открытая кухня, атмосфера семейного уюта и традиционного гостеприимства. Мцвади (грузинский шашлык) готовят на углях — считается, что ни одно застолье не может пренебречь этим блюдом, игристым напитком и эмоциональными тостами. Гамарджоба, генацвале!
ул. Чернышевского, 88

«Мясо мясо» ↓

Ресторан с кричащим (и не зря) названием в историческом здании Уфы — Доме купца Сахарова. В атмосфере и меню концепция американской золотой лихорадки: о, это время покорителей континента! Повара виртуозно используют, кажется, все существующие варианты приготовления мяса — и русскую дровяную печь, и мангал, и хоспер. Сочетание центральной локации и тихой обстановки — здесь классно провести бизнес-встречи.
ул. Коммунистическая, 47



Rossinsky

Пространство по мотивам дворянской усадьбы XIX века. Если бы нужно было описать ресторан одним словом, мы бы предложили слово «статус» и оказались бы правы. Здесь соединились гастрономические и дизайнерские тренды: например, шкаф для сухого вызревания мяса (так оно получается особенно нежным) стоит прямо в зале и гипнотизирует даже самых искушенных гостей.
ул. Цюрупы, 7



«Холодец»

Мясо, рыба, дичь — ресторан настоящей охоты за ощущениями! Место, где одинаково ценят первобытные инстинкты и разнообразие гастрономической кухни. «Здесь нет никаких ограничений» — философия шеф-повара Константина Минеева, поэтому к блюдам предлагают огромный выбор специй и сложных соусов.
ул. Комсомольская, 105

СОВРЕМЕННЫЕ УПОРЯДОЧЕННЫЕ АККОРДЫ ВЕРИМЫЕ СЫВЕРЬЮ

MC Highlander

Что-то идеальное на средневековом: настоящие шотландская кухня и антураж. настолько суровое место, что, если вдруг показалось, что официант откровенно хамит — можно только аплодировать, ведь это часть концепции. Рыцарские мотивы, благородные мясные блюда и аутентичные сорта пива из собственной пивоварни под звуки волынки. Б-брутальность.
ул. К. Маркса, 24/1 18+

Maverick Bar & BBQ ↓

Hola, amigos! Яркий и уютный уголок Техаса и Мексики с философией безмятежности и веселья в интерьере и меню. Стейки и мясо на дровяном смокере, национальные блюда и, конечно, текила с сангритой (куда без этого). Говорят, ребята за стойкой точно знают, как поднять настроение — присаживайтесь за бар, берите шот и проверяйте эту теорию.
ул. Чернышевского, 88/1



გამარჯობა, გენაცვალე*

ПРИГЛАШАЮ ВАС В РЕСТОРАН НАСТОЯЩЕЙ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ



ВЛАДЕЛЕЦ МИХЕИЛИ МУРМАНИШВИЛИ

* ВКУСНО

* ГОСТЕПРИИМНО

* ДУШЕВНО

*ЗДРАВСТВУЙ, ДРУГ

+7 (347) 286 55 35

Грузинская кухня
Чача-Пури-Хачапури

ул. КАРЛА МАРКСА, 37/4,
БЦ «КАПИТАЛ»

UFA ITALIA*

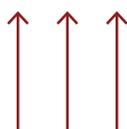
Ресторан, который многие полюбили за итальянские блюда, гостеприимство и необычную подачу, радует гостей и в ТЦ «Мега Уфа».

Рады предложить каждому гостю оригинальную пиццу из печи на двух видах теста: на тонком и воздушном и пасту ручной работы, которую повара делают каждое утро.



Мы известны тем, что объединяем в себе традиционные рецепты, современные гастрономические тренды, авторские блюда по мотивам итальянской классики и популярные хиты страны.

Не забыли про детей и позаботились о специальном меню, чтобы маленький гость познакомился со вкусами Италии и остался счастливым после посещения нашего ресторана.



ТЦ «МЕГА»,
РУБЕЖНАЯ УЛИЦА, 174

+7 917 805 98 79

+7 (347) 292 39 22



п | е | р | ч | и | н | и
пицца 🍷 паста

*УФИМСКАЯ ИТАЛИЯ

СТРАСТЬ КАК ГОРЯЧО

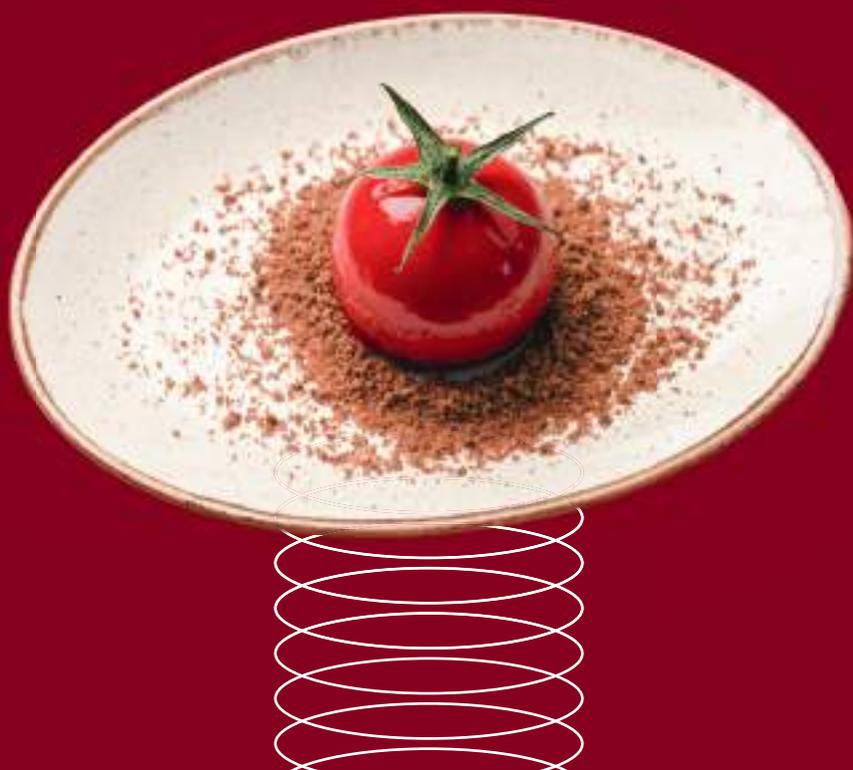
Ресторан, вдохновленный огнем и пылким характером итальянцев, представляет собой сердце современной гастрономии этой страны. Дровяная печь, привезенная из Италии, и большой мангал, благодаря которым гости могут отведать горячую пиццу и сочные бистекки.



Мы воссоздали атмосферу современной жгучей Италии в ресторанах **«Перчини на огне итальянской кухни»**, чтобы каждый гость почувствовал это неповторимое и гармоничное сочетание огня, гостеприимства и любви!



«Перчини на огне» можно узнать по исключительному стилю: здесь современность переплетается с итальянскими традициями. Мы соединили классику и абсолютно новое прочтение рецептур. Каждое блюдо — уникально и имеет свой неповторимый характер.



ТДК «ГОСТИНЫЙ ДВОР»,
ВЕРХНЕТОРГОВАЯ ПЛОЩАДЬ, 1

+7 (347) 216 05 50

PERCHINI.RU

ЛУЧШИЕ НАСТОЙКИ

Вне зависимости от того, наступила ли пятница, начались ли выходные, или это просто обычный будний день, всегда приятно найти место, где можно хорошо провести время. Вот список заведений в Уфе с широким выбором крафтовых настоек.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

«Клюковка»

В рюмочной, где название с кислинкой, уважительное отношение к настойкам. Во-первых — это собственное производство и огромное количество вкусов (когда читаешь меню, разбегаются глаза). Во-вторых — «Клюковка» настолько про культуру настоек, что команда бара посвятила целый раздел в социальных сетях рассказу о том, с какой едой какой вкус будет сочетаться лучше всего. Ну и в-третьих — это комбо-наборы. Можно не думать, а взять и попробовать все.

ул. Карла Маркса, 25

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Jagger Bar

Его называют баром с «честными» коктейлями. Сила местных настоек не в названии, а в качестве. Классическое сочетание ягод с крепкой основой станет одними из лучших вкусов вечера. Помним: здесь градусы не снижаются, а повышаются!

ул. Коммунистическая, 47

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

«Дустар»

Друг, друган, дружище или побашкирски теплое дус — такую комфортик-атмосферу всегда можно ожидать от этой рюмочной. Музыка начала 2000-ых заманит на домашнюю мини-тусовку. Как каждая приличная рюмочная, «Дустар» может похвастаться большим меню настоек, но не просто каких-то: сликеры, томатная, манго-банан, пуэр. Стоит попробовать хотя бы из чистого любопытства.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Music Hall

В этом месте танцуешь так, будто никто не смотрит, а еда и коктейли удивляют своей оригинальностью. Music Hall — не просто место ночной жизни, это целая история каждого вечера. Но и настойки там настоящий бум: после них тянет на приключения.

ул. Кирова, 27



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Casablanca

Когда местные рассказывают о том, где можно найти вкусные и оригинальные настойки, они непременно упоминают гастро-бар Casablanca. Изучая меню, трудно удержаться от вопроса: «Что?» — настолько необычными кажутся сочетания вкусов. И даже мы не в силах помочь выбрать что-то одно.

ул. Коммунистическая, 46

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

The Борщ ←

В этом месте традиционная русская кухня (и не только) представлена в особенном ключе: здесь подают блинчики с красной икрой, ароматную уху и нежные стейки из мраморной говядины. Еще в ресторане можно отведать настойки двух видов: сладкие-ягодные и классические-терпкие. Знаменитая хреновуха относится ко вторым.

ул. Комсомольская, 15

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

«Дежурная»

«Каков вкус борща? А васабихи? Может, попробуем нестандартной варенки?» — звучит как интересный выбор для обеда, не так ли? Но, оказывается, это не отдельные блюда, а названия настоек в рюмочной «Дежурная». И если чувствуется, что одной рюмочки недостаточно, то всегда можно заказать шесть шотов или даже целую бутылку (правда, только уверенности в своих силах может не хватить), а потом отправиться кормить уток в парке Якутова.

ул. Ленина, 67





«Щепка»

Это ресторан русской (но не только) кухни. Все по правилам: уха, блины с икрой, но и салат «Цезарь» тоже имеется. Кстати, как и настойки для тех, кто хочет немного раскрасить вечер. Всего пять видов настоек, которые можно отнести к классике этих напитков, и большое комбо, чтобы разделить с компанией.

ул. Революционная, 28

N.S Gastrobar

Гастробар воплощает в себе весь мир: Юг и Север слились в одном месте. Команда заведения работает так, чтобы каждый гость ощутил себя настоящим первооткрывателем. В меню можно найти необычные настойки из розы или тропического банана, если захочется попробовать что-то совсем новое — настойка из липы будет в самый раз.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



«Центральная рюмочная»

Если где-то настойки — дополнение к меню, то здесь они — настоящая религия. Такие вкусы, как в «Центральной рюмочной», невозможно найти и попробовать больше нигде в Уфе. Самое большое меню обеспечено каждому гостю, и остается только выбрать, кто ты сегодня: строгий классик, любитель экзотики, зажигалочка или таинственный и сладкий.

ул. Мустая Карима, 6

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

новая коктейльная карта

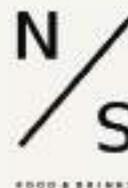
ОТ СООБЩЕСТВА БАРМЕНОВ



ул. Мустая Карима, 6к1

+7 996 101-35-18

taplink.cc/nsbar.ufa





ПРЕЗЕРВИРОВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ЦЕНТРАЛЬНАЯ
РЮМОЧНАЯ

НАСТОЙКИ - ЭТО МЫ!



ул. Мустая Карима, 6,
«Арт-КВАДРАТ»,
+7 (963) 141 68 88

18+

ЛУЧШИЕ ТАРТАРЫ

Тартар – одно из тех блюд, по которым можно оценить уровень ресторана: испортить его очень легко, а вот приготовить действительно вкусно – нужно постараться. В нашем обзоре рестораны, где с этой задачей справляются на ура.

«Птицы» ↓

В камерной атмосфере этого ресторана выпить вина и отведать тартар особенно приятно в будничньй вечер. Выбирайте закуски из лосося и говядины: нежно, текстурно, свежо и радует глаз! Для неспешного времяпрепровождения – самое то.
ул. Ленина, 75



«Холодец» ↑

Любителям дичи определенно сюда! В этом заведении, кроме стандартных и знакомых всем тартаров из лосося, говядины и тунца, подают блюдо из косули и из лося. Интересные варианты вкусно и необычно начать ужин. Кстати, тартар из лося подают с щучьей икрой, стоит попробовать.
ул. Комсомольская, 105

Rossinsky

В заведении под управлением Александра Затуринского меню закусок взяли в плен триглавных тартара: из лосося, из говядины с трюфельным кремом, из тунца с авокадо и соусом понзу. Хиты не меняются довольно давно, поскольку гости активно голосуют за эту тройку своими заказами.
ул. Цюрупы, 7



Lulu

Ресторан Lulu Group следует канонам по тартарам (все как положено: есть и с желтком, и с хрустящим тостом — считай, классика). В меню четыре позиции, которые решили поровну разделить между мясом и рыбой. Среди мясных нам нравится нежная рубленая телятина с соусом унаги, икрой тобико и поджаренной чаабагтой, которая подается в половинке авокадо. А вот в рыбных выделили фаворитом тартар из форели и сибаса с вялеными томатами, трюфельным маслом, соусом шрирача и чукой. Но выбирать, какой вкуснее, конечно же, вам.

ул. Коммунистическая, 50

Noisy bar & kitchen ↓

Абсолютный хит ресторана — тартар из конины. Нежное мясо сдобрено солодовым терияки, муссом из пармезана и подается с картофельными чипсами. Хорошая закуска для настоящих кочевников! Ценителям классики рекомендуем тартар из тунца с гуакамоле с апельсиновым понзу и злаковыми чипсами.

ул. Зорге, 75

Neo →

Все три тартара в этом заведении мы определили в личный топ, просто потому что выбрать один нереально. Тартар из тунца с имбирно-цитрусовым кремом и авокадо — нежный и запоминающийся. Тартар из лосося с томатным понзу, хурмой и чили — будоражит и восхищает. А тартар из говядины с трюфельным айоли и тартином — такой уютный и свой.

ул. Ленина, 75

Marco Polo

Шеф-повар этого заведения Антон Долбнин не изменяет себе и радуется гостей гастрономическими изысками в эстетичной подаче. В меню ресторана тартар из лосося с огурцом в соусе вафу икрем тахини, а также закуска из говядины с муссом из пармезана и тартином. Советуем чередовать и наслаждаться в каждый визит.

ул. Чернышевского, 75



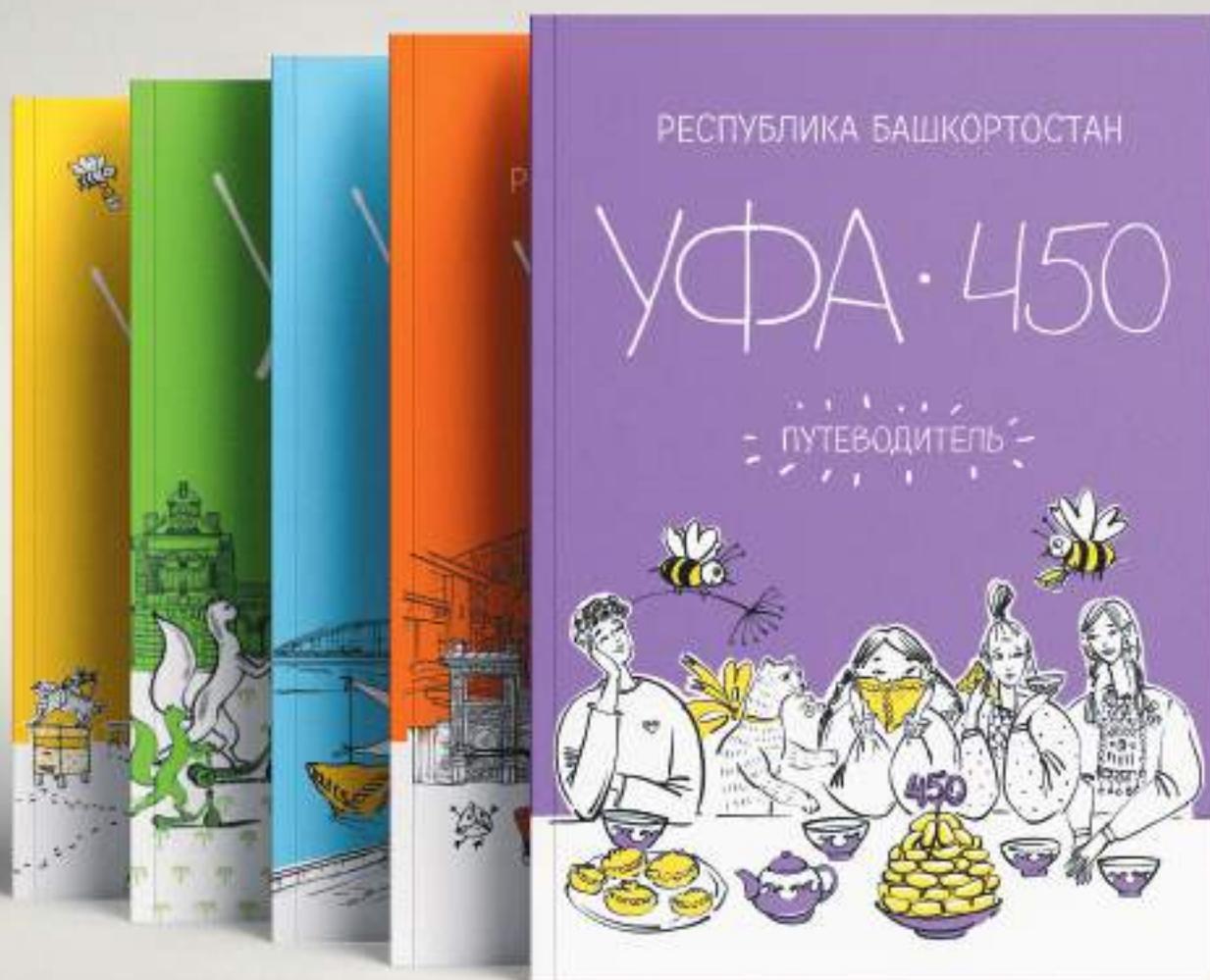
Hedonist ↓

В бистро найден нежнейший тартар из телятины. Вроде все по классике, но, как всегда, у шеф-повара есть свои фишки. Мясо сдобрено сыром пекорино романо, однако предполагаем, что это не главный секрет.

ул. Чернышевского, 75



СКОРО VI ВЫПУСК ГИДА ОТ АВТОРОВ «УФА.СОБАКА.RU»



ВСЕ ОБ УФЕ И РЕСПУБЛИКЕ БАШКОРТОСТАН

Del Mare →

В рыбном ресторане, который находится в историческом центре города, решили не ограничиваться закусками из морепродуктов. К классическому тартару из лосося с кремом авокадо и соусом васаби добавили блюдо из говядины с пармезаном и трюфелем. И не прогадали!

ул. Кирова, 5



Frank by Баста ↓

Не ребрышками едиными славится мясной ресторан известного рэпера Басты в бизнес-центре «Нестеров». Здесь не смогли обойтись без классической закуски и подают два вида тартара из говядины: один с трюфельным кремом, другой – с вялеными томатами и пармезаном. Оба по-своему хороши.

Верхнесторговая пл., 6

N.S Gastrobar ↑

Шеф-повар гастробара по-особенному подошел к трактовке классики. И знаете, авторское прочтение сыграло на 100%. Тартар из говядины с муссом из сыра пармезан нашел отклик у гостей и стал хитом. Отличная консистенция, приятный запоминающийся вкус – чем не повод вернуться?!

ул. Мустая Карима, 6



«Ресторан честных цен» ↑

Даже не знаем, что нам нравится больше в этом заведении: сам тартар из тунца и лосося или его подача с камушками. Блюдо подается с авокадо, соусом спайси манго и икрой табико. Феерия вкусов в одной тарелке!

ул. Ленина, 16, проспект Октября, 79/3





Акція діє до 31 грудня 2024 року. Все подробиці уточняйте по вказаному телефону.
Дієє тільки для нових учасників програми лояльності

КРАБИЧЕСКИ ВКУСНО

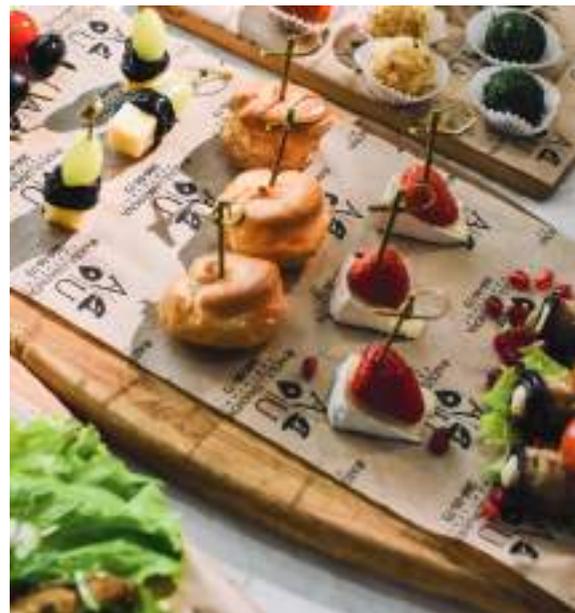


НАВЕДИ КАМЕРУ И ЗАБЕРИ
500 ПРИВЕТСТВЕННЫХ БОНУСОВ*

ул. ЦЮРУПЫ, 75,
+7 (347) 268-85-67



Кейтеринг Айгуль Усмановой — это федеральная сеть, имеющая филиалы в Башкирии и Татарстане с перспективой дальнейшего роста в других регионах. Помимо того, что кейтеринг — это очень удобно, это еще и выгодно. Стоимость на одну персону в компании Айгуль Усмановой всего от 500 рублей, а заказать стол можно всего за несколько часов до мероприятия. Автор проекта шутит, что накрыть стол они с командой могут даже в чистом поле. Главная цель организаторов кейтеринга, чтобы каждый житель даже самого отдаленного района республики мог позволить себе вкусную еду в красивой подаче. А мечта — создать в каждом доме атмосферу уюта, добродушия, чтобы гости, увидев ваш накрытый стол, говорили: «Вау!»



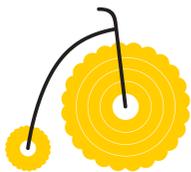
Ресторан у вас дома

Создайте ресторан у вас дома, в офисе и даже на даче: кейтеринг Айгуль Усмановой — это вкусное халяль меню с красивой подачей на досках для любого события. Останется лишь снять пленку и изысканный стол накрыт.

ул. МЕНДЕЛЕЕВА, 130,
+7 927 236-50-50, +7 (347) 266-00-73,
✉ AIGUL.USMANOVA, 📍 AIGULUSMANOVA1,
AIGUL-USMANOVA.RU



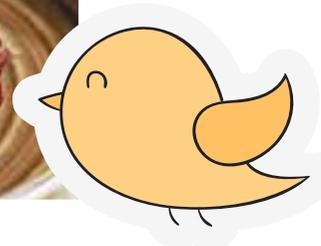
AIGUL.USMANOVA
КЕЙТЕРИНГ



Печенье развлечение

Семейный ресторан

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



ОГРН 1170280030942. ООО «Чадомир». 450059, г. Уфа, пр. Октября, 21, оф. 2.

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
+7 937 161 64 64
📱 [cookiefun_ru](https://www.instagram.com/cookiefun_ru)



Сладкая ЖИЗНЬ

Здесь фотогеничный интерьер (он словно создан, чтобы собирать лайки в соцсетях!), восхитительные десерты и ароматный свежесваренный кофе: кондитерская Ilzi Bakery – настоящая точка притяжения для тех, кто ценит эстетику во всем. Создательница заведения – Ильзира Карагузина, всемирно известный фуд-блогер, ведущая мастер-классов в Европе и ОАЭ. В меню представлена ее знаменитая выпечка: макароны, круассаны и пирожные с разными начинками. По утрам подают очень вкусные завтраки. Кухня работает с девяти утра до семи вечера. Кафе находится в ЖК «Аристократ». В теплое время года можно взять десерты навынос и отправиться на пикник в парк Якутова.

ilzi

bakery & café

ул. Ленина, 75,

ТЕЛ. +7 917 367-27-36



Азия на вкус

С блюдами азиатской кухни знакомы многие. Питательная, вкусная и необычная, она стала для многих привычной частью рациона. В Уфе большой выбор блюд Азии в бистро «Побо». Чтобы понять, как на самом деле питаются в Юго-Восточной Азии, нужно отправиться в тур по этим странам или приехать в «Побо» — такой слоган у паназиатского бистро, филиалы которого есть по всей стране, в том числе и в Уфе. И он себя полностью оправдывает. В меню заведения настоящее многообразие китайской, японской, корейской, вьетнамской и тайской кухни. В Уфе по франшизе бистро открыли супруги Айгуль и Артур Ихсановы. В свое время они были подписаны в социальных сетях на основателя бренда и наблюдали его путь от ремонта до открытия. Философия «Побо» — большие порции и качественная еда по справедливой цене. А еще — яркий и стильный интерьер, который поднимает настроение и действительно уносит в культуру Азии.



ПОБО
asian bistro

ул. Мустая Карима, 6,
ПРОСПЕКТ ОКТЯБРЯ, 86,
+7 987 143-33-23,
+7 986 706-46-70

Это Мексика, детка

Настоящий мексиканский бар El Machete в центре Уфы открылся чуть больше года назад. За это время он стал, пожалуй, любимым местом не только уфимцев, но и иностранных жителей столицы республики. Здесь проводят зажигательные вечеринки и исполняют национальные танцы латиноамериканские студенты: кубинцы, колумбийцы и другие. Если и вы попали в El Machete, то обязательно попробуйте тако с креветкой или кесадилью с томленой говядиной, а для любителей острого в меню есть «Чили кон карне». В карте бара вы найдете множество разнообразных напитков, их больше 50-ти видов. Работает заведение с 4 дня до 4 утра ежедневно, а выходные вечеринки продолжаются до 8 утра.



EL MACHETE
БАР • ТАКЕРИЯ

ул. Коммунистическая, 47
+7 (987) 039-85-06

18+

В поисках самого вкусного

Любителям ребрышек, крафта и расслабленной френдли-атмосферы приготовиться: обнаружено идеальное место, где можно пообедать и поужинать (и даже позавтракать). «Frank by Баста» — сетевой проект от музыканта Василия Вакуленко. Однако в разных городах России у каждого ресторана есть свое лицо и фирменный стиль. В Уфе он подкупает прежде всего удобной локацией: заведение находится в самом центре города. Оказавшись здесь, чувствуешь себя так, словно зашел в гости к старым друзьям. В меню разнообразный стрит-фуд, от бургеров и шаурмы до тако и mac&cheese. И, конечно, фирменные ребра от бренд-шефа Владимира Капустина. Особая фишка кухни — необычные соусы: тут вам и перечная кола, и ванильное мороженое. В барной карте огромный выбор авторских коктейлей и домашних лимонадов. Ну и бонусом — хороший хип-хоп фоном. Из неочевидных фишек можно отметить мерч от Басты (свитера, худи, футболки, носки и значки можно купить прямо в ресторане), фирменные раскраски для детей, стикеры, специальное dog*-меню и Dog Vox** — наборы с лакомствами для собак.



*СОВАКА **НАБОРЫ ДЛЯ СОБАК



Верхнеторговая пл., 6,
+7 (347) 216-36-16,
FRANKMEAT.RU





Дорогая, я перезвоню

Бар «Дорогая, я перезвоню» (новое название — Darling Bar) — это уютное место для встреч и отдыха в центре Уфы. В заведении есть из чего выбрать: от классических закусок до авторских блюд. По будням можно насладиться вкусным и сытным ланчем. Особое внимание в баре уделяется коктейлям — большой выбор напитков, которые придумали и приготовили опытные бармены. Посетителям особенно нравится акция, которая действует по пятницам и субботам: коктейли со скидкой в 50%. Кроме того, в среду и выходные в «Дорогая, я перезвоню» — дни живой музыки. Со среды по субботу местные музыканты радуют гостей своими выступлениями и создают неповторимую атмосферу. В баре всегда царит теплая и дружеская обстановка, а приветливый персонал делает все, чтобы гости чувствовали себя как дома.



{DARLING BAR}

ВЕРХНЕТОРГОВАЯ ПЛ., 1,
+7 (347) 216-77-70

Harat's в самые hearts*

Harat's Pub в Уфе — это одно из лучших мест города для отличного отдыха. В заведении огромное разнообразие пенных напитков как от местных производителей, так и из разных уголков мира. Бар также радует посетителей летним эксклюзивным меню, где каждый найдет что-то по своему вкусу. Но не только широкий выбор напитков делает Harat's таким популярным местом. В пабе всегда идут прямые спортивные трансляции, а по выходным здесь выступают музыкальные коллективы. В пабе всегда можно найти что-то интересное и уютное для себя и своих друзей.



**WHEREVER
YOU GO**

ВЕРХНЕТОРГОВАЯ ПЛ., 1
+7 (347) 216-55-05

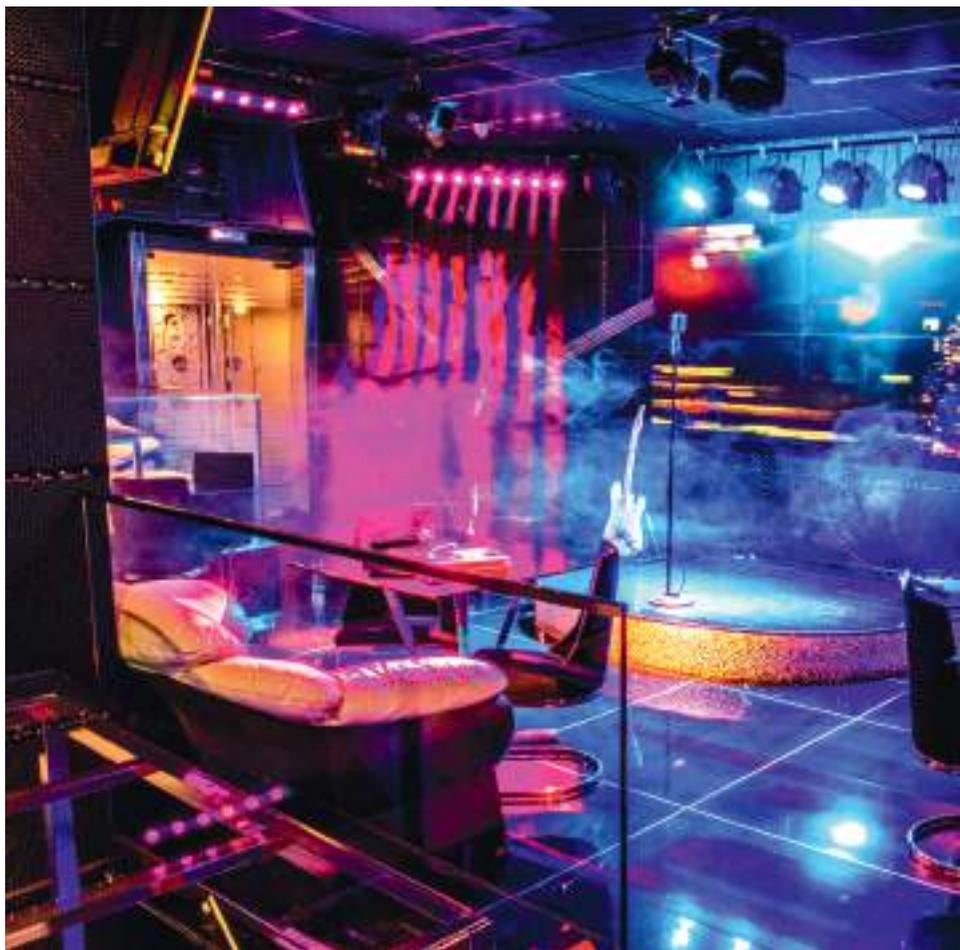
*сердечки

В окружении ХИТОВ

Караоке в историческом центре города. Каждый гость сможет спеть здесь свою любимую песню и почувствовать себя на уровне мировых звезд вне зависимости от вокальных данных. Все это благодаря профессиональному звуку и новейшему оборудованию. Гурманам точно понравится полноценное меню, отвечающее традициям европейской кухни. Вежливый персонал, большая подборка современных хитов, вип-зал — все для того, чтобы вы могли отдохнуть и прекрасно провести время.



УЛ. КАРАА МАРКСА, 20,
+7 917 36-50-033,
CAFEEKARAOKE033.RU



На уровень выше

В историческом центре города, в «Александровском пассаже» расположен ресторан-караоке В 55. Здесь есть отдельные караоке-кабинки, где можно спеть в более приватной обстановке и насладиться компанией друзей. В распоряжении гостей — полноценный ресторан с изысканными блюдами европейской кухни и высококачественным уровнем обслуживания клиентов. Опытные официанты всегда готовы помочь в выборе блюд и напитков, а также обеспечить комфортное пребывание в заведении. Просторный зал ресторана на 120 персон прекрасно подходит для проведения корпоративов, юбилеев и других мероприятий. Предлагаем различные услуги по организации и проведению, чтобы ваше событие прошло на большом уровне.



УЛ. КАРАА МАРКСА, 20,
+7 (347) 294-35-35

ЛУЧШИЕ ВИННЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ

Вино — при упоминании этого напитка в голове всегда складывается образ приятного времяпровождения. Оно пленяет своими оттенками и ароматами, раскрывая перед нами целый мир вкусов и ощущений. Оно может быть как легким и утонченным, так и страстным и насыщенным. Ну а мы расскажем, где в Уфе лучше всего им наслаждаться.

«Настроение» →

Кафе-бар в историческом здании в самом сердце города привлекает посетителей своим разнообразным меню и европейским интерьером в стиле семидесятых. Место радует гостей не только атмосферой (хотя, пожалуй, это главная составляющая), но и интересными вкусными блюдами и напитками. Когда просыпается ночная жизнь города, а в заведении и на летнике зажигаются огни, все располагает к тому, чтобы сесть и наслаждаться жизнью здесь и сейчас. И делать это лучше с бокалом вина.
ул. Коммунистическая, 39

«Должно подышать»

Посидеть и поболтать с подругами в уютной обстановке или на летнике среди гирлянд и живой музыки — идеально, все это есть в баре «Должно подышать». Здесь вы сможете окунуться в мир вин, изучить различные сорта и найти своего фаворита. Особенности этого заведения — отсутствие меню и регулярные дегустации новых вкусов, о которых сообщают в социальных сетях (например, клубничное розовое вино, которое уже появилось к лету).
ул. Мустая Карима, 6, корп. 1

WineHall27 ↓

Интересный формат винного бара организовали в клубе-ресторане MusicHall27. Здесь часто устраиваются увлекательные дегустационные вечера, во время которых шефы и сомелье делятся удивительными фактами о происхождении каждого винного напитка. В винном баре WineHall27 царит разнообразие сортов, но не переживайте, если кажется, что разобраться будет сложно. Именно в этом заключается интерес! Помимо того, как выбрать вино, вам расскажут, с чем его сочетать и какая температура подачи подчеркнет вкус наилучшим образом.
ул. Кирова, 27/1

Marco Polo

Marco Polo — место гастрономических приключений, где каждый гость отправляется в путешествие по кусам. Шеф-повар преподносит ресторан как истинный гастро-тур по странам Азии, Испании, Франции и многим другим уголкам мира. А сомелье, под руководством виртуозного бар-менеджера Евгения Бессарабова, создает удивительные гастропары, которые усиливают эмоции от каждого блюда. Винная карта постоянно обновляется, и новые позиции регулярно афишируются в социальных сетях.
ул. Чернышевского, 75

«Птицы» ←

Свобода и полет фантазии засели в концепции двухэтажного ресторана «Птицы». Светлый и теплый днем — он подходит для деловых и дружеских встреч, атмосферный и таинственный вечером — идеальное место для свидания. Одна из ключевых особенностей ресторана — открытая кухня, где гости могут наблюдать за работой поваров и процессом приготовления блюд. Это не только интересное зрелище, но и возможность оценить мастерство кулинарии — как обычные ингредиенты становятся авторскими шедеврами.
ул. Ленина, 75

Dom ←

Внутри это пространство похоже на настоящее искусство. Огромная люстра, фонтан посреди комнаты — сложно представить, лучше увидеть своими глазами. Кухня здесь тоже соответствует уровню, а подача... Вам когда-нибудь выносили говядину на большом блюде вместе со статуей? Вино в ресторане элитных сортов из разных стран, и остается только выбрать, какое любите вы: сухое, полусухое или полусладкое. В минуты сомнения идеальный match к блюду поможет подобрать крутой сомелье Иван Комиссаров.
ул. Чернышевского, 69

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



«Настроение»

Neo



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Kumpan Cafe & Coffee на Ленина, 60

Кофе и вино — вот основа концепции ресторана Kumpan. Это место, где можно и начать свой день с сытного завтрака, и закончить его в приятной компании с бокалом вина. Да и локация рядом с Молодежным театром на улице Ленина располагает к вечерним прогулкам в компании важных людей. Особое внимание в ресторане Kumpan уделяется составлению меню, будь то блюда или вина. Молодой сомелье — Леонид Семенов участвует в этом тщательном процессе и помогает подобрать идеальные гастрономические комбинации.

ул. Ленина, 60

Eva

Ресторан-фьюжн, который начинается с удивительного микса паназиатской кухни с европейской. Каждое утро Eva встречает гостей вкусным завтраком, а по будням — насыщенным бизнес-ланчем. Выходные Eva наполнены яркими и дерзкими вечеринками. Для таких событий в ресторане приготовлена большая карта не только авторских коктейлей, но и вин для любителей бессмертной классики.

ул. Чернышевского, 88

Neo ←

Здесь прекрасно все: нетривиальные вкусовые сочетания, эстетичная подача, стильный интерьер и удачная локация. В Neo стоит идти за изысками вроде глазированных креветок с рисом и сальсой из авокадо, птитима с копченым угрем. В списке блюд — много необычных закусок: корзинки с северными креветками, трубочки с рийетом из лосося, копченая утка с мандаринами и чипсами из киноа. Но всем этим наслаждаться гораздо приятнее с бокальчиком вина. Если вы в душе аристократ или европеец — не грех порадовать себя напитком за завтраком, а если вы любитель вечерней романтики, то почему бы не провести время не торопясь за ужином с хорошим вином.

ул. Ленина, 75

Salute!

Маленькое уютное итальянское бистро в самом сердце города обладает неповторимым очарованием. Меню составлено с учетом предпочтений посетителей и, несмотря на компактные размеры, предлагает разнообразие блюд, которые регулярно обновляются. Оригинальные авторские подачи и смелые сочетания вкусов. Официанты помогут выбрать вино, которое подчеркнет вкус каждого блюда. В винной карте представлены разнообразные зарубежные варианты, среди них обязательно найдется идеальный напиток для ужина.

ул. Ленина, 31

Del Mare

Ресторан Del Mare в Уфе известен как одно из первых рыбных заведений. Однако его привлекательность не ограничивается только морепродуктами. Среди особых достоинств — вероятно, самая обширная и впечатляющая винная карта. Здесь собрана огромная коллекция с 2009 года урожайности из стран Европы и Америки: Канада, Германия, Франция, Италия, Испания, Словакия и другие. Все они идеально вписываются в дуэт к блюдам из морских деликатесов, которые подают в Del Mare. Но что делает ресторан еще более особенным — его крутой сомелье Валерий Кожедуб. Он не просто помогает гостям разобраться в разнообразии сортов, ароматах и нотах вин, но и предлагает идеальные сочетания для каждого блюда, чтобы создать незабываемый гастрономический опыт.

ул. Кирова, 5

Sky Lounge

Панорамный вид на Уфу, две большие открытые лоджии, оригинальное рассмотрение блюд европейской и японской кухни, авторские коктейли и хорошее вино — все это собралось в видовом ресторане Sky Lounge. Место находится на крыше единственного в городе пятизвездочного отеля SheratonPlaza Ufa Congress Hotel. Отличное место для встреч и свиданий, а бокал вина или авторского коктейля сделает ваш event еще лучше.

ул. Цюрупы, 7

«Вино и сыр»

Главная фишка ресторана — морепродукты на все случаи жизни: осьминоги, гребешки, тунец, сибас, дорада, мидии и устрицы. Но не подумайте, что это все, что они могут предложить! В их меню есть также крутые мясные блюда, птица и выбор сыров с разных концов земли. И ко всему этому нужен бокал вина. Оно здесь просто выше всяких похвал, ведь карту составлял шеф-сомелье Юрий Плотских.

ул. Чернышевского, 88

Gift

Стильный ресторан тэпаньяки в оживленном районе Уфы с меню, в котором сочетаются кулинарные традиции Востока и Запада. Открытая кухня, хотя и не редкость, представляет собой настоящее зрелище: повара готовят все блюда на широком железном гриле-тэппане прямо перед гостями. Винная карта заведения удивляет количеством: здесь представлены как образцы европейского производства, так и отечественные. Но настоящим открытием становится предложение оранжевого вина к блюдам из мяса и морепродуктов.

ул. Пархоменко, 123

ВСЕ ЛЮБЯТ ЕСТЬ

Если вы еще не бывали на «Есть Фест» в Уфе, то наверняка не знаете, что такое сложный выбор: нужно попробовать все и побывать везде. Этот фестиваль — одно из самых масштабных мероприятий Поволжья, которое привлекает гостей со всей России и объединяет вкусные гастрономические проекты города. Вместе с идейным вдохновителем и руководителем Сергеем Белкиным обсуждаем предстоящее пятилетие события и вспоминаем лучшие моменты прошлых лет.

«Есть Фест» — не только, своего рода, вкусная традиция, но и мощный импульс в развитии города. В этом году состоится юбилейный пятый фестиваль. Мы с нетерпением ждем этого события. Как идет подготовка?

Я бы сказал, что фестиваль стал полноценной визитной карточкой гастрономического имиджа Уфы. В 2023 году жюри Russian Event Awards присвоили нам первое место в номинации «Лучшее событие в области гастрономического туризма в населенном пункте с численностью свыше 100 000 человек». Это большой повод для гордости и мотивация для нас делать больше и лучше. Ждем дня, когда сможем снова собрать огромную площадь размером 17 000 кв.м и подарить

людям настоящий праздник. Мы уже получили больше ста заявок на участие.

Чтобы посетить фестиваль, гости приезжают из других городов и даже из других стран?

Да, на последнем фестивале мы провели небольшое исследование



с помощью команды. Нас посетило более 100 000 (133 615 человек, если быть точными — прим. ред.). Приехало около тридцати тысяч гостей из других мест, 4000 из них иностранцы. Мы рады, что не только создали большое мероприятие для уфимцев, но и дали людям еще один повод посетить наш город.

Еда — не единственное, ради чего стоит посетить мероприятие. Фестиваль еще и про масштабную арт-программу.



Каждый год мы дорабатываем и обогащаем фестиваль новыми активностями. Чтобы было и про «вкусно покусать», и про «хорошо провести время». Это полноценный городской праздник, где все три дня будет чем занять взрослого и детей. Мы всегда приглашаем танцевальные и музыкальные коллективы, а вечер каждого дня заканчиваем выступлениями хедлайнеров федерального масштаба и яркими шоу. В прошлые годы мы привозили такие группы как «Моя Мишель», «Отпетые мошенники», «Линда», «Волга-Волга» и многие другие. Помимо этого, мы решили больше задействовать рестораны, фермеров и партнеров, поэтому добавили, к примеру, конкурсы шеф-поваров, барменов, юных поваров, блогеров и различные мастер-классы.

САМОЕ СЧАСТЛИВОЕ ЛЕТО — В ДЕТСТВЕ

Вафельные стаканчики с сырным кремом, соленой карамелью и свежими ягодами из «Разжигателей» — это погружение в детство, когда вкус пломбира заставлял сердце биться сильнее.



ПОЧУВСТВУЙ СЕБЯ ГОСПОДИНОМ

Турецкий стейк-хаус, в которой более 50 мясных блюд, собственный мангал за каждым столом. Уважение, теплый прием, высокий сервис и топовое меню – Efendi ждет вас!

ул. Чернышевского, 71
+7 965 664-47-77

