

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ



ЧТО ЕСТЬ

2025

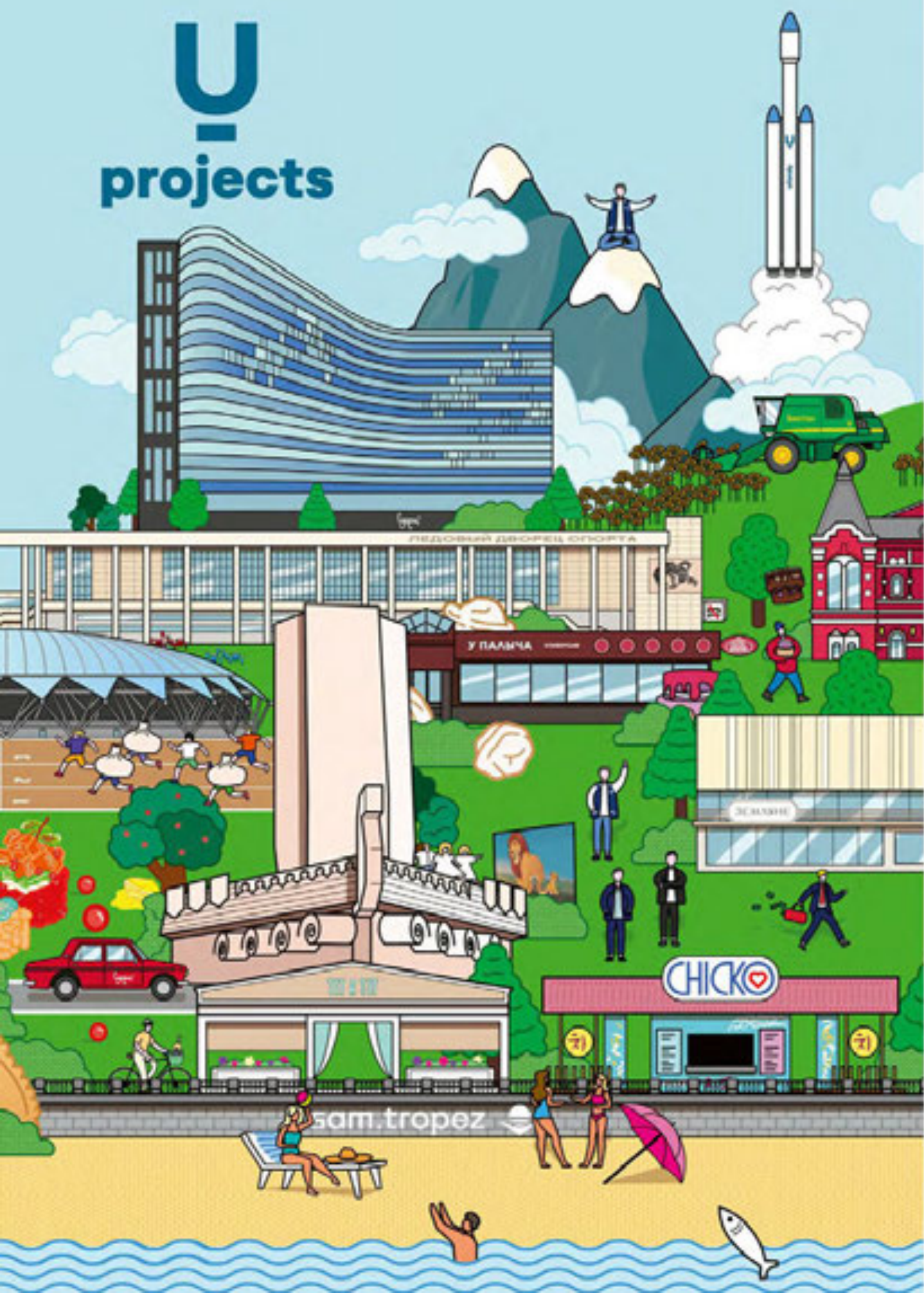
В САМАРЕ И ТОЛЬЯТТИ

sam.tropez

18+

Этот очень красивый летний гид по новому сезону и главным премьерам в ресторанах и барах Самары и Тольятти сделала редакция **Собака.ru**

U projects





ЗЕМЛЯНЕ

БИСТРО

С заботой о людях,
С заботой о земле!



ул. Вилоновская, 24

+7 (908) 403-13-13





Сырца®

СЕМЬЯ ПРУССКИХ ПЕЧЕВНИКОВ



Попробуй Грузию на вкус!

Московское шоссе, 4 к4



ВОЛШЕБНАЯ АТМОСФЕРА ИТАЛЬЯНСКОГО РЕСТОРАНА С ВИДОМ НА ВОЛГУ



ВОЛЖСКИЙ ПРОСПЕКТ, 12
(846) 203 22 03

n|e|r|c|h|i|n|i
пицца • паста • гриль





где
| нас
нет

РЕСТОРАН
БЕЗ
ГРАНИЦ

Н О В Ы Е
М И Р О В Ы Е
Х И Т Ы



Режим работы: 24/7
(846) 203-80-08

новое меню
в ДОМ
НИНО

Московское шоссе, 254
(846) 202-82-02





ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В САМАРЕ И ТОЛЬЯТТИ '25

22

АВТОРСКИЕ РЕСТОРАНЫ

Хорошо, что в городе на Волге есть рестораны, в которых меню похоже на выставку достижений гастрономического искусства, а шеф-повара можно смело называть художником.

28

РЕСТОРАНЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Простой и понятный всем и каждому комфорт-фуд добрался до волжских берегов: в Самаре открывается все больше ресторанов, в которых гостей хотят кормить, а не удивлять. Считаем это хорошей новостью.

32

кондитерские и кофейни

Кофейни – важная составляющая инфраструктуры большого города: с кофе начинается утро, за кофе обсуждают важные деловые вопросы, и даже романтическое свидание сложно представить без чашки ароматного латте.

40

МЯСНЫЕ РЕСТОРАНЫ

В самарских мясных ресторанах каждая страница меню красноречиво напоминает о том, как трудно быть вегетарианцем в городе на Волге – разнообразие деликатесов из баранины, телятины и дичи поражает даже самых искушенных гурманов.

42

ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

У самарских гурманов всегда есть легальный способ путешествовать по Старому Свету: проверенные временем рецепты европейской кухни прекрасно справляются с ролью безвизовых порталов.

48

ГРУЗИНСКИЕ РЕСТОРАНЫ

Мы разгадали тайну бесконечной любви волжских – и не только! – гурманов к традиционной грузинской кухне. Все очень легко объясняют три слова: просто, понятно и душевно!

54

АЗИАТСКИЕ РЕСТОРАНЫ

Тонкие сочетания экзотических вкусов и рецепты с вековой историей – у азиатской кухни так много граней и оттенков, что каждый может найти для себя что-то свое: достаточно выбрать подходящий ресторан.

58

БАРЫ / ГАСТРОБАРЫ / ПАБЫ / ВИНОТЕКИ

Самарская барная культура – это тот редкий случай, когда история – всем привет от господина фон Вакано! – встречается с новой школой, которая достойно продолжает традиции и вносит огромный вклад в поддержание гедонистической атмосферы города-курорта.

68

СТРИТФУД

Нам удалось раскрыть секретный ингредиент волжского стритфуда – это искренняя любовь самарских гастроэнтузиастов к своему делу. Поэтому в каждом бургере и хот-дого есть заряд энергии и хорошего настроения.

74

НАБЕРЕЖНАЯ

Что для нас набережная: освежающая Волга, незабываемые прогулки и сказочные закаты. А в ресторанах – все, чтобы ощутить тот самый самарский вайб: рыба во всех видах, кухни со всего мира и ледяные напитки. А большего и не надо для лучшего лета в Самаре.

MEAT
HAPPENS **BBQ**

**МЫ ЗНАЕМ ВСЕ О МЯСЕ
И НЕ ТОЛЬКО**

Каждый божий день:
Пн-Чт 12:00-23:00
Пт-Сб 12:00-01:00
Вс 12:00-23:00

Телефон бронирования:
+7 (937) 202-70-77
ул. Куйбышева, 86



Издатель и главный редактор
МАКС ОСИПОВ
max@blnc.studio

Директор издания
ЕКАТЕРИНА ГОЛОВАНОВА
kate@blnc.studio



Коктейль «Купеческий» – один из главных
хитов меню гастрономического фестиваля
«ВОЛЖСКИЕ СЕЗОНЫ». Прекрасно
знакомый всем, кто рос на волжских берегах,
гастротандем из сладких – тех самых,
деревенских! – яблок и спелой жигулевской вишни
работает, как безотказный телепорт в детство.

РЕДАКЦИЯ

Редактор
КИРИЛЛ ЛЯХМАНОВ

Редактор
КСЕНИЯ ВОЗГОРЬКОВА
yakovova.aksinya@yandex.ru

Редактор
ДЕНИС ЛИБСТЕР
libster@blnc.studio

Арт-директор
ЕКАТЕРИНА АСТАФУРОВА
ekaterina@blnc.studio

Координатор
НАТАЛЬЯ АЛИУЗЛОВА
natasha@blnc.studio

Дизайнеры
ЕКАТЕРИНА РАКИЦКАЯ
МИША КАНИКАРАКИС
ЯНА САЧУК
ОКСАНА СЫРОВА

Фотографы
МИХАИЛ ДЕНИСОВ
ДАРИЯ МИЩЕНКО
АНАСТАСИЯ МИКИШЕНКО
ТАТЬЯНА КИСЕЛЕВА

Препресс
ВИКТОР КЛИМОВ
klimov229@gmail.com

Корректор
НАТАЛЬЯ КОЧЕТОВА

ОТДЕЛ НАТИВНЫХ ПРОЕКТОВ

Руководитель отдела
МАРИЯ ШИПУЛИНА

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ

Тел. (846) 277-1488,
sobaka@blnc.studio

Менеджеры рекламных проектов
ЕКАТЕРИНА МОСКОВСКАЯ
ЕВГЕНИЙ ТИМАКОВА
ВАРВАРА САМОХВАЛОВА
ЕВГЕНИЙ ТАРАВРИН
ЕКАТЕРИНА САФРОНОВА

В LUNASOLE НОВЫЕ
 ЗАВТРАКИ, ЧТОБЫ
 КАЖДЫЙ МОГ
 ПОГРУЗИТЬСЯ В СВОЕ
 НАЧАЛО ДНЯ – ТЕПЛОЕ,
 ЛИЧНОЕ, НАСТОЯЩЕЕ.



Вашему вниманию:

- завтрак-конструктор – из двух яиц с греческой лепешкой
- шакшука из печи с томатным соусом, сыром фета и яйцом пашот
- новые большие завтраки: с лососем, с морсделлой – сытные, неспешные
- и сладкие утреники, среди которых – эклер с малиной и голубиной, овсяная каша с финиками, творог с черничным кремом

ЕЖЕДНЕВНО, 10:00 – 14:00



ВСЕ, КАК В ЮЖНОЙ ЧАСТИ
 ИТАЛИИ, ГДЕ ЗАВТРАК –
 НЕ СПЕШКА, А ОДА
 ТИШИНЕ И ВКУСУ.



Я люблю есть.

Макс Осипов
Издатель и главный редактор

◆ РУСИКО ◆

руско-грузинская
кухня

русико.рф

(846) 203-40-04

ул. Дачная, 2 к1

БАНКЕТЫ

С РУССКИМ РАЗМАХОМ

Меню: от 2500 руб. на человека

Количество человек: на 220 персон

Помощь в оформлении зала, ведущих, фотографов, видеографов, музыкантов

Большая детская игровая с аниматором и детское меню

Свадебный торт от личного кондитера по индивидуальному заказу

ЛЕТОМ В САМАРЕ
НАЧИНАЕТСЯ

новый гастрономический сезон

Летний вайб разлетается по городу-курорту уже в мае, когда на пешеходных улицах появляются первые туристы, на летниках – первые зонтики, а бары и кофейни обрастают уличными столиками. Так что к официальному началу лета гастрономический сезон в самом разгаре, а это значит, начинается время приключений и удивительных открытий! Как сезонные волжские продукты рифмуются с классической европейской – и не только! – кухней?

Где пробовать настойки, приготовленные по рецептам с вековой историей? К кому ехать на омлет из цесариных яиц? Где классический кофе превращают в напиток богов?

Где можно встретить утро и с какой крыши открывается самый роскошный вид на легендарные волжские закаты?

Как много вопросов – так много ответов
в гиде «**ЧТО ГДЕ ЕСТЬ**».

УЛ. САДОВАЯ, 137

SKY BAR

SKYBARSAMARA.RU

АЗИАТСКИЕ КАНИКУЛЫ



Новое меню
уже в SKY BAR



ЧТО ЕСТЬ '25

В САМАРЕ И ТОЛЬЯТТИ

Новый гастрономический гид
«Что Где Есть» уже на сайте



18+



МОМЕНТЫ ЖИЗНИ, РЕЦЕПТЫ СЧАСТЬЯ

**GOURMET
VINOTECA**

Самара, Одесский пер., 20
Тольятти, ул. Спортивная, 1К

Vittoria
GOURMET

Самара, ул. Ново-Садовая, 24
Самара, 9-я просека, 126

АВТОРСКИЕ РЕСТОРАНЫ

Хорошо, что в городе на Волге есть рестораны, в которых меню похоже на выставку достижений гастрономического искусства, а шеф-повара можно смело называть художником.



Lunasole →

Откровенное признание: ресторан средиземноморской кухни Lunasole уже попал в сердца многих – и мы в этом уверены! – самарцев. И вот почему: во-первых, здесь не боятся смелых экспериментов со вкусами. Рикотники с фисташковым кремом – на завтрак, тартар из тунца с малиной и паста с кроликом, фенхелем и сливками – на обед, а равиоли с уткой, вишневым жу, рикоттой и фундуком – на ужин. И разных сценариев – на любой сезон и каждый день недели – тут бесконечное множество.

Во-вторых, в ресторане можно попробовать блюда сразу нескольких кухонь: от греческой, итальянской и сицилийской до турецкой и израильской. В меню от самарского тандема бренд-шефов Евгения Гурина и Андрея Рогачева собраны сицилийская и неаполитанская пицца и другие блюда из дровяной печи, пасты и, конечно, представлен большой выбор свежайших морепродуктов.

Ну и в-третьих, в Lunasole знают толк в напитках. В барной карте собрана внушительная коллекция позиций из Старого и Нового Света, авторские коктейли и классика – на все времена.

Бонусами – приятными и для многих решающими – идут большая детская, вип-комната на четырнадцать человек, зона с шеп-тейблом для проведения кулинарных мастер-классов, праздников и дегустационных ужинов. Ищем повод – и празднуем!

УЛ. НОВО-САДОВАЯ, 160М



ТЕКСТ: КСЕНИЯ ВОЗГОРЬКОВА. ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБ



«ЗЕМЛЯНЕ»

Знакомьтесь: «Земляне» – бистро нового поколения и то самое место, где ценится простота и понятность. Без лишних сложностей и пафоса, от которых так подустала Самара.

Новый проект рестораторов Артема Шишакина и Рашида Салюкова появился в Самаре в конце апреля и всего за пару месяцев стал гастроблокбастером и по-настоящему «своим парнем». Здесь все про упрощение и уход в сторону понятного, доступного и родного: в концепции – забота о земле и людях, в интерьере – минимализм со вкусом, в меню – акцент на локальные продукты и блюда, которые способны телепортировать в детство. И тут без фокусов!

«Земляне» сотрудничают с агропромышленной корпорацией «Био-тон» и поддерживают небольшие фермы, которые находятся в Самарской области: бистро закупается сырами у двух самарских сыроварен, кроликов им привозят локальные фермеры из Курумоча, а индейку – поставщики из Борского района. За качеством поставляемых продуктов здесь следят внимательно: встретить на тарелке пожелтевший салатный листик или «загрустивший» томат тут точно не получится.

Ставка на местные специалитеты – история, которую поддерживает вся команда бистро. В меню «Земляне» можно увидеть маленький значок «нулевого километра» – он означает, что в блюдах используются продукты, изготовленные и выращенные в Самарской области. Точно стоит попробовать лепешки из печи с деревенским цыпленком, вешенками и трюфельным соусом, лечо с пряными травами и сиртаки, местную буррату с песто из (!) шавеля и томатами, а также

несладкие каши – гороховое пюре с томленными говяжьими щечками и красную чечевицу с голяшкой ягненка в соусе жу и лечо. Дополняем все авторскими коктейлями, лимонадом с черноплодной рябиной или с еловым вареньем, а на десерт не забываем про фирменные конфеты. После обеда или ужина – на всякий случай! – запасемся в дорогу пирожками с капустой и соусом тартар и с зеленым луком, яйцом и сметаной-сумах.

Но «нулевым километром» бистро не ограничилось: на страницах меню есть хумус с обжаренным нуттом и оливковым маслом, вителло-тоннато с вялеными томатами, борщ с томленными щечками, бородинским хлебом и смальцем, полцыпленка с бэби-картофелем и брокколи, а также – ну, и куда мы без него? – рыбай! Пробуем и готовимся к новинкам: со временем меню будет расширяться и дополняться сезонными спэшлами. По секрету: бренд-шеф Иван Оленин уже продумывает гастронорму с крапивою и местными ягодами, а мы – следим за развитием событий.

А для ценителей ранних подъемов – отличная новость! Теперь в бистро можно насладиться невероятными завтраками. Это настоящий телепорт в детство! В те самые дни, когда мамы оладушки были центром вселенной, а домашние гренки – главной мотивацией проснуться ранним морозным утром. В «Землянах» знают, как вернуть это чувство! Вареники с вишней, гречневая каша с Дивеев-

ским яйцом, оладушки со сметаной – все то, что так любит каждый из нас. Для ценителей легких блюд, в меню представлены омлет с угрем, страчателлой и рукколой, гречневые оладушки с лососем, авокадо и соусом песто, скрэмбл с креветками в устричном соусе с авокадо.

Особое внимание в меню отведено ароматным лепешкам, приготовленным из печи. Их пекут так, что тесто приобретает особый вкус и хрустящую корочку. Лепешки подают с пятью видами начинок: со скрэмблом, трюфелем и моцареллой; с мортаделлой, страчателлой и соусом песто; с ростбифом и соусом тонато; с лососем, моцареллой и авокадо; с овощами и греческой заправкой. Такие лепешки заряжают энергией и настроением на весь день, превращая завтрак в настоящий ритуал удовольствия.

Но есть и нечто особенное – каша «Дружба». Это сытная смесь риса и пшена, томленая до идеальной текстуры, как готовили в сельских домах. В каждом таком доме, от изб с печкой до просторной кухни с видом на огород, эта каша была символом уюта и заботы. Каша – это не просто блюдо, а вкус деревенского утра, когда за окном еще стелется туман, а в доме пахнет свежесваренной кашей. В «Землянах» эту традицию бережно сохраняют, поэтому завтраки тут не только дань моде, а объятия из прошлого, возвращающие каждого из посетителей ресторана в самые теплые детские воспоминания.

У.Л. ВИЛОНОВСКАЯ, 24



«ГРИНБЕРГ»

Чтобы прочувствовать атмосферу дворянской Самары девятнадцатого века, изобретаем машину времени или, что проще, отправляемся в ресторанный комплекс «Гринберг». Изысканный интерьер, французская кухня – и все это в роскошном трехэтажном особняке, построенном в 1910 году в стиле модерн в центре города.

Дом принадлежал когда-то книготорговцу и домовладельцу Соломону Гринбергу, а сейчас это объект культурного наследия. Его нынешним владельцам пришлось постараться во время реставрации, чтобы сохранить здание в первоначальном виде. Для этого они тщательно изучили исторические справки и фотографии. В итоге: растительный декор, балконы, пилястры, капители, украшенные масками львов, – все это видят на фасаде гуляющие по Некрасовской. В центральной его части – маскарон – крупная скульптура головы женщины, которую называют «Беатриче Гринберга и творение Зельмана Клейнермана». Внутри сохранили и обновили своды Мюнье в цокольном этаже, перекрытия, лестничные пролеты, ступени, перила, кирпичную кладку и метлахскую плитку.

«Гринберг», конечно, привлекает гостей архитектурой, но не только ей. Каждый этаж особняка работает по своей концепции. Первый – винотека и гастробар, где на завтраки подают, например, кашу, ростбиф, французские тосты и круассаны. Они, кстати, действуют с 10:00 до 18:00. В основном меню найдешь, чем себя порадовать, практически любой гурман: тартар с тунцом и гуакамолем, севице из лосося, ростбиф-салат с дайконом, бульон Де-пуле с лапшой, паста с лангустинами, а на десерт – фирменный десерт «Гринберг».



ТЕКСТ: КИРИЛЛ ЛЕХМАНОВ ФОТО: МИХАИЛ ДЕНИСОВ



Переходим на второй этаж в премиум-ресторан в стиле самарского дворянства девятнадцатого века. К поразительным интерьерам добавлены свежие морепродукты – устриц, лобстера или краба, сюда же дожижку раков по-боннерски, осетровую икру с пшеничными блинчиками, стейк миньон с фуагра. Перечислять все это роскошество можно бесконечно, но лучше прийти и все увидеть и попробовать самим.

Если же хочется устроить банкет, отпраздновать свадьбу, провести культурное мероприятие, на третьем этаже в не менее классическом стиле и антураже есть зал «Беатриче», который отлично подойдет для светской вечеринки.

УЛ. ПОКРОВСКАЯ, 33



LA VOLTE

Какая на вкус она – Франция? За ответом на этот вопрос отправляемся в La Volte – и не ошибаемся! Минимализм в интерьере и изысканная кухня в сумме с ненавязчивым и быстрым обслуживанием – и вот, кажется, мы изобрели идеальную формулу для неспешного завтрака, делового обеда или камерного ужина – в компании самых близких.

За наслаждением идем сюда – в «ля волт» – именно так звучит название ресторана La Volte на Самарской. Новичкам рекомендуем заказать на первый раз говядину бургиньон, тартар из говядины с гратеном и неклассическое крем-брюле – это точно должно зацепить! Постоянные гости уже знают о завтраках-бранчах до 16:00. Идет ли речь о раннем завтраке или обеденной паузе среди рабочего дня – неважно: в меню найдется вариант, чтобы при-

тормозить ритм большого города и получить удовольствие от еды. Например, крок месье с мортаделлой и печень трески на тартине подойдут идеально. Крок можно дополнить яйцом пашот. А печень трески, которую поставляют сюда из Мурманской области, в сочетании с красным маринованным луком, корнишонами и яйцом пятиминуткой на обжаренном тартине звучит, как песня!

А ближе к концу дня наступает время, когда пора забыть про важные дела и провести время расслабленно в компании близкого человека или друзей: в комфортной атмосфере в сервированном во французском стиле столом. В качестве закуски выбираем между тартаром из говядины с картофельным гратеном, севице из гребешка с малиной, пате с луковым конфитюром или эклер с жульеном из языка. На второе: говядину бургиньон – фирменный бургер во французском стиле или веллингтон с лососем – кому что нравится. Ну и на сладкое либо карамелизированные блины с пряным цитрусовым соусом, либо профитроли с шоколадом. С такими предложениями легко провести за ужином несколько часов, как это делают французы – наслаждение от процесса гарантировано.

УЛ. САМАРСКАЯ, 200А



ПУТЕШЕСТВИЯ ПО СТРАНАМ СПЕЦИЙ И АРОМАТОВ



Ресторан

Для увлекательного путешествия не обязательно получать визу и собирать чемодан. Достаточно посетить ресторан-путешествие «Ливингстон».

Атмосферный интерьер, природные и музейные фоллоуны и авторская кухня, соединившая Ближний Восток и Африку. Гастрономическая синергия Танзании, Израиля, Ливана, Туниса, Марокко и Индии прямо в Самаре.

ЛИВИНГСТОН®
РЕСТОРАН · ПУТЕШЕСТВИЕ

- ▶ Уникальный интерьер
- ▶ Кухня Ближнего Востока
- ▶ ВИП-кабинеты, банкетный зал
- ▶ Первый в Поволжье шеф-тейбл

Ново-Садовая 106г, к1
+7 (846) 205-65-00
+ 7 (903) 301-16-68

РЕСТОРАНЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Простой и понятный всем и каждому комфорт-фуд добрался до волжских берегов: в Самаре открывается все больше ресторанов, в которых гостей хотят кормить, а не удивлять. Считаем это хорошей новостью.



«Русико» →

«Русико» — про сочетание русской, волжской и грузинской кухонь. С одной стороны — это грузинская классика: салаты, хачапури, хинкали и наваристый харчо. С другой — рецепты, записанные в поваренные книги жителей берегов Волги десятки, а то и сотни лет назад. Русская кухня в «Русико» объединяет традиции крестьянских и купеческих застолий. Чтобы убедиться в этом, заглядываем в меню, в котором — по воле бренд-шефов «Ресторанной компании Поляна» Евгения Гурина и Андрея Рогачева — появились, например, говядина тоннато, печень трески на хлебе, козленок из печи с полбяной кашей и пирог с судаком.

Еще больше в атмосферу русскости погружает подача «Самоварного застолья», а также авторского сета стопок на полене. Почти все составляющие для барных напитков здесь делают сами — от сиропов до пастилы для украшения. И все — конечно же! — максимально натуральное с добавлением русских вкусов, например малина и свеклы. А травы, которые заваривают на «застолье», собираются в настоящую коллекцию — со всей страны.

Если захочется разбавить все это ноткой Грузии, в барной карте всегда присутствуют традиционные горячительные напитки с Кавказа.

УЛ. ДАЧНАЯ, 2, КОРПУС 11



«ГДЕ НАС НЕТ»

Возможность: в любое время – без перерывов и выходных – заглянуть на ароматный том ям, пасту или пиццу из печи в «Где нас нет». Планируем завтрак, обед и, конечно, даже самый поздний ужин, чтобы утолить внезапно разыгравшийся аппетит во время затянувшегося бархоппинга.



Бренд-шефы «Ресторанной компании Полана» Евгений Гурий и Андрей Рогачев разработали для меню «Где нас нет» более тридцати китайских позиций, в числе блокбастеров – блюда Грузии, Японии, Италии, Франции и России. В их основе – традиции кухонь разных стран, соединенные с авторским пропентением шефов.

Среди новинок: тартар из говядины, гребешок с креном сельдерея, салат с пастрани из сморка, каре ягненок, а также чакерули из цыпленка, новые пиццы и пасты. Кого-то точно зацепит фирменный пирог с бриккетом и говяжьей мозговой косточкой – золотистое тесто, тающий во рту бриккет и молодой картофель с соусом денегас. На десерт можно взять новый грушевый пирог с миндальным франкипаном, томленой грушей и миндальными лепестками.

Понимая, что «Где нас нет» работает 24/7, но не забывает про технические перерывы с восьми до девяти утра по субботам и воскресеньям.

33, КОМУНИСТИЧЕСКАЯ, 90

ТАКСТ: ИРИНА ЛЕВЧЕНКО. ФОТО: АЛЕКСАНДР ЛЕВЧЕНКО





«ДУСЯ»

Кажется, мы нашли тот самый повод для фуджи со всей страны совершить тур в Самару! И эта причина – заглянуть в гости к «Дусе» – ресторану, где гастрономия выходит за рамки модных трендов.



Шеф-повар – читать: главный по тарелочкам – Иван Жуковкин не просто разработал меню, а выдал настоящую базу смелых, но всегда успешных вкусовых решений. Обязательно пробуем голубцы с крабом, муссом из пармезана и картофелем пай, салат с говяжьим ребром и печеными овощами, а еще уху с северными рыбами. Здесь каждое блюдо – прямое доказательство, что философия заведения: «В мире существует множество хорошей еды, но лишь некоторые блюда напоминают, что мы живем» – была определена именно так неслучайно.

Ресторан находится в самом сердце Самары: помимо основного зала, где весь интерьер продуман до мелочей, здесь есть уютная веранда и терраса под открытым небом. После марш-броска по всем основным достопримечательностям города или неспешной прогулки по центру занимаем местечко на свежем воздухе, заказываем венские вафли с лососем, домашний лимонад – или что-то покрепче – и никуда не спешим. Кстати, всех, кто придет сюда на машине, будет ждать приятный – а для многих решающий – сюрприз – бесплатная парковка в закрытом дворе. По секрету говорим пароль: «Мы в Дусю!»

Здесь же, в бутик-отеле «Летягинъ», в бережно восстановленном объекте культурного наследия, находится новое банкетное пространство «Летягинъ Холл». Место действительно универсальное – подходит как для вечера при свечах в стиле Возрождения, костюмированной вечеринки в духе любимого ситкома и даже праздника по мотивам Гарри Поттера. Конечно, можно провести и свадьбы – с выездной регистрацией в историческом дворике! – юбилей, корпоративы, деловые встречи, бизнес-завтраки и презентации – сценариев собораться в «Летягинъ Холл» может быть множество. Меню адаптируют под каждый конкретный концепт: тут знают все и про камерные фуршеты, и про банкетные вечера – с размахом! УЛ. САМАРСКАЯ, 69





«Перчини» в LETOUT →

Что нужно человеку после – а иногда и вместо! – шоппинга? Пицца, паста и гриль! Поэтому в ресторане «Перчини», который работает в аутлет молле LETOUT, никогда не бывает пусто. И это легко понять: самый на сегодняшний день молодой член семьи «Перчини» переносит своих гостей прямиком в солнечную Италию – без виз и билетов!

Дровяная печь обеспечивает аутентичность традиционных итальянских рецептов и подчеркивает яркость авторских прочтений хитов средиземноморской кухни, продуманная до деталей барная карта погружает в расслабленную атмосферу долгие виты, а стильный интерьер помогает забыть о суете и дедлайнах. А если отбросить эмоции, ресторан предлагает своим гостям все, за что Италию любят во всем мире, добавляя к этому очень даже неплохие бонусы: просторную и бесплатную парковку и современную детскую комнату с игровой консолью Sony PlayStation 5, чтобы маленькие непоседы не отвлекали родителей от еды и разговоров. Поэтому «Перчини» в LETOUT отлично подходит для деловой встречи и для того, чтобы восполнить силы после семейного – потому особенно выматывающего – шоппинга.

ТРК «LETOUT», МОСКОВСКОЕ ШОССЕ, 18КМ, 23А



«Гастромания» ↑

Собрали все самое лучшее – панасию, стритфуд в высокой гастроинтерпретации и свежайшие морепродукты – в одном месте – в кафе-магазине «Гастромания». Даже будний день здесь превращается в настоящий уикенд с системой «все включено». Начать советуем с завтраков, которые тут подают до 16:00, потому что утро – понятие для каждого свое. Берем бутерброд с икрой и омлет, а на обед или ужин возвращаемся за гастророллами, шаурмой с крабом, устрицами и морскими ежами. Устать от однообразия блюд не получится – меню здесь обновляют каждые три месяца. А приятным дополнением к любой позиции станут пара фужеров тихих или игристых напитков, которые подают здесь по цене магазина. Вот что значит – честный подход к удовольствию.

УЛ. АРЦЫКУШЕВСКАЯ, 45

Tavola perfetta ↓

Уютный семейный ресторан предлагает своим гостям все самое вкусное, что есть в солнечной Италии: от нежного ризотто и правильной пасты до идеальной пиццы с хрустящей корочкой, которую готовят в дровяной печи, что стоит в самом центре просторного зала. Отдельного упоминания заслуживают блюда с морепродуктами, которые готовят на открытой кухне Tavola perfetta: салат с киноа и креветками успел завоевать сердца местных ударников ЗОЖ, а ради того, чтобы попробовать пасту с чернилами каракатицы и морепродуктами, многие готовы ехать в Тольятти из соседних городов. Чтобы дети не отвлекали родителей от ужина и разговоров, в ресторане работает детская комната и проводят мастер-классы.

ТОЛЬЯТТИ, УЛ. ЮБИЛЕЙНАЯ, 14



КОФЕЙНИ И КОНДИТЕРСКИЕ

Кофейни – важнейшая составляющая инфраструктуры большого города: с кофе начинается утро, за кофе обсуждают важные деловые вопросы, и даже романтическое свидание сложно представить без чашки ароматного латте.

«Корж Кофе»

Сеть кофеен буквально покорила город – их точки есть и в частном секторе, и в ЖК на оживленной улице, и в старом городе. А популярность «Корж Кофе» подарили их слоеные изделия. Поэтому уйти без круассана или даниша нельзя. У круассанов тут большое количество начинок – ягодных, сливочных, ореховых. К летнему сезону команда подготовила спешлы: даниши со свежей малиной, кокосовые круассаны с клубникой и ягодные круассаны с пюре из голубики. А еще команда «Корж Кофе» активно развивает кофейную культуру, поэтому в меню есть и классика, и альтернатива, и сезонные напитки. Также здесь можно позавтракать кокосовыми сырниками и панкейками.

УЛ. КУЙБЫШЕВА, 103

УЛ. УЛЬЯНОВСКАЯ, 19

УЛ. САМАРСКАЯ, 270

УЛ. ЛЬВА ТОЛСТОГО, 30Б

УЛ. ДАЧНАЯ, 2Б2

УЛ. НОВО-САДОВАЯ, 106Б

УЛ. РЕВОЛЮЦИОННАЯ, 101В, К1

9-Я ПРОСЕКА, 5-Я МАЛАЯ ЛИННЯ, 3Б





«КЭРРИ»

Здесь начинают утро, назначают свидания, сюда заходят на кофе или перекусить между дел. Кофейня уже давно завоевала любовь гостей: офисных работников, студентов, родителей с детьми.



Кофе, нежные десерты и завтраки в «Кэрри» знакомы многим. У кафе есть свои постоянные поклонники, которые фанатеют от воздушных сырников и вафель с семгой. Они точно знают, что завтраки здесь подают весь день, и в любой момент можно заказать большой с ростбифом и яйцом или кашу с грушей и горгондолой.

Но «Кэрри» уже давно не только про утреннюю еду: меню разнообразили и адаптировали под обеды и ужины. Грибной суп на сливках или тыквенный с креветками придется как нельзя кстати среди

рабочего дня. Первые блюда органично дополняют сбалансированные салаты и боулы. Тем, кто хочет что-то посытнее, тут предлагают пиццетты с томатами и страчателлой, ветчиной и грибами или пепперони. Ну а для тех, кто вечно спешит, в «Кэрри» есть витрина «с собой» – отличный способ быстро перекусить сэндвичем или салатом. Их, как и напитки, можно взять на вынос.

Летний вечер создан для того, чтобы провести его на веранде с бокалом красного и пастой, в спокойной атмосфере с мягким светом и ненавязчивой музыкой. На выбор предлагают четыре варианта паст, среди них хиты – с говядиной и перченым соусом и классическая карбонара.

В «Кэрри» можно порадовать и себя, и своего четвероного друга. Кафе – дог-френдли – обеспечит его и миской воды, и подарком на день рождения!



УЛ. ДАЧНАЯ, 2, К.1
МОСКОВСКОЕ Ш., 232
УЛ. НОВО-САДОВАЯ, 160 М
УЛ. ДМБЕНКО, 30

«КОРЖ»

В апреле в историческом центре города на улице Куйбышева открылась восьмая кофейня «Корж Кофе», что весьма символично – в этом году сети исполнилось восемь лет. Ее сооснователи **Андрей и Елена Ивановы** рассказали, чем новый «Корж» отличается от остальных, и как в нем появилась (!) настоящая фотобудка, а шеф-повар **Елена Зотова** и шеф-бариста **Татьяна Яковлева** анонсировали новинки в меню летнего сезона. Да, они точно должны понравиться и фанатам «Коржа», и тем, кому только предстоит познакомиться с сетью кофеен – и бесповоротно влюбиться.



Андрей Иванов,

сооснователь сети кофеен «Корж Кофе»

Главной фишкой и сердцем кофейни стал бар. С ним мы поработали крайне основательно: строили прототип бара из фанеры в офисе, полностью имитировали процесс работы за ним, ставили оборудование и кофемашины и заранее продумывали, где и как все разместить. Мы установили новые системы фильтрации, систему газирования воды и сделали бар технологичным – для удобства работы команды. К тому же, у нас появилась станция для заваривания альтернативы, поэтому любителей воронки в «Корже» на Куйбышева ждет приятный сюрприз. Сейчас проработав открытие, несколько потоков плотной загрузки, мы можем уверенно сказать, что бар действительно получился очень комфортным.

Ежедневно мы получаем обратную связь от гостей, что это один из самых красивых «Коржей» в сети. Значит, у нас все получилось! Будем работать над тем, чтобы это место стало центром событий в старом городе. В этом сезоне мы уже запланировали различные активности, связанные с сезонным меню и посвященные лету – в нашем любимом городе на Волге!

Елена Иванова,

сооснователь сети кофеен «Корж Кофе»

«Корж» в старом городе мы планировали открыть уже очень давно: несколько лет вынашивали эту идею, искали и смотрели разные помещения. И наконец-то освободилось пространство, которое нам подошло. Стройка на Куйбышева стала одной из самых долгих за восемь лет работы в Самаре. Помещение в объекте культурного наследия наложало на нас дополнительные обязательства и ответственность, а подготовка и все ремонтные работы шли под контролем профессиональной команды, занимающейся охраной культурных памятников.

Кофейня на Куйбышева получилась особенной – это флагман всех остальных «Коржей». Мы добавили более ярких красок в дизайн и реализовали новые, смелые идеи. Когда мы зашли в помещение и увидели странное – с первого взгляда – не функциональное пространство из несущих стен, нам сразу пришла идея использовать его под фотобудку. Задача была непростой: готовые фотобудки не подходили нам по размеру, поэтому мы самостоятельно создали и собрали ее, как конструктор. Это был интересный опыт. Фотобудка стала местом притяжения – она очень нравится гостям и дарит много приятных и запоминающихся эмоций.





Елена Зотова,

шеф-повар сети кофеен «Корж Кофе»

Летние новинки мы готовили для вас с особым трепетом. Процесс создания каждого блюда начинается с идеи — с настроения сезона, с вдохновения природой и людьми вокруг. Я продумываю концепцию, играю с текстурами, вкусами и ароматами. А лето подсказывает само, что должно быть на тарелке: свежие ягоды, хрустящие овощи, ароматная зелень и нежные соусы.

Лето — это про легкость, свежесть и яркие контрасты: сладкое с соленым или кислое с легкой остринкой — и мы не отстаем от гастрономических трендов! Всегда держим руку на пульсе, чтобы каждое блюдо было актуальным и запоминающимся.

Одна из главных звезд сезона — пончик «Сакура» — маленькое путешествие в цветущую Японию. Нежный крем на основе отвара из цветков сакуры, воздушное тающее во рту тесто и тонкая шоколадная глазурь сверху — то, что точно понравится гостям — любых возрастов! Для тех, кто предпочитает не сладкие завтраки, мы приготовили воздушные шпинатные панкейки с креветками, острым соусом манго и шапкой из сырного мусса. Обновили и линейку сэндвичей: на томатном и зерновом хлебе с ризотом из лосося или с куриной грудкой и свежими овощами. Получается легко, сочно, питательно и действительно по-летнему.

И, конечно, десерты. В этом сезоне влюбиться заново можно будет в наше муссовое сердце с клубникой и базиликом в молочном шоколаде — нежное, ароматное, со свежим акцентом. Но это лишь малая часть того, что есть в новом меню. Попробовать все и испытать эмоции, зарядиться летним настроением уже можно во всех кофейнях «Корж».



Татьяна Яковлева,

шеф-бариста сети кофеен «Корж Кофе»

В «Корже» стартовала линейка велнес-напитков. Они созданы не просто для утоления жажды, а для того, чтобы позаботиться о себе. Все началось с задания от Лены: разработать яркое и полезное меню. Мы обсуждали идеи и составы, наполняли смыслами и думали над формой. Лето — это всегда про легкость, свежесть и сочные ароматы, а мы просто добавили к этому пользу — без сахара, без странных названий ингредиентов, которые гуглишь по ходу заказа, но с максимальным вниманием к удовольствию.

Путь был не быстрым — десятки проб, эксперименты с кокосовой водой и сливками, дегустации, где не всегда все шло гладко. Но были и моменты восторга, когда компоненты складывались в магию — спасибо моим навыкам в молекулярной кухне, не подвели! Вообще я испытываю невероятную радость, когда создано новое.

И в итоге вот что получилось: арбузный лимонад с кристаллами коллагена, матча энерджи с юдзу, ананасом и лемонграссом, витаминный лимонад с эспрессо, грейпфрутовым фрешем и имбирем, чай релакс с ромашкой, травами и воздушной пенкой, а еще — какао протеин.

Отдел маркетинга добавил красок велнес линейке и создал спешл упаковку для этой коллекции: уверена, за ними будут охотиться! Главное, нам очень хочется, чтобы гости попробовав, могли сказать: «Ого, как вкусно и необычно!», и чтобы это лето прошло у них под знаком «с заботой и любовью к себе». А мы будем рядом.

3.1. ЕВРОМЕНЮ 100

«Толстой» ↓

В 2018 году Самара стала богаче на одно камерное и уютное место – в городе, на тихой Некрасовской, появилась семейная кофейня «Толстой». Ее открыли Артем и Дарья Толстые – пара, влюбленная в кофе и город на Волге. Со временем эта любовь стала разрастаться: в Самаре появились настоящие фанаты тех самых булочек с корицей и, конечно, легендарных трубочек со сгущенкой. Но на этих хитах меню кофейни не заканчивается: на страницах можно найти пасты – с щедрой начинкой! – различные крем-супы, а еще завтраки, к которым до 12:00 дарят фильтр-кофе. Наш бессменный выбор – сырники с бананом и шоколадом. Да, их просто надо попробовать. А еще всем кофеманам точно стоит брать кофе с собой – не только в стаканчике, но и в зернах от Tasty Coffee – по оптовым ценам.

УЛ. НЕКРАСОВСКАЯ, 63



«Эклерная» ↑

«Увидимся в «Эклерной» сегодня?» – сообщение, для которого не нужен гранд-повод: место подойдет как для неторопливых завтраков на летней террасе с друзьями или наедине с собой, деловых обедов и семейных ужинов, так и для праздников – в кругу близких и родных. Панорамные окна, много света, спокойная, ни к чему не обязывающая обстановка и большая витрина с теми самыми эклерами – кажется, вот она – формула хорошего настроения на каждый день.

УЛ. САДОВАЯ, 137

УЛ. ЛЕНИНСКАЯ, 301 (РАБОТАЕТ В ФОРМАТЕ TO GO)

Coffee Cake ↓

В десятке метров от новой набережной есть кофейня, в которую хочется возвращаться – все благодаря потрясающему кофе, вкусным десертам и дружелюбному персоналу. На завтрак можно взять картофельные вафли с жульеном из курицы и глазуней или омлет с креветками в тортिलле с грибами и соусом том-ям. Днем возвращаемся за сырным или грибным крем-супом, а к нему берем бефстроганов из куриного бедра с картофельным пюре, тающее во рту. Перед выходом на набережную заказываем с собой фирменные закрытые сэндвичи с курицей и карамельным луком или ветчиной из индейки и сыром, освежающие лимонады малина-гранат или груша-мята – то, что нужно для волшебного вечера!

УЛ. ПОЛЕВАЯ, 1



«Белотурка» ↑

Суперсила ремесленной пекарни «Белотурка», которая стала победителем национальной премии за лучшую концепцию «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса 2024», в простоте, понятности и бережном сохранении истории. С 2023 года здесь пекут здоровый хлеб, приготовленный на заквасках по дореволюционным рецептам, свежайшие круассаны с разными начинками и те самые – уже ставшие легендой – булочки Неклютинки со взбитым сливочным маслом. Но «Белотурка» – история не только про выпечку: заглянуть в одну из точек можно и на завтрак, обязательно попробовав гурьевскую кашу, а на обед взяв пельмени из гуся или наваристый и ароматный куриный суп.

УЛ. КУБЫШЕВА, 99. УЛ. МОЛОДОГВАРДЕЙСКАЯ, 133. УЛ. НОВО-САДОВАЯ, 106, МОСКОВСКОЕ ШОССЕ, 41, МОСКОВСКОЕ ШОССЕ, 816, САМАРСКАЯ НАБЕРЕЖНАЯ НА СПУСКЕ ПО УЛ. ЛЬВА ТОЛСТОГО



Чтобы зарядиться на весь день хорошим настроением, нужно начать его с завтрака в Lotte Hotel Samaga: каждое утро на просторной летней веранде ресторана La Terrazza сервируют более пятидесяти блюд на любой вкус.

УТРО НАЧИНАЕТСЯ С LOTTE

«Утреннее» меню La Terrazza отлично вписывается в концепцию ресторана: его основу составляет европейская кухня с русскими и азиатскими нотками. Масштабное – более пятидесяти блюд! – меню дает возможность «собрать» свой идеальный завтрак даже самым искушенным гурманам.

Яйца Бенедикт на тосте, бриошь с лососем, бельгийские вафли с кленовым сиропом, сырники и огромный выбор свежевыжатых соков, смузи и прохладительных напитков – что может быть лучше активным летним утром? Пожалуй, только бокал игристого с морепродуктами или фруктами. Но они тоже есть на утреннем шведском столе! А еще настоятельно рекомендуем обратить внимание на корейскую станцию – уникальное предложение La Terrazza для всех, кто любит гастрономические эксперименты! – с тематическими блюдами и на стол с выпечкой, где всегда есть свежий хлеб, десерты и удивительные авторские рецепты от кондитеров ресторана.

Обращаем внимание на два преимущества завтраков в Lotte Hotel Samaga, которые не связаны с гастрономией: во-первых, шведский стол доступен с 6:30 (в будние дни) и 7:00 (в выходные) – самарские «жаворонки» оценят! Во-вторых, для того, чтобы позавтракать на летней террасе ресторана, вовсе не обязательно бронировать номер в отеле! И это отличная новость для всех, кто начинает день рано со вкусного завтрака с отличным видом.

УЛ. САМАРСКАЯ, 110





ИГРИСТАЯ ВОСЬМЕРКА

Гастроделюкс по-самарски — это звучит гордо! Собака.гу встала пораньше и отправилась изучать городские заведения, где игристое льется рекой, икра поедается ложками, а морепродукты попадают на стол практически по щелчку пальцев. На завтрак, обед и ужин — в любой день недели!



← Lotte Hotel Samara

Да, шведский стол у многих ассоциируется с отпуском у воды, а Самара – по счастливой случайности! – настоящий город-курорт. Все сошлось: в центре города, в Lotte Hotel Samara каждый день накрывают стол, которому позавидуют люксовые отели с системой «ультра-олл-инклюзив». Морепродукты, красная икра, свежие экзотические фрукты в сопровождении бокала игристого – все это берем на завтрак. Сюда же можно заглянуть на деловой обед, который и называется соответственно – арт-ланч. И это неспроста: еда здесь действительно балансирует на грани с искусством.

У.А. САМАРСКАЯ. 110

La Volte

Хоть La Volte и считается рестораном с комфорт-фудом – без лишней официозности и чрезмерной дороговизны – не включить его в нашу подборку мы не могли. С девяти утра здесь готовят завтраки: от бенедикта с лангустинами и скрамбла с уткой до гранд-сета из мортаделлы, яйца, томатов, салата, тартина, масла, камамбера и икры. А вечером подают голубцы из кролика, свиниче из гребешка с малиной и пате с луковым конфитюром. Ну и кто мы такие, чтобы себе отказывать?

У.А. САМАРСКАЯ. 200А

«Городская усадьба»

Ресторан волжской кухни предлагает проживать каждый день дорого и богато в компании тартинки с щучьей или – а вот и она! – черной икрой и дюжиной креветок. Здесь же можно заказать по-настоящему царскую закуску – яйцо с икрой красной рыбы. Ни к чему не обязывающие смол-токи, неспешный обед или ужин и гармонично подобранный к выбранному блюду напиток – почему-то уверены, что именно так выглядит тот самый люксовый волжский гедонизм.

У.А. СТЕПАНОВА РАЗИНА. 128

«Гринберг»

Идеальный план выходного (и не только!) дня звучит так: заглядываем в ресторан «Гринберг», набираем целое плато крабов, омаров, гребешков и устриц, дополняем все дюжиной раков по-боньерски, бургундскими улитками и осетровой икрой. Не ожидали? Мы тоже. Но оно точно того стоит!

У.А. НЕКРАСОВСКАЯ. 53

Vivi

Тех, кто любит жить красиво – и умеет делать это с волжским размахом! – ежедневно ждут в Vivi попробовать редкие специалитеты и мясные деликатесы собственного производства. Выбираем между ризотто с морепродуктами, оссо-буко «по-милански», креветками на углях и тартаром из лосося с авокадо и «снегом» из цитрусов – или берем сразу все. Идеально в тандеме с пузырьками в фужере.

ОДЕССКИЙ ПЕР. 20

Nebo

Виды на город – далеко не все, чем может похвастаться ресторан на последнем этаже Lotte Hotel Samara. И если креветками – даже магаданскими! – уже никого не удивишь, то вот устрицами с красной и черной икрой, а также грушевой тапиокой и соусом релиш – вполне! Здесь же подают карпаччо из лосося, мидии с камамбером и запеченные фаланги краба, к которым так и просится что-то (нет, мы ни на что не намекаем!) из коктейльной карты.

У.А. САМАРСКАЯ. 110

«Гастропаб 1903»

Раклет с тунцом, шу с (!) щучьей икрой и штрудель с рыбой – выбор блюд, которые можно попробовать только здесь, – действительно может сбить с ног даже самых подкованных гастроэнтоиков. Но не впадаем в панику: сначала берем фужер игристого, а только потом подбираем к нему идеальную пару. Так гораздо проще – проверено на практике!

У.А. КРАСНОАРМЕЙСКАЯ. 4

«Гастромания»

Свежайшая рыба, устрицы, ежи, крабы, икра и – фух! – осьминоги – за всем этим морским богатством точно стоит зайти в «Гастроманию». Утром – бутерброд с красной икрой или омлет с крабом, днем – шаурма с морепродуктами, тартар из тунца, гребешка и лосося, вечером – зеленый салат с креветками спайси или крабовый салат с водорослями и манго – да, тут точно знают, как задать настроение на весь день. И не забываем про барную карту!

У.А. АРЦЫБУШЕВСКАЯ. 43

МЯСНЫЕ РЕСТОРАНЫ

В самарских мясных ресторанах каждая страница меню красноречиво напоминает о том, как трудно быть вегетарианцем в городе на Волге — разнообразие деликатесов из баранины, телятины и дичи поражает даже самых искушенных гурманов.



← Meat Happen BBQ

Настоящая мясная гостиная в историческом центре Самары приглашает познакомиться с разнообразием своих коллекций. Прежде всего — с собранием мясных блюд со всего мира. Знаковые позиции: единственный в России легендарный стейк Дельмонико и фирменный брискет из смокера. Из легкого: вителло тоннато, тартар с мозговой костью и тако с рваной говядиной. Завершить вечер рекомендуют баскским чизкейком с двумя шоколадными топпингами. Обширная барная карта гостиницей познакомит вас с выдающимися винами и пивом от признанных мастеров пивоварения. И это лишь несколько поводов зайти в мясную гостиную!

УЛ. КУЙБЫШЕВА, 86

Ferma →

Побывать за городом, не уезжая из него, вполне возможно: для этого заходим в кафе Ferma. Внутри обстановка и интерьер загородного дома. Основа меню — хлеб и мясо в любом формате: стейки, бургеры, копченая грудка, ребра, бифштексы, шашлыки, мясные специалисты, домашние колбаски, пастроми и ростбиф. Мясо готовят в хоспере, а ароматный хлеб пекут сами. В барном меню, конечно же, присутствует пенное, но стоит обратить внимание на коктейли и домашние лимонады от Максима Емельянова aka «Дядя Гриша».

Ferma принимает гостей весь день. На завтрак, который для любителей поспать действует в выходные — внимание! — до четырех часов дня, здесь подадут яйца, свежеспеченный хлеб и мясо — нежное и сочное — такое можно попробовать только здесь. В будни отвлечься от работы и выдохнуть можно на «фермерском» обеде, а теплым летним вечером неплохо будет собраться с друзьями и посидеть здесь, почувствовав себя на загородной вилле. Бокал чего-то охлаждающего на летней веранде и вперед — на прогулку в сторону исторического центра.

УЛ. ЛАЧНАЯ, 2. КОРПУС 1



ТЕКСТ: КИРИЛЛ ЛЕХМАНОВ. ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ

ИЗ МЕЗОЗОЯ С ЛЮБОВЬЮ

Они такие разные, но они вместе – выжившие динозавры самарского общепита. Собрали абсолютно разные – от исторического центра до Безымянки – заведения, которые объединяет одно: все они живут, здравствуют и – более того – пользуются популярностью уже много лет – самому молодому заведению подборки в этом году исполнится восемнадцать! И да, в некоторых из них все еще сложно найти свободный столик.

«Пельменная №1»

Начинаем с почетного долгожителя: пельмени на перекрестке Льва Толстого и Галактионовской варят уже около шестидесяти лет. Выросли цены, немного изменился интерьер, частично обновилось меню, а принцип работы остался прежним – «постоловский». Берем поднос, подходим к раздаче и заказываем одинарную, полуторную, а для самых голодных – двойную порцию пельменей. Добираем селедочки с лучком, домашнюю горчицу, оливье и обязательно берем компот. Джентльменский набор готов. На бизнес-ланч сюда забегают и офисные клерки, и простые рабочие, и туристы. Актуальности и популярности пельменная с годами не теряет.

«Кипятокъ» →

Общепит не так давно начал обживаться на улице Ленинградской. Одним из первых заведений, обосновавшихся здесь, стала питейная «Кипятокъ», которая в этом году отметит свое совершеннолетие. В небольшом помещении, оформленном в купеческом стиле начала XX века, можно прочувствовать атмосферу старой Самары, и меню этому только поспособствует. Блюда из волжской рыбы – визитная карточка «Кипятка». Добавляем ко всему этому разное и напитки и получим дореволюционный волжский вайб. Выйти подышать можно на балкон, нависающий над перекрестком Ленинградской и Фрунзе.

«У Вакано»

Вполне логично, что одним из старейших заведений Самары остается ресторан пивзавода. Гости с 1998 года идут сюда на фирменное пенное, но не только. Интерьер будет близок охотникам и им сочувствующим: на стенах чучела диких животных. Их здесь огромное количество. Кухня соответствующая, волжская. Любителям мяса и рыбы будет из чего выбрать: можно заказать блюда из зайца, косули, кабана и лося. Сюда стоит пойти тем, кому слишком шумно «На дне», или желающим съесть что-то более существенное, чем сыр и орешки.



«Хац Хаус»

Заведение позиционирует себя как «ресторан вкусного мяса». Так это или нет, решать гостям, но оно работает с 1999 года – двадцать шесть лет. Значит, кухня приходится по вкусу публике. В меню блюда грузинской и европейской кухни: от солянки, ухи и других супов до хинкали, пиццы и шашлыка. Есть десерты, стандартные ресторанные салаты и гарниры. В «Хац Хаус» можно зайти до или после спектакля в Самарском академическом театре оперы и балета имени Шостаковича – заведение находится от него в нескольких минутах ходьбы.

Shveik

Еще один самарский ресторан, который продолжает работать уже больше двадцати лет. Возможно, благодаря своему пенному – варят его здесь же. Shveik прописался на Безымянке в 2000-м году. За время работы немного менял название, меню, но концепция с чешской направленностью оставалась прежней. Меню – микс европейской и волжской кухни с блюда-

ми из мяса, рыбы, дичи. Есть отдельная карта с японской кухней. Из специальных предложений заманчивее всего выглядит «Ящик колбас». В Shveik, ставшем локальным безымянским рестораном с историей, идут встретиться с друзьями или посмотреть футбол, кто-то забегает на бизнес-ланч, а кто-то бронирует VIP-комнату, чтобы отметить день рождения.

«Дети лейтенанта Шмидта»

Единственный старичок подборки, который расположился на берегу Волги. Примерно двадцать три года на спуске улицы Лейтенанта Шмидта работают его «Дети». Рядом пристань грузовой переправы, но главный вид – на Волгу, остров Голодный и даже Жигулевские горы. Для того, чтобы наслаждаться красотой, лучше сесть на веранде. В меню видим русскую с волжскими нотками и кавказскую кухню. Могут приготовить судака и по-царски, и на мангале, испечь пиццу или хачапури, нарезать цезарь или салат по-грузински – все по классике нулевых.

ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

У самарских гурманов всегда есть легальный способ путешествовать по Старому Свету: проверенные временем рецепты европейской кухни прекрасно справляются с ролью безвизовых порталов.

Osteria Lora ↓

Визионеры итальянской философии в Самаре – Osteria Lora – на сто из ста уверены, что удовольствие можно получить от всего, что находится вокруг. А если добавить к этому еще и пищу, пасту ручной работы, пару идеально подобранных закусок к фужеру красного или белого, а после – десерт, – жизнь точно заиграет новыми, яркими красками. Проверить на практике этот простой, но действительно работающий план можно в заведении на Садовой с дровяной пиццарней и секретной комнатой от Vinoteca Friendly Wines, а также в новом большом ресторане в ТК «ГудОк» с деловыми обедами по будням и детским меню для самых маленьких гостей.

УЛ. САДОВАЯ, 137

УЛ. КРАСНОАРМЕЙСКАЯ, 131



Vivi ↓

Обычно рестораны хвалят за что-то одно, но в Vivi все достойно высшего балла: от прекрасно обученной команды до картин на стенах и потрясающей кухни. Здесь уверены, что еда – это тоже вид искусства, начиная с выбора правильных, свежих и качественных продуктов и заканчивая авторской подачей.

Основа – классическая Италия. Неаполитанскую пиццу, например, здесь готовят в аутентичной – в России таких всего три – печи, привезенной из Неаполя. Старинными рецептами поделился амбассадор неаполитанской пиццы Иван Энрико Дамо. Кроме нее в меню: несколько видов домашней пасты, равиоли и лазанья, супы, антипасты, брускетты и закуски. К обеду или ужину подбираем изысканный букет напитков из Франции, Испании, Португалии, Италии или Германии, а для всех, кто не мыслит поход в ресторан без десерта – целая витрина со сладостями.

ОДЕССКИЙ ВЕР., 20



ТЕКСТ: ДЕНИС ЛИБЕР. ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБ



«ПЕРЧИНИ» НА ДАЧНОЙ

Просторный, уютный и гостеприимный семейный ресторан в центре городской жизни давно заслужил славу комфортного портала, который переносит своих гостей в солнечную и гостеприимную Италию со всем ее гастрономическим шиком.

Просто, сытно и вкусно – это три кита, на которых держится концепция ресторана. Сюда приходят не ради сложных гастрономических экспериментов, а для того, чтобы хорошо провести время. Тем более, что «Перчини» на Дачной не требует от своих гостей внушительных трат и прекрасно сочетается с любым поводом: здесь можно отметить семейный юбилей, встретиться за бизнес-ланчем или устроить первое свидание.

Главная фишка ресторана – щедрые порции и блюда из мяса, которые готовят на гриле. Но это не значит, что сюда приходят только ценители телячьих щек и традиционной талытты: «Перчини» на Дачной – одно из любимых мест ценителей «классической» Италии и любителей авторских адаптаций всемирно известных рецептов. Одной из визитных карточек ресторана можно назвать пиццу из дровяной печи и пасту собственного – ее готовят каждое утро! – приготовления, при этом гостям нравится сочетание честных порций и честных цен. В меню «Перчини» на Дачной каждый найдет что-то свое, но удержаться от рекомендаций сложно! У нас их три: фирменная пицца ресторана «Сальсичча», паста в сырной голове и мясное ассорти «Гранде». И, конечно, в меню всегда есть место для сезонных предложений и специально подобранные блюда для самых юных гостей. И забота о детях не ограничивается меню: чтобы взрослые могли спокойно поговорить за пиццей и бокалом, в ресторане регулярно проходят кулинарные мастер-классы, которые пользуются популярностью – записываться лучше заранее! И бронировать столик на летней веранде – с вентиляторами и туманообразователями! – тоже.

УЛ. ДАЧНАЯ, 2 К1



Алексей Цилимбаев,
территориальный шеф-повар
«Перчини»
в Самаре

Моя философия основана на правильной работе с продуктами и бережном отношении к ним. Простота и понятность – это мои основные принципы. Я уверен, что еда должна быть простой, понятной и вкусной. Кроме того, ее подача тоже играет важную роль, ведь это не только о еде, но и о визуальном восприятии. Но этот подход не ограничивается только кулинарией.



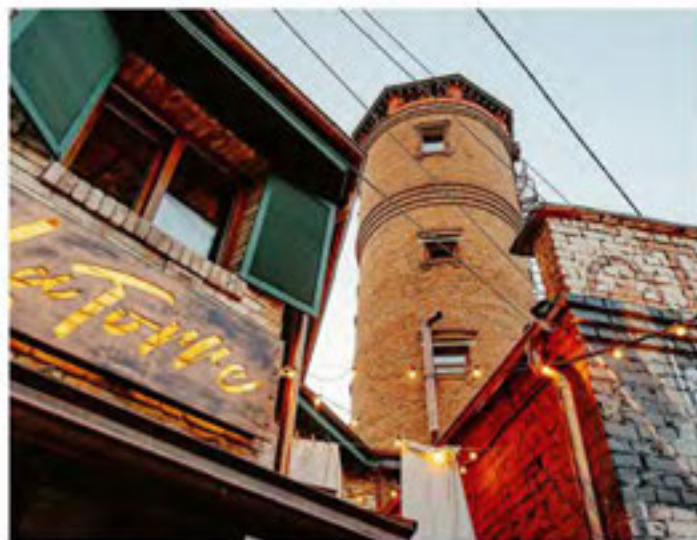
«Искра» →

Прийти в «Искру» и найти там свободный столик – история про большую – и крайне счастливую! – случайность, не меньше. И сезонность не делает исключений: в холодное время года кафе идеально подходит для семейных обедов и ужинов в камерной обстановке и романтических свиданий, а весной и летом – становится спотом для проводов закатов и коктейльных вечеров.

Неаполитанская пицца, домашняя паста и собственная сыроварня – надежный фундамент, на котором строится меню в «Искре». Заглянуть сюда стоит на завтраки, которые подают весь день: на выбор предлагают ароматную шакшуку, сырники из домашней рикотты, несладкую перловую кашу с песто и каманбером, а также пшеничные блины – приятный отголосок из детства. А с 9:00 до 11:00 в подарок к завтраку в кафе приносят чашечку кофе. Днем возвращаемся за салатом из бурраты (здесь она сливочная и нежная, какой и должна быть!) с томатами или баклажаном, а вечером – за волжским судаком с яйцом и пюре.

Из приятного – летняя веранда находится прямо в сквере, вдали от дороги, а в минуту ходьбы есть парковка – и это то самое бинго для центра Самары. Но все же рекомендуем бронировать столик заранее: солд-аут для «Искры» – привычная история.

УЛ. МОЛОДОГВАРДЕЙСКАЯ, 209



La Torre ↑

Уголок Италии в сердце Самары. Таверна расположена в бережно восстановленной башне 1956 года. Узкие улочки, уютный дворик, столики на веранде – все, как в маленьком тосканском городке. Итальянская душа чувствуется здесь во всем – не только в архитектуре и деталях интерьера, но и на кухне. В La Torre готовят по фирменным рецептам, исключительно из отборных фермерских продуктов. Пиццу выпекают в настоящей дровяной печи, привезенной из Италии: хрустящее тесто, домашние начинки и аромат, который невозможно забыть. Барное меню дополняют фирменные настойки от хозяина таверны и авторские коктейли, каждый из которых передает характер определенного региона Италии, будь то яркая Сицилия или солнечная Тоскана. Но самое ценное в La Torre – это атмосфера. Здесь вас встречают как дорогого гостя – с душой, любовью и теплотой. Как в настоящей итальянской семье.

9-Я ПРОСПЕКТ, 2-Я ЛИННЯ, 42



Cin cin ↑

Первый итальянский коктейльный бар в Самаре расположился на главной пешеходке города и сразу стал местом встреч для интеллектуальной элиты и ярких представителей креативного класса. Лаконичный интерьер, лишенный вычурности, и фоновая музыка, тонко дополняющая беседы, создают ощущение приватности и работают на гармонию момента.

Без рамок, с душой – это основа концепции бара. Cin Cin не ограничен строгими концепциями и говорит со своими гостями на языке эмоций. В будни бар наполнен спокойствием дружеских посиделок с коктейлями и легкими закусками, а также ужинами в духе la dolce vita, а по выходным пространство преобразуют звон бокалов, живая музыка, смех и атмосфера закрытой вечеринки, где все – свои.

Сюда приходят, чтобы окунуться в мир изысканной «горькой Италии» через авторские коктейли, выпить чашечку ароматного кофе на уютном летнике или получить гастрономический восторг от блюд итальянской кухни, созданных под руководством Дмитрия Васянина, шеф-повара легендарных проектов «Рюмочка» и «Посольство». И – это интересный феномен! – каждый находит что-то свое!

УЛ. ЛЕНИНГРАДСКАЯ, 68



Tavola Perfetta

RISTORANTE PER FAMIGLIE

Тавола Перфетта — итальянский ресторан с верандой.
Пицца из настоящей дровяной печи, паста ручной лепки, детская
комната, живые выступления музыкантов по выходным.
Присоединяйтесь к нашей итальянской семье.



Тольятти,
ул. Юбилейная, 14
+7 (927) 892 82 82

two-keys.ru



Итальянское кафе бабушки Нонны уже завоевало своих поклонников и продолжает привлекать постоянных гостей. Тем более, что весной, летом и даже осенью сидеть на веранде с видом на набережную, Волгу и закат под пасту фреска или свежайшую домашнюю пиццу вдвойне приятно. Хозяйка Nonna di Bruni рассказала, как появился в меню необычный равиоли-бургер и посоветовала прогуляться по маршруту «марш-бросок римских легионеров».



**NONNA
DI BRUNI**



Пицца
или паста?

Паста.

Американо
или капучино?
Капучино.

Набережная
или
Ленинградская?
Набережная.

Худи с карго
или платье?
Платье.

Telegram
или
«ВКонтакте»?
**Для меня
«ВКонтакте»,
но знаю,
что ребята
из моей
команды
больше
нравится
Telegram.**

Чем порадует бабушка Нонна своих гостей в новом летнем сезоне?

Совсем недавно мы добавили в меню просто феноменальную новинку – равиоли-бургер! Моя команда – настоящие авантюристы: увидели в телеграм-канале предпринимателя Александра Сысоева необычный рецепт и сразу решили повторить. У меня бы фантазии на такой гастрономический эксперимент не хватило – я все же приверженец классической итальянской кухни. Но ведь это действительно интересно!

Я даже сама вышла на кухню – такого со мной давно не было. Уже через сутки равиоли-бургер появился в меню, и мы получили восторженные отзывы от самого Александра. Было очень приятно!

И как всегда у нас актуальна паста – основа итальянской кухни. Настоящая паста свежая, только что приготовленная и отправленная в кипящую воду. Затем к ней добавляют соус по вкусу. Итальянцы называют такую пасту фреска. Мне было принципиально важно, чтобы мы готовили ее сами. Так вкус получается гораздо ярче: у пасты пористая структура, она варится всего две-три минуты и отлично впитывает соус, получается нежной с выразительным яичным вкусом.

Сейчас в нашем меню пять классических вариантов пасты фреска и удобный конструктор – каждый может собрать свой идеальный рецепт.

Что для вас «волжский вайб»? Как вы его чувствуете, и где в Самаре он сильнее всего ощущается?

Я долго учила это слово. Как я понимаю, оно близкое по смыслу к «настроению» или «ощущению». И кажется, с приходом лета наступает тот самый волжский вайб: долгие прогулки по городу, когда каждый стремится увидеть закат. У меня, кстати, в телефоне десятки фото неба в закатных красках. В нашем кафе мы по вечерам наблюдаем за этой красотой – небо каждый раз словно меняется на глазах.

Вы какое-то время жили в Италии, но решили все-таки остаться в Самаре. Многие бы выбрали обратное направление.

Во-первых, я приезжала туда погостить. Просто мои визиты были длительными и больше напоминали постоянное проживание: я помогала дочери с внуками, пока они были маленькими.

Во-вторых, с возрастом климат стал для меня тягловат, особенно летом. Хотя я провела там немало времени, ощущение туристки так и не исчезло. Мне хотелось домой. «Где родился, там и пригодился» – в этом я консерватор. А вот путешествовать люблю.

Ваш стиль, образ жизни, говорят о том, что вы современная бабушка. Как так получилось? Можно же было спокойно жить на даче и продолжать выращивать помидоры, заниматься внуками.

Я всегда боялась превратиться в «бабуку». И речь не о возрасте, а о состоянии души. Мне интересно жить, я не боюсь нового и всегда стремлюсь познавать окружающий мир.

Помню, когда мы открыли кафе, ребята из команды предложили мне стать блогером. А я за любой кипиш, как говорится. Мы снимаем видео, участвуем в городских мероприятиях, фотографируемся, знакомимся с разными людьми – кажется, сейчас я живу свою лучшую жизнь.

Не нужно становиться заложниками возраста. Хотя не скрою – семьдесят четыре года иногда вносят коррективы в наш контент-план, особенно при смене погоды. И кстати, помидоры я выращиваю. А еще перец, розмарин, мяту и тимьян. Мы сделали небольшой огород в горшках прямо в кафе. Это, конечно, не дача, но приятно – для души самое то.

Судя по количеству дел, свободного времени у вас просто нет.

Я все успеваю: быть хозяйкой кафе, снимать видео для блога, ухаживать за растениями и главное – быть бабушкой. Это и есть баланс.

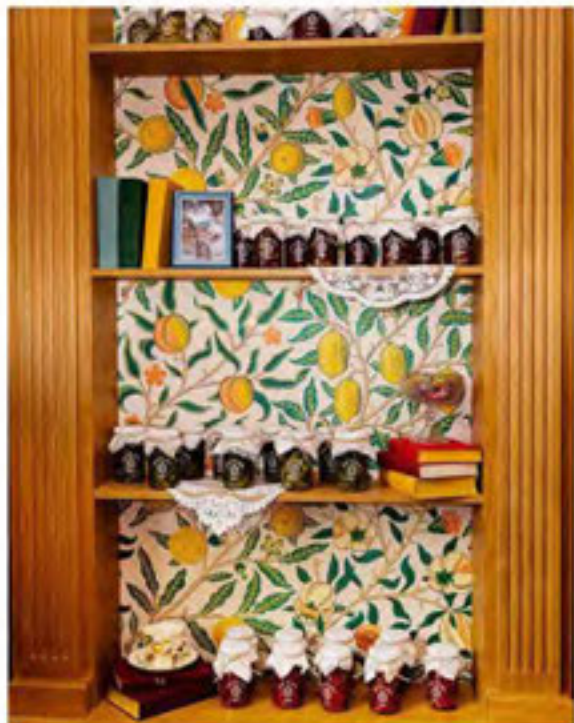
Бабушкин рецепт уже был. А теперь посоветуйте маршрут по городу, чтобы получить от прогулки максимальное удовольствие.

Если хочется короткой прогулки, начните от сквера Высоцкого, пройдите по Ленинградской в сторону набережной и вы у Nonna di Bruni. Возьмите кофе и наслаждайтесь видом на Волгу с веранды.

А есть маршрут посерьезнее. Я называю его «марш-бросок римских легионеров». Начинаем с любования Иверским монастырем и часами на пивзаводе Вакано, затем проходим в Струковский сад, из него – на набережную и финишируем в нашем кафе – уже не за кофе, а за аперитивом. Если повезет встретить закат на веранде, вы об этом не пожалеете.

Идеальный вечер в Nonna di Bruni – он какой?

Для меня конечно же, когда в кафе полно гостей. Когда они доверяют нам свои события и отмечают праздники в стенах нашего заведения, когда семьи просто сидят на веранде и ужинают под закатным солнцем, когда моя команда готовится к завтрашнему дню и обсуждает итоги прошедшего. Получается, что любой вечер для меня идеален!



ГРУЗИНСКИЕ РЕСТОРАНЫ

Мы разгадали тайну бесконечной любви волжских — и не только! — гурманов к традиционной грузинской кухне. Все очень легко объясняют три слова: просто, понятно и душевно!



Vinograd

Команда ресторана выполняет важную миссию, соединяя классическую европейскую кухню с традиционной кухней Грузии, а объединяющим звеном служат благородные напитки из кавказского винограда, которые получили статус легендарных еще в СССР. В меню заведения представлено все разнообразие — от пхали и чахохбили до мяса на мангале — кавказской кухни, но особенное внимание хочется обратить на то, как виртуозно здесь готовят баранину — это десять из десяти!
УЛ. УЛЬЯНОВСКАЯ, 18

«Мушмула»

Меню в грузинской сети заведений с ресторанами по всему городу читается, как грузинская песня: такое же душевное, многоголосое и невероятно вкусное. Сюда приходят, чтобы порадовать себя аутентичной классикой Кавказа: пхали, хинкали, чинахи, лобио и — а куда же без них? — хачапури всех видов.

УЛ. ГАЛАКТИОНОВСКАЯ, 132



«Хачапури тетушки Марико»

Простая и понятная грузинская кухня обладает удивительной способностью наполнять солнцем даже серые осенние будни. Особенно, если речь идет о шашлыках, аджапури и хинкали, которые готовят повара уютного ресторанчика на улице Куйбышева. Впрочем, даже если известен какой-то секрет, они с удовольствием делятся им со всеми желающими. А желающих много: курьеры «Яндекс.Еды» наверняка знают адрес «тетушки Марико».
УЛ. КУЙБИШЕВА, 89

ГРУЗИНСКИЙ ДОМ «СУПРА»



С тех пор, как во Владивостоке открылась – а это случилось в 2017 году – первая «Супра», рестораторы со всей страны ждали, когда талантливый и успешный ресторатор Илья Сухих, который придумал и запустил эту концепцию, начнет предлагать франшизу. И мы с гордостью сообщаем: «Супра» уже принимает гостей! Самарские рестораторы Рашид Саломов и Артем Шишкин открыли ресторан «Магали» на первом этаже бизнес-центра Monte Rosa, провели успешные переговоры и отправили тридцать человек из Самары на подготовку во Владивосток.

О чем стоит упомянуть? Начнем с того, что команда Илии Сухих решила не запускать франшизу в классическом понимании: каждая «Супра» за пределами Владивостока похожа на костюм, сшитый по мерке конкретного города, и рассказывает собственную историю. Основной концепта самарской «Супры» станет «грузинская свадьба»: открытая кухня, двести посадочных мест, тысяча квадратных метров и интерьер, выдержанный в стиле курортного Ватуйи. Летнюю террасу заменит внутренний винный сад, а для того, чтобы наполнить пространство атмосферой солнечной Грузии в Самару привезли столетние коври, глиняную посуду «кхверия» и массу других мелочей, включая ручки для дверей.

Кстати, название «Супра» Илья Сухих выбрал не случайно: это слово переводится с грузинского, как «застолье», символизирует традиционное грузинское застолье и давно считается важной частью национальной культуры. настолько важной, что в начале 2017 года ЮНЕСКО включила супру в список нематериального культурного наследия. Поздравляем «Супру» – место не для интровертов! Здесь всегда громко, весело и многолюдно, а меню пропитано атмосферой Кавказа, проникнуться которой помогут креветки-цахохури, хинкали том-ян и другие авторские рецепты.



«Грузинские истории» +

Флагманский ресторан сети из Набережных Челнов расположен – в центре центра Самары! – на пересечении Ленинградской и Фрунзе. Просторный и свободный, но в то же время уютный ресторан разделен на три зала: первый – «Рустави», второй – «Мцхета» и третий – «Тбилиси», каждый из которых имеет свою собственную атмосферу. Душевность – с шашлыком разнаком! – ощущается здесь уже с порога: гостей сразу же угощают фруктами, хачапури и безе собственного производства. Все как и положено по законам грузинского гостеприимства.

В меню не только классика – от сочных закусок и традиционной выпечки до хинкали и мясных блюд – но и неожиданные решения от бренд-шефа Владимира Алексеева, например, талли с печеным картофелем и хачапури чакерули. В дополнение – гранд-барная карта: сейчас, кстати, здесь представлен большой выбор летних напитков – время пробовать!

УЛ. ЛЕНИНГРАДСКАЯ, 37



Puri Bistrot +

Микс из пещеры формата ту по и камерного кафе на тридцать посадочных мест – идеальный вариант для того, чтобы неспешно пообщаться с близкими – или наедине с собой – «круассан» и свежезаваренный кофе, встретиться с коллегами на обед или завершить день романтичным ужином с фуа-гра и десертом. В меню – целая палитра из блюд, приготовленных в угольной печи Зоппер. Для тех, кто хочет быстро перекусить вне быстро и прихватить небольшой сладкий сюрприз – кусочек торта – в доступе здесь витрина с горячей выпечкой и десертами на вынос. А еще в Puri Bistrot можно собрать настоящую подарочную корзину для всех фанатов грузинской кухни: от различных соусов и чурчхелы до напитков, привезенных из Грузии.

УЛ. Д. Д. ПАРТЫСЫДЗЕ, 307А

«Патари» +

Влюбленные в Грузию или желающие в нее влюбиться точно оценят этот ресторан – готовят здесь в лучших кавказских традициях. Каких гастрономических историй ны ждем от Грузии? В первую очередь, конечно же традиционных шашлыков и сочных хинкали. Их всегда найдешь в «Патари», плюс сытные бизнес-обеды по будням, и все это в теплой домашней обстановке, которая понравится и детям – для них в меню биточки из курицы, картофельное пюре и овощные салаты.

МОСКОВСКОЕ Ш., 18/19, 2/1
МОСКОВСКОЕ Ш., 36А



«ДОМ НИНО»

Чтобы попробовать Грузию на вкус, не обязательно ехать за тысячи километров. Достаточно прийти в «Дом Нино». Тем более, что есть отличный повод — меню, в котором двадцать одно (!) новое блюдо.



Ресторан, который уже давно завоевал сердца любителей грузинской кухни в Самаре, подготовил сюрприз для своих гостей. Бренд-шеф Евгений Гурин во время гастролей в Тбилиси тщательно отобрал классические рецепты столичной, мегрельской, аджарской и ингеретинской кухни и вместе с бренд-шефом Андреем Рогачевым актуализировал их под гастрономические тренды. В итоге получились те самые блюда-новинки, в которых сочетаются классика и современность, и все это с лаконичной, но — в то же время! — яркой подачей.

В меню появились легкие, но от этого не менее сытные салаты: со страстицей — летний микс с клубникой, виноградом, огурцами и грецкими орехами, с пастроми — сочные свежие и вяленые томаты, нежное пастроми и микс салатных листьев под пряной орехово-инбир-

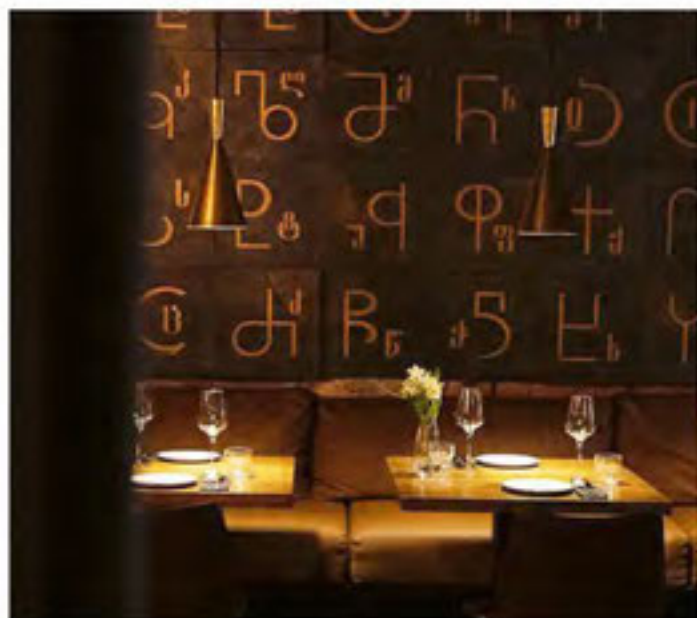
ной заправкой, со свеклой, маринованной в медово-горчичной заправке, и нуссом из козьего сыра.

Из горячих новинок: котлетные свиные ребра с аппетитной корочкой, длинным ароматом и сочной текстурой, чакхоби-ли с норепродуктами, в котором вместо традиционной курицы — нежные тигровые креветки и нидди в пряном томатном соусе с ароматом тархуна, форель в томатном соусе — нежная рыба, томленая в пряных томатах с аджикой и кинзой. Подают ее с отварным картофелем.

Любителям выпечки стоит попробовать лепешки на мадони из печи с разными вкусами: на выбор — с пастроми, семгой и страстицей. Среди закусок найдут своих почитателей элер с паштетом, тар-тар из говядины с нуссом из козьего сыра, намазки из фасоли и печеного перца. Стоит того, чтобы прийти и попробовать!

PURI

Закрываем глаза и мысленно переносимся на узкие улочки Тбилиси: дегустируем хинкал и хачапури, пхали и харчо – и так по кругу. Открываем глаза и попадаем в Puri. Волшебство? Не меньше!



Puri – это больше, чем сеть грузинских заведений в Самаре. Особое внимание здесь уделяется деталям и атмосфере – и это чувствуется буквально с порога во всех точках города. Тут и встретят, и помогут определиться с напитками, и расскажут историю каждого блюда, и – в холодное время года – заботливо предложат плед. В Puri никогда не экономят на продуктах, а за их качеством действительно следят.

На страницах меню – настоящие блокбастеры грузинской кухни. Рецепт идеального вечера в ресторане или бистро Puri – это взять имеретинский салат с зеленью и орехами, харчо, три хинкали с бараниной, обязательно попробовать хачапури (наш выбор – на шампуре!) и завершить

все чаем с порцией варенья из инжира. Кроме грузинской классики, в меню есть и европейские блюда в авторском исполнении концепт-шефа Георги. С начала июня в ресторане и бистро Puri запустили новое летнее меню – легкое, сезонное и яркое. Среди новинок: ростбиф с запеченным перцем рамиро, томатный гаспачо, суп чакпули с нежнейшей бараниной и тархуном, японский окунь Сузуки с карамелизированными томатами, стейк из утки с крем-бататом, салат табуле и нежнейшее крем-брюле.

А еще – здесь просто невозможно устоять от аромата мчади – свежеиспеченного хлеба из кукурузной муки. Самое то, чтобы прихватить домой – лучше сразу несколько

штучек. Проверено! Пекарня-кондитерская на Буянова специализируется на свежей выпечке и десертах. В меню представлены шотисы пури из печи тонэ, различные виды хачапури, лаваш, сладости и торты, которые можно заказать индивидуально.

Сеть Puri – история не только про еду: это пространство для культурных встреч и живого общения. Так, в ресторане и бистро часто проходят читки театральных пьес с участием известных актеров, гастрономические ужины в сотрудничестве с самарскими художниками, арт-мероприятия и лекции об искусстве, а также дегустации. Здесь же можно приобрести аутентичные продукты, которые доставляют напрямую из Грузии – близким, родным и, конечно, себе.



УЛ. КУЗЬМИШЕВА, 79
УЛ. 22 ПАРТСЬЕЗДА, 227А
УЛ. БУЯНОВА, 133Б



ВСЁ ПО-НОВОМУ!



 + 7 846 300 46 69

 ВОЛЖСКИЙ ПРОСПЕКТ, 36



АЗИАТСКИЕ РЕСТОРАНЫ

Тонкие сочетания экзотических вкусов и рецепты с вековой историей — у азиатской кухни так много граней и оттенков, что каждый может найти для себя что-то свое: достаточно выбрать подходящий ресторан.



Sky Bar ↑

Культовый паназиатский ресторан на восьмом этаже, где по выходным проходят атмосферные вечеринки с панорамным видом на ночную Самару. С апреля по сентябрь Sky Bar открывает свою террасу на крыше — идеальное место для встречи закатов с коктейлем в руке, романтического ужина в золотых солнечных лучах или танцев под звездным небом.

УЛ. САДОВАЯ, 137



«Тати Номи» ↑

Формат традиционных японских татиноми предполагает единственный вариант перекусить — «ешь и пей стоя», но создатели гастробара решили «расширить» традиции: в любом из трех просторных залов этого стильного заведения можно посидеть в хорошей компании. Местный интерьер передает атмосферу шумного японского мегаполиса, а в меню попала вся азиатская классика, которая в большом почете у самарских фудзи.

УЛ. ЛЕНИНГРАДСКАЯ, 29



«Харизма» ↑

Команда первого азиатского бистро — амбасадоры стилистики Nikkei, которая соединяет японские традиции филигранной нарезки сырых и свежих продуктов с перуанским умением сочетать яркие ноты соусов и специй. Главные козыри «Харизмы» — это гипнотическая атмосфера, футуристичный интерьер и — пожалуй, с этого стоило начать! — большой выбор ярких и разнообразных авторских блюд.

УЛ. КУЙБИШЕВА, 97



«Джонни Ву» ↑

Концепция паназиатского ресторана «невидимой красной нитью» соединяет Азию с Западом, чтобы добиться самых необычных вкусов, эмоций и впечатлений. Стильный интерьер располагает к гастрономическим — пробовали ли вы бобы эдамамэ с трюфельным маслом? — экспериментам, но поклонники азиатской классики тоже останутся довольны: здесь чтут традиции и не оставят никого без гедза и мисо.

УЛ. КРАСНОАРМЕЙСКАЯ, 1А



«ХОККУ»

В меню – сочетание традиционной кухни и современных тенденций, антураж – колоритная Азия. Каждый приходит сюда за своим: гастрономические открытия, любимые вкусы или просто обстановка, в которой чувствуешь себя комфортно.

Азиатский мегаполис в Самаре – так позиционируют себя «Хокку». Ресторан представляет Азию атмосферой, свежими блюдами и сочетанием ярких вкусов. Здесь соединили японскую утонченность, тайскую остроту, китайскую насыщенность и корейскую энергию.

Главный хит ресторана – роллы. Их выбор просто огромен, тридцать девять видов: от классических и темпура до авторских и «вау»-роллов. Заказать можно по четыре штуки, чтобы попробовать больше вариантов и выбрать тот, что нравится больше. Такой формат вполне подходит и для пар, и для компаний, и для тех, кто пришел один и хочет устроить гастро-эксперимент.

Второй хит «Хокку» – том ям. Его подают с щедрой порцией морепродуктов, уверяя: это тот самый суп, после которого сложно пробовать том ям где-то еще. Его вкус оценят как новички, так и знатоки тайской кухни.

Для тех, кто торопится, предлагают бизнес – ланч в азиатском стиле с 12:00 до 16:00 по будням. Bento набор из горячего, закуски, гарнира и роллов подадут быстро, в компактном формате и по приятной цене – от 490 рублей.

А что насчет детей? В Хокку о них тоже позаботились. Детское меню Хокку Мил – это понятные вкусы с азиатским акцентом: рамен, бургер, картофель фри, корн дог. А если заказать комбо с соком, ребенок получает подарок – игрушку из фирменной коллекции.

И не забываем про десерт: в «Хокку» это, конечно же, легендарное японское моти – негласный символ ресторана. Мягкие, тянущиеся, с щедрыми начинками из манго и клубники – да, это та самая – яркая! – точка настоящего азиатского гастропутешествия.





Самарские рестораторы Павел Сергеев и Антон Денщик уже не первый год доказывают: Азия ближе, чем кажется. Основатели проекта «Тай Китай» уверены, что том ям, фо-бо и рамен – практически три кита, на которых держится самарское гастробудущее – в ближайшее время дадут еще большего жару. А золотые времена азиатской кухни – они еще впереди!

Какую кухню любят самарцы больше: азиатскую, европейскую или русскую?

ПАВЕЛ: Тройка лидеров следующая: на первом месте – азиатская кухня, потом – европейская, за ней – русская. Тренд на Азию очень мощный, особенно в Москве – городе, за которым мы следим и на который ориентируемся. Потенциал у азиатской кухни большой. Кстати, наша русская кухня тоже становится популярной, посмотрите на меню завтраков в ресторанах: блины, сырники, оладьи и драники появляются во многих ресторанах. История циклична, у русской кухни все впереди.

АНТОН: Согласен. Азиатская выделится. В ней каждая блюдо – это история про буйство вкусов, красок и специй. Например, у нас в «Тай Китае» все блюда приготовлены традиционным способом: курица в карри, лапша пад-тай, том ям и, конечно же, рамен. Приглашаю всех самарцев попробовать.

Какая из них будет наиболее популярна летом 2023 года?

АНТОН: И зимой и летом сейчас побеждает Азия. И мы это видим по предпочтениям самарцев. Раньше том ям – своего рода «борщ» для россиян – заказывали больше зимой, а сейчас активно и летом. Суп стал очень популярным вне зависимости от времени года. Наш – это хит. Мы продаем более шести тысяч порций в месяц. Лучшее один раз попробовать, чем – в данном случае – сто раз прочесть.

А ваша любимая кухня – азиатская? И какие три блюда – ваши самые любимые?

ПАВЕЛ: На первом месте в моем топ-листе – сливочный рамен с беконом. На втором – том ям с морепродуктами, на третьем – курица карри из «Тай Китая» – курица с желтым карри в кокосовом соусе.

Азия на гастрономике Самары присутствует не первый год – и даже не первый десяток лет. О каких тенденциях можно говорить сейчас?

ПАВЕЛ: Азия вышла из привычного понимания «только роллы». Сейчас Азия – это и супы, и закуски, и лапша, и горение блюда. Люди распробовали и им понравилось. В столице уже давно открываются монопродуктовые заведения, например, монораменные и моноазиатские рестораны. Мы видим, как открываются биб-ти, реновационные, летящие, в Москве есть отдельные места, где подают только тон юн – но разных видов. Азия становится ближе.

Зелотые времена для классических азиатских ресторанов уже прошли или все впереди?

АНТОН: Впереди. Люди стали более открытыми к экспериментам. Так, например, было и с фо-бо. Сначала все говорило: «Что это за суп? Что за говядина? Ничего непонятно!» А сейчас – это хит! Я уверен, что такая же динамика будет и с раменом. В «Тай Китай» можно попробовать пять видов рамена: сливочный, сырный, с курицей, с говядиной и классический, со свиной.

А формат фуллов, на ваш взгляд, еще будет развиваться?

ПАВЕЛ: Конечно. Времена изменились. Много информации, люди ценят свободное время. Судомы становятся гастрономическими и культурными феноменами. Это пространства, в которых на одной территории представлены несколько заведений с разными концепциями и кухнями разных народов, часто еще есть детские комнаты и развлекательные программы. В фулловы приходят семьями и проводят там много времени. В России такие места активно развиваются: одним из первых примеров этой концепции был Даниловский рынок в Москве, который оформился как гастромакет еще в 2017 году. После его успеха игроки ресторанного бизнеса стали развивать эту идею. Сейчас в столице уже несколько сотен фуллов, к этой цифре стремятся Санкт-Петербург, а тенденция идет и к нам в регионы. Совсем недавно мы запустили еще один проект «Мно Мно» – как раз в фуллове Samara Gastro. Это corner, где мы готовим пиццу в печи на дровах. Кухню поставил московский шеф-повар, фанат неаполитанской пиццы. Долгое время он изучал рецепты пиццы в Неаполе.

Как вообще появилась идея открыть «Тай Китай»? Были ли еще варианты при выборе гастрономических концептов?

ПАВЕЛ: Нам всегда нравилась азиатская кухня, поэтому и решили открыть «Тай Китай», выбрали фуллов Fictive's на Лесной. Позвали шеф-повара Максима Акимова. До этого он работал шефом в известном самарском ресторане «Джонни Вук». Мы до сих пор спорим, кто придумал наше название: я или он. Когда только открылись, поняли, что самарцы ждали азиатскую кухню. Мы получаем огромное количество положительных отзывов, постоянно расширяем меню, вводим новые блюда.

В чем особенность «Тай Китай»? Почему любителям азиатской кухни нужно идти именно сюда?

ПАВЕЛ: В любви к продукту и к культуре в целом. Наш шеф-повар постоянно учится чему-то новому и идет вперед. И, конечно, сильная сторона – это стандарт качества. У «Тай Китай» вкусно и доступно.

Что ждет тех, кто придет к вам этим летом?

АНТОН: Скоро в «Тай-Китай» обновится меню: появятся азиатские легкие салаты, пельмени и клецки, роллы, которые точно стоит попробовать каждому. Думаем над своей линейкой азиатских лимонадов.

Какие перспективы у проекта?

АНТОН: Мы хотим запустить франшизу. Также планируем открыть азиатское кафе.

ПАВЕЛ: Мы открыты для инвесторов. У нас много успешных проектов: «Тай Китай», кофейня «Сладкий», «Паша папа», «Грузинская», бар «Свойский», «Буль Буль», «Мно Мно», ресторан «Масо» – будем рады развивать ресторанную отрасль совместно с инвесторами в дальнейшем.

УЛ. ЛЕСНАЯ, 21А/3



БАРЫ ГАСТОБАРЫ ПАБЫ РЮМОЧНЫЕ ВИНОТЕКИ

Самарская барная культура — это тот редкий случай, когда история — всем привет от господина фон Вакано! — встречается с новой школой, которая достойно продолжает традиции и вносит огромный вклад в поддержание гедонистической атмосферы города-курорта.



«Буз» ↑

В этом году в Тольятти в центре старого города создатели «Мит-баррика» и «Тавола Перфетты» открыли заведение — паб «Буз». Для кого? Для тех, кто любит смотреть футбол, пританцовывать под живую музыку или просто сидеть с хорошими знакомыми, обсуждая что-то отвлеченное и веселое.

А раз это паб, то бонусом получаем десятки видов пенного на любой вкус и цвет, дополняем настойками и еще чем-то покрепче. Закуски соответствуют: маринованные яйца, битые огурцы, стейки, домашние колбаски — залетают как к себе домой, дополняя беззаботный вечер. Как говорят в пабе «Буз», это именно то место, где можно классно забалдеть!

ТОЛЬЯТТИ. УЛ. ГАГАРИНА, 10

Denisov Winery и «Винодел Сомелье» ↓

В самом сердце Самары открылось двухэтажное пространство для любителей благородных напитков. Помещение объединяет два проекта.

На первом этаже более трехсот пятидесяти позиций эксклюзивных этикеток от Denisov Winery и еще шестьдесят — российских производителей. На втором — международное виноделие, где представлено свыше тысячи наименований лучших домов Европы и Нового Света.

«Винодел и Сомелье» — про индивидуальный подход к каждому гостю, корпоративные мастер-классы с профессиональным сомелье и идеальное пространство для мероприятий.

УЛ. САМАРСКАЯ, 267



ТЕКСТ: КИРИЛЛ ЛЯХМАНОВ. ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ



«СИНИЙ ТРЕУГОЛЬНИК»

Покажите нам того, кто не пробовал авторские коктейли с гранатовым профилем, миксом из базилика и винограда, а еще – с добавлением яркого имбиря и нежного кокоса, и мы отведем его в «Синий треугольник». Бар открылся в конце прошлого года, и его уже сложно назвать пионером на гастрокарте Самары – команда уверенно стоит на раздаче барного стиля.

С конца 2024 года синим треугольником называют не только тусовочную зону в центре города, включающую в себя большую часть баров Самары. На городской карте появился одноименный проект – и барная жизнь на Молодогвардейской снова набрала бодрые обороты. Так, понятие «для своих» и переросло в камерный коктейльный бар «для всех».

Место уже вошло в топ-лист всех ценителей необычных напитков и камерной атмосферы. Неприметная дверь скрывает за собой современный коктейльный бар с авторскими напитками и кухней. Здесь максимально внимательно относятся к выбору ингредиентов, подаче и сервису – проверено на практике. Камерная атмосфера располагает к долгим разговорам тет-а-тет и небольшими компаниями, а длинная барная стойка позволяет насладиться напитками в компании барменов и барледи – на опыте!

«Синий треугольник» готов к экспериментам: так, летом они расставляют смелые акценты на сезонных продуктах и интегрируют их в классические напитки. Например, миксуют маракуйю, пармезан и ваниль – звучит, как вкусовой вызов, к которому мы готовы! Здесь же стоит попробовать американо (и речь не о кофе!) с глубоким вкусом черешни или крепкий известный коктейль с соусом бальзамик и виноградным бальзамом.



Бар работает только четыре дня в неделю – с четверга по воскресенье: бронь здесь не обязательна, но желательна, так как по выходным тут – по классике – полный sold-out.
УЛ. МОЛОДОГВАРДЕЙСКАЯ. 63



«ВИННАЯ КУХНЯ»

Чтобы по-настоящему понять напитки, созданные из благородных сортов винограда, их нужно не только правильно выбрать, но и прочувствовать момент, в котором они раскрываются.



Для этого и создана «Винная Кухня» – это не кафе, не ресторан, не бар и не паб: это место про другое – про ощущения, комфорт и действительно френдли-атмосферу. Без навязанных стереотипов и пафоса.

Здесь гостям не нужно спешить – в «Винной Кухне» важно ловить момент. Помогут в этом профессиональные кависты: они подберут напиток, подходящий не только к выбранному блюду, но и – что важно! – к настроению. Рецепт прост: доверяем выбор профессионалам и ни о чем не думаем. Идеально? А то. Бутылка, кстати, по магазинной цене.

Летом прочувствовать спокойную атмосферу города можно на верандах при легкой вечерней прохладе, наблюдая в отражениях бокалов за неспешно гуляющими прохожими. Картину дополняют блюда из органично составленного меню: тартар из семги с авокадо (на вкус – настоящее лето!), салат с мандарином и свежлой, мясо мидий в соусе из горгонзолы, а на десерт – тирамису или нежнейший чизкейк.

УЛ. НОВО-САДОВАЯ, 3
УЛ. КУВЫШЕВА, 128

ТЕКСТ: КИРИЛЛ ЛЕХМАНОВ. ФОТО: АНАСТАСИЯ МИКИШЕНКО



**БУЗ – ЭТО НОВЫЙ ПАБ В ЦЕНТРАЛЬНОМ РАЙОНЕ
ОТ СОЗДАТЕЛЕЙ МИТБАРРИК И ТАВОЛА ПЕРФЕТТА.**

Спортивные трансляции, живые выступления
по выходным, большой выбор напитков
и меню от фирменных стейков до стрит-фуда
и классических закусок.

Тольятти,
ул. Гагарина, 10
8 (908) 411 11 10



MANUFACTURE GROUP SAMARA

В 2025 году к команде Manufacture Group, которая уже много лет формирует барную культуру Самары, присоединился один из самых известных бартендеров России: шеф-бартендером «Рюмочки», «Посольства» и «Вечно молодого» стал Кенан Ассаб – основатель и ведущий канала Galtgoraig, который работал в «Менделееве», в процессе сотрудничества с шахматным клубом компании World Chess запустил поп-ап-бар во время кандидатского турнира в Берлине и поп-ап-бар на матче за титул чемпиона мира по шахматам в Лондоне, а также был одним из создателей известного проекта The Next Moscow. Его авторские коктейли и нестандартный подход покорили сердца волжских ценителей вкуса и атмосферы.

«Шум»

Открытие проекта, которого с нетерпением ждут в городе, запланировано на это лето. «Шум» станет не просто баром, а пространством, где людей объединит любовь к разной музыке: кто-то зайдет послушать винил, кому-то придется по душе акустический концерт, а кто-то заглянет на квартирник любимой группы или спеть караоке

с друзьями. Сотни виниловых пластинок, коктейли с отсылками к мировым легендам, коллекционный винил, живые концерты, караоке и тематические мероприятия – «Шум» станет культурным хабом, где каждый найдет свою волну и сможет открыть для себя новые эмоции.

УЛ. ЛЕНИНГРАДСКАЯ, 29



«Посольство»

Открытие бара в историческом особняке, в котором атмосфера волжского гедонизма органично сочетается с архитектурой XIX века и современной эстетикой, стало событием, резко изменившим расстановку сил на гастрономической карте города. Сегодня «Посольство» – это один из главных пунктов туристического – и не только! – бар-хоппинга, и дело не только в авторских коктейлях и продуманной барной карте. Интерьер, в котором старинные детали переплетаются с работами самарских художников, и неподражаемую атмосферу кутежа XIX века можно смело вписать в список преимуществ барного особняка, который в этом году получил Золотую «Пальмовую ветвь ресторанного бизнеса».

УЛ. ФРУНЗЕ, 113





«Рюмочка» ↑

Гостей бара, в котором советская ностальгия встречается с драйвом современности, ждут два зала: светлый — для душевных разговоров и неспешных закусок — и темный — для вечеринок, танцев и новых знакомств. Это один из тех баров, которые дают больше, чем хороший выбор напитков: сюда приходит, чтобы сыграть партию в бильярд, выбрать пластинку на виниле, посмотреть кино или послушать джаз. Такой вот островок комфортного уюта, в котором можно немного отдохнуть от взрослой жизни.

УЛ. ЛЕНИНГРАДСКАЯ, 28



«Вечно молодой» ↑

Бар, который собирает самую яркую тусовку города и проводит громкие вечеринки, концерты и музыкальные фестивали, можно назвать одной из визитных карточек города. Здесь на одной сцене выступают известные артисты, диджеи и стендап-комики, а афиша всегда полна свежих событий.

Авторские коктейли, фирменные настойки и атмосфера, которая заряжает на танцы и новые знакомства, — вот три главные причины, из-за которых в баре всегда кипит жизнь. Проще говоря: хотите узнать, что такое волжский вайб, приходите в «Молодой».

УЛ. ЛЕНИНГРАДСКАЯ, 17





«Бест Френдс» +

Концепция этого бара была predeterminedлена еще на стадии идеи. Его создатели – бармены, вкладывающие душу в любимое дело, начиная с разработки меню, заканчивая общением с гостями. Каждый зашедший сюда почувствует себя своим, а незнакомцы за барной стойкой могут стать друзьями – название «Бест Френдс» на это как бы и намекает. Кухня здесь не уступает барной карте и существует с ней на равных. Кому-то будет нелегко выбрать, что сначала: выпить или закусить? И понятно, почему. Как пример, в меню: сэндвич с равной свиной, который могут сделать в пан-ире, или яичный хот-дог с сыром чеддер, только разжигающий аппетит, а не горючее – фирменные говяжьи щечки с картофельным пюре. Что по напитки? Вам предложат коктейли – от классики до авторских композиций – или сделают вам любимый микс, даже если его нет в барной карте. Если вы цените пенное, перед вами крафтовые сорта со всего мира. Для тех, кто предпочитает напитки покрепче, есть отдельное «горючее» предложение.

УЛ. САМАРСКАЯ, 81



«Боря» +

«Боря» – уже полюбившаяся районная, расположенная на первом этаже панатника архитектуры.

Формат досуга самый разный: от русских столов и классических пятничных танцев до гастрономических форматов, когда в бар приглашают известных гостей и шеф-поваров локального общепита.

В меню: классика и еще раз классика. Продукция Жигулевского завода, настойки, простые закуски, салаты и десерты. Волжский удон и боррито пробовать всенепременно!

УЛ. МОЛДОТОВАРЩИКОВ, 49



«Бармүзей Васи Ложкина» +

Год назад в историческом центре Самары, на пешеходной Ленинградской, открыли мир Васи Ложкина. Вывеска над входом сразу дает понять, о чем это заведение – «Коты.Шоты.Чебуреки». С одной стороны, галерея с коллекцией картин знаменитого художника и артиста. С другой, место, где каждый может перекусить чебуреками, например, с говядиной, которые многие считают одними из лучших в Самаре. Поклонникам пола стоит обратить внимание на вытыки – те же чебуреки, приготовленные на раскаленной сковороде, смазанной топленым маслом. Ну, и третья составляющая – барная карта с разнообразными напитками на каждую букву алфавита. Есть несколько поводов заглянуть в самарское представительство мира Васи Ложкина!

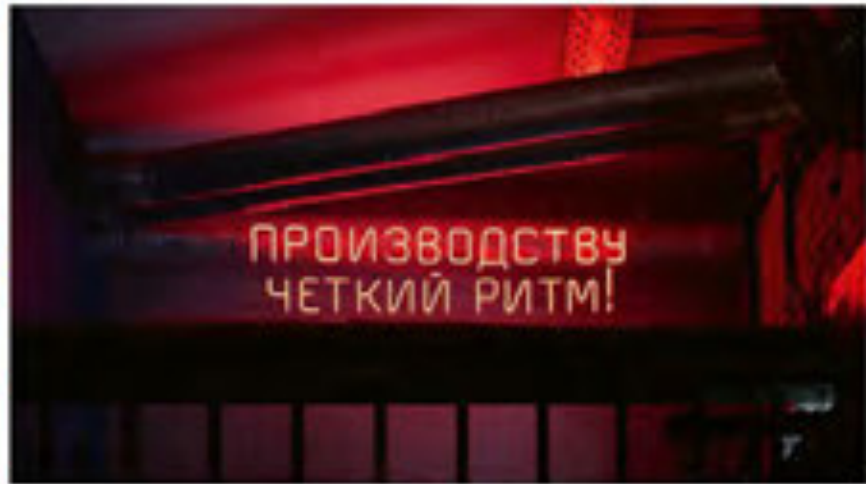
УЛ. ЛЕНИНГРАДСКАЯ, 33



«Проходная» →

Проходная есть на каждом заводе – это скромная небольшая комната, которая нужна, чтобы отметить входящих и выходящих. И этот случай не исключение. Мимо «Проходной» не пройти, если направляешься отгулять смену на «Станкозавод» – она на входе. Здесь для многих начинается отдых под аккомпанемент напитков, каждый из которых соответствует букве алфавита. Вкус: от привычных классических до необычных экспериментальных. Все напитки делают вручную, по технологиям сусид – и ее постоянно совершенствуют. В целом бар порадует богатым выбором напитков и закусок: на выбор (П) вилочные шамочки, канашки со сметаной и супайки. И все это под веселые разговоры с друзьями и барменами. В разгар вечера поем в караоке и присоединяемся к интерактиву. Да и вообще, каждый раз в «Проходной» можно найти для себя что-то новое.

УЛ. КУБЫШЕВА, 120/1



Narat's Pub →

Для Narat's Pub для Самары – это много или мало? Давайте разбираться. На Дачной больше десяти лет работает бар с неизменной атмосферой: громкая музыка, дружеский шум и барная стойка, у которой решаются почти все вопросы. Помогают не пропустить вечер выходного дня зря проверенная временем компания, внушительная барная карта и много к пивному.

Второй Narat's Pub находится в историческом центре, на Красноармейской, напротив Струковского сада. Заходят сюда в будни отдохнуть в спокойной обстановке и поболтать с барменом. С понедельника по пятницу здесь предлагают бизнес-ланч, в отдельной VIP-комнате можно провести встречу или переговоры,

а вечером в пубе устраивают акустические концерты. Выходные, как и на Дачной: громкая музыка и танцы до утра. Кроме напитков в меню закуски, стейки, горячее – в общем все, чтобы не остаться голодным!

А еще Narat's Pub на Красноармейской – подходящее место для свадебной вечеринки. План такой: после ЗАГСа садом в Струковский сад, гуляем, собираем для фотоальбома красивые и романтические локации, а после – заглядываем в пуб на Красноармейской. И тут тоже есть места для топовых кадров. Провести дух перед банкетом и выпить по маленькой можно в вип-комнате.

УЛ. ДАЧНАЯ, 2. СОВРЕС 1

УЛ. КРАСНОАРМЕЙСКАЯ, 14



ВИНОТЕКИ И ГАСТРОБУТИКИ



VITTORIA GOURMET & GOURMET VINOTECA



VITTORIA GOURMET:
САМАРА, УЛ. НОВО-САДОВАЯ, 24
САМАРА, 9-Я ПРОСЕКА, 126

GOURMET VINOTECA:
САМАРА, ОДЕССКИЙ ПЕР., 20
ТОЛЬЯТТИ, УЛ. СПОРТИВНАЯ, 18

За четырнадцать лет существования проекта Vittoria Gourmet в Самаре его создатели оказали большое влияние на развитие культуры потребления напитков, созданных из благородных сортов винограда. Команда высочайшей квалификации не только прокладывала для гостей маршруты среди полок бутиков, но и проводила тематические дегустации, гастрономические ужины, кулинарные мастер-классы, квизы и другие интересные, вовлекающие в виноградную культуру ивенты. Сегодня Vittoria Gourmet – это не просто гастроном с широким ассортиментом, куда гости приходят за покупками, подарками и настроением. Это клуб единомышленников, гастроэнтузиастов и людей, предпочитающих жить со вкусом. Шесть лет назад семья Gourmet выросла, и к двум бутикам добавились еще две локации: Gourmet Vinoteca, одна из которых находится в Тольятти.

Лето – это маленькая жизнь, которую Gourmet Family предлагает прожить ярко, вкусно и в путешествиях по странам и континентам, не покидая Самары и Тольятти. Во всех Gourmet стартовал сезон «Страноведение».

При покупке 6, 12 или 24 бутылок из ассортимента тихих, игристых, крепленых и крепких напитков из стран-участниц месяца будут действовать скидки 20%, 25% и 30%. Если вы предпочитаете путешествовать в сопровождении опытных экскурсоводов, то можно посетить гастрономические вечера-дегустации. За афишами мероприятий можно следить в telegram-канале Gourmet Life.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+



ВИНОДЕЛ
DENISOV



VINOTECA
СОМЕЛЬЕ



Пространство с большим выбором тихих и игристых напитков



г. Самара, ул. Самарская, 267

8 (846) 248-44-88



ПОДБОРКА НАПИТКОВ ДЛЯ КОЛЛЕКЦИИ · МАСТЕР-КЛАССЫ · КОРПОРАТИВЫ С СОМЕЛЬЕ

СТРИТФУД

Что ж, пора признать очевидный факт: Самара – это город-курорт, по которому хочется гулять, не отрываясь на завтраки, обеды и ужины. К тому же отрываться от прогулок вовсе не обязательно: в городе столько стритфуда, что каждый сможет найти себе перекус по вкусу.



«Культ карго»

Это аутентичное заведение, которое изначально задумывалось как хобби-гастролаборатория, в редакционных списках прописано как одна из главных визитных карточек самарского стритфуда. И спорить с этим определением не очень разумно, потому что команда «Культа карго» не просто продолжает удивлять своими смелыми экспериментами, а смогла сохранить заявленную пару лет назад планку, что гораздо сложнее. Поэтому местные бургеры, крафтовые копчености и другие мясные деликатесы от «Культа» остаются в топе наших гастрорекомендаций.

УЛ. НОВО-САДОВАЯ, 33



«Дача»

Интерьер с потертыми креслами в стиле бабушкиной дачи, вид на Волгу и вкусная еда, что прекрасно сочетается с отличной барной картой – это главный козырь уютного бистро на старой набережной. Для тех, кому их не хватает, добавим еще парочку: здесь готовят роскошные хот-доги и можно приезжать с собаками. А вот о том, что «Дача» – идеальное место для знакомства с легендарными волжскими закатами, мы рассказывать не станем: там и без этого по вечерам трудно найти свободный столик.

УЛ. МАКСИМА ГОРЬКОГО, 1А



Chicko

Сюда приходят за кимчабами, корн-догами в панировке из доширака и другими хитами корейского стритфуда со сложными названиями. И – это удивительно, но факт! – антураж узких улочек Сеула, картонные южнокорейские музыканты и кей-поп на мониторах привлекают не только подростков: и на Молодогвардейской, и на Волжском проспекте всегда многолюдно.

ВОЛЖСКИЙ ПР., 43
УЛ. МОЛОДОГВАРДЕЙСКАЯ, 96



Miska

Все, кто считает идеальным перекусом на бегу мисочку ароматного фо-бо, встречаются у стойки корнера Miska. Но здесь готовят не только легендарный суп и кофе со сгущенкой – это отличное место, в котором можно в полной мере оценить разнообразие, колорит и специфику вьетнамского стритфуда. А тот факт, что с едой и закусками можно спуститься – всего пара минут! – к Волге, можно считать приятным бонусом к отличной кухне.

УЛ. ЛЕСНАЯ, 23 К. 3



«Рыбалтика»

В прошлом году Самара вошла в ТОП10 городов страны с самой вкусной шаурмой – по мнению российских туристов, самарская шаурма заняла десятое место в этом почетном списке. Но мы уверены, что, если бы рейтинг составляли сегодня, Самара заняла бы место повыше, потому что на набережной появились фуд-траки «Рыбалтики», в которых можно попробовать шаурму с кальмаром, тунцом, скумбрией и креветкой. И это не единственные хиты: есть еще хот-дог с крабом и попкорн с мидиями!

УЛ. МАКСИМА ГОРЬКОГО



Very Peri

Говорить о стритфуде и не упомянуть знаменитый японский рамен было бы очень большой ошибкой! В Самаре за рамен отвечает команда нового – ему еще нет и года – рамен-бара Very Peri, которая предлагает своим гостям различные вариации короля японской уличной кухни: от сырного рамена до вегетарианского. И да: другие хиты японской, корейской и китайской кухни тоже есть в меню.

УЛ. ФРУНЗЕ, 86



«Бронз»

Уютное семейное заведение, в котором настоящая мексиканка знакомит самарских фуд-любителей с рецептами своей бабушки и умудряется – это волшебство, не иначе! – подарить аутентичный вкус каждому блюду в своем меню, недавно появилось на гастрономической карте города. Но уже успело украсть множество сердечек. И это не должно никого удивлять, потому что местный гирос – и тако, и бургеры, и салаты – можно описывать только стихами – другие форматы не смогут передать великолепия. А еще здесь варят кофе в турке и выдают на прощание конфетку с предсказанием на день – это даже самый мрачный понедельник помогает пережить.

УЛ. НЕКРАСОВСКАЯ, 58



«Боря»

Есть один факт, которым настоящие волжане очень гордятся: у нас есть свой собственный – исключительно самарский! – стритфуд. И одним из почетных амбассадоров этого направления уже много лет считается рюмочная «Боря», принимающая гостей в самом сердце старой Самары. Скажем так: с теми, кто не пробовал местных бутеров – с докторской колбасой, со шпротами, с бужениной, с селедкой, с артишоками или с пряной килькой – нам вообще не о чем разговаривать о городской гастрономии!

УЛ. МОЛОДОГВАРДЕЙСКАЯ, 69



Поляна Delivery ↑

Команда Поляна Delivery делает все, чтобы каждый волжанин мог сказать: «Ресторан есть у нас дома!» Локальный сервис доставки помогает устроить вечер без плиты, семейный ужин с блюдами от самарских шефов самым, пожалуй, эффективным способом: можно выбрать все самое интересное, что есть в меню ресторанов «Перчиния», «Хокку», «Патари», «Дом Нино» и других заведений «Ресторанной компании Поляна», и курьер доставит выбранные блюда в любую точку города! И не нужно ни столик бронировать, ни парковку в центре Самары искать.

И это не единственный плюс: подключившись к системе лояльности Поляна Delivery можно копить баллы, а потом оплачивать ими до 20% от стоимости заказа. Баллы начисляются за каждый заказ, но это не единственная возможность их заработать: пятьсот приветственных баллов система начисляет при подключении, а еще тысячу дарит каждому имениннику на День рождения.

Еще один секрет успеха Поляна Delivery – умение команды продумывать – до мелочей! – каждую деталь: от удобного интерфейса до персонального подхода к каждому пользователю. Чтобы превратить каждый заказ в маленький – или не очень! – гастрономический праздник, сервис объединил заведения, проверенные временем и вкусом: от авторской кухни и паназиатских фаворитов до пиццы, бургеров и завтраков с кофе. И самое главное: еда приезжает горячей, как будто только что с кухни.

ДЕТЯМ – ИГРА, ВЗРОСЛЫМ – ЕДА

Довольный ребенок – сытые родители. Это про плюсы ресторанов и кафе с детской комнатой. Чтобы увлечь уже наевшегося юного гурмана, отправляем его в игровую зону, а сами продолжаем наслаждаться любимыми блюдами. Рассказываем про заведения самарского общепита, которые привлекают детей не меньше, чем взрослых.



«Русико» ↑

Предложение, которое будет заманчиво и для некоторых взрослых, – порцияпельменей в подарок при любом заказе. Правда, действует оно только для малышей, которым еще не исполнилось семь лет. Подождав, когда угощение переварится, можно залетать в игровую комнату с лазалками и сухими бассейнами. Чтобы детям было еще веселее, с ними занимается аниматор. Надоели подвижные игры – берем раскраску-лабиринт. Тем более что для этого есть мотивация. За прохождение квеста ребенок получит символический – но все-таки! – приз. Положительные эмоции гарантированы.

УЛ. ДАЧНАЯ, 2 К1

«Перчини» на набережной

Зашли всей семьей на пищу в «Перчини» и решили остаться на подольше? Пожалуйста! Скорее всего, ребенок будет в восторге, потому что здесь есть своя площадка с горками на улице. В любую погоду открыта игровая комната внутри ресторана: куча игрушек, телевизор с мультиками – а большего и не надо. До развлечений можно заказать что-то из детского меню: пасту, пиццу или омлет.

Еще один вариант занять ребенка – отправить его на кулинарный мастер-класс. Кто знает, возможно, из него в будущем получится отличный шеф-повар.

ВОЛЖСКИЙ ПР., 12

«Додо пицца»

Сеть пиццерий, наравне с другим фаст-фудом, стала уже привычным местом для сбора молодежи. Среди недели, например, в точке на Ленинградской бывает сложно найти свободное место. Идут перекусить сюда и родители с детьми, гуляющие по историческому центру города. Часто пиццей или додстером дело не ограничивается. Есть та самая игровая, так что «быстрый обед» превращается в ожидание момента, когда ребенок закончит все свои важные дела в детской комнате и только потом даст добро на продолжение прогулки или возвращение домой.

УЛ. ЛЕНИНГРАДСКАЯ, 29



Nonna di Bruni +

Небольшая и уютная игровая напоминает комнату в доме у бабушки, где можно найти много всего занятного и интересного. Берем кофе или полноценный завтрак и спокойно наслаждаемся утром в районе набережной, пока дети рисуют мелом, готовят на игровой кухне и рассказывают куклы для чаепития.

Игру можно прервать ради запеканки с ягодами или блинов с творожным кремом и клубничкой. В меню есть любимая многими пицца. Если есть желание перенять итальянские традиции, отправляет ребенка на мастер-класс по ее приготовлению. Их здесь проводят периодически.

УЛ. ЛЕНИНГРАДСКАЯ, 1

«Ветерок»

Неожиданный участник нашей подборки, но только для тех, кто не в курсе, что происходит на его летнике. Заглянуть сюда определенно стоит за непринужденной атмосферой, приятной музыкой и, конечно же, кухней. Казалось бы, что делать детям во дворе бара на улице Куйбышева? Разумеется, играть на детской площадке с другими ребятами. Пока родители сидят за столиками в ожидании заказа или уже привыкли за пельменями в том яме и роти с криветкой, ребята развлекаются с игрушками в песочнице и катаются на качелях. Некоторые танцуют, а кто-то постигает основы игры в шашки на досках-бочках.

УЛ. КУЙБЫШЕВА, 74

«Софи и Аннабель» †

В кафе-пекарне на Молодогвардейской игровая комната стилизована под небольшой французский двухэтажный домик, в котором юные гости обживаются с первых же минут. Места хватает всем желающим. Прекрасный вариант, чтобы найти себе новых друзей, поиграть во взрослую жизнь и от души повеселиться. А если перед этим родители заказали творческий брауни или тарт с ягодами и фруктами, считайте, что выход в свет прошел на ура.

УЛ. МОЛОДОГВАРДЕЙСКАЯ, 142

КРАСОТА ТРЕБУЕТ ЕСТЬ

Всем давно известно, что и где есть с видом на самарский модерн, готику и деревянное зодчество, а вот куда отправиться, чтобы получить бонусом отличный вид на Волгу, иногда решить непросто – что странно! Понятно, что можно ткнуть пальцем в небо – и в любой ресторан на набережной – но кому нужны эти эксперименты? Вместе с редакционным экспертом по патитаймингу **ЕВГЕНИЕЙ ТИМАКОВОЙ** совмещаем красивое с красивым и показываем подборку самых водных заведений.



Samara Gastro

Летом на веранде фудмолла сложно найти место даже в будни. Естественно, все стремится занять места у Волги на первой линии, чтобы попить что-то прохладное, закусывать устрицами или есть том ям и наслаждаться видами. При этом панораму не будут перекрывать гуляющие по набережной люди и другие посетители. Что еще нужно? В сильную жару только речной бриз, заменяющий любой кондиционер.

«Белуга»

Расположение – топ из всех топов. Заказываем блюда волжской кухни прямо на воде, потому что ресторан расположен на дебаркадере. То есть чисто теоретически можно нырнуть в Волгу прямо из-за стола, но делать этого не стоит. Лучше проникнуться самарским вайбом, пробуя судака, котлеты из щуки или раков, а после – с кислородным коктейлем переместиться на шезлонг.

7terrass

Отдаемся от исторического центра, чтобы посмотреть, как обстоят дела в районе просек. Виды на Волгу здесь тоже замечательны, о чем некоторые забывают. Найти место для ужина с красивым фоном сложно, но можно. Из ресторана бутик-отеля 7terrass в хорошую погоду приятно наблюдать закаты, тем более что можно сесть на открытом воздухе. Есть нюанс: вся эта красота доступна только тем, кто забронировал номера. В ресторан пускают «со стороны» только в несезон.

«Панорама»

Чтобы любоваться Жигулевскими горами во всей их красе, нужно ехать на Красную Глину. Чисто самарский пейзаж идеально дополнит бизнес-ланч или ужин в «Панораме». Летом – кроме основного зала – доступны беседки. Блюда из морепродуктов и рыбы, паста, пицца прекрасно дополняют приятные ощущения от легкого волжского ветерка, вида Волги и белоснежных катеров.



НАБЕРЕЖНАЯ

Что для нас набережная: освежающая Волга, незабываемые прогулки и сказочные закаты. А в ресторанах — все, чтобы ощутить тот самый самарский вайб: рыба во всех видах, кухни со всего мира и ледяные напитки. А большего и не надо для лучшего лета в Самаре.

«Чайхона №1» ↓

Хот-спот для всех, кто выучил определение «волжского вайба» в идеале — и наизусть! В панорамном ресторане на набережной с видом на Волгу по вечерам — с четверга по воскресенье — играет живая музыка. А в отдельном зале можно попробовать свои силы в караоке — в компании или наедине с собой. Недавно в «Чайхоне №1» обновили меню от шефа: теперь на страницах можно найти восточную, кавказскую и мировую кухни. Изюминка заведения — суши-бар и аквариум с крабами, устрицами и морскими ежами. Берем сет из свежих морепродуктов и фужер с пузырьками, провожаем закат на большой летней веранде и в очередной раз убеждаемся, что счастье по-волжски выглядит именно так.

ВОЛЖСКИЙ ПР-Т, 36



«Бармузей Васи Ложкина» на набережной

Летняя резиденция бара-галереи в Самаре привычно разместилась на новой набережной в районе Полевого спуска — идеальное место, чтобы наслаждаться волжскими видами в компании друзей и окружении картин известного художника и артиста. Для гостей на выбор: четыре беседки, чебуреки с начинками — одни из лучших в Самаре! — и напитки на любой вкус и цвет. На каждый вечер в программе «Бармузея» запланирован ярко-розовый закат, который иногда сопровождают камерные концерты.

ВОЛЖСКИЙ ПР-Т, 43 ЛИН. 2



«ТЕТ-А-ТЕТ»

Смотрим на Волгу, наслаждаемся морепродуктами, представляем себя на лазурном побережье. Где, как не здесь, почувствовать тот самый самарский вайб, ради которого хотелось бы замедлить время.



европейской и средиземноморской кухни. Грамотно поставленный акцент на морепродуктах только дополняет курортный вайб.

Салаты с крабом и манго или с осьминогом и оливками, том-ям — и это только начало! На горячее выбираем гребешок с миндальным пюре или добавляем «воложскости» стейком из лосося с авокадо. Отдельное внимание — роллам. Здесь их подают, как произведение искусства: филадельфия тартар, с креветкой темпура, с татаки из тунца и клубникой — раз, и вечер удался. А на десерт — освежающее мороженое с ягодами, после которого можно и на променады по набережной в сторону речного вокзала, предварительно угостившись фирменными авторскими коктейлями с яркими, свежими вкусами. Пробуем «Афины» — с огуречным джином, оливками и розмарином — или «Пэшен» на пряном роме, с кислинкой маракуйи и нежной ванильной пеной. Все остальное — потом, ул. Максима Горького, 1

Летом жизнь в Самаре течет по курортному сценарию: неспешно и с видом на Волгу — совсем как здесь, в «Тет-а-тет». Ресторан, удачно расположившийся на первой линии набережной прямо под Струковским садом, днем манит речной прохладой, а вечером привлекает возможностью встретить волжский закат в компании с классикой



ОХИ

Отдых на Волге – это вода, костер и еда, а сама Волга – это рыба. Миксуем и получаем наваристую, не сравнимую ни с чем другим уху. Чтобы приготовить это истинно волжское блюдо в котелке, отправились на заволжские берега, предварительно записав рецепты и рекомендации самарских шеф-поваров. Получилось – ум отъешь.



ИВАН ОЛЕНИН
бренд-шеф ресторана «Земляне»

Настоящая уха – в моем понимании – варится из сазана, а точнее – из его головы. Убираем жабры, закидываем в котелок с водой вместе с каркасами любых других белых рыб и варим полтора-два часа. Не забываем положить лавровый лист, стебель укропа, очистки от корня сельдерея.

На финишной прямой, когда бульон уже готов, добавляем сборку из заранее отварного пшена, предварительно засоленной икры сазана, очищенного картофеля, запеченного на костре, и томатов без кожицы. Их рекомендую чуть проварить или обдать кипятком, чтобы сохранить текстуру. Не забываем много разной зелени – свежий лук или сибулет обязательны.

Держим суп на огне еще минут пять-семь, чтобы добавленные ингредиенты нагрелись, – и уха готова. Можно сделать ее интереснее, на финский манер: для этого – на той же финишной прямой – добавляем еще и двадцати-процентные сливки. Их нужно совсем немного: около ста миллилитров. Будет чем удивить друзей на природе этим летом.



РУСЛАН КАНТЮКОВ
бренд-шеф «Кухмистерской фон Вакано»

В идеале взять три вида рыбы: сом, щуку и, конечно же, судака. Лучшая уха получится в котелке или казане. На два – два с половиной литра воды берем граммов семьсот-восемьсот костей. Желательно поджарить до черноты лук и морковь и добавить их в котелок. Варим все часа полтора, чтобы получился хороший крепкий рыбный бульон. После процеживаем, чтобы там не осталось ничего лишнего.

Потом засыпаем очищенные и нарезанные картофель, морковь, добавляем перец и лавровый лист. При желании можно добавить крупу, но я обычно этого не делаю. Минут за десять до готовности кладем в суп лук, за пять – зелень, укроп.

Чтобы присутствовал привкус копчения, берем из костра поленишко и окунаем его в котелок, чтобы зашипело. Даем настояться вареву буквально час, и все – уха готова. Подаем со свежей зеленью, предварительно плеснув в суп рюмку беленькой, и наслаждаемся отдыхом на природе.

УХЖА!



АНДРЕЙ ВОРОБЬЕВ
шеф-повар La Volte

Начнем с бульона: для него я бы взял два вида рыбы. Пусть одна будет красная – форель или лосось, а вторая – белая – судак, если мы говорим про волжский вариант. Сначала на хребтах, костях и голове, удалив предварительно жабры, около трех часов варим бульон, в который добавляем укроп и лаврушку. После – убираем кости, а сам бульон (!) не процеживаем, поскольку готовим все-таки на костре – оставляем все по харду. Добавляем в суп картофель, лук и томаты – их в идеале нужно предварительно обжарить на сковороде. Когда картофель сварится наполовину, засыпаем овощи. Морковь бы я выкладывать не стал, так как она даст сладость. Если есть желание, можно предварительно запечь ее на углях, так будет вкуснее.

Доводим все до готовности и уже после добавляем соль по вкусу. Кто-то добавляет крепленые напитки, но мне достаточно ухи и без алкоголя внутри. Ни в коем случае не стоит разливать суп в пластиковую посуду. В идеале сделать это в небольшие котелки или другую металлическую тару. Антуражно будет накладывать уху огромной ложкой, а если она будет еще и деревянной – это топ.

Подавал бы я все это с зеленью и – в идеале – с лепешкой или хлебом, разогретыми на костре. С такой ухой выезд на природу запомнится точно!



ЕВГЕНИЙ ГУРИН
бренд-шеф «Ресторанной Компании Поляна»

С этим рецептом я в далеком 2013 году выиграл Фестиваль ухи на набережной Самары. Берем стерлядь и судака: у голов удаляем жабры и глаза, хорошо промываем и закладываем в котелок. Добавляем хребет от судака и визи-гу – очищенную спинную струну – от стерляди, заливаем холодной водой и ставим на огонь. Когда бульон закипит, снимаем первую пену, кладем в него две очищенные, разрезанные пополам луковицы, три крупно нарезанные моркови, стебли петрушки, укропа, душистый перец, лавровый лист и соль. Слегка убавляем огонь, чтобы суп слабо кипел, и варим его час, снимая пену и жир. В это же время берем три неочищенные луковицы, заворачиваем в фольгу и кладем в костер рядом с углями. Чтобы они равномерно пропеклись, периодически переворачиваем.

Когда бульон готов, убираем из него лук, морковь, кости и головы и добавляем соль по вкусу, а также нарезанный кубиками по полтора сантиметра картофель. Варим еще двадцать минут, снимая образующуюся пену. После – наступает очередь запеченного лука, который нарезаем тонкими перьями и добавляем в котелок. Филе рыб нарезаем кубиками по полтора сантиметра и вводим в уху, перемешиваем и даем повариться при медленном кипении еще пять минут.

Дальше очередь – барабанная дробь! – томатов, которые кубиками, по одному сантиметру, вместе с мелко нарубленными укропом и петрушкой отправляем в суп. Как только он закипит, снимаем все огня. Добавляем дробленый черный перец и, при необходимости, соль.

После достаем из костра хорошо раскаленное до угля полено (не горящее) и держим над котелком, проливая рюмкой беленькой. Лишние спирты испарятся, а нужные нам эфиры останутся. Окунать полено в суп не нужно! Легкая ароматика угля подчеркнет вкус ухи с костра. Дайте ей постоять без огня еще двадцать минут и пробуйте!

МЕНЮ ДЛЯ ПУТЕШЕСТВЕННИКА

Путешествовать – хорошо, есть – отлично. Так почему бы не совместить эти два прекрасных занятия? Отличный вариант для выходного дня – отправиться посмотреть одну из классных достопримечательностей Самарской области и превратить этот выезд в гастропутешествие, посетив локацию и со съестным.



← Гора Стрельная и пицца

Самая высокая из доступных и самая доступная из высоких гор Самарской области – Стрельная. Для туристов открыта в теплое время года, но просто так сюда не попасть. Во-первых, наверх, к началу маршрута, доехать получится только на автомобиле. Пешеходов и велосипедистов останавливают на пропускном пункте. Во-вторых, для проезда нужно купить путевку на каждого человека в машине. Конечно, можно сделать это на КПП, но есть риск не попасть на гору – на нее пускают ограниченное количество человек и только в сопровождении гида. Так что лучше заранее купить пропуск на сайте Жигулевского заповедника и самому выбрать дату и время поездки.

А на горе – от парковки – проходим сначала почти восемьсот метров экотропы, чтобы попасть на смотровую площадку с видом на Волгу, заповедный остров Середыш и лес Самарской Луки. Получили эстетическое наслаждение от природных красот – пора бы и поесть. Для этого направляемся в село Зольное: село находится по сути у подножия Стрельной. Тут, у берега Волги, расположилась сыроварня «Ярило». Можно купить сыр, но голод быстрее утолит прекрасная домашняя пицца. Ждать около пятнадцати минут, вес – под полкило, начинки – более чем достаточно. Ценник сравним с самарским – 600-900 рублей. В меню: супы, брускетты, салаты и пасты. Все это подают в небольшом уютном дворике. Еще можно записаться на экскурсию по сыроварне, она платная.

СЫРОВАРНЯ «ЯРИЛО» – ЗОЛЬНОЕ, УЛ. КЛУБНАЯ, 28А

Замок Гарибальди и сыр →

Погулять вокруг замка Гарибальди в Хрящевке каждый год приезжают десятки тысяч туристов. Кто-то закупается попутно сувенирами в местном магазинчике, кто-то даже доходит до берега Волги. На этом чаще всего путешествие сюда заканчивается. Максимум люди заскакивают в огромный и весьма приличный супермаркет на выезде из села. Но советуем обратить внимание на местную сыроварню «Богданов». На нее стоит заехать, чтобы узнать, как делают местный хит – Гауду. По производству водят бесплатно. Самое большое впечатление производит склад-холодильник, в котором сыр доходит до нужной кондиции. На полках рядами лежат сотни оранжевых голов, что вызывает восторг – не меньший, чем от замка Гарибальди. После экскурсии сыр можно купить по цене ниже, чем в магазине, и отправиться на берег Волги, чтобы устроить пикник.

Если же захочется готовой еды, рядом с тем же супермаркетом на выезде из Хрящевки есть небольшой ресторанчик «Фабрицио». Пицца обойдется в 700 рублей. Готовят быстро и вкусно – тесто мягкое и нетолстое, начинки точно хватит.

СЫРОВАРНЯ «БОГДАНОВ» –
ХРЯЩЕВКА, УЛ. ФЕРМЕРСКАЯ, 2
ПИЦЦЕРИЯ «ФАБРИЦИО» –
ХРЯЩЕВКА, УЛ. СОВЕТСКАЯ, 6/3



ТЕКСТ: КИРИЛЛ ЛЯХМАНОВ. ФОТО: «КОМУ НА ВОЛГЕ»

Царевщина и кофе →

Вариант для тех, кому лень проезжать сотни километров ради природных красот. И вот тут скорее всего будет лучше сначала утолить гастрономическую жажду, а уже потом отправляться созерцать прекрасное.

Заезжаем за кофе в Усо в Малой Царевщине. Здесь обосновались обжарщики с самым большим ростером в Самаре. Они и покажут, как зеленое зерно становится напитком, и поболтают на любые темы, пока готовят кофе. После — можно прямо со стаканом — выдвигаемся в Золотой бор, чтобы бродить между соснами, дышать свежим воздухом и думать о вечном. Лес находится прямо по соседству. Дорогу, если что, подскажут в Усо. Там же, кстати, можно прихватить кабачковые вафли с паштетом или миндальное печенье.

УСО — МАЛАЯ ЦАРЕВЩИНА, УЛ. ЕЛОВАЯ, 30



← Кутулукское водохранилище и блюда из кабана

В этом случае даже сложно сказать, на что обратить внимание в первую очередь: на бесконечные поля, простирающиеся до горизонта, и манящую гладь воды или на оазис цивилизации, который неожиданно появляется при подъезде к водохранилищу — это база отдыха «Хижина рыбака». В первую очередь нас здесь интересует ресторан. Деревянное здание, которое по внешнему виду и интерьеру ничуть не уступает самарским заведениям, построили на берегу водохранилища. Меню, с одной стороны, «охотничье» — с фирменными колбасками из кабана или пельменями из косули, с другой — «любителское». На кухне готовят суп с морепродуктами, спринг-ролл с копченым окунем и творожным сыром, стейк филе-миньон. Где-то в полях за двести километров от Самары вообще не думаешь встретить подобные предложения. Да и уровень сервиса здесь не ниже городского: приветливые официанты, быстрая подача.

Дополнение — крутые пейзажи Кутулукского водохранилища, которые наблюдаешь сидя за столиком на веранде.

После еды идем гулять по территории, напоминающей городской сквер: дорожки, качели-лавочки и аккуратно посаженные деревья — есть все. Тут же можно арендовать лодку или катамаран и отправиться в путешествие по воде. Любителям рыбалки за деньги выдадут удочки.

Если такого выезда на природу недостаточно, отправляемся на машине в тур вокруг водохранилища. Дороги грунтовые, но хорошо накатаны, проблем с проездом не будет даже у низких авто.

Рождествено и фастфуд у рыбзавода →

Хотя бы раз в год и желательно летом каждому нужно побывать в Рождествено. Для мобильности стоит прихватить с собой или взять в аренду на месте велосипед. Другой вариант — паромная переправа вместе с автомобилем. Из Рождествено едем в сторону Шелехмети: увидим и гигантскую стелу «Серп и молот» в Торновом, и Успенскую церковь XIX века в Новинках, и гору Ош-Пандо-Нерь, и пещеру Обкан, и — вишенку на торте! — Вислый камень. Возвращаемся к Рождествено и, если есть желание и время, двигаем в направлении Гавериловой Поляны. По пути можно заскочить на одно из живописных озер, но поинтереснее будет забраться в гору и охладиться в Ледяной пещере. Температура внутри даже летом не поднимается намного выше нуля. На стенах сохраняется иней, а местами и лед.

После такой насыщенной программы точно разыграется аппетит. Пару лет назад многие страдали от отсутствия быстрой и горячей еды во время поездки в Рождествено. Их мечта сбылась в конце летнего сезона 2024 года. Недалеко от пристани, в здании бывшего рыбколхоза открылось кафе Prosto R. Позиции в меню оправдывают название — все достаточно просто и в Рождествено: салаты, бургер с плескавицей, хот-дог, шашлык и пицца. На этом все. Есть еще напитки разного уровня крепости. Главная фишка заведения — возможность посидеть на воздухе во дворе с видом на протоку. Вариант вполне располагающий, чтобы словить волжский вайб, если вас не снесут толпы туристов.

PROSTO R — РОЖДЕСТВЕНО, УЛ. БЕРЕГ ВОЛОЖКИ, 3





LAC BLANC

Щучьи фиш-боллы или вкуснейшие морепродукты с видом на живописное озеро – почему нет? Добавляем атмосферу прованса, пение птиц и яркое солнце, чтобы получить идеальный коктейль прекрасного дня в Lac Blanc.



Хочется быть поближе к природе, но не уезжать далеко от города и наслаждаться авторской кухней на берегу озера? Это возможно! Отличный вариант – KISLOROD Boutique Club. Здесь в живописном месте расположился ресторан Lac Blanc в прованском стиле. Он идеален для тех, кому надела городская суета и стандартные позиции в меню. В Lac Blanc гости откроют для себя новые гастрономические сочетания от шеф-повара Ивана Чернышова. В меню – те самые блюда авторской кухни: салат с морепродуктами понту, щучьи фиш-боллы – локальный специалитет, сметанник с шоколадным брауни – уже просто от названия разыгрывается аппетит. Добавляет впечатлений панорамный вид на Белое озеро. Пока взрослые делятся ощущениями от авторской кухни, водят светские беседы в зале с прованским интерьером, дети могут заняться своими делами в игровой комнате. Вечером уюта добавляет настоящий дровяной камин. Те, кто любит пространство, ценит природную красоту и пейзажи, будут комфортно себя чувствовать на летней веранде ресторана: тень деревьев, пение птиц и умиротворяющее Белое озеро создадут неповторимую атмосферу.

РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС
НА ТЕРРИТОРИИ KISLOROD
BOUTIQUE CLUB.
СМЕРКАЮЩАЯСЯ
КАНАТА ПРЯЖА