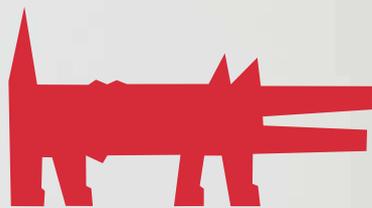


ЧТО ГДЕ ЕСТЬ



ЯРОСЛАВЛЕ И ИВАНОВО
В КОСТРОМЕ

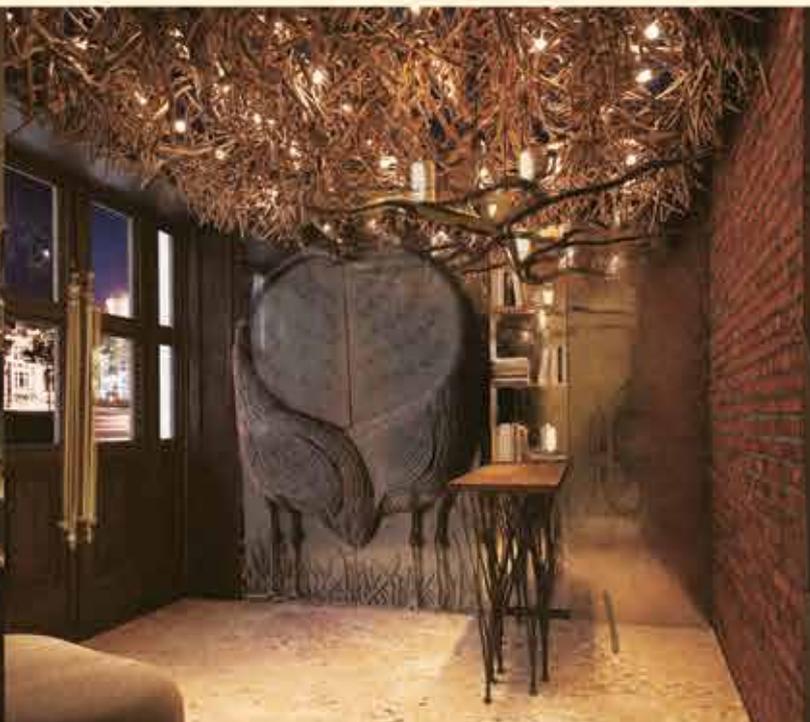
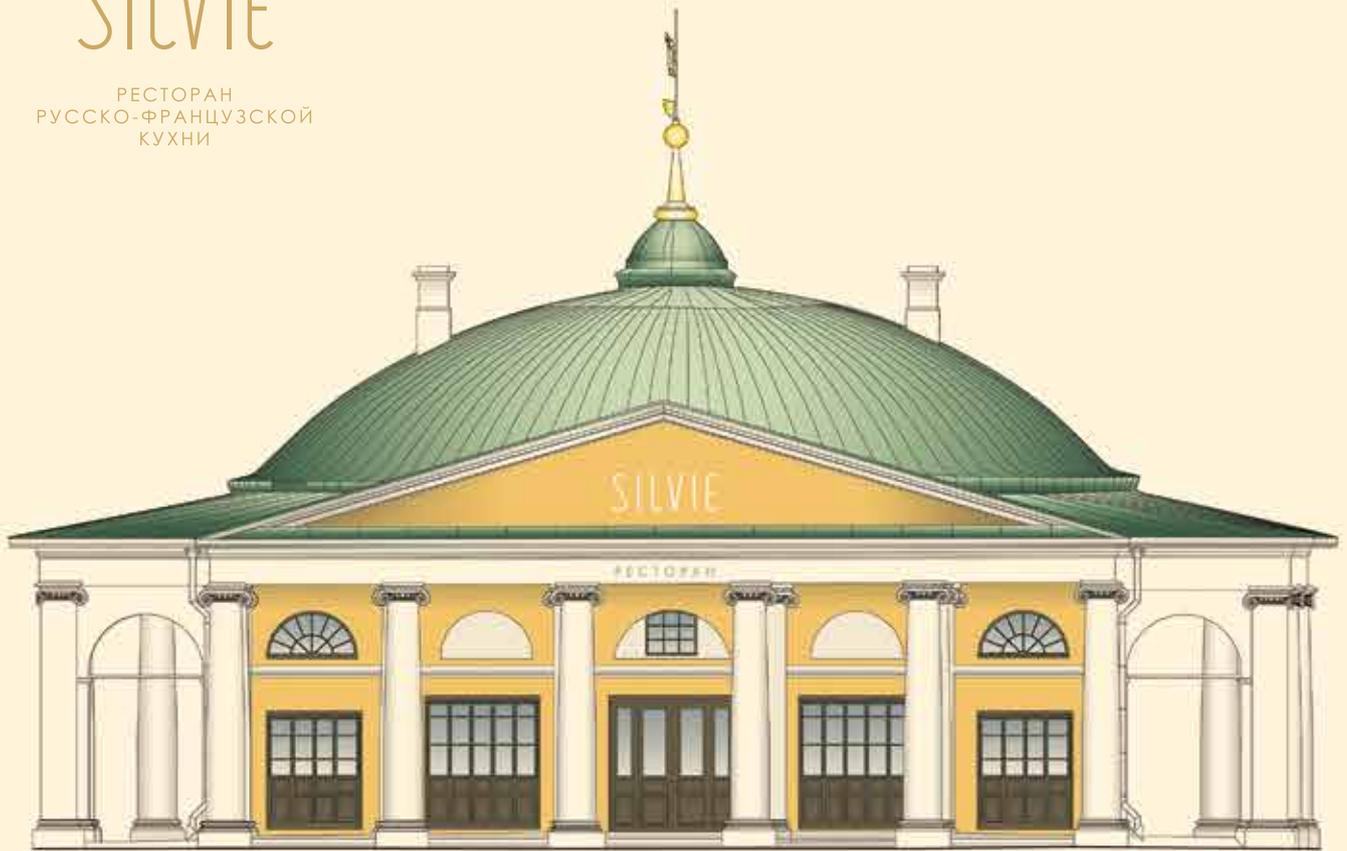
18+





SILVIE

РЕСТОРАН
РУССКО-ФРАНЦУЗСКОЙ
КУХНИ



ЯРОСЛАВЛЬ, ВСТРЕЧАЙ SILVIE!

НОВАЯ ТОЧКА ПРИТЯЖЕНИЯ

В Ярославле новый уникальный проект, который станет настоящей точкой притяжения для большинства горожан и туристов. В здании Ротонды Гостиного двора открылся русско-французский ресторан «Silvie», который погрузит каждого в удивительный мир гастрономии и станет вдохновением для гостей.

Особенностью меню стал симбиоз русской и французской кухни. Шеф-повар проекта готов на неожиданные эксперименты и сочетания, которые надолго останутся в памяти гостя.

РОТОНДА
ГОСТИНОГО ДВОРА

ЯРОСЛАВЛЬ,
УЛ. ПЕРВОМАЙСКАЯ, Д.12
+7 (4852) 40-24-44



РЕСТОРАН БУЛЬВАР

— SINCE 2012 —

ЯРОСЛАВЛЬ, ПЛ. ЧЕЛЮСКИНЦЕВ, 14

ТЕЛ. (4852) 33-59-03



ЛЕТО ВМЕСТЕ С РЕСТОРАНОМ «БУЛЬВАР»

В самом сердце Ярославля, у живописного Демидовского сквера, в шаге от набережной, раскрывает свои двери обновленная летняя веранда ресторана «Бульвар». Это место, где история встречается с современным комфортом, а уютный зеленый дворик становится оазисом для тех, кто ищет наслаждения вкусом, музыкой и атмосферой.

Новая веранда «Бульвара» — это гармония природы и стиля. Пышные растения, мягкое освещение гирлянд и удобные кресла под открытым небом создают идеальную обстановку для романтических ужинов, дружеских встреч и семейных обедов. По выходным пространство наполняется звуками живой музыки и авторских диджей-сетов. Местные таланты исполняют джаз, акустические каверы и легкие мелодии, а наши диджеи дополняют вечер спокойными чилл-аут композициями, создающими

расслабляющую обстановку. Наслаждайтесь атмосферой — музыка здесь становится частью вашего вечера.

Шеф-повар Николай Кузнецов, вдохновленный летними красками, представил новое сезонное меню. Откройте для себя легкие салаты с локальными и сезонными продуктами, авторские блюда, среди которых особенно выделяются освежающие в летнюю жару супы и десерты, напоминающие о детстве.

Наши бармены подготовили сюрпризы для ценителей изысканных вкусов. Охладитесь с авторскими лимонадами и освежающими коктейлями с местными ягодами. А для тех, кто за рулем, — серия оригинальных безалкогольных миксов.

Ресторан «Бульвар» ждет вас в историческом центре Ярославля, чтобы подарить моменты наслаждения. Бронируйте столики заранее, особенно на выходные — вечера под живую музыку здесь становятся незабываемыми!



Уютная «Роща» для гурманов

Ресторан «Роща» – точка притяжения не только местных, но и туристов за счет качественного разнообразного меню, необычного дизайна и звуков леса. Вкусная кухня, уютный интерьер, особенная атмосфера и команда профессионалов – так можно описать заведение.



Концепция проста и понятна: совместить природную атмосферу со знакомыми каждому гостю блюдами русской и европейской кухни с авторскими нотками.

Команда шеф-повара Марины Строевой тщательно следит за качеством продуктов, работает только с лучшими поставщиками региона и радуется посетителей блюдами с пылу с жару — никаких усилителей вкуса или искусственных красителей!

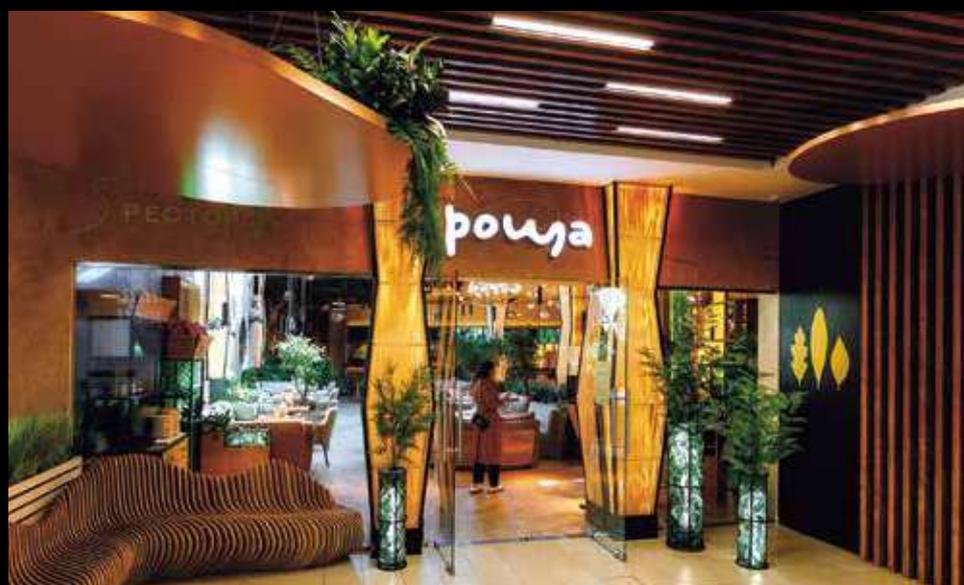
В «Роще» помнят, что в ресторан приходят не только за едой. Для атмосферы в интерьере сделали акцент на близость с природой, в которой все находится в гармонии друг с другом. Название «Роща» также выбрано не случайно: камень, мох, дерево, которыми украшено пространство заведения, помогают «выйти» за границы шумного города и создают «эффект погружения» в тишину зеленого леса.

В меню ресторана — итальянская пицца, мясо и рыба на гриле, крафтовый хлеб из собственной пекарни, фирменные десерты и яркие авторские шедевры. Еще здесь постоянно появляются новые позиции и неожиданные предложения из актуальных сезонных продуктов.



Каждому гостю ресторан предлагает комплимент от шеф-повара. И не только: дети получают билеты в игровую зону, которая расположена рядом с рестораном. Это решение помогло команде заведения «убить сразу двух зайцев»: подарить детям маленький праздник и ограничить гостей ресторана от юных непосед.

Также в «Роще» есть боулинг, который неожиданно органично вписался в лесную атмосферу за счет хорошей шумоизоляции, удобной мягкой мебели и современного дизайна в стиле ресторана. А чтобы его посетителям было комфортнее играть, им доступны все блюда из меню ресторана.



Рыбинск, ул. Бабушкина, 29
Тел. 8 (930) 105-99-55

Tantra: ЖИЗНЬ В КАЖДОМ МГНОВЕНИИ

Погрузитесь в мир «Тантры» —
места, где сливаются яркие
вкусы, густой дым
и изысканные коктейли,
создавая атмосферу
абсолютного умиротворения.



Ярославль, Первомайская, 29
Тел. (4852) 99-08-88

Наш шеф-повар переосмысляет классические блюда восточной и азиатской кухонь и предлагает современные интерпретации, которые не только насыщают, но и удивляют. Вас ждут открытия новых граней гастрономического опыта.

Каждый визит в лаунж-заведение — это возможность вдохновляться и открывать для себя новое. Способствуют этому изысканные блюда, авторские напитки или детали интерьера.

**Вкус «Тантры» запомнится навсегда,
а атмосфера места в центре Ярославля заставляет
возвращаться снова и снова.**

Окунитесь в уникальный мир Тантры и позвольте себе насладиться моментом.

Дядюшка JOE: пицца, которую вы запомните навсегда

Можно смело забывать все,
что вы знали о пицце!
В Дядюшке JOE каждый кусочек —
это гастрономическое открытие



Ярославль, Депутатская, 2
Тел. (4852) 99-88-99

Д Я Д Ю Ш К А
Joe

Тонкое хрустящее тесто, аромат дровяной печи и авторские начинки, которые моментально покоряют сердца: фермерские сыры, горгонзола и груша, креветки с рукколой, парма и сливочный сыр и многое-многое другое.

Наше меню создано для тех, кто ценит вкус. Классическая итальянская пицца соседствует с оригинальными блюдами от шеф-повара. Здесь всегда найдется что-то особенное для разных целей: будь то уютный семейный ужин, встреча с друзьями, обеденный перерыв или просто желание порадовать себя идеальной пиццей.

А если добавить бокал игристого или фирменный коктейль, вечер станет еще приятнее.

**Дядюшка JOE —
это не просто ресторан,
а место, где еда
объединяет людей.**

Загляните к нам в Ярославле
и убедитесь сами.



Барвара

БАР





Лето приглашает задержаться на итальянском патио в «Варваре»:
здесь время течет иначе, вкус еды раскрывается ярче, а каждая встреча превращается
в маленький праздник.

Утро встречает вас ароматом эспрессо и завтрака Джованни. В полдень бизнес-ланч дарит силы для важных дел. А вечером ужин в теплой компании, игристое, огни и музыка помогают расслабиться после насыщенного дня. По пятницам и субботам здесь звучат стильные вокальные сетсы, а если вам захочется больше эмоций, загляните в караоке и спойте любимую песню.

Не упустите ни одного мгновения, забронируйте столик, почувствуйте лето во всей его полноте и возвращайтесь за новыми впечатлениями!



КОСТРОМА, УЛ. СОВЕТСКАЯ, 28
ТЕЛ. (4942) 47-19-31

ЧТО ГДЕ ЕСТЬ

В К О С Т Р О М Е
Я Р О С Л А В Л Е
И В А Н О В О ' 2 5

14 ДЕПАРТАМЕНТ ЗАВТРАКОВ

24 НОВЫЙ ГАСТРОСЕЗОН

28 БЛЮДО С ИСТОРИЕЙ

36 КОФЕ, ТОРТЫ & БУЛКИ

42 РЕСТОРАН ПРИ ОТЕЛЕ

52 КОНЦЕПТУАЛЬНЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ

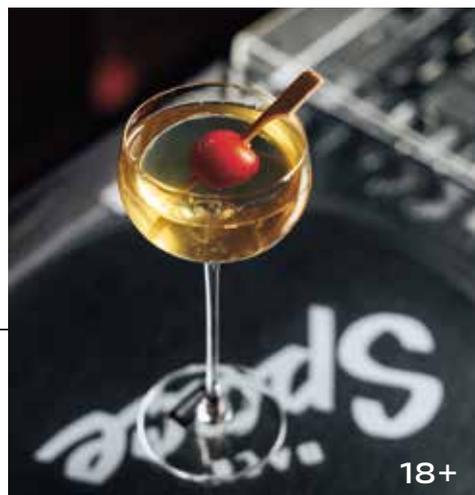
58 РЕГИОНАЛЬНЫЙ ФАСТФУД

62 ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

74 ГДЕ ПИТЬ КОКТЕЙЛИ

88 ДЭНС-БАРЫ

92 ТУРИСТИЧЕСКАЯ КАРТА РЕДАКЦИИ



18+



ИОАНН
ВАСИЛЬЕВИЧ

ЛЕГЕНДАРНЫЙ
РЕСТОРАН
С 15-ЛЕТНЕЙ
ИСТОРИЕЙ

- локальная ярославская кухня
- уникальные настойки
- танцующие и поющие официанты
- семь тематических залов

ЯРОСЛАВЛЬ, УЛ. РЕВОЛЮЦИОННАЯ, 34
8 (902) 331-47-07



ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В КОСТРОМЕ, ЯРОСЛАВЛЕ И ИВАНОВО

Редакция Собака.ru — адепты новых заведений и имен в трех городах (и не только!) Вот уже третий год мы выпускаем гастрономический справочник, который пригодился и полюбили горожанами и путешественникам. В гиде собраны все главные ресторанные события регионов, места, задающие тренды, и блюда, которые покорят даже местных искушенных фуди. Отправляемся в локальное, стильное и вдохновляющее.

Издатель
КРАСКОВСКАЯ ЕКАТЕРИНА
ВЛАДИМИРОВНА
kraskovskaya.sobaka@gmail.com

**Шеф-редактор,
выпускающий редактор**
Дарья ЮМАТОВА
d.yumatova.sobaka.kiy@gmail.com

Координатор проекта
Анастасия ЖИТКОВА
a.zhitkova.sobaka.kiy@gmail.com

Фотографы
Семен ШУСТОВ
Алексей МИРОНОВ
Кирилл ПАНОВ

Дизайн, верстка
Мария КОВАЛЕВА
mari.sobaka.sp@mail.ru

Корректор
Ирина ВАСЕЛЕВА

**ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ В КОСТРОМЕ,
ЯРОСЛАВЛЕ, ИВАНОВО**

Коммерческий директор
Людмила ЖУКОВА
sobaka.povoljje@gmail.com
тел. (905) 150-01-20



18+

Что Где Есть в Костроме, Ярославле, Иваново. Гастрономический путеводитель | ИП «Красковская Екатерина Владимировна», Ярославль. Путеводитель: ресторанный гид, 2025. Исключительные права на выпуск данного гида принадлежат ИП «Красковская Екатерина Владимировна». 156001, Ярославская обл., г. Ярославль, ул. Свердлова, д. 74А, кв. 151, тел. 8-915-996-70-08, электронная почта sobaka.povoljje@gmail.com. Копирование, воспроизведение, тиражирование материалов и элементов оформления всего гида и отдельных его частей, включая фотоматериалы и тексты, без разрешения ИП «Красковская Екатерина Владимировна» запрещены. Авторские материалы не являются рекламными. Настоящий путеводитель (ресторанный гид) не является средством массовой информации и не является периодическим печатным изданием. Гид имеет возрастное ограничение 18+, предусмотренное законом «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию» (№ 436-ФЗ). Дата выхода в свет 15.06.2025. Гид распространяется только в точках розничной продажи алкогольной продукции, осуществляемой на основании лицензии на розничную продажу алкогольной продукции. Отпечатано в типографии ООО «МЕДИАКОЛОР», Россия, 127273, г. Москва, Сигнальный проезд, д. 19, стр. 1. Заказ № 25-Z-0270. Подписано в печать 05.06.2025.



РЕЖИМ РАБОТЫ
12.00 - 23.00
12.00 - 01

НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ



В самом сердце
Ярославля

Ярославль, ул. Нахимсона, 21А
Тел. 8 (980) 705-20-20

*Милый
чѐ*

танцевальное
кафе

ДЕПАРТАМЕНТ ЗАВТРАКОВ

Расскажем, где пробовать креветки с персиком, дэнсить на кофейном рейве и завтракать аж в семь утра.

Спойлер: о поздних драниках, сырниках и сэндвичах — тоже в подборке лучших гастромест.



Ярославль

«Сказка» ←

Блюда в атмосферном ресторане авторской кухни Павла Трифонова сочетают локальные продукты и традиционные рецепты в современном прочтении. Поэтому завтраки здесь заслуживают отдельного внимания: большой выбор каш с нестандартными сочетаниями, позиций из творога и яиц. В блюдах много овощей, что редакции Собака.ru точно по душе!

Ярославль, ул. Свободы, 27
Тел. (4852) 28-07-28



IZI Kitchen ↓

С завтраками в ресторане мультикультурной кухни случится мэтч. Как минимум — располагающая спокойная обстановка и светлые тона (летом выбираем веранду!), как максимум — огромный выбор завтраков. Несколько видов завтраков-конструкторов, драники, сэндвичи, разные вариации приготовления яиц, каши и вишенка на торт — утренние десерты.

Ярославль, пл. Труда, 1
Тел. (4852) 33-13-39

TFlab ↑

На центральной аорте города расположилась атмосферная кондитерская, в которой можно попробовать утренние бутерброды (внимание: вкусы — спайси тунец, мраморная говядина, лисички и крем-сыр, индейка и скрэмбл), есть раздел — «Зожный ЗОЖ», каши, Avocado King (миксуете сами под свой вкус и цвет) и даже полезные боулы. Не отказываем себе в удовольствии и дополняем завтрак тортиком, эклером или печеньем.

Ярославль, ул. Свободы, 9
Тел. (4852) 60-96-60



«Утро» →

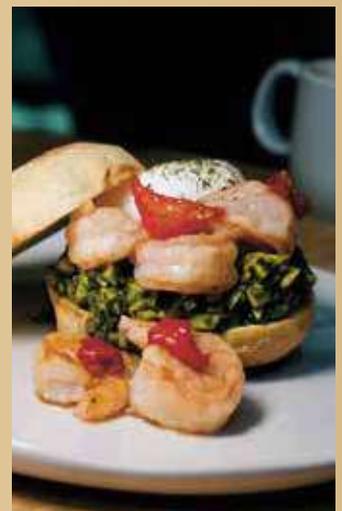
Кофейня задала тренд на specialty-направление, а еще ее можно найти во всех туристических подборках «Лучшие завтраки». Мы не исключение: здесь постоянно обновляется меню (привыкнуть не успеете!) и дополняется интересными позициями: круассан с ростбифом, французский омлет и легендарные сырники. За вкусным, сытным и правильным завтраком можно смело идти сюда, не ошибетесь!

Ярославль, ул. Чайковского, 40
Тел. +7 (903) 646-08-81

Pobeda Bistro ↓

В первом небистро в Ярославле есть все для блеска глаз: и коктейльное сопровождение утреннего приема пищи, и качественное меню завтраков. Макмаффины, яйца, каши, бутерброды, блины и даже бургер — в общем, 100% мэтч!

Ярославль, ул. Победы, 45
Тел. +7 (980) 743-45-45



Хинкали Хаус

ресторан грузинской кухни



Гостеприимный
хозяин
Геннадий Какава

Хинкали Хаус Ресторан
Ярославль,
ул. Собинова, 45А
8 (4852) 33-94-58

Хинкали Хаус Бистро
Ярославль,
ул. Советская, 8
8 (4852) 90-90-40



Заказать
доставку

«Арабуста» ↓

Огромные (в два этажа!) окна в пол, минималистичный интерьер и гигантские (ну честно!) порции на завтрак — то, что жизненно необходимо ранним утром. Все трендово: завтрак-конструктор, сытные завтраки и каши, блюда на хлебе и сладкое (сырники, блины и овсяноблин). Бонус: завтраки подают весь день.

Ярославль, ул. Кирова, 12Б
Тел. +7 (996) 698-23-07



«Буратино» ↑

Заходим с козырей — с 10.00 до 16.00 к утренним блюдам тут подают игристое! Из интересного: «Завтрак от шеф-повара», печеный картофель с семгой или томленной говядиной (определенно для тех, кто любит посытнее), а еще каши, блинчики и тост с креветками.

Ярославль,
ул. Первомайская, 7
Тел. +7 (930) 132-52-08



«Бульвар» →

Особняк с панорамным видом на центральную аллею предлагает все для настоящего аристократического утреннего приема: фирменные завтраки с красивой подачей, сладкая бриошь с мороженым, каши, яйца и клуб-сэндвич. Для полного погружения в атмосферу берем бокал игристого — и волшебство утра обеспечено.

Ярославль, пл. Челюскинцев, 14
Тел. (4852) 33-59-03



«Багет, паштет и желтый плед» ↑

В аутентичном ресторане, который знаменит своими мидиями и паштетами, подают суперские завтраки. Только послушайте: шакшука с рассольным сыром и орехами, овсяная каша крем-брюле, ленивые вареники и многое другое. Если приходите после веселой ночи, советуем «Ярославские щи из щаницы с копченой курицей и яйцом».

Ярославль, ул. Собинова, 41Б
Тел. +7 (902) 333-22-00



«Огни» ↓

Бодро идем с утра в «Огни», чтобы словить полный дзен и расслабление. В арсенале — конечно же, яйца (запеченные, омлет, скрэмбл, шакшука и глазунья), картофельные драники (миксуем с добавками), сытные завтраки, каша (всему голова все же!) и блюда на хлебе. Не забываем про сладкие позиции!

Ярославль, ул. Первомайская, 9
Тел. (4852) 67-98-86

«Литера» ←

В современном городском кафе на территории старой типографии не просто завтракаем, но и наслаждаемся атмосферой. Но если отвлечься от идеальной Pinterest обстановки, то пробуем каши и основные блюда: там и яйца, и пастуший пирог, и хлеб собственного производства с разными начинками! А еще тут идеальный кофе.

Ярославль,
ул. Республиканская, 61
Тел. +7 (915) 961-61-21



Ресторан вне времени

«Пенаты» — место, которое в прошлом году отметило свое 25-летие. Его можно найти во всех гастрономических картах города, а костяк коллектива работает уже более десяти лет. Ресторан бережет традиции и одновременно вводит тренды в меню. Выясняем, в чем секрет успеха заведения.

Ресторанная культура достаточно динамичная, но что-то для Ярославля остается стабильным — это «Пенаты», радующие гостей (среди которых много постоянных, которые выбирают ресторан в течение десяти лет) и туристов четверть века. Примечательно, что редкая подборка мест обойдется без данного заведения, а для гостей города ресторан обязательно входит в чек-лист для посещения.

Команда — настоящие амбассадоры истории, а удивительное и непривычное начинается сразу, как только открываешь двери в заведение. Внутри — аутентичная, выдержанная и эстетичная атмосфера. Она идеально дополняет и раскрывает концепцию ресторана современной кухни. Примечательно, что «Пенаты» расположились в не менее колоритном месте: дом XVIII века изначально принадлежал гильдии ярославских купцов (само по себе здание притягивает взгляды и выделяется среди постройки XX века).

Несмотря на всю аристократичность и возвышенность, в ресторане отличное соотношение цены и качества, при этом для блюд отбираются только свежие и отменные продукты. Возможно, поэтому для посещения стоит бронировать столик заранее? Еще один непревзойденный плюс, который сейчас редко встретишь в ресторанах, — это классический высокий уровень обслуживания. Если хочется идеально выглаженную скатерть, правильную сервировку и высококачественную работу персонала.

«Карамельная сфера» — мусс из белого шоколада и зеленого чая, мороженое из морошки



Ролл «Сельдь под шубой»



Миньон с фуа-гра, гратен, луковое варенье и соус из вина и теплых специй

Маэстро гастрономии Олег Молотов работает в ресторане 15 лет. За это время было много экспериментов и поиска гармоничных сочетаний в блюдах — так появилось меню, целая энциклопедия для гурманов. Например, взгляд притягивает раздел «Новый взгляд на советскую классику» — чего только стоят ролл «Сельдь под шубой» и холодец из утки! Давно забытая классика: позиции идут по курсам. Обращаем внимание на следующие позиции: карпаччо из осьминога, уху с ольховым дымом, язычки ягненка или говядина, томленная в соусе демиглас. А какие здесь десерты! Кофейный ганаш можно найти в «Коньяк-Бабе», мусс из белого шоколада и зеленого чая в «Карамельной сфере», а если хочется нежного — выбирайте «Разбившийся йогурт».

«Пенаты» на своем примере доказали, что для успеха важно беречь философию заведения, несмотря на приходящие тренды. Гости возвращаются из раза в раз за высококлассным обслуживанием, идеально вкусным меню и необыкновенной атмосферой.

Ярославль, ул. Советская, 28
Тел. (4852) 72-13-53





«Я Кофейня» ↑

Кофейня с ресторанным размахом балует поздними завтраками и внушительным списком позиций. Яйца, творог, десерты, тосты — все, как мы любим. Еще под настроение можно собрать свой завтрак-конструктор или попробовать настоящие сырники из сыра!

Кострома, ул. Ивана Сусанина, 41
Тел. +7 (920) 380-09-00

Villa Delice ↓

Здесь подают элегантные, традиционно-новаторские завтраки во французско-русском стиле. Особое внимание к самобытным позициям — плотный «Завтрак барина» с мортаделлой, сырами и бриошью и «Завтрак барыни» со слабосоленой форелью, творожным кремом дзадзики и эклером.

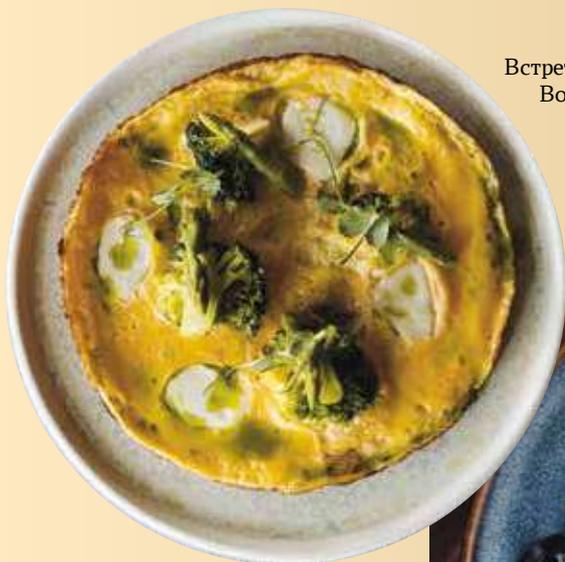
Кострома, ул. Советская, 43/34
Тел. (4942) 54-46-46



← «Золотое кольцо»

Встретить раннее утро в ресторане на берегу Волги — звучит, конечно, очень заманчиво. Здесь царит авторская кухня и есть любимые всеми завтраки. В арсенале брускетты с разными начинками, каши и яйца!

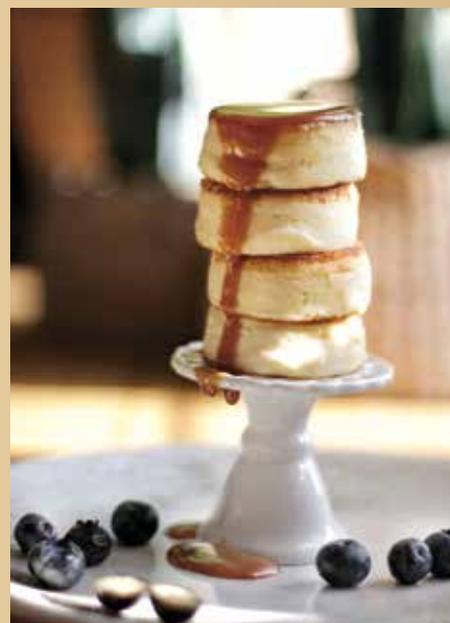
Кострома, ул. Лесная, 61к2
Тел. (4942) 62-25-00



«Кофетвик» →

Найдено место с расслабленными и уютными завтраками. Вкусная (и жизненно необходимая) база с утра: каша, конечно же, с классными начинками; творог с ягодами, сырники и яйца (особенно — омлет с вешенками!) А еще взгляд сразу падает на «Сырного Брюгге» — воздушную вафлю из сырного теста и с творожным кремом.

Кострома, ул. Советская, 30
Тел. +7 (909) 255-34-00



«Слоеный» ↑

За необычными гастрономическими сочетаниями, креативными названиями и видом на Волгу-матушку идем сюда. «Утренняя кесадилья», «Бургерсан», скрембл-шайба (мы точно заинтригованы!) и белая шакшука. Пожалуй, самый большой бонус для сладкоежек — свежие и разнообразные десерты.

Кострома, ул. Горная, 27А
Тел. +7 (920) 391-40-18



Dolphin Planet: гастрономия и досуг

Для всех гостей загородного комплекса Dolphin Planet доступны несколько ресторанов, в каждом из которых можно попробовать разнообразные блюда русской и европейской кухни в любое время дня. Рассказываем подробнее!



Ярославская область,
п. Дубки, ул. Школьная 1



MORE MORE

Это новый необычный ресторан с авторской кухней от шеф-повара. Основной акцент — блюда готовят на открытой кухне с использованием современного гриля Grillvett. Помимо этого, большое внимание здесь уделяют качеству морепродуктов: аквариум с хасанской и императорской устрицами и морские ежи, можно сказать, забирают в заведение прямо «самолета». Кухню отличает творческий подход, а успех идеальных вкусов — в высококлассных продуктах.



«КИТ»

Главный ресторан загородного комплекса выполнен в нейтральных теплых оттенках, а еще здесь царит семейная атмосфера. В заведении — качественный сервис, огромный выбор блюд самых популярных кухонь мира и творческий подход шефа. Каждый вечер проводят кинопоказы для гостей, исходя из пожеланий, а еще здесь отдыхают душой и телом — поют песни и танцуют. В ресторане разработано специальное детское меню, а чтобы детям не было скучно, пока взрослые ужинают, есть игровая комната.

КАФЕ «ТЕРРАСА» С ПАНОРАМНЫМ ВИДОМ НА ДЕЛЬФИНОВ

Беспроигрышный вариант для новых эмоций: здесь легко погрузиться в атмосферу единения с морскими друзьями — белыми китами, черномор-

скими афалинами, морскими котиками и очаровательным моржом. Понаблюдать за их жизнью, репетициями шоу-программ и просто насладиться атмосферой тишины и спокойствия. Здесь легко словить дзен и ощутить себя в гармонии с природой.

КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ

Помимо отдыха и гастрономических мест, здесь есть площадки для проведения конференций, лекций, тематических вечеров и деловых мероприятий разного уровня. В зависимости от количества гостей есть три зала:

В зале ресторана, в котором вместимость до 90 человек. Площадка оборудована проектором, большим экраном, микрофонами, объемным звуком, сценой.

В конференц-зале закрытого типа, где будет комфортно до 20 человек. Оборудовано магнитной доской.

В отдельном зале отеля, где поместится 30 человек. Оборудовано магнитной доской и плазменным телевизором.

Еще в каждом из ресторанов можно отметить важное событие: юбилей, свадьбу, корпоратив. Команда загородного комплекса с радостью обеспечит сервис на высоком уровне.

ИВАНОВО

АМ:РМ ↓

Кофейные рейвы, бизнес-завтраки и миллион других интерактивов. Но это еще не все: стильный Pinterest интерьер, внушительное меню завтраков и кофейная карта. Выбираем по вкусу от сытных до послаще и точно пробуем необычные сочетания. Например, креветка, персик и моченая брусника!

Иваново, ул. Профсоюзная, 4
Тел. +7 (800) 600-19-14



«Десертория» ↑

В самом центре города расположилась кафе-кондитерская с завтраками до вечера и свежими десертами. В меню — блины, позиции с яйцами, большой выбор разных каш, вафли и сэндвичи. Балует себя и обязательно пробуем что-то сладкое с витрины.

Иваново, ул. Калинина, 6
Тел. (4932) 22-15-15

«Современник» ↑

Место, где в основе — культура, выпечка, кофе. И однозначно — стиль. Здесь собираем свой конструктор для самого топового завтрака и берем напиток из авторского сезонного меню. Иде-аль-но! Не пропустите летние вечеринки и свежую выпечку.

Иваново, пл. Революции, 2/1 (вход с Аптечного переулка)
Тел. (4932) 21-00-03

«Алхимист» →

Для самых ранних пташек завтраки стартуют аж с семи утра: наслаждаемся современной европейской и русской кухнями и интерьером в эклектичном стиле. Меню по классике — есть все, что необходимо утром: яйца (нас, конечно, заинтересовал омлет с крабом), каши, блины и конструктор.

Иваново, ул. 10 Августа, 21
Тел. (4932) 21-12-11



РАССВЕТ БАРНОЙ КУЛЬТУРЫ

«Великан» филигранно сочетает небрежную дерзость и строгую элегантность. А еще здесь целый раздел в меню назван в честь картин Тулуз-Лотрека. Александр Кеся, бар-менеджер и амбассадор коктейльного искусства, рассказал о постимпрессионизме в напитках, забавных случаях и личном топе.

Сейчас возрождение барной культуры. Расскажите подробнее про коктейльную карту «Великана»: как вы ее разрабатывали и какие факторы учитывали при выборе коктейлей?

При создании барного меню мы хотели отразить дух заведения, который вдохновлен искусством Тулуз-Лотрека. Каждый коктейль — это не просто напиток, а маленькая история, пересекающаяся с атмосферой ресторана. Мы учитывали сезонность, чтобы ингредиенты были свежими и доступными, а также старались балансировать между классическими и авторскими коктейлями. Важно было, чтобы каждый гость мог найти что-то для себя: от легких и освежающих напитков до насыщенных и сложных вкусов.

Какие коктейли стали визитной карточкой заведения?

У нас много необычных сочетаний в коктейлях, которые вы не найдете в



«Венка»



«Ла Ми»



других заведениях. Например, «Сфинкс» — это авторская интерпретация, вдохновленная одноименной картиной художника. В нем сочетаются необычные ингредиенты, что делает его ярким и запоминающимся. Также визитной карточкой стал коктейль «Великан» — насыщенный, с глубоким вкусом, который идеально дополняет атмосферу заведения. В составе сиропы ежевики и личи, сок лимона, тоник, апельсин и шиммер.

Часто ли гости просят приготовить коктейли по индивидуальным предпочтениям? Как вы справляетесь с такими запросами?

Да, такие запросы случаются довольно часто. Гости любят экспериментировать, и мы всегда рады предложить что-то новое и непривычное. Обычно мы уточняем предпочтения: любимые вкусы, крепость, текстуру. На основе этого наши бармены создают индивидуальные напитки. Это отличная возможность проявить креативность и удивить гостя. Иногда такие

эксперименты даже попадают в нашу постоянную карту!

Есть ли у вас истории или забавные случаи, связанные с коктейлями или гостями?

Конечно! Однажды гость попросил приготовить коктейль, который бы «взбодрил его после тяжелого дня». Мы создали напиток с неожиданным сочетанием цитрусов и пряностей, а в качестве финального акцента добавили немного перца. Гость был в восторге и сказал, что это — самый необычный и бодрящий коктейль в его жизни. Или, например, пара гостей заказала коктейли, вдохновленные их любимыми картинами Тулуз-Лотрека, и это стало началом их романтического вечера. Такие моменты делают нашу работу особенной и запоминающейся.

Ваш личный топ, что идеально дополнит вечер.

Для меня идеальны следующие миксы: «Сфинкс», «Кадье» и «Ла Ми». «Сфинкс» украшает ромашковая пена! Пикантный и освежающий «Кадье» сделан на основе игристого с оттенками василька и голубики, а «Ла Ми» — свежий и яркий, с дыней, грушевым сиропом и белком.

Каждый из этих коктейлей не только идеально вписывается в атмосферу заведения, но и помогает погрузиться в эпоху Тулуз-Лотрека, создавая неповторимый опыт.

ВЕЛИКАН

Иваново, ул. Громова, 2
Тел. 8 (4932) 34-63-36



«Сфинкс»



«Дюкар»

Ресторанный бум на местное и старинное захватывает регионы. «Финифть» стала адептом баланса между историей и трендами. Идеально аутентичный интерьер, ручная посуда с яркими фольклорными мотивами, необычное меню — то, что привлекает горожан и туристов из раза в раз. Алексей Мартынов, шеф-повар заведения, поделился с редакцией, как удалось творить историю в стенах модного и стильного заведения.



Гастрономическое путешествие к истокам: локальное и современное в ресторане «Финифть»

Ресторан попал в самую первую волну тренда с возвращением к истокам культурным и гастрономическим. Как получилось поймать этот момент?

Ресторан «Финифть» появился в момент, когда действительно люди начали искать

связь с культурными корнями, стремились к аутентичности и подлинности. Мы почувствовали этот запрос и решили создать место, где гости могут не только попробовать традиционные блюда, но и погрузиться в атмосферу русской истории. Ростов Великий с его богатым наследием стал иде-

альной локацией для такого проекта. Мы сделали акцент на качественных продуктах, исторических рецептах и современной подаче, что позволило нам стать частью этого тренда.

Что лично для вас национальная кухня? Как строилась работа над меню, в основе которого современное толкование русских традиций?

Для нас национальная кухня — это не просто набор блюд, а часть культурного кода, который передается из поколения в поколение. Это история, традиции и эмоции, которые мы хотим донести до гостей. Поэтому много усилий было вложено в то, чтобы изучить культуру Ростова Великого, в том числе и региональную кухню, поднять старинные рецепты, проникнуться аутентичностью и воссоздать их. Нам удалось совместить это с

современными технологиями приготовления блюд — получился, можно сказать, микс истории (а мы подаем блюда, которые украшали царские и дворянские столы) и современности.

Мы адаптировали старинные рецепты под современные



Ростовская говядина на гриле с соусом из печеного чеснока



вкусы и сохранили суть блюд, но добавили легкость в подаче и актуальные сочетания. Например, классическую уху дополняем актуальными специями, а традиционные пироги подаем с изысканными соусами. Главное — сохранить баланс между аутентичностью и актуальностью.

Какие традиции вы сохранили?

Чтобы сделать блюда с историей, понятными для гостей и при этом не разрушить самобытность, мы сохранили несколько важных традиций. Например, использование локальных продуктов — рыбу с местных озер, овощи с фермерских хозяйств, а мед и ягоды из ростовских садов. Возродили древние техники и оновили их: процесс соления, маринада и квашения. Сами блюда готовим по старинным рецептам, например, томленая в печи говядина или пироги на закваске. К слову о печи! Эту традицию мы тоже внедрили: готовим в ней при низких температурах, как это было принято раньше.



Студень «Боярский» с соусом

Концепция ресторана коснулась не только меню, но и сервиса. Поэтому каждого гостя ждет теплый прием, который всегда был важной частью русской культуры. Мы стараемся, чтобы каждый посетитель чувствовал себя как дома.

Одна из самых сложных задач — перенести мифологию, обряды и древнее искусство в интерьер ресторана и создать правильную атмосферу. Здесь все получилось идеально: узоры и мотивы действительно стильно вписались в яркие акцентные детали в дизайне.

На ваш взгляд, история и современность — «да» или «нет» в меню? Как получается дополнить и раскрыть, но при этом сохранить самобытность блюда?

История и современность — это однозначно «да». Мы считаем, что кулинария — это живое искусство, которое должно развиваться. Наша задача не просто воспроизвести старинные рецепты, а интерпретировать их так, чтобы они зазвучали по-новому.



Почки зайчьи верченые со сметаной и капустным кремом



Маринованная слива с абрикосом под овсяным киселем

фаворитов гостей с большой историей: позиция прямоком из фильма «Иван Васильевич меняет профессию». Для этого блюда обжариваем почки и добавляем различные соусы собственного приготовления, а подаем лакомство на креме из цветной капусты с добавлением трюфельного масла и декорируем. Дальше коренное ростовское блюдо — «Зареченские пельмени с домашней сметаной», которые готовятся по старой рецептуре: злаковая мука и начинка из свинины с квашеной капустой. И еще одна из новых позиций — «Голубцы из утки», томленные в печи. Подаем со сливочным соусом!

Ресторан «Финифть» — это место, где история и современность встречаются, создавая уникальный гастрономический опыт.

Например, мы используем современные техники приготовления, такие как су-вид. При таком способе мясо становится более нежным. Но сохраняем традиционные специи и подачу.

Если хочется проникнуться атмосферой, что посоветуете точно попробовать?

Чтобы полностью проникнуться атмосферой «Финифти», рекомендуем «Почки зайчьи верченые со сметаной и капустным кремом» — один из



Ростов Великий,
ул. 50 лет Октября, 4/3
Тел. +7 (980) 744-08-88



Н О В Ы Й Г А С Т Р О С Е З О Н

Ресторанная карта регионов расширяется нам на радость — здесь и локальные тренды, и современные интерпретации, и крутые шефы. Смиковали все яркое и необычное. Барабанная дробь! **Встречайте гастрономические открытия сезона — в лицах и заведениях.**



Я Р О С Л А В Л Ъ

Silvie ←

Светлые оттенки, стильный интерьер, самый центр города и необычное расположение — историческая ротонда «Гостиного двора».

Концепция — симбиоз русской и французской кухонь и неожиданные эксперименты от шефа.

Ярославль,
ул. Первомайская, 12



«Печь» →

Выдержанный, масштабный и спокойный интерьер отлично балансирует с авторской кухней. Фишка нового ресторана — креативный подход к классике и пицца из дровяной печи. Тут много внимания уделяют коктейльной карте, которую отлично дополняют закуски. Например, ростбиф с соусом тоннато!
Ярославль,
ул. Республиканская, 61
Тел. +7 (910) 973-17-03



«Можно» ↑

Долго спорить не получится — правильное питание точно может быть вкусным. Новое заведение быстро это доказало. Хочется все? Без проблем: свежие ингредиенты, ноль сахара и веган-завтраки. Тот случай, когда наконец-то можно взять два десерта со спокойной душой. Интерьер здесь ярко-розовый, точно для поднятия настроения.

Ярославль,
ул. Володарского, 55

«Закрома» →

Ресторан современной русской кухни от Павла Трифонова — звучит многообещающе! Здесь бережно объединяют традиции и новые кулинарные идеи. Интерьер аутентичный, но при этом стильный. А в арсенале — гусь, брейтовский судак и дутики с вареньем.

Ярославль, ул. Свободы, 42
Тел. (4852) 23-63-23



Chiko ↓

Фанаты к-роп, дорам, аниме и ивентов (и не только!) ликуют: в Ярославле открылся новый ресторан корейской кухни. Яркий интерьер, классическое и креативное меню и любимые вкусы. Если хотите хрустящий корн-дог, роллы и рамен — вы уже знаете, куда идти.

Ярославль, пер. Депутатский, 6
Тел. +7 (901) 277-87-09



Валерий Медведев, ресторан «Огни» ↑

Шеф родом из Уфы творит гастрономические шедевры в заведении почти год. Он сохранил аутентичность ресторана и вкусовые привычки гостей, но при этом добавил экспериментов и современный взгляд на классику. С его приходом «Огни» стали больше участвовать в различных фестивалях и создавать свои интересные спешл-меню.

Ярославль, ул. Первомайская, 9/12
Тел. (4852) 67-98-86



«Баринь» ↑

Ресторанный комплекс «Баринь» расположен в одном из самых красивейших мест города — на Волжской набережной. А еще здесь уютный светлый интерьер и интересное меню (например, угольная уха со сливками, котлета из кабана или домашние пельмени!) Творит гастрономические шедевры бренд-шеф Андрей Любимцев.

Ярославль, наб. Волжская, 15 А
Тел. (4852) 49-49-30



← Михаил Ошарин, → ресторан «Дежавю»

Шеф в ресторанной отрасли уже 30 лет, за это время успел поработать в ярких ресторанах города. В 2017 году воссоздал рецептуру старинного ярославского специалитета — ярушек, самолепных рыбных пельменей. Кухня Михаила в «Дежавю» — это взгляд из русской провинции на современную французскую кухню и работа с лучшими российскими продуктами.

Ярославль, ул. Свободы, 52/39
Тел. (4852) 32-91-30



ИВАНОВО

«Россия» ↓

В ресторане элегантный интерьер и традиционные блюда русской кухни от Камчатки до Владивостока. Все в современном гастрономическом прочтении шеф-повара. Особенность дизайна в том, что в центре ресторана располагается открытая русская кухня с настоящей печью.

Иваново, пр-кт Ленина, 64
Тел. (4932) 95-88-55



КОСТРОМА

Евгений Мельник и Дмитрий Богатов, «Золотое кольцо» ↑

В ресторане тотальное обновление — два бренд-шефа! Победитель в номинации «Лучшее банкетное меню» фестиваля «100 лет селедке под шубой» и активный участник «Национальной Гильдии шеф-поваров» Евгений Мельник и ведущий рубрики «Полезные советы» на 1 Канале и член «Национальной Кулинарии России» Дмитрий Богатов.

Кострома, ул. Лесная, 61
Тел. (4942) 62-25-00



Просто bistro ←

Светлое бистро с яркими акцентами покорило горожан свежим ремесленным хлебом, авторскими напитками и завтраками, которые подают в течение всего дня. Есть коктейли и игристое для правильного настроения, кофе, чай и нечаянные чаи!

Иваново, ул. Багаева, 14к1
Тел. (4932) 22-15-22



«Рестобар 1900» ↑

Аутентичное заведение в здании с историей (строительство закончилось в 1900 году — за это время здесь уже побывала гостиница, швейные магазины, уголовный розыск и жилой дом). Атмосфера точно захватывающая: еженедельно здесь проходят концерты живой музыки на пианино. В меню все, как мы любим. Для приятного вечера есть авторские коктейли!

Иваново, ул. 10 Августа, 29
Тел. (4932) 37-19-00

Mia ←

Mamma Mia! Итальянский уголок счастья, света и гармонии открылся в городе. Настоящая dolce vita ждет гостей: оригинальная хрустящая пицца 30 см с топовыми начинками (например, мортаделла и фисташки!), маккерони, равиоли, бурата и вителло тоннато.

Иваново, ул. Марии Рябиной, 6
Тел. (4932) 52-85-85



АРИСТОКРАТЪ

GRAND HOTEL & SPA



ШИРОКИЙ ВЫБОР ПЛОЩАДОК ДЛЯ ВАШЕГО МЕРОПРИЯТИЯ



БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ



ШАТЕР



МЕЗОНИН



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ

+7 (4942) 77-05-71

grandhotelaristokrat.ru

info@grandhotelaristokrat.ru

Б Л Ю Д О С И С Т О Р И Е Й

Простыми гастрономическими изысками уже никого не удивишь, а вот локальными и самобытными легендами можно!

В подборке ведущие шефы регионов делятся преданиями и историческими справками культовых блюд. **Бонус — места, в которых можно все попробовать и оценить.**



ЯРОСЛАВЛЬ



«Миньон с фуа-гра», Олег Молотов, «Пенаты» ↑

В основе — исторически известное блюдо французской кухни — Турнедо Россини (было создано в честь итальянского композитора!) Здесь сочный стейк миньон и нежнейшая фуа-гра с гратеном из картофеля. Мы дополнили позицию традициями русской кухни и добавили вяленую свеклу, моченую бруснику и варенье из красного лука.

Ярославль, ул. Советская, 28
Тел. (4852) 72-13-53



«Утка, печеный баклажан, груша», Роман Лагузов, «Агапа» ↑

Блюдо подаем с соусом бешамель на основе черного чеснока и дополняем грушей, маринованной в еловом масле. Мясо проходит процесс ферментации в шио-коджи. Это расщепляет белки на аминокислоты и раскрывает потаенный вкус продукта. В финале коптим утку на сене и бересте.

Ярославль, ул. Трефолева, 16
Тел. +7 (960) 544-88-11



«Ярушки рыболопные с велюте из раков», Игорь Вавилин, IZI Kitchen →

Ярушки — традиционное блюдо ярославской кухни конца XIX века, которое сейчас можно попробовать только в Ярославле. «Ярославские ушки» представляют собой вареные в рыбном бульоне небольшие пельмени с начинкой из рыбы — волжского судака.

Ярославль, пл. Труда, 1
Тел. (4852) 33-13-39



«Перепелка с булгуром и вешенками в сливочно- трюфельном соусе», Павел Трифонов, «Сказка. Еда и вино» ↑

«Угличская птицефабрика» признана лучшей в стране, а перепелка — историческое блюдо, которое подавали на царский стол еще во времена Рюриковичей. Поэтому мы добавили птицу в наше меню и дополнили ее интересными акцентами: подаем с булгуром, вешенками и сливочно-трюфельным соусом.

Ярославль, ул. Свободы, 27
Тел. (4852) 28-07-28



«Русский завтрак» в «Шереметеве»: традиции вкуса и атмосфера уюта

Каждое утро — это новая история, которая начинается с завтрака. Поэтому в ресторане «Шереметев» утренний прием пищи превращается в настоящее гастрономическое путешествие по традициям русской кухни. Делимся, где искать настоящий самовар и как загадать желание с помощью ложки!

Ресторан «Шереметев» предлагает гостям по-особенному начать день — попробовать исконно русский завтрак, наполненный вкусами детства, ароматами приятных воспоминаний, домашним уютом и теплом старинных традиций.

КОГДА ЗАВТРАК — ЭТО ЦЕЛЫЙ РИТУАЛ

Русская кухня — это не просто блюда, а целая философия, отражающая щедрость души и любовь к неспешным застольям. В ресторане «Шереметев» эту философию воплощают с особым вниманием к деталям.



«Начинать день с чая из самовара с вареным сахаром, баранками и петушком — это душевно, вкусно и по-русски», говорит — Тараева Ольга Викторовна, генеральный директор «Шереметев Парк-Отель».

В основе концепции — аутентичные блюда, приготовленные по традиционным рецептам, но с легким авторским акцентом. Гостям предлагают гурьевскую кашу с орехами и ягодами, хрустящие кундюмы с грибной начинкой, румяные блины и оладьи из кабачков, нежные творожные колобки. А для истинных гурманов — красная икра и золотистое куриное яйцо, символизирующие достаток и благополучие.

ПОДАЧА С ИСТОРИЕЙ

Особая гордость ресторана — то, с каким масштабом подают «Русский завтрак». Здесь все продумано до мелочей, чтобы гости не только насладились вкусом, но и прочувствовали атмосферу настоящего русского гостеприимства.

Завтрак подается с настоящим самоваром, из которого разливают ароматный чай, а каждое блюдо сопровождается коротким описанием, например:

• **Гурьевская каша** — «Царское угощение, где каждый слой — это вкусное открытие!»;



• **Кундюмы** — «Пирожки даров леса, с картошечкой да белыми грибами!»;

• **Драники** — «Хрустящие, румяные — радость для кармана!»;

• **Блины** — «Блин — солнышко на тарелке, кушайте на здоровье!».

А чтобы завтрак стал не просто трапезой, а настоящим символическим ритуалом, гостям предлагают выбрать деревянную ложку с традиционным русским узором. Каждый рисунок несет в себе значение: птица — к мудрости, лошадь — к силе и энергии, геометрический узор защитит и даст здоровья, а изображение человека — к плодородию и достатку. Получился интерактив: гость может выбрать свою ложку и загадать желание!

ТРАДИЦИИ, КОТОРЫЕ ОБЪЕДИНЯЮТ

«Русский завтрак» в ресторане — это не просто еда, а реальная возможность вернуться к корням, почувствовать вкус домашнего уюта и подарить себе неспешное утро в лучших традициях старинного чаепития. Здесь каждый гость становится частью особенной истории, где традиции обретают новую жизнь, а завтрак становится настоящим искусством.



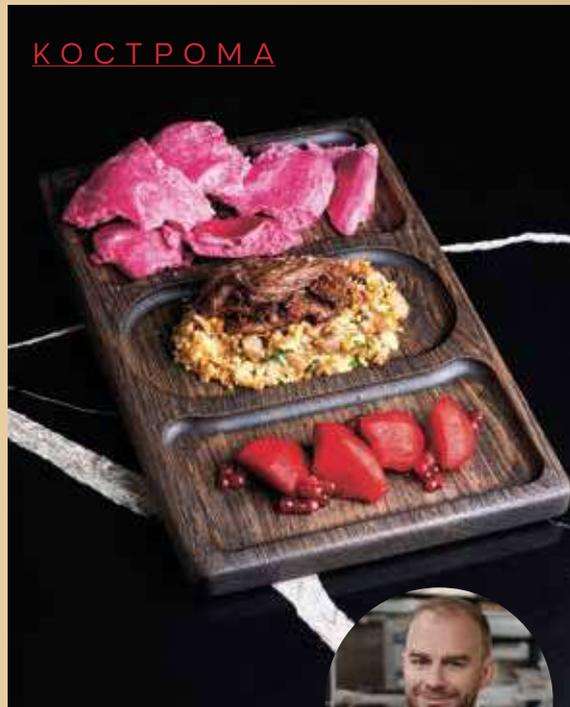
ИВАНОВО, УЛ. НАУМОВА, 1
ТЕЛ. (4932) 35-35-13



«Мясо по-французски», Игорь Вавилин, Villa Delice ↑

По легенде во Франции граф Орлов попробовал «Мясо по-французски», которое покорило его сердце. Это был не просто кусок мяса, а целая симфония вкусов, где нежность сочеталась с насыщенностью, а простота — с изысканностью. Мы нашли старые заметки королевского двора, немного изменили рецепт и адаптировали его на русский манер.

Кострома, ул. Советская, 43/34
Тел. (4942) 54-46-46



«Кологривый гусь», Антон Рубцов, «Гроза» ↑

В области есть город Кологрив, где исторически останавливаются в период осенне-весенней миграции гуси. Птицу мы готовим по методу конфи — низкотемпературное томление в собственном жиру. Далее запекаем под панцирем из черной смородины. Блюдо подаем с кашей из злаковых с белыми грибами и подосиновиками, соусом демиглас, с мочеными яблоками и брусникой.

Кострома, пр-кт Мира, 4Б
Тел. (4942) 64-29-00



«Костромская ватрушка», Дмитрий Богатов и Евгений Мельник, «Золотое кольцо» ↑

Рецепт выпечки из ржаного соленого теста с карамельной грушей датируется XVII веком. Тогда популярно было использовать ржаное бездрожжевое тесто, которое замешивалось на сливочном топленом масле. А сами ватрушки выпекались в дровяной печи.

Кострома, ул. Лесная, 61
Тел. (4942) 62-25-00



«Пышка», Алексей Мацько, CRUISE ↑

Пышка — десерт с многовековой историей, а первые упоминания относятся к славянским источникам. Название, вероятно, пришло из польского языка (pyszek) или связано с русским глаголом «пжыжить» — жарить в масле. Мы решили переосмыслить традиционный рецепт: воздушная основа сочетается с нежным сливочным кремом, пряной грушей и тертым замороженным сыром Дорблю.

Кострома, пр-д Нагорный, 26
Тел. (4942) 46-16-18



ЛЕС

—МЯСНОЙ РЕСТОРАН—



Иваново, ул. Садовая, 3
Тел. (4932) 92-90-60

Новая точка на гастрономической карте

В Иваново открылся новый ресторан «ЛЕС» с четкой задачей: развитие мясной культуры и демонстрация идеального brisketa. Проект от создателей таких заведений, как ресторан «Встреча», гастромакет «ФУД-ПАРК» и «Базар». Редакция Собака.ru в курсе событий: делимся всеми новостями.

КОНЦЕПЦИЯ

«ЛЕС» — это новый мясной формат ресторана, который сочетает в себе большой выбор мяса и специалитетов, а копчение — ключевой акцент ресторана. Примечательно, но в заведении готовят единственный brisket в городе*, а из приятных дополнений — гастрономическая лавка и свежеспеченный хлеб на дикой закваске.

Это не просто ресторан, а целое пространство, где продумано все до мелочей: каждая деталь интерьера — будь то коряги или дизайнерские столы — элементы одной единой концепции от архитектурного бюро ARCHPOINT.

ИНТЕРЬЕР

Ресторан сделан в уютных, теплых и сдержанных оттенках. Еще здесь три зала: малый банкетный с караоке, летняя терраса с потрясающим видом на исторический парк и основной, который идеально подойдет для встреч с друзьями и семьей и для свиданий. Каждая локация сделана со вкусом и соответствует общей единой концепции.

БРИСКЕТ

Предсказываем! Это блюдо точно станет легендарным. Нежнейшая говяжья грудинка и 12 часов копчения при



низких температурах — и все ради того, чтобы гость почувствовал незабываемую текстуру и яркий вкус мяса. Благодаря зерновому откорму быка мясо приобретает невероятный вкус с ореховыми нотками и идеальную мраморность prime.

А шеф-повар знает о мясе все и профессионально определяет температуру даже без специального термометра. В ресторане не просто готовят мясо: здесь довели каждую позицию до совершенства.

ДЕСЕРТЫ

Это отдельная глава гастрономии ресторана. Десерты, вдохновленные природой и атмосферой леса. Поэтому гостей ждут натуральные оттенки, текстуры мха, древесной коры, ягод и орехов в каждой десертной позиции.

БАРНАЯ КАРТА

В контактном баре даже изысканный гурман найдет что-то для себя. Среди пенного — 16 крапов, лучшие представители как российского производства, так и мировые бестселлеры. Барная карта включает широкий выбор бокальных позиций и премиальные сорта. Для любителей интересных миксов есть авторские коктейли с оригинальной подачей и много безалкогольных позиций.

«ЛЕС» — это особая атмосфера уюта и тепла лесной хижины, где дерево, кожа, керамика и пламя огня воплощают природную связь и наполняют умиротворением.





ИВАНОВО

«Конфеты «Палехская шкатулка», Евгений Калинин, «Огонек моей души» ←

Настоящее гастрономическое сокровище ресторана: десерт ручной работы мы подаем в расписных шкатулках из знаменитого села Палех Ивановской области. Нежные конфеты с тающей текстурой скрывают жидкий центр — и каждая из них раскрывает яркий вкус в миниатюре.
Иваново, пр. Шереметевский, 1 Тел. (4932) 34-56-66

«Легенда Цони-Мацони», Денис Калистратов, «Цони-Мацони» ↓

На создание десерта кондитеров вдохновила история про любовь и мужество двух молодых людей, которые смогли восстановить дружбу племен. Породнившиеся общины объединили свои названия — так появился регион Цони-Мацони. Внутри «книжки» из шоколада и карамельного крем-мусса есть особое послание, но лишь каждая десятая «Легенда» хранит ключ.

Иваново, ул. Варенцовой, 9/18 Тел. (4932) 34-59-59



«Филе миньон с овощами», Александр Алейников, «Великан» →

Это не просто блюдо, а настоящая кулинарная классика! Блюдо сочетает в себе нежнейшую говяжью вырезку и свежие овощи. Вдохновленные историей филе миньон, многие шефы стремятся адаптировать его к современным гастрономическим трендам, добавляя сезонные овощи и оригинальные соусы, что позволяет сохранить традиции и придать классике новый взгляд.
Иваново, ул. Громобоя, 2 Тел. (4932) 34-63-36



РОСТОВ ВЕЛИКИЙ



«Ряжка с соусом из вишни и корицы», Алексей Мартынов, «Финифть» ←

Десерт напоминает панакоту. Мы сохранили некоторые традиции исконного приготовления: в печи долго томим молоко, заготавливаем ряженку и уже создаем локальный продукт с современным подходом. Внизу — корж из печенья, подаем с соусом из вишни и корицы. Получается пряно, вкусно и легко.
Ростов Великий, ул. 50 лет Октября, 4/3 Тел. +7 (980) 744-08-88

УЖЕ В ИЮЛЕ! ОТКРЫТИЕ САМОЙ ТОПОВОЙ КИТАЙКИ ИЗ МОСКВЫ В КОСТРОМЕ

吃货 ЧИХО

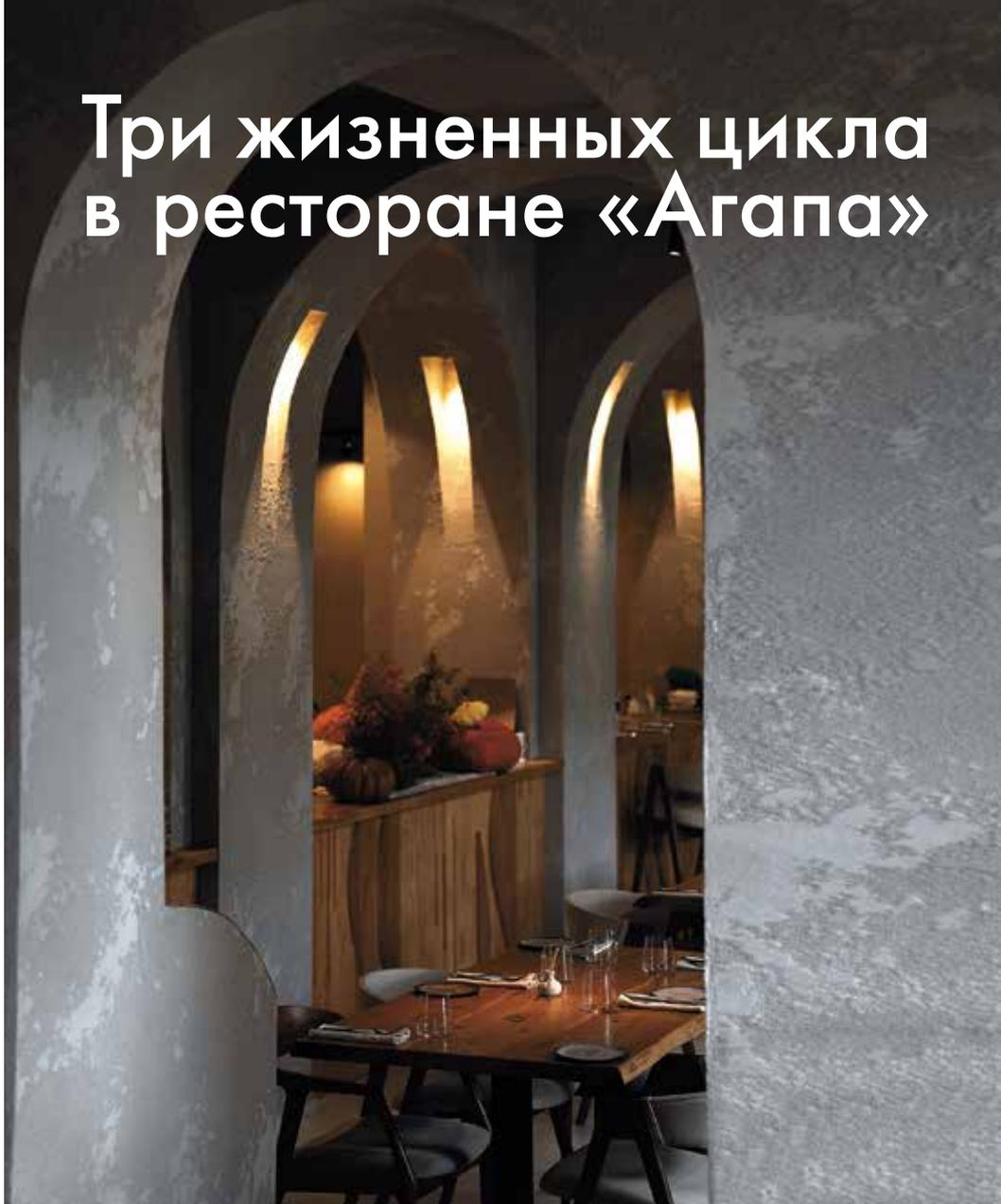
Внутри — антураж уютного китайского стрита. Красный неон и огромное зеркало, китайские иероглифы и котики, стены густо обклеены постерами и разрисованы граффити, под потолком — множество флажков и фонариков.

Здесь будут готовить аутентичные блюда под руководством шеф-повара из Китая Цзинь Фоучунга. На закуску подают битые огурцы, спринг-роллы с курицей и креветками и самые топовые китайские закуски. Из основных блюд — разные виды лапши и риса с овощными и мясными топингами с секретными соусами от шефа из Поднебесной. Варят аналог том яма — Хайнаньский суп с морепродуктами или лапшой, который подают с рисом. Заваривают китайский листовый чай и наливают домашние лимонады с жасмином или манго. Брони столов здесь нет, но местечко найдется.



КОСТРОМА, УЛ. СОВЕТСКАЯ, 15

Три жизненных цикла в ресторане «Агапа»



Ягодный пирог

Три меню

Одна из особенностей «Агапы» заключается в том, что здесь действует три меню, каждое из которых имеет свои особенности. Это символизирует три жизненных цикла дня, настроения и гастрономии: завтрак, ланч и ужин.

Завтраки

Дневное меню действует с понедельника по пятницу и включает две категории: завтрак с 09.00 до 12.00 и обед с 12.00 до 16.00. Здесь гости найдут классические позиции, в которые добавили новые фишки и оттенки. Например, трендовая «Гречневая каша с грибами конфи», «Яйцо пашот с лечо и лепешкой» или «Блины в цитрусовой карамели». Для любителей посытнее рекомендуем «Серые щи с говядиной» или «Лепешку с ростбифом».

Команда заведения — настоящие адепты микса локальных традиций и блестящих трендов. Здесь действует три меню с разным настроением и содержанием, объединенные концепцией места. Рассказываем, в чем особенность блюд и что точно надо попробовать, если вы в поисках гастрономических шедевров.

О заведении

Название ресторана отсылает нас к собраниям первых христиан для вкушения пищи в кругу близких людей. Концепцию удалось отобразить в акцентах интерьера, в стильных сводах и больших окнах, в авторской кухне и в смыслах — развивать локальную гастрономическую культуру и объединять ее с мировыми тенденциями. За качество и яркие интерпретации отвечает бренд-шеф Павел Демин и шефы Роман Лагузов и Сергей Галатюк.



Локальные сыры

Сезонные томаты





Форель с сывороткой

Дневное меню

При составлении обеденного меню команда ресторана вдохновлялась современным веянием — комфортной едой, которая захватила мир за счет понятных, вкусных и простых рецептов. Здесь гости увидят локальные продукты и новые техники, но при этом все позиции приготовлены в доступной интерпретации, действительно



Медовое мороженое



Крем-брюле



на каждый день. Покажем выбор — закуски («Тартар из говядины с зеленым айоли»), салаты («Салат с ростбифом и рассольным сыром»), супы («Сливочная уха»), горячее («Куриный шницель с картофелем конфи и горошком» или «Свиной бок с пюре и малосольными огурцами») и десерты («Крем-брюле на полевом сборе» и «Медовое мороженое с хурмой»).

По субботам и воскресеньям (с 11.00 до 22.30) в ресторане действуют поздний завтрак и обед.

Вечерний сервис

После сиесты команда готова принимать гостей на ужин (с 17.00 до 22.30) — более сложное в гастрономическом плане меню с игристым сопровождением. Меню отличает одновременно простота описаний блюд

и сочетание противоречивых ингредиентов (спойлер: микс получается сумасшедший!) Классическое наполнение: закуски, основное и десерт. Отметим подачу: подают блюдо в винтажной посуде всегда рассказывают про его особенности, поэтому гость понимает, что находится на тарелке и как составляющие дополняют друг друга. Рекомендуем попробовать «Сердца утиные, крем сельдерей», «Карельскую форель, соус сыворотка, каперсы», «Утку, баклажан, жюс черный чеснок» и «Стейк, брюссельская капуста, сливочный соус». Авторские блюда идеально раскрывают и дополняют игристые. В карте представлены лучшие сорта и производители — на любой вкус и цвет.

АТА

Ярославль, ул. Трехфолева, 16
Тел. +7 (960) 544-88-11

КОФЕ • ТОРТЫ & БУЛКИ

Собрали самые сладкие места трех регионов: выпечка, десерты, аутентичные региональные булki и кофе (много кофе!). Редакция Собака.ru — амбассадоры тортов, поэтому подборка гастромест покорит даже тех, кто предпочитает жить без десертов!



ЯРОСЛАВЛЬ



TFLab ↑

Ищите не просто десерты, а настоящие гастрономические произведения искусства? Тогда вам точно сюда. Самые экстремально вкусные сочетания в тортах и оригинальная подача обеспечивают как минимум восторг. Еще здесь проводят коллаборации: можно не только насладиться десертом и кофе, но и получить подарок! Ярославль, ул. Свободы, 9
Тел. (4852) 60-96-60

Unick.lab ↑

Аутентичное старинное помещение (1903 года!), выставки и мастер-классы, творческая расслабленная атмосфера и улыбающаяся бариста — 100% мэтч и залог хорошего настроения. Конечно, выбираем десерты (тарталетки, тарты, трубочки, колечки с кремом) и берем фильтр. А еще место dog-friendly. (12+)
Ярославль, ул. Салтыкова-Щедрина, 3
Тел. +7 (920) 127-44-57

«Кулинария Кравцова» ↑

Помимо понятной, приятной и домашней еды в заведении есть крупнейший выбор сладкого. Здесь и торты, и рулеты, и слойки, и разные булki, которые выпекаются с утра. А еще в кулинарии проходит интерактив: например, мастер-классы для детей! (6+)
Ярославль, ул. Свободы, 91
Тел. (4852) 23-03-33



«Литера» ←

Современное городское кафе может смело хвастаться собственной пекарней. Среди топов — классные десертные напитки, выпечка (спойлер: будет вкусно!) и булki для дома, например, хрустящая и свежая бриошь для завтраков. Советуем пробовать непривычные миксы: чего только стоят, например, курага и маскарпоне!
Ярославль, ул. Республиканская, 61
Тел. +7 (915) 961-61-21

«Свет и Заря» →

Если хочется сладкого, хрустящего и интересного — эта пекарня подойдет идеально. Добротный кофе (любите сезонные предложения, они сверхвкусные!) и огромный выбор выпечки: круассаны размером с ладонь, улитки, краффины, слойки, булки. И это еще не все: витрину украшают красивые и оригинальные торты и тарталетки.

Ярославль, ул. Свободы, 42
Тел. (4852) 23-17-77



«ЕшьТорт» ←

В кондитерской каждое утро исключительно свежие десерты и выпечка. Из приятного — сладости готовят из натуральных ингредиентов. Помимо интересных тортов и пирожных можно заказать десерты под мероприятия, к гастрономическим экспериментам команда относится с энтузиазмом!

Ярославль, ул. Свободы, 60В, пр-т Фрунзе, 52Б, пр-т Московский, 153
Тел. (4852) 33-94-00

«Буланже» ↓

Идеальное место для самых настоящих сладкоежек: помимо большого выбора с выпечкой, тут есть десерты на любой вкус и цвет. Много классических всеми любимых вариантов и оригинальных интерпретаций для тех, кто хочет окунуться в гастрономический сладкий рай.

Ярославль, ул. Республиканская, 61
Тел. (4852) 33-03-13



«Душа»

Место спокойствия и тотальное дзена расположилось в самом сердце города — бонусом идет внушительное кофейное меню и достойный выбор десертов. Например, эклеры, торты, круассан а-ля «Синнабон» с ванильным кремом и, барабанная дробь, сладкие гонконгские вафли!

Ярославль, ул. Комсомольская, 12
Тел. (4852) 33-33-61



«Вафля» →

Семейное кафе с огромным выбором разных начинок для бельгийских вафель: от сладких (со сливочным кремом и томленой вишней, с нутеллой и бананом или с лимонным курдом — в общем, сладкоежкам на заметку!) и несладкие, например, с красной рыбой, или с печеными овощами, или с вешенками и беконом.

Ярославль, Которосльская наб., 57
Тел. +7 (992) 102-80-44
Ярославль, пр-кт Авиаторов, 15Б
Тел. +7 (960) 543-15-11

«Просто кофе» ↓

В исторической части города находится место, которое притягивает как местных, так и туристов. Почему? Все просто: здесь качественный кофе (особое внимание на сладкие варианты — черничный латте и раф соленая карамель), простые и понятные завтраки, а главное — выпечка: слоеный тирамису, маковая булка, слойка с козьим сыром и многое-многое другое.

Ярославль, ул. Трефолева, 17/14
Тел. +7 (920) 109-66-70





«РомБаба»

Девиз кондитерской: «Жизнь слишком коротка, чтобы пить плохой кофе!» Редакция Собака.ru согласна, поэтому с удовольствием делаем выбор в пользу интересных кофейных сочетаний и оригинальных интерпретаций ромовой бабы! Однозначно возрождение классики.
Кострома, ул. Чайковского, 2А
Тел. +7 (920) 391-87-90



Street Coffee 1907 →

Кофейня покорила город, а точки с суперкофе можно найти по всему центру (и не только). Здесь подошли к кофе с детальной точностью и нашли идеальный сорт для своих гостей – плотный, с высокой сладостью, но при этом с приятной кислинкой и послевкусием. В меню — классика и много авторских сезонных напитков, а еще большая витрина с добротным выбором десертов.
Кострома, ул. Советская, 15
Тел. +7 (910) 922-19-07



Traveler`s coffee ←

Точно будет мэтч: большой выбор сладостей и кофе! Десертам отдельное внимание: ягодные, карамельные, сладкие и не очень. А еще есть выпечка: например, круассаны или легендарные синнабоны. Следите за новостями: тут иногда играют в мафию и проводят мастер-классы. (12+)
Кострома, ул. Советская, 17
Тел. +7 (910) 196-07-77

«Мелодии Вкусов» ↑

Кондитерская, проверенная временем (и искушенными гостями), в которой огромный выбор тортов, разных булочек и печенья. Целых три полных полки на витрине со свежими десертами — так что готовьтесь, вряд ли получится остановиться на чем-то одном!
Кострома, ул. Горная, 3
Тел. +7 (920) 643-55-96



«Калачная» ↓

За аутентичностью и локальностью точно в трактир «Калачная». В ресторане русской кухни можно найти отменную (и вкусную!) выпечку: разные виды авторских калачей (с купеческой мраморной говядиной, с домашней бужениной, с волгореченской форелью слабой соли и другие!) и пирожки.
Кострома, ул. Красные Ряды, 1
Тел. +7 (901) 480-55-55



«Слоеный» ↑

Здесь будет точно сладко: макароны, круассаны, торты и выпечка. Свежее, хрустящее и вкусное — все, как мы любим. Одна из топовых позиций в кафе — шайба с разными начинками. Тут проводят «неконцерты» и варят супер хороший кофе. Следите за сезонными новинками!
Кострома, ул. Горная, 27А
Тел. +7 (920) 391-40-18



Ешторт

**Сделай
свой день вкуснее
вместе с нами!**

WWW.ESHTORT.RU



ЯРОСЛАВЛЬ
УЛ. СВОБОДЫ, 60В | ПР. ФРУНЗЕ, 52Б | МОСКОВСКИЙ ПР., 153



+7 (4852) 33-94-00

«Эклер» →

Добрались до нежных, французских и интересных — эклеров! Кондитерская с собственным производством балует: тут и классные десерты (меренговые рулеты, «Павлова», тарты и тарталетки), творожное кольцо и эклеры с разными начинками («Рафаэлло», «Пражский», «Венский» и другие).

Кострома, пр. Мира, 52

Тел. +7 (930) 390-82-88



ИВАНОВО

«Современник» ←

В городском кафе на проработку идеального круассана ушло аж 3 месяца и 60 партий теста. Результат налицо: идеальные, хрустящие, воздушные и нежные. Идем в «Современник» за классной выпечкой и кофейными напитками!

Иваново, пл. Революции, 2/1

Тел. (4932) 21-00-03



«Вафля House» →

В specialty-кофейне используют альтернативные методы заваривания, радуют авторским меню и, конечно, невероятными бельгийскими и гонконгскими вафлями. Спойлер: точно найдете что-то для себя, ведь начинки — сладкие, соленые и есть даже конструктор-вафли! Иваново, ул. Станко, 20 Тел. +7 (910) 697-20-65



«Шашка» ↓

Осторожно, будет стильно! В «Шашке» устраивают вечеринки, пекут супер круассаны и удивляют качественным кофе. То, что разобьет сердца горожан — грилл-чизы с пятью разными начинками. Еще есть десерты и конфеты.

Иваново, ул. Зверева, 13

Тел. +7 (955) 252-44-60



«Бисквит LOFT» ↓

В самом центре города находится кондитерская, в которой рецептура проверена и отработана, а ингредиенты — только свежие. Бонусом к этому уютная и стильная атмосфера. Большой выбор десертов и хороший кофе — идеально!

Иваново, ул. Жиделева, 1

Тел. +7 (920) 379-88-88

Pavlova Desserts ↑

Здесь создают настоящие шедевры сладкой гастрономии (особенно актуально для тех, кто в поиске идеального свадебного торта). А еще готовят / выпекают разные виды макаронс, эклеры, кукис и чизкейки.

Иваново, ул. Лежневская, 46

Тел. +7 (980) 685-95-17



«Булочная Марьи Коврижкиной» ←

Семейная пекарня радует горожан всегда свежим и хрустящим хлебом и интересной выпечкой. Чего только стоят теплые круассаны, печенье Кантуччи и домашние чизкейки. Уютная атмосфера, качественный кофе и десерты — ну идеально же!

Иваново, ул. Красной Армии, 2

Тел. (4932) 34-33-45



Где лучшая «Павлова» в Ярославле?

ОГНИ

РЕСТОРАН

Ярославль, ул. Первомайская, 9

Тел. (4852) 67-98-86



ЗАБРОНИРОВАТЬ СТОЛ



ПОСМОТРЕТЬ МЕНЮ



РЕСТОРАН ПРИ ОТЕЛЕ

Расширяем горизонты и собираемся в гастрономическое путешествие. Региональное развитие ресторанного бизнеса диктует туризму новые правила, поэтому отели открывают классные (и вкусные) заведения. **Подборка для тех, кто собирается покорить непривычный уровень гастрономии.**



ЯРОСЛАВЛЬ

«Уча», «Любим» ↑

Двухуровневый ресторан готов принять до 450 гостей. Здесь отмечают банкеты, свадьбы, фуршеты и выпускные. Заведение организует кейтеринг для мероприятий любого формата. А еще здесь большое меню а-ля карт, в котором есть позиции собственного производства и интересные локальные сочетания.

Ярославль, ул. 2-ая Мельничная, 3
Тел. (4852) 49-40-49



«Собинов», Ring Premier Hotel ←

Сердце ресторанного комплекса отеля оформлено в стиле модерн. Интерьер — изысканный и элегантный — вдохновлен работами Леона Бакста. Еще приятное преимущество заведения: панорамные окна выходят на памятник архитектуры XVII века. А бренд-шеф Дмитрий Азаров создает гастрошедевры различных кухонь мира.

Ярославль, ул. Свободы, 55
Тел. (4852) 98-88-88

«Бульвар», «Парадная» →

В ресторане гармонично сочетаются элегантность, изысканность и современность. Стильный и самобытный интерьер, большие окна на центральную аллею города, летняя веранда в цветах. За гастрономические шедевры отвечает бренд-шеф Николай Кузнецов, который соединяет традиции европейской, русской и японской кухни.

**Ярославль,
пл. Челюскинцев, 14
Тел. (4852) 33-59-03**



«Кит», Dolphin Planet →

Это главный ресторан в комплексе. Здесь царит семейная атмосфера: есть игровая комната и детское меню, а по вечерам устраивают кинопоказы и тематические вечеринки. Меню разнообразное и включает несколько кухонь, а также есть коктейльная карта.

**Ярославский район, пос.
Дубки, ул. Школьная, 1
Тел. +7(915) 978-71-59**



«Легран», Royal Hotel ↓

Огромный ресторан (на 150 гостей! на заметку тем, кто выбирает площадку для свадебного торжества) предлагает более 50 блюд европейской и русской кухонь, детское меню и обширную карту игристых. А еще здесь подают фирменное ярославское блюдо — ярушки!

**Ярославль,
наб. Которосльская, 55
Тел. (4852) 67-29-03**



«Модерн» ←

В бутик-отеле находится аутентичный ресторан авторской кухни, в котором гармонично уживаются кухни разных стран. Есть основное меню, ланчи, барная карта, меню завтраков и банкетное. Для гостей предусмотрены два зала и веранда для теплых летних вечеров.

**Ярославль, ул. Пушкина, 5
Тел. (4852) 60-72-02**



«Баринь», «Ласточка» ←

Если хочется истории и масштаба: ресторан расположен в живописной локации в зоне ЮНЕСКО с видом на Волгу. Стильный интерьер, изысканная кухня, классическое профессиональное обслуживание и интересный выбор позиций в меню — однозначно случится мэтч!

Ярославль, наб. Волжская, 15 А
Тел. (4852) 49-49-30

«Финист — ясный сокол», «Соколена» ↓

Взгляд привлекает красочный зал, вдохновленный мотивами русских сказок (а еще панорамная крыша!) В меню — абсолютно новый взгляд на русскую кухню, неожиданные рецептуры и оригинальная подача. Для блюд используют локальные национальные продукты.

Ярославль, ул. Институтская, 5/17
Тел. (4852) 40-66-30

КОСТРОМА

Cruise ↓

Ресторан авторской кухни, в котором переплетаются гастрономические традиции и тренды. Еще здесь панорамные окна с видом на Кострому и Волгу. В меню — интерпретация русской, французской, итальянской, восточной и других кухонь мира.

Кострома, пр. Нагорный, 26
Тел. (4942) 46-16-18



Wine&Cheese, «Я-отель» →

Ресторан гостиницы работает как для ранних пташек, так и для любителей поздних застолий: с 7.00 до 23.00. Есть основное меню и три барных карты. Гурманов ждут сырные закуски, горячая классика, любимые вариации пасты и рыбные / мясные блюда.

Кострома, ул. Симановского, 5В
Тел. (4942) 555-006



УЮТНЫЙ ОТЕЛЬ НА БЕРЕГУ ВОЛГИ

GR

RESTAURANT HOTEL

★★★★

RESTAURANT & HOTEL



РЕСТОРАН АВТОРСКОЙ КУХНИ «ЗОЛОТОЕ КОЛЬЦО»



НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ



Кострома, ул. Лесная, 61, корп.2
Тел. (4942) 622-500, 622-444



«Гроза», «Островский» ←

Ресторан — амбассадор современной русской кухни. Чтобы создать по-настоящему необычное меню, команда изучила сотни страниц кулинарных архивов и объездила глухие деревни Костромской области. Блюда в «Грозе» — это сочетание старинных традиций и современных тенденций, а еще здесь проводят гастроужины и эноужины. (6+)
Кострома, пр. Мира, 4Б
Тел. (4942) 64-28-00

«Золотое КОЛЬЦО» ↓

Помимо стильного и светлого интерьера здесь знакомят с костромскими продуктами: груздями, сырами, лесными ягодами, волжским судаком и сомом. Концепция ресторана — сезонные локальные продукты и гастрономические эксперименты на русскую, азиатскую и европейскую тематику.
Кострома, ул. Лесная, 61
Тел. (4942) 62-25-00



«Екатерина» ↑

В ресторане профессионально сочетают исконно-русские кулинарные традиции с западным авторским подходом — ищите в меню синтез элементов гастрономических культур разных времен. А еще двери открыты для гостей с 7.30 до 23.00 (всем любителям ранних завтраков!)

Кострома, ул. Нижняя Дебря, 17
Тел. +7 (910) 016-00-88

«Волга» →

Элегантный интерьер в теплых светлых оттенках, изысканная кухня, современная детская комната и смотровая площадка — все, что нужно для отдыха как с друзьями и семьей, так и с большой компанией. Здесь подают блюда русской и европейской кухонь, а также есть сезонные предложения от шефа!

Кострома, ул. Юношеская, 1
Тел. (4942) 77-71-00





БИРУККА

РЕСТОРАН • ТЕРРАСА • АТМОСФЕРА

САМАЯ ЗЕЛЕНАЯ ВЕРАНДА ЯРОСЛАВЛЯ

В ресторане «Бирукка» работает просторная и утопающая в зелени и нежных цветах веранда. На крыше, под открытым небом, с потрясающими закатами и видом на площадь Волкова и первый драматический театр России.

В меню «Бирукка» флагманы европейской кухни с неожиданными акцентами, локальные и сезонные продукты.

Красота и эстетика в каждой детали, возможность почувствовать любовь к жизни здесь и сейчас.

**ЯРОСЛАВЛЬ,
ПЛ. ВОЛКОВА, 3
8 (930) 111-93-33
BIRUKKA.RU**

«Алхимист» →

Интерьер ресторана на первом этаже пятизвездочного отеля выполнен в эклектичном стиле и гармонично сочетает главные тренды дизайна и винтажные акценты. Особое украшение — открытая кухня и меню, в котором собрана русская и европейская классика. Здесь сделали ставку на comfort food с фермерскими и локальными продуктами.

Иваново, ул. 10 Августа, 21
Тел. (4932) 21-12-11



«Дачный ресторан»,
«Сосновый бор» ↓

Интерьер в стиле кантри и фоновая музыка 20-х годов — залог комфортного отдыха. В меню — русская кухня (например, пельмени ручной лепки или бефстроганов с белыми грибами) с традиционными и любимыми блюдами, а также есть дегустационная тарелка.

Иваново, ул. Любимова, 3
Тел. (4932) 53-05-76



«Шереметев Парк-отель» ↓

Вместе с шеф-поваром Виктором Княжевым команда разработала новое меню, в основе которого классическая кухня с современными приемами кулинарного искусства, понятные и изысканные блюда. Интерьер отлично подойдет как для праздника, так и для деловой встречи.

Иваново, ул. Наумова, 1
Тел. (4932) 93-00-60



«Сезоны»,
«Шеддок» ←

В гранд-кафе угощают традиционной русской кухней в современной интерпретации с необычной подачей. Фирменные завтраки, бизнес-ланчи, ужины, фуршеты / банкеты — то, что может предложить ресторан. Для любопытных есть сезонное блюдо дня от шефа!
Иваново, пр. Ленина, 134
Тел. (4932) 93-81-12



НАШИ ЛОКАЦИИ В КОСТРОМЕ

СОВЕТСКАЯ, 15 • ПРОСПЕКТ МИРА, 3 • СОВЕТСКАЯ, 79/73 • ОКТЯБРЬСКАЯ ПЛОЩАДЬ, 3 • ТЦ «ГАЛЕРЕЯ» • ПАРК ПОБЕДЫ • ГМ «ЛЕНТА» • ПАРК БЕРЕНДЕЕВКА

ПОЖАЛУЙ, ЛУЧШИЙ КОФЕ В ГОРОДЕ*

STREET COFFEE 1907



НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ. * НА ОСНОВАНИИ ИССЛЕДОВАНИЙ ОТ 01.02.2020 ГОДА





STREET COFFEE 1907

Лучшая кофейня
по версии журнала «СОБАКА.RU»
2023 и 2024 года



В нашей кофейне мы стремимся создать пространство, где каждый гость может найти вдохновение и уют. Мы верим, что каждая чашка кофе — это не просто напиток, а повод поделиться любовью и заботой, обсудить насущные дела и раствориться в откровенных разговорах.

ВАЖНЕЕ КОФЕ — ТОЛЬКО ЛЮДИ

Мы стремимся создавать атмосферу уюта и радости, где каждый гость чувствует себя особенным, что для нас является очень важным.

Мы расширяем свои горизонты и стремимся создать комфортное пространство для наших гостей, чтобы подарить любителям кофе еще больше эмоций и вдохновения в новых уголках России!

Если у вас есть предложения, делитесь с нами — ваше мнение важно ▾





«Русский Манчестер», «Best Western Русский Манчестер» ↑

Душа ресторана — шеф-повар Чистякова Елена — создала меню, в котором много авторских позиций и интерпретаций блюд со всего мира. Здесь открытая кухня, летняя площадка, панорамный вид на город и шикарное гриль-меню.

Иваново, ул. Бубнова, 44
Тел. (4932) 93-19-83



УГЛИЧ

«Сезоны», «Волжская ривьера» ↑

В меню ресторана блюда русской и европейской кухонь и сезонные позиции. Для гастрономических позиций используют локальные продукты от местных производителей: угличские перепела, сыры с «Угличского сыродельного завода» и дары Волги — судак, щука и сом. С мая по сентябрь работает веранда с видом на реку и древний Углич.
Углич, пл. Успенская, 8
Тел. (4853) 29-19-61

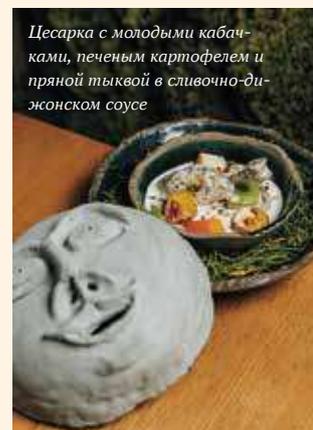


НОВЫЙ ГАСТРОСЕЗОН В IZI KITCHEN

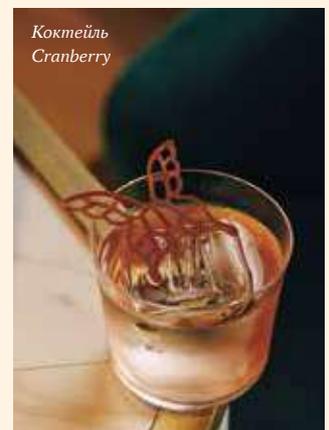
Ресторан врывается в теплое время с ярким заявлением: **бренд-шеф Игорь Вавилин и шеф-бармен Алексей Усков создали новые позиции, бережно сохранив классические рецепты и добавив трендовое — локальные продукты.** Подробнее — в материале!

Ресторан IZI Kitchen в мае запустил обновленное меню. Бренд-шеф Игорь Вавилин и шеф-бармен Алексей Усков создали блюда и авторские напитки, вдохновленные сезонными продуктами и долгожданным летним настроением, которое так и манит на яркие вкусы и новые гастрономические впечатления. Однозначно стоит попробовать цесарку с интерактивной подачей, для которой бренд-шеф сам лепит маски, вдохновен-

ные таинством лесного духа. Также в меню сохранили IZI классику — коктейли, которые за четыре года стали фаворитами у гостей ресторана. В новом меню шеф-бармен сделал эти коктейли еще вкуснее и ярче, а коллекцию авторских напитков украсил свежими летними вкусами, которые переносят в теплый день на летней веранде IZI Kitchen с потрясающим видом на центральную улицу и закаты.



Цесарка с молодыми кабачками, печеным картофелем и пряной тыквой в сливочно-дижонском соусе



Коктейль Cranberry

Ярославль, пл. Труда, 1
Тел. +7 (910) 973-13-39



Классики о пельменях

Костромская пельменная «Вспыли?Снимай!» (заявляем, уже настоящая достопримечательность города!) не просто создает новые вкусы и гастрономические неожиданные позиции, но и трепетно бережет главное — историю и традицию. В материале выдержки из писем, книг и воспоминаний великих людей. Конечно, о пельменях!





КОСТРОМА, ул. Сенная 22/22
Тел. (4942) 30-31-83



«О, конечно, они чертовски вкусны, эти кусочки вареного теста, набитые розовым мясом, которые эти глупцы поливают уксусом. Разве поливают их уксусом, безумные люди! Их едят с молоком и посыпают сверху перцем, и глотают, точно волшебный огонь, мгновенно оживляющий кровь...»

Фрагмент из «Дикой собака Динго, или Повести о первой любви» Фраермана Рувима

«Из овощей я больше всего люблю пельмени...»

Русский писатель Сергей Довлатов

Встретить гостей накрытым столом с домашними пельменями означало проявить особое радушие и гостеприимство по-русски. Пельмени любили царские особы и крестьяне, дворяне и советские граждане, летчики и артисты. Их посыпали перцем и купали в розовом шампанском, запивали холодным молоком и окунали в уксус. В России менялась власть, режимы и даже названия государства. А они — оставались.

«Когда подаются пельмени, то все блюда бывают поражены паникой и не смеют являться на стол, присутствующие не смеют отказываться, сколько бы их ни подавали»

Русский публицист и писатель Николай Ядринцев

«Когда мы в Польше стояли, так, бывало, пельменей этих зараз штук двести в себя вопрешь... Наложить их полную тарелку, поперчить, укропом с петрушкой посыплешь и... нет слов выразить!»

Русский писатель Антон Чехов

«Мясо в пельменях — что река в берегах. Вот почему пельмени стали не только национальным русским блюдом, но и самым любимым, а также самым массовым, даже серийным в век преимущественно промышленного изготовления пищи»

Русский и советский писатель Владимир Гиляровский

«Волшебство пельменей никогда меня не подводило, когда надо было оказать особое внимание кому-то из наших разведчиков на Западе. (...) Именно пельмени обладают замечательным действием — способствуют возникновению доверительных отношений между людьми...»

Маркус Вольф, руководитель службы внешней разведки Министерства государственной безопасности ГДР

«Марья вертелась на глазах целый вечер и сумела угодить Илье Федотычу. Она подала и сливок к чаю, и ягод, а на ужин состряпала такие пельмени, что язык проглотить!»

Цитата из «Золота» Дмитрия Мамина-Сибиряка

«Ну-ну, и настряпала сегодня Танюша! Такие пельмени, — есть жалко и совестно, как совестно было бы живых соловьев есть... Я, брат, даже тебе тарелку оставил. Снимай с шеи магазин, садись, ешь и — знай наших!»

Фрагмент из «Трое» Максима Горького

«Покупалась говядина, рыба, делались сибирские пельмени; он наедлся, как вол, почти всегда один, редко приглашая товарищей разделить свою трапезу»

Цитата из «Записок из Мертвого дома» Федора Достоевского

КОНЦЕПТУАЛЬНЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ

Собрали места, в которые гости идут за идеей — здесь необычно, игристые истории, дзенные настроения и гастрономические эксперименты. **Охватили пять городов, чтобы расширить вашу вкусовую карту знакомых регионов.**



«Брюгге» ↑

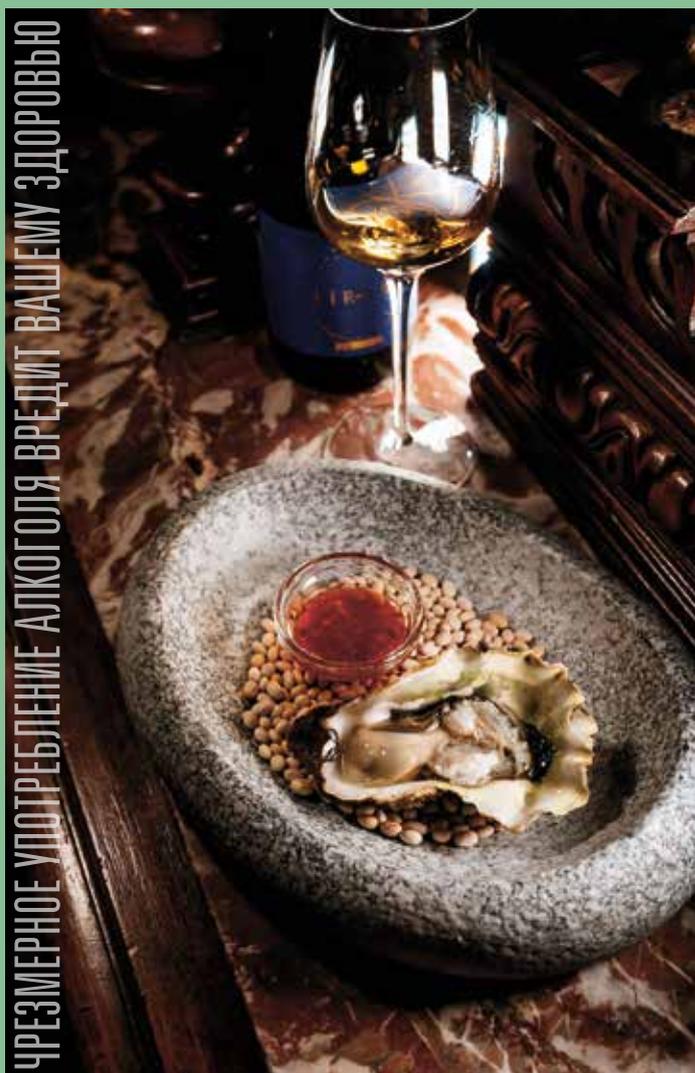
Ресторан с эксклюзивными сортами пенного (и специальными бокалами для каждого вида), со свежими морепродуктами с Дальнего Востока и теми самые легендарными бельгийскими вафлями с разными сочетаниями.

Ярославль,
ул. Собинова, 43А
Тел. +7 (996) 238-80-00

«Агапа» ↓

Ресторан авторской кухни развивает локальную гастрономическую культуру и удачно миксует ее с мировыми тенденциями. Название неслучайно: агапа — собрание первых христиан для вкушения пищи в кругу близких людей.

Ярославль, ул. Трефолева, 16
Тел. +7 (960) 544-88-11



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

«Дежавю» ↑

Ресторан с 17-летней историей, в концепции которого игристые со всего мира и объединение традиций России и Франции. Здесь проводят эногастроужины, чтобы максимально раскрыть вкус напитков и блюд. А еще каждый месяц — встреча с сомелье или виноделами из разных стран. (18+)

Ярославль,
ул. Свободы, 52/39
Тел. (4852) 32-91-30

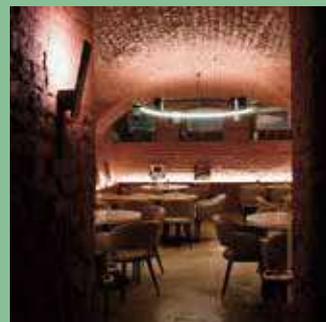


ЯРОСЛАВЛЬ

«Союз писателей» ↓

Ресторан пропитан историей и расположен в усадьбе XVIII века, в которой последние несколько лет трудилось реальное отделение «Союза писателей». Здесь готовят авторскую кухню, а особая гордость заведения — настоящая помпейская печь.

Ярославль, ул. Терешковой, 5
Тел. +7 (996) 242-12-34



«Мили» ↓

Амбассадоры гастрономических кругосветных путешествий, поэтому частое обновление меню — явная фишка ресторана. Блюда с историей, аутентичной и яркой подачей и новыми сочетаниями.

Ярославль,
ул. Угличская, 36/44
Тел. (4852) 26-22-20

Pobeda bistro ↓

Необистро в самом центре Ярославля: днем здесь ходят на основное меню, а вечером за коктейлями. В основе — авторский подход, акцент сделан на блюда «В стол» и основной курс. Следите за обновлениями: гастрономические маэстро часто придумывает нестандартные сочетания.

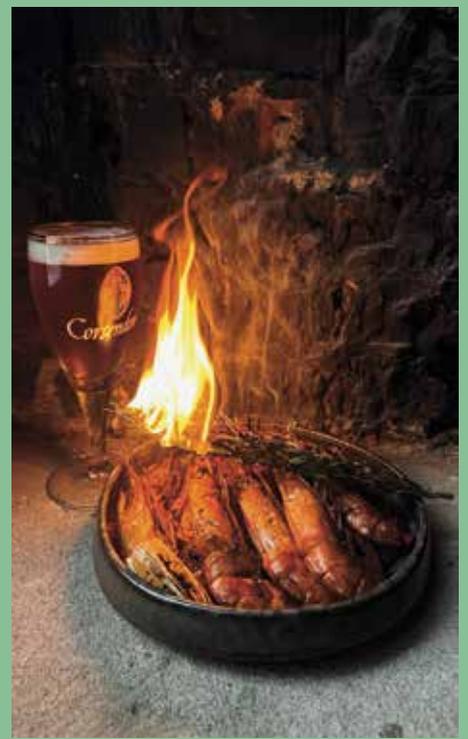
Ярославль, ул. Победы, 45
Тел. +7 (980) 743-45-45



Tantra ←

Место — адепт философии и того, что ловить в жизни надо каждый момент. Интерьер расслабляет и переносит в спокойствие, а авторская паназийская кухня и дымное меню отвечают за гедонизм и детокс.

Ярославль,
ул. Первомайская, 29
Тел. (4852) 99-08-88



Нормалт Pub ↑

Гастропаб, где создают свое пенное и творят на томлящей печи. Огромный выбор пенного и оригинальных закусок к нему, дополнение к вайбу — арочные окна, вид на центральную историческую улицу и стильный интерьер.

Ярославль, ул. Нахимсона, 11
Тел. +7 (930) 132-52-07



«Собрание» ↓

Ресторан-музей русской кухни, в котором бережно берегут традиции и сохраняют оригинальную подачу блюд. Отдельный плюс за интерьер, который перенесет в царскую атмосферу на 100%.

Ярославль, Волжская наб., 33
Тел. (4852) 30-31-32



«Иоанн Васильевич» ↑

Интерьер, костюмы персонала, сервис и кухня воссоздают атмосферу советского кинематографа, а именно комедии «Иван Васильевич меняет профессию» Леонида Гайдая. Блюда традиционной русской кухни и с эффектным оформлением.

Ярославль, ул. Революционная, 34
Тел. +7 (902) 331-47-07

Local wine bar ↓

Уютный уголок с игристым и качественными закусками спрятался, пожалуй, на самой шумной улице города. Но здесь — своя атмосфера, с огнями, большими окнами, вкусными блюдами и профессиональным сомелье. Тут проводят гастроужины и творческие мастер-классы. (18+)
Ярославль, ул. Кирова, 5А
Тел. +7 (961) 153-58-32



«Биручка» ←

Видовой ресторан в самом центре Ярославля, в основе которого — микс современности с культурным кодом города. За креативную идею и шикарную ее реализацию «Биручка» вошла в топ-100 ресторанных концепций России за 2024 год.
Ярославль, пл. Волкова, 3
Тел. +7 (930) 111-93-33

КОСТРОМА



«Сыровар» ↑

Ресторан с собственным сырным производством и лавкой, в котором творит бренд-шеф Антон Рубцов. Поэтому в меню — авторская кухня, суперсочетания для новых гастро открытий и, конечно, много позиций с сыром!

Кострома, пр. Мира, 4
Тел. (4942) 63-44-20

«Дрова» ←

Движовое место, в котором достойный выбор пенного, разного рода активностей (джаз, концерты, футбольные матчи и т.д.) и блюд с мангала. В общем, в заведении есть все для отдыха и тотальной перезагрузки.

Кострома, шоссе Кинешемское, 64А
Тел. (4942) 30-31-33

«Всплыли? Снимай!» →

Идея пельменной наваяна теплыми воспоминаниями, когда вся семья собиралась за столом и дружно лепила пельмени. Концепция так откликнулась горожанам и туристам, что сейчас без заведения не обходится ни одна подборка гастромест.

Кострома, ул. Сенная, 22/22
Тел. (4942) 30-31-83

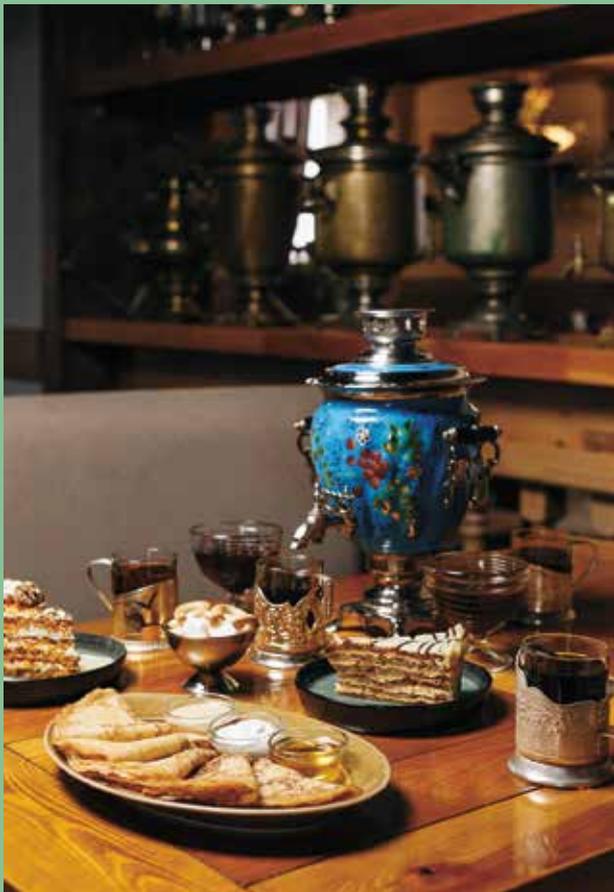




«Старая пристань» ↑

Ресторан неслучайно получил свое название: он расположен на дебаркадере на Волге и открывает сумасшедше красивые виды. Но наслаждаемся не только живописным пейзажем, но и русской кухней с оригинальной подачей и сохранением традиций.

Кострома, ул. Молочная Гора, 5
Тел. (4942) 63-55-55



«Самовар» ↑

Душевное место, которое радует гостей уже 20 лет! Аутентичный интерьер, блюда русской и европейской кухонь в авторском прочтении и однозначно антураж уюта и традиций — еще здесь устраивают чаепития и мастер-классы.

Кострома, ул. Симановского, 6
Тел. (4942) 50-30-35



КАЛАЧЕЙ ПОКУШАТЬ ДА ПЕСЕН ПОСЛУШАТЬ

«Сытый Бурый» — проект многогранный. В нем уютно соседствуют ресторан русской кухни «Трактир-калачная», атмосферный центр Костромского калача «Калачная» напротив Ипатьевского монастыря, сувенирная продукция с костромским характером, выездной кейтеринг и завораживающие, напоминающие о наших истоках интерактивные мастер-классы.

За два года проект стал одной из визитных карточек Костромы. Именно здесь пробуют изюминки местной кухни приезжающие знаменитости, а костромичи приходят сюда, чтобы на других посмотреть и себя показать. В трактире соединили колорит традиционной русской кухни и современные инновации.

Аутентичные интерьеры исторического центра, изысканное меню, купеческий размах и русская душа — вот, что ждет гостей. Здесь воз-

родили старинный Костромской калачный промысел, угощают чаем из самовара и свежееиспеченными горячими калачами с маслом и домашним вареньем.

Восстановление рецептов подлинных блюд Костромской губернии — одно из направлений работы команды. Здесь используют фермерские натуральные продукты из Вохмы, Галича, Неи, Нерехты и Боговарово, что нашло отражение в названиях блюд.



**Добро пожаловать в гости
в Костромской вкусный край!**

Кострома, ул. Красные Ряды, 1
ул. Береговая, д. 1/2

www.сытыйбурый.рф ☎ (4942) 50-33-55

ИВАНОВО



Арт-бистро «Жуйконтент» ←

Не просто кафе, а целое пространство — здесь съедобная посуда, классные акции и мероприятия. Выступают дуэты, читают стихи, проводят мастер-классы и играют музыку. (16+)

Иваново, ул. Арсения, 22/14

Тел. +7 (901) 689-88-27



Mustang ↑

Мясной ресторан, в котором отлично балансируют роскошный интерьер с мягким освещением и настоящие гастрономические шедевры из отборного мяса. Шеф-повар мастерски готовит стейки и мясные деликатесы.

Иваново, ул. Велижская, 3

Тел. (4932) 93-89-37



РЫБИНСК

«Роща» ↓

Просторный современный ресторан с русской и европейской кухней, где готовят итальянскую пиццу, крафтовый хлеб из собственной пекарни и фирменные десерты. Идея — близость с природой, поэтому в декоре много каменных и деревянных элементов, а вместо потолка — купол.

Рыбинск, ул. Бабушкина, 29

Тел. +7 930 105-99-55



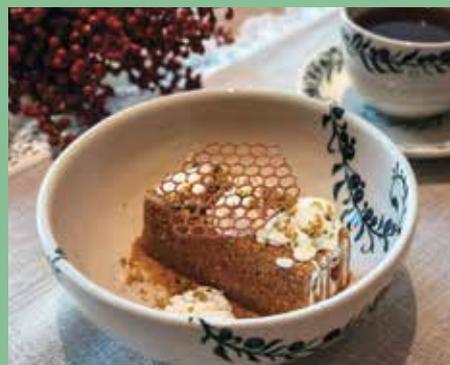
РОСТОВ ВЕЛИКИЙ

«Финифть» ↑↓

В историческом центре города расположен яркий, стильный и трендовый ресторан. Концепция — создание блюд с ростовскими продуктами по старинным рецептам в стиле новой русской кухни. За гастро-шедевры отвечает шеф-повар Алексей Мартынов.

Ростов Великий, ул. 50 лет Октября, 4/3

Тел. +7 (980) 744-08-88





Жаркими летними вечерами

В ресторане CRUISE сделали все, чтобы теплое время года запомнилось гостям. Заказы, специальное меню, авторские коктейли и живая музыка — собрали топ, с которым будет вкусно, красиво и весело.

Многие знают, что CRUISE — ресторан авторской кухни с явным преимуществом: панорамным видом на город, реку Волгу и набережную. Особо прекрасно это место в летние дни, когда закатные лучи света украшают всю веранду и создают романтическую атмосферу.

В теплый сезон бренд-шеф и команда создают специальное меню, в котором все позиции готовят на открытой гриль-зоне, так что аромат охватывает всю веранду. Гриль-позиции подают только летом, а в арсенале — закуски (например, тартар из тунца с арбузом или лепешка из печи с брискетом и вареньем из бекона и халапеньо) и салаты (как вариант — большой зеленый с персиками гриль и брынзой).

Отдельно идет целая полоса с основными блюдами: здесь классические стейки, каре молодого барашка, филе миньон со свежим шалфеем и соусом ромеско; а также говяжьи ребра, морепро-



Поволжская уха с судаком



Креветки на гриле с пряно-острым вареньем из обожженных лимонов



дукты, рыба и индейка! В общем, специальное меню угодит всем: и искушенным гурманам, и любителям качественных стейков, и тем, кто хочет позиции полегче. Для любителей коктейлей в жаркий сезон здесь создадут авторскую карту с освежающими напитками.

Помимо специального гриль-меню действует и основное, в котором сделан акцент на интерпретации традиционных блюд Поволжья и на использовании локальных продуктов. Вы можете попробовать «Язычки ягнят по-Романовски со сливочной полбой и со-

усом из пряной вишни», «Колобки с томленным кологривским гусем и деревенской сметаной» и «Поволжскую уху с сомом».

Особую атмосферу создают не только вид и летнее меню, но и живая музыка и мероприятия. В пятницу и субботу гостей ждут музыкальные исполнители, которые создают романтическое настроение и точно украшают вечер. Помимо этого, здесь проходят гастроужины (для тех, кто в поиске новых гастрономических открытий!) и тематические вечеринки с дегустацией (например, пенного).


CRUISE
RESTAURANT

Кострома, проезд Нагорный, 26
ТЕЛ. (4942) 46-16-18



РЕГИОНАЛЬНЫЙ ФАСТФУД

От высокой кухни к добротной уличной культуре — в подборке топовые хот-доги, чебуреки, пиццы-сердца и мидии с разными соусами. **Смиксовали не только города, но и самые яркие гастрономические сочетания и хит-позиции.**



«Мидийное место» ←

В целых двух (не) жарких городах ищите свежайшие морепродукты с побережья Черного моря! Амбассадоры мидий выбрали концепт городского кафе и подают лакомство в фирменных кастрюльках с багетом и картофелем фри. Бонус — разные соусы на выбор.

Ярославль,
ул. Первомайская, 10
Тел. +7 (991) 519-02-82
Иваново, ул. Багаева, 14к1
Тел. +7 (999) 180-33-37



Street культ ←

В стильном современном пространстве подают уже успешную статью популярной шаурмы с шашечками (а вкусы то какие! Бабагануш с сыром, с говядиной, с ореховым соусом и др.), чебуреки и питу классическую. Ноу-хау — авторские начинки от шефа во всех позициях.

Ярославль,
ул. Свободы, 28/86
Тел. (4852) 66-36-36



«Третьякоффе» ↑

Место, в котором есть вкусный кофе и закуски. Особый плюс — стильное пространство расположилась на берегу Волги с видом на Ипатьевский монастырь. В теплое время ожидается ажиотаж ярких закатов и любителей красоты.

Кострома, ул. Островского, 65
Тел. +7 (999) 230-07-17

«Мерано» →

В городских кафе-пиццериях (а их в Костроме 5!) подают больше 35 вариаций итальянского блюда! Еще есть боксы для идеальных ленивых вечеров и посиделок с друзьями, возможность выбрать пиццу в форме сердца и базовый азиатский фастфуд.

Кострома, ул. Советская, 7
Тел. (4942) 37-33-93

«Доброблин» ↓

Блины по индивидуальному рецепту (спойлер: сверх-вкусному!) пекут на открытой кухне, а традиционные рецепты совмещают с современным подходом и технологиями. Вот такое возрождение русской культуры!

Кострома, ул. Мучные Ряды, 1
Тел. +7 (950) 240 65 58



Chiko →

Корейская кухня занимает лидирующие позиции, а среди популярных мест — современный Chiko с самыми яркими, интересными и непривычными блюдами. Кстати, знаменитые десерты, которые динамично трясутся, ищите здесь.

Иваново,
ул. Красной Армии, 1/2
Тел. +7 (991) 318-81-51



«Краснодарский парень» ←

Масштабные бургеры — однозначно покорители всех социальных сетей. Разнообразные вкусы (более десяти видов на любой вкус и цвет), большие размеры и отличный выбор закусок.

Ярославль, ул. Депутатская, 11
Тел. +7 (965) 726-28-03
Иваново, ул. 8 Марта, 32
Тел. (4932) 49-37-77





«Котлетная Burgers» ←

Место — настоящий адепт городского фастфуда: от бургеров (однозначно пробуем «Народный бургер») и шаурмы до завтраков и сытных вафель. Еще здесь есть функция «Сам себе бургер» — миксуйте любимые ингредиенты с фантазией и креативом.

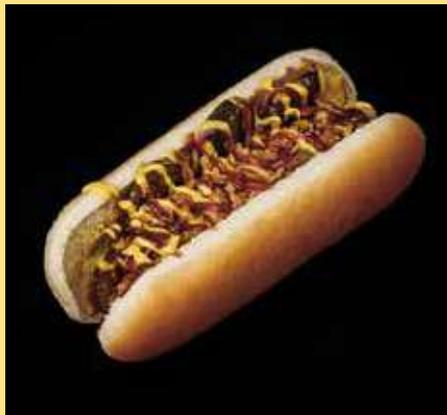
**Иваново, пр-кт Ленина, 21к1
Тел. +7 (493) 257 42 40**



«Калачная» ↑

В поисках аутентичности точно стоит посетить трактир, стилизованный под старину. Здесь радуют домашними авторскими пельменями и самобытными калачами (с разными начинками!)

**Кострома, ул. Красные Ряды, 2
Тел. +7 (901) 480-55-55**



«Бургерная 838» →

Здесь готовят бургеры (известные, пожалуй, на весь город!), экспериментируют с начинками и разбираются в пенном. Стильное пространство с яркими акцентами, классические и авторские позиции и уютная летняя веранда.

**Ярославль,
ул. Свободы, 8/38
Тел. +7 (920) 104-83-83**



«Мясной гурман» ↑

Фуд-траки с хот-догами и бургерами можно найти в нескольких точках города — настоящее спасение для тех, кто хочет вкусно и сытно поесть на бегу или на свежем воздухе. Ориентир — аромат и ярко-красный цвет!

**Кострома, ул. Ивана Сусанина, 41
Тел. +7 (920) 387-34-55**

«Бар-музей Васи Ложкина» →

В основе заведения — творчество художника планетарного масштаба Васи Ложкина. Помимо ярких и самобытных картин, здесь угощают чебуреками и домашними настоячками, которые готовят под покровом ночи.

**Ярославль, пер. Депутатский, 2
Тел. +7 (901) 299-66-55
Ростов Великий, ул. 50 лет Октября, 4/3
Тел. +7 (910) 979-08-88**





Высокая кухня у вас дома

Кейтеринг — определенно новый тренд в гастрономии. Праздничная подача ресторанного уровня, вкусные закуски и огромный выбор позиций — в этом секрет успеха Марины Готовцевой. Рассказываем, на что обратить внимание и какие позиции точно украдут ваши сердца.



Марина Готовцева — фуршетный мастер со стажем, которая решила создать свое дело. Благодаря этому у жителей и гостей Костромы появилась возможность оценить качественный кейтеринг ресторанного уровня. Все просто: идеально подобранные рецепты, гастробоксы (спойлер: оформление вызывает только восторг — все красиво и аккуратно!) и четко организованная система работы. Примечательно, что на выбор есть множество наборов, которые отлично подойдут как для семейного праздника, так и для масштабной вечеринки.

Что входит в гастробоксы? Тут зависит от ваших предпочтений: есть канапе, тарталетки, кростини, салаты, брускетты, выпечка, жульены, разные рулетики и пирожные! Много тематических позиций, например, «Под игристое», «Праздничный», «Детский» и многие другие.

Еще Марина организует фуршеты и кофе брейки, детские угощения на праздники и может красиво накрыть ваш стол: от скатерти и салфеток до изысканных закусок и оформления декором. Если хочется сделать праздник с ресторанной, а главное, вкусной едой, то в «Готовцева.фуршет» подготовят как небольшой набор для семейного праздника, так и огромные боксы для угощения целого коллектива.

Тел. 8 (953) 653-07-37
Социальные сети:
ГОТОВЦЕВА.ФУРШЕТ

В КОНТАКТЕ WHATSAPP



ПУТЕШЕСТВИЕ

Чтобы изучить новую культуру, необязательно лететь в заморские страны. В подборке заведения, которые перенесут вас в антураж солнечной Италии, колоритной Грузии, современной Паназии и аутентичного Востока.

ИТАЛИЯ

ЯРОСЛАВЛЬ

«Печь» →

Современный ресторан с элегантным интерьером. Главное здесь — дровяная печь, в которой готовят настоящую хрустящую пиццу диаметром 27 см с любимыми начинками. Совет — взять трюфельный или сливочный соус для корочек.
Ярославль,
ул. Республиканская, 61
Тел. +7 (910) 973-17-03



Osteria Lucia ↓

В большом итальянском доме воссоздали атмосферу тепла, солнца и тотального гедонизма. Здесь своя сыроварня, домашние пасты и пицца и внушительный выбор брускетт, антипасты и десертов. А местный тирамису захватил уже все социальные сети!
Ярославль, ул. Свободы, 42
Тел. (4852) 28-89-99



Grigio ↑

Уютный и светлый ресторан в самом сердце Ярославля — настоящий проводник в необычный мир итальянской гастрономии с самыми сочными позициями солнечной страны. Бонус — здесь профессионально подберут игристое, чтобы раскрыть вкусы на максимум.
Ярославль, ул. Трехфолева, 25
Тел. (4852) 60-05-00



«Дядюшка Джо» ↑

Фишка заведения — тонкое тесто, огромный выбор начинок и настоящая пицца из дровяной печи. Советуем попробовать авторские миксы — чего только стоит парма и сливочный сыр!
Ярославль, ул. Депутатская, 2
Тел. (4852) 99-88-99

Enzo ↓

За сицилийским вайбом точно сюда: сдержанный интерьер с яркими акцентами и идеальный сервис, а главное — паста, ризотто, итальянские классические блюда и пицца на неаполитанском тесте.

Ярославль, ул. Свободы, 46/3
Тел. +7 (930) 115-44-44



Rocky Pizza

Pizza Napolitana в самом центре Ярославля! Итальянское блюдо готовят по старинным традиционным рецептам, поэтому получается сочетание хрустящего и воздушного. Тут можно собрать итальянский ланч или устроить романтический вечер с игристым.

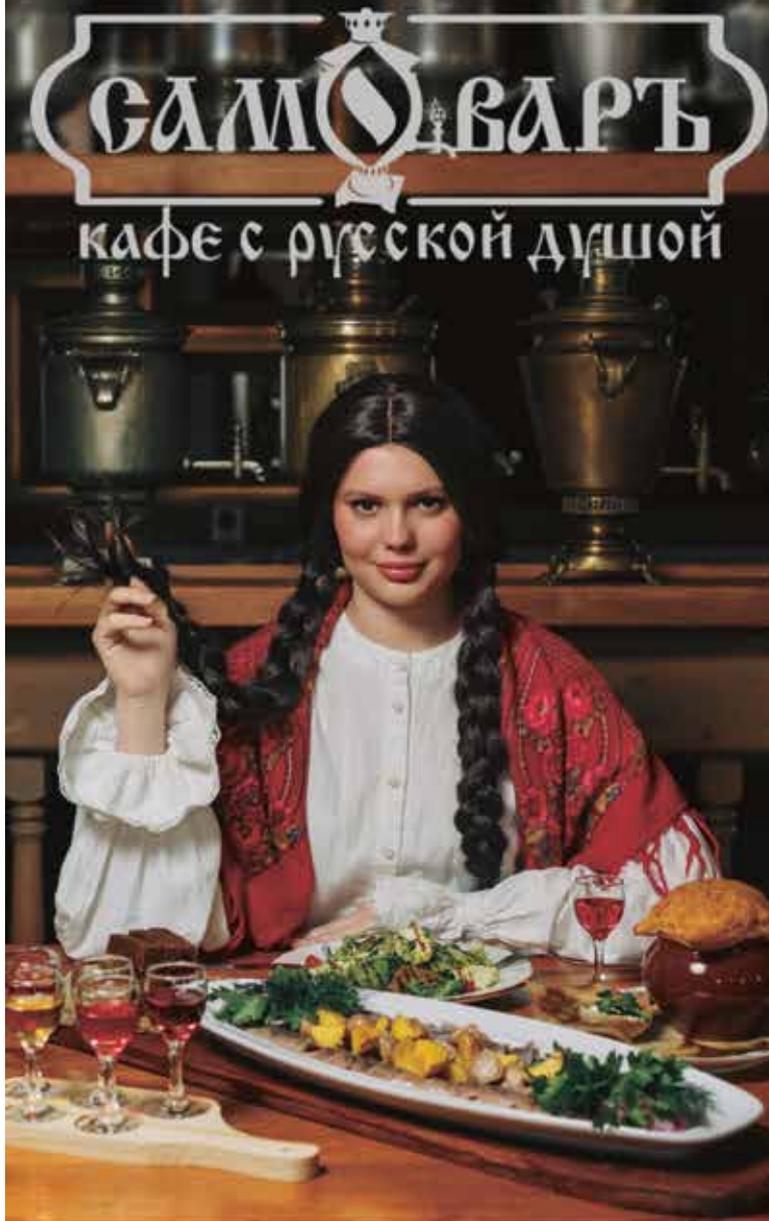
Ярославль, ул. Свободы, 34Б
Тел. (4852) 28-80-08



«Райские сады» →

Ресторан для тех, кто любит мэч разных кухонь мира. В заведении угощают пастой и пиццей, а теплый интерьер создает особое настроение. Следите за мероприятиями: здесь играют в мафию и устраивают вечера с живой музыкой. (12+)

Ярославль, ул. Свободы, 87А
Тел. +7 (909) 279-87-87



☞ Завтраки, обеды, ужины

☞ Детское меню

☞ Чаепитие из самовара с угощениями

☞ Блюда традиционной и европейской кухни в авторском исполнении



Наше меню



20
лет с Вами!

Кострома, ул. Симановского, 6

☎ (4942) 50-30-35

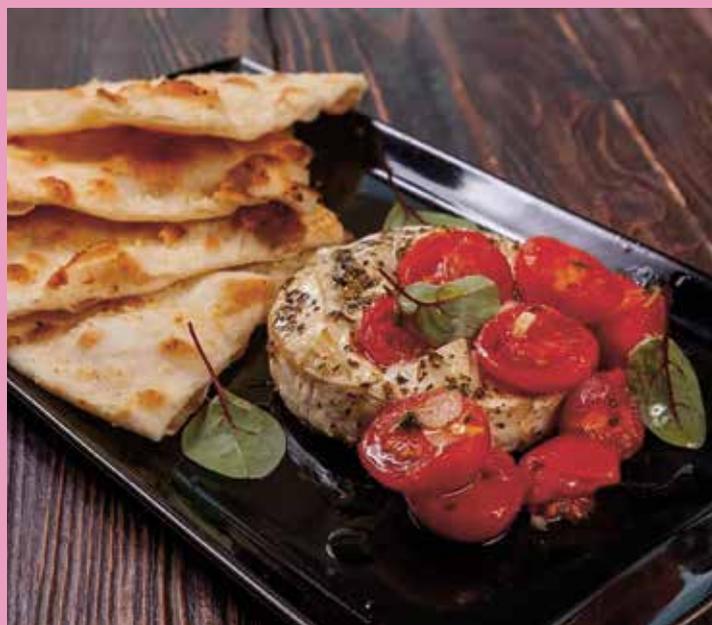
☎ kafe_samovar44

КОСТРОМА

«Варвара» ↓

В заведении подают блюда европейской кухни с итальянским акцентом! Если проникнетесь атмосферой и настроением солнечного заморья и душа захочет петь — есть караоке. Пробуем пиццу на неаполитанском тесте и пасту.

Кострома, ул. Советская, 28
Тел. (4942) 47-19-31



«ПИНОККИО» ↑

В самом сердце Костромы можно найти солнечную и гостеприимную Италию. В trattorie соблюдают традиции Рима и Венеции, поэтому гостей ждут разные виды пасты и пиццы.

Кострома, ул. Советская, 59
Тел. (4942) 47-12-47



«Птенцы» ←

Здесь угощают блюдами итальянской и европейской кухни, десертами от кондитеров и настоящим молочным коктейлем на базе мороженого собственного производства. Особенность ресторана — большая детская зона, чтобы родители могли отдохнуть, а детям было весело.

**Кострома,
ул. Красные Ряды, 1кЕ**
Тел. (4942) 30-02-73



«Скалки&Палки» ↓

В trattorie нежно берегут итальянские традиции, поэтому предлагают любимую всеми классику — тальятелле с тигровыми креветками и свежим базиликом, гаспаччо из спелых томатов с сельдереем и неаполитанская пицца под азиатским соусом с куриным филе!

Кострома, ул. Советская, 6
Тел. (4942) 63-48-48



ИВАНОВО

Pellegrino ↑

Ресторан сочетает в себе изысканный интерьер, разнообразие кухонь мира и современный сервис. Любителям итальянских блюд здесь есть где разгуляться: антипасты, итальянские пасты (тальятелле, спагетти или орзо) и хрустящая пицца.

Иваново, ул. 8 Марта, 32
Тел. (4932) 59-18-19

Ресторан, сотканный из эмоций, текстильного наследия и авангарда



В начале 2025 года на ресторанной карте Иванова появилось новое имя – MIA, итальянский ресторан, который не просто открыл двери для гостей, а буквально влился в культурную палитру города. Расположенный на главной улице, MIA сразу стал точкой притяжения для жителей и туристов.



В MIA десерты – это отдельный ритуал

Идея ресторана – создать пространство, где соединяются локальные смыслы и южные эмоции, текстильный код Иванова и кулинарная поэзия Италии. Это не стилизация, а деликатный диалог культур.

Каждый элемент интерьера продуман, чтобы создать атмосферу тепла, уюта и легкой элегантности. Ресторан наполнен декоративными элементами из ткани: панно и подушки сделаны в технике пэчворк, а привычные всем картонные костеры для бокалов выполнены из ситца. Одна из стен полностью покрыта текстильным панно в смешанной технике, создавая эффект живого искусства и подчеркивая сочетание традиций региона и новых форм.

В меню – знакомые итальянские блюда с авторским акцентом, приготовленные с уважением к классике. Главную роль играет свежая паста ручной работы – pasta fresca, которую лепят ежедневно из итальянской муки мягких сортов пшеницы в разных формах. Пицца готовится на



Маккерони сиччиане с баклажаном, моцареллой и пармезаном

тонком, хрустящем тесте из той же муки. Подача блюд отсылает к духу trattorie: просто, щедро и с вниманием к деталям. В MIA десерты – это отдельный ритуал. Мы собрали 13 знаковых вкусов, передающих атмосферу Италии: воздушные, хрустящие, насыщенные, пропитанные солнцем и традициями.

Авангард здесь прослеживается в дизайне меню и фирменном стиле – итальянская экспрессия встречается с ивановской графичностью. Паста превращается в графику, а визуальный язык отсылает к конструктивистским текстильным мотивам художницы Варвары Степановой.

Это место, где в тарелке – эмоция, в интерьере – история, а за ужином – то самое чувство, когда хочется не спешить и просто быть. Здесь звучит философия итальянцев: жить сегодняшним днем, наслаждаться моментом, не откладывать радость на потом.



MIA!
CUCINA ITALIANA

Иваново,
ул. Марии Рябиной, 6
Тел. (4932) 52-85-85



ГРУЗИЯ

ЯРОСЛАВЛЬ

«Мамука» →

Ресторан, пекарня и сыроварня — трио, которое создает идеальные вкусы Грузии. Стильный светлый интерьер с яркими самобытными деталями и большой выбор как классических, так и авторских современных блюд и частые гастроужины.
Ярославль,
б-р Первомайский, 1
Тел. (4852) 28-24-24



«Имеди» ↓

Здесь непроизвольно ощущаешь южный колорит и переносишься в аутентичку. В кухне акцент сделан на традиционных блюдах, приготовленных по-домашнему и, конечно, с большой любовью к гостям!
Ярославль,
пер. Депутатский, 2
Тел. (4852) 72-90-70



«Любимый Кувшин» ←

Микс европейской и грузинской кухонь — универсальный вариант для тех, кто не может определиться с настроением и желанием. Пробуем хрустящий шоти и сочный хачапури из собственной пекарни и наслаждаемся видом на Ярославский кремль.
Ярославль, ул. Первомайская, 53
Тел. (4852) 33-35-70



«Киш-Миш» ↑

В кафе-пекарне можно отведать не только грузинскую, но и кавказскую кухню. Гамарджоба! Здесь царит атмосфера гостеприимства, блюда готовят в дровяной печи, а еще есть возможность попробовать свежую хрустящую выпечку.
Ярославль, ул. Республиканская, 82
Тел. (4852) 66-36-65

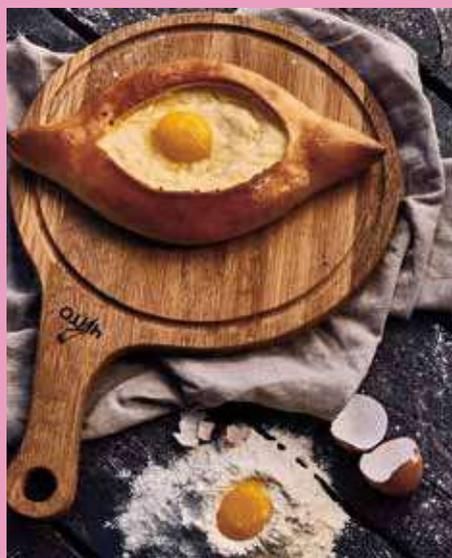
«Верико» ↑

Радужно встретить гостя, предложить традиционные блюда грузинской и европейской кухонь и обеспечить отличный сервис — все это про «Верико». Есть блюда на углях и традиционная выпечка Грузии.
Ярославль,
ул. Большая Октябрьская, 49
Тел. (4852) 90-11-44



«Хинкали Хаус» ←

Не просто ресторан грузинской кухни, а настоящий дом, в котором ощущаешь колоритное гостеприимство на максимум, с вкусными блюдами. Меню удивляет: хинкали на любой вкус и цвет и любимая всеми база. Из приятного — отдельная караоке-комната, если душа поет!
Ярославль, ул. Собинова, 45А
Тел. (4852) 33-94-58



«Чито» ↑

Ресторан расположился прямо на набережной города, поэтому красивые панорамные виды гарантированы. Атмосфера заведения кроется в красивой и большой веранде и идеальном мэтче кухня: грузинская, европейская и узбекская.

Ярославль, ул. Подзеленье, 7/1
Тел. +7 (908) 036-05-51

«Старик Хинкалыч» ↓

Городское кафе, в котором можно вкусить все традиционные грузинские блюда — от хинкали и пури до чкмерули и оджахури со свиной. Стильное и светлое пространство с панорамными окнами.

Кострома, ул. Советская, 2
Тел. +7 (903) 634-90-42



КОСТРОМА



«Ереван Таверна» ↑

Живая музыка, настоящая кавказская кухня и два зала на выбор — «Таверна» или «Хачапурная». Гостей угощают выпечкой, хинкали и шашлыком. Для теплых вечеров работает летняя веранда.

Кострома, пл. Советская, 4
Тел. +7 (930) 386-66-69



«Цони-Мацони» ↑

Ресторан современной грузинской кухни расширяет горизонты и открывает новый взгляд на традиционные кавказские блюда. Каждая деталь продумана до мелочей и сделана с душой, а гостей ждут кружевные балконы Грузии и репродукция картины Пиросмани.

Иваново, ул. Варенцово, 9/18
Тел. (4932) 34-59-59

«Хинкальная» →

Особенность грузинского менталитета — многовековые традиции, гостеприимство, хлебосольность и радушие. Поэтому в «Хинкальной» вас ждут оригинальные рецепты, разнообразные блюда и домашняя обстановка.

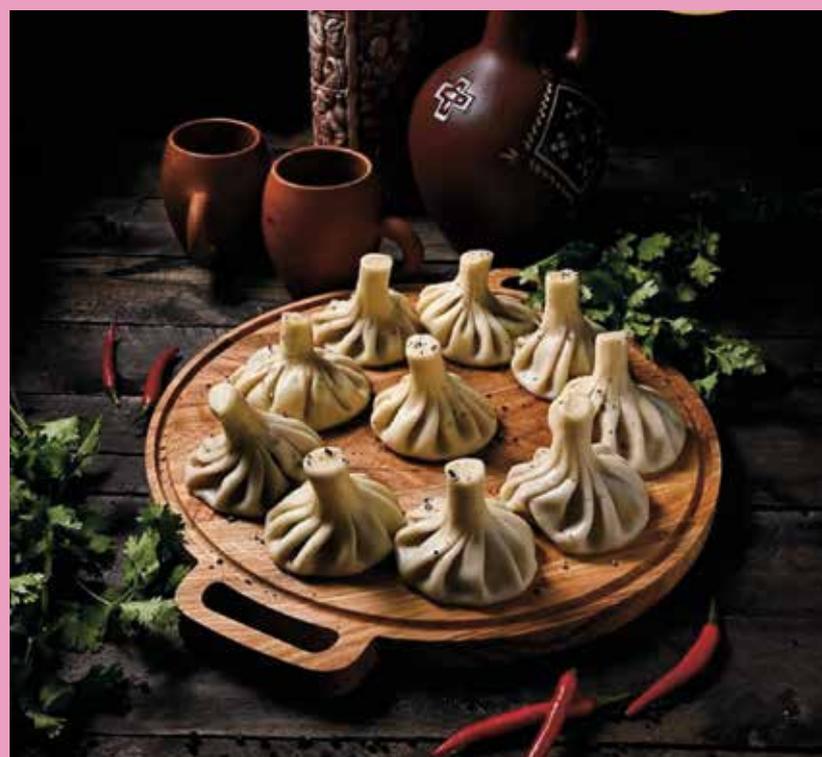
Иваново, ул. Кузнецова, 37
Тел. (4932) 45-44-54

ИВАНОВО

«Тбилисио» →

Здесь сочетается современность и традиции, стильный колоритный интерьер и грузинская кухня. Всем любителям большого выбора: есть легкие и сытные позиции и часто можно встретить интересные сезонные новинки!

Иваново, пр. Шереметевский, 87А
Тел. (4932) 58-42-42



ПАНАЗИЯ

ЯРОСЛАВЛЬ

Tantra →

Авторская паназиатская кухня, бар и lounge в центре Ярославля. Стильный интерьер и атмосфера заведения переносят в мир дзена, спокойствия и расслабления. Еще тут создают оригинальные сочетания дыма.
Ярославль, ул. Первомайская, 29
Тел. (4852) 99-08-88



«Найс» ←

Ресторан с европейской и паназиатской кухнями предлагает гостям аж три зала для отдыха: галерея для вечера с игристым у панорамных окон, гастрономический зал для вечеринок большой компанией и семейный, в котором будет весело и комфортно от мала до велика.

Ярославль, ул. Нахимсона, 16
Тел. +7 (908) 028-74-26

Good Karma ↓

В пространстве легко открыть для себя новое, так как гости погружаются в культуру и кухню Японии и Перу, современную и адаптированную под нашу гастрономическую широту. Пробуем знаменитые коктейли от драконов и танцуют под DJ-сеты.

Ярославль, ул. Свободы, 34
Тел. (4852) 28-01-11



«Манеки» ↑

Вок-кафе захватило три города и влюбило в себя горожан. Почему? Все просто: здесь есть все необходимое, чтобы перенестись в мир азиатской кухни. Конструктор poke, огромный выбор роллов и даже обеденное меню в лучших традициях таинственного Востока.

Ярославль, ул. Свободы, 27
Тел. (4852) 59-42-42
Кострома, ул. Советская, 86
Тел. (4942) 46-16-16
Иваново, ул. Варенцовой, 9/18
Тел. (4932) 52-85-88



«Пипяо» ↑

Место объединило все популярные кухни Азии, блюда подают в аутентичной яркой посуде, а атмосфера — прогрессивная и стильная. Можно попробовать ким пабы, рамены, К-комбо, а еще приобрести культовые товары.

Ярославль, ул. Свободы, 11/37
Тел. +7 (800) 100-73-76

Noodle Market ↓

В ресторане относятся с большой любовью к своему делу, сохраняют аутентичность Азии, дополняют интерьер колоритными деталями и растениями. Здесь берегут гастрономические азиатские традиции и миксуют их с современным подходом.

Ярославль, ул. Трефолева, 24
Тел. (4852) 23-32-30



КОСТРОМА

«Маленький Ханой» ←

Вьетнамская кухня, стильный светлый интерьер и аутентичные восточные детали — одним словом, настоящая атмосфера южно-азиатской культуры. В меню есть все необходимое, чтобы по достоинству оценить новые гастрономические сочетания.
Кострома, ул. Мучные Ряды, 1
Тел. (4942) 37-10-00



Обновленное меню в Villa Delice

Ресторан русско-французской кухни красиво открывает гастрономическое лето — настоящими изысками и интересными сочетаниями. Акцент сделан на сезонных продуктах: весенних травах, лесных ягодах и фермерских сырах. Делимся позициями, которые точно стоит попробовать.



Блинчики «Креп Сюзетт»



Голубцы с мраморным фермерским сомом

Шеф-повар представил авторское сочетание традиций и новаторства. Среди ярких новинок — «Лионский крабовый крем-суп», «Костромской кролик с овощами, молодым картофелем и сливочным дижон», «Лотарингский пирог с лесными грибами и копченой грудинкой» и «Голубцы с мраморным фермерским сомом с рагу из теплых овощей». На десерт выбираем между легендарными блюдами: «Мильфеем» с кокосовым кремом и клубникой» и блинчиками «Креп Сюзетт» с апельсиновым конфи и пломбиром.

Обновления коснулись и коктейльной карты: шеф-бармен вновь готовит новинки. Теперь в меню возвращаются любимые миксы, которые украли сердца в прошлом году, остаются коктейли-хиты и уверенно врываются новые напитки, посвященные веку развития взаимоотношений России и Франции. Коктейли разработаны с помощью искусственного интеллекта, поэтому вкусы, ароматы и подача удивят даже искушенных гостей. В ресторане Villa Delice гармония двух культур в каждой детали.



Коктейль Golden glitter



Костромской кролик с овощами, молодым картофелем и сливочным дижон



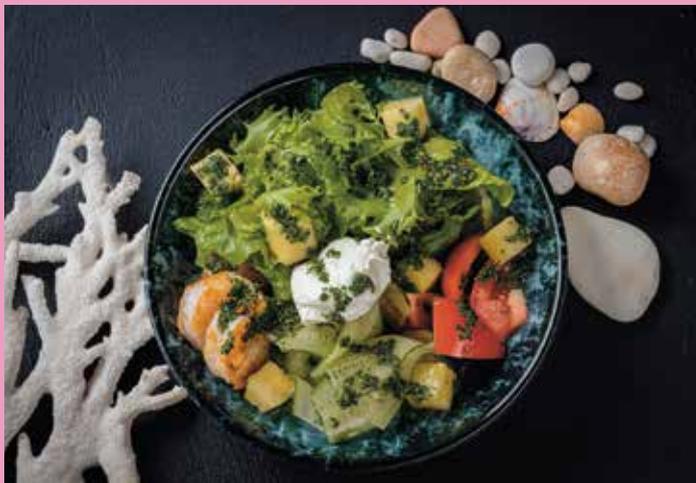
Коктейль Lavander 75



КОСТРОМА, УЛ. СОВЕТСКАЯ, 43/34
Тел. (4942) 54-46-46



Мильфей с кокосовым кремом и клубникой



«Изакаю Рю» ↑

Изакая — традиционная японская концепция, которая объединяет ресторан, бар и место с особой, расслабляющей атмосферой (практикуем ежедневно!) Это первая японская изакая в городе с неоновыми вывесками, огнями, живой музыкой и DJ-сетями.

Кострома, ул. Овражная, 1А
Тел. (4942) 55-05-05



«Вилки Нет» →

Хиты Азии (с доставкой!) в одном месте. Смотрим рубрики в меню: «Цыпочка ЦО» — любимая лапша с разным наполнением; «Азиатская лавка» с молочкашками и айс-ти и классика — роллы, блюда WOK и комбо.

Кострома, пл. Октябрьская, 3
Тел. (4942) 64-50-50



ИВАНОВО

«Библиотека» ←

Ресторан — амбассадор мультикультурных миксов: европейские, русские, итальянские и паназиатские объединились в одном меню, чтобы каждый нашел блюдо себе по душе. Здесь роллы, поке и азиатские знаменитые супы.

Иваново, ул. Батурина, 4
Тел. (4932) 49-47-47



«Инь-Ян» ←

В кафе японской и китайской кухонь используют охлажденный лосось с Фарерских островов, создают оригинальные рецепты с учетом традиций и применяют фирменный рецепт для приготовления риса (по заветам шеф-повара!)

Кострома, ул. Советская, 120
Тел. (4942) 47-07-88

ВОСТОК

ЯРОСЛАВЛЬ

«Сайера» ↓

Здесь вдохновились традициями восточного гостеприимства и создали большой семейный ресторан в самом центре города. Насладиться можно самыми известными блюдами кухни Великого Шелкового пути от Востока до Средиземноморья. А название в переводе означает «странствия и космос» и символизирует путешествия.

Ярославль, пл. Волкова, 3
Тел. (4852) 20-88-77



«Шеш-Беш» ←

В ресторане восточной кухни с домашней атмосферой гостю первым делом предлагают знаменитый бакинский чай (рецепт засекречен шеф-поваром!) А еще здесь действует «Суффра» — салат-бар с множеством блюд и закусок.

Ярославль, пр-т Московский, 101
Тел. (4852) 59-59-60



КОСТРОМА

«Белое солнце» ↑

Заведение идеально совмещает аж 4 кухни: восточную, кавказскую, европейскую и русскую. Любителей колорита и Востока ждут лагман, домашняя лапша, настоящий узбекский плов с шафраном и барбарисом и многое другое.

Кострома, ул. Лесная, 2
Тел. (4942) 37-31-37

История на вкус: гастрономический сет по улицам Иванова

Говорят, у современного Иванова нет выраженного исторического центра. Но стоит свернуть на улицы 10 Августа, Крутицкую, Пушкина или Советскую – и оказываешься в ритмическом сердце города. В домах, усадьбах и переулках бывшего села, ставшего индустриальной артерией, до сих пор звучит пульс истории. Именно в этом архитектурном ансамбле и находится ресторан «Огонёк моей души».



В путеводителе, созданном командой ресторана, рядом с историями фабрикантов и революционеров появляются имена архитекторов московского метро, поэтов и философов: Николая Гумилёва, Антонио Грамши, Жан-Поля Сартра. Это Иваново, где история живет не только в датах, но и в запахах, тенях, в случайных фразах, что навсегда остались в воздухе между кирпичами.

Шеф-повар Евгений Калинин прочитал этот путеводитель, как поэму, и ответил на него языком кухни. Так родился гастрономический сет, вдохновленный улицами Иванова – пять блюд, в которых звучит городская атмосфера и оживают легенды.

Авторский сет «Сердце города» – прогулка по прошлому, которого уже нет на карте, но которое осталось во вкусе.



ИВАНОВО,
ПР-КТ ШЕРЕМЕТЕВСКИЙ, 1
Тел. +7 (4932) 34-56-66



**ОТКРОЙ ВСЮ
ИСТОРИЮ СЕТА**



Bustorany Group: обзор культовых мест

Константин Буянков — амбассадор культурных и гастрономических открытий, поэтому в Ярославле можно поужинать в настоящем саду, перенестись в движовую Азию и отведать французские завтраки. Обо всем по порядку: в дайджесте читайте подробно про каждый ресторан.

«Багет, паштет и желтый плед»: завтраки с современным размахом

Шеф-повар Ксения Пипия знает толк в отменных завтраках и в идеальном сочетании русской и французской кухонь: «У французской кухни богатое прошлое и колоссальный фундамент. Это касается не только техники приготовления, но и самого отношения к еде как к радости жизни. Русская кухня привлекает тем, что трансформируется под воздействием новых веяний».

Особенность утренних позиций в ресторане «Багет, паштет и желтый плед» — в простоте, доступности и подачи всем известных блюд на новый лад. Атмосфера заведения и блюда неразрывно связаны, поэтому еще одной особенностью является возможность окунуться в детство и погрузиться в воспоминания о завтраках у бабушки на даче.

В меню входят классические русско-французские завтраки: круассаны с паштетом, семгой или с миндальным кремом, яйца в различных вариациях, каши и фирменный завтрак от шефа (то, ради чего гости приходят снова и снова). А еще здесь следят за трендами, поэтому можно найти локальные и сезонные позиции.

Резюмируем: тут знают секрет идеального завтрака. А в качестве комплемента выносят бокал сидра, который является фишкой заведения.



Ярославль,
ул. Собинова, 41Б
Тел. +7 (902) 333-22-00



Апельсиновый
апероль

Каждое утро в заведении начинают с неспешных завтраков, которые растягиваются до 16:00, потому что торопиться, находясь в саду, точно не хочется. Обращаем внимание! Местный завтрак из яиц признан лучшим в России по версии BreakFest. И делимся тайной — в глубине ресторана спряталась уютная каморка-караоке. Стоит найти зал с нарисованным камином — и откроется портал в другую историю.

«Буратино» — винный сад, дымный BBQ и немного волшебства

В ресторане всегда лето: зелень, цветы и спокойный, теплый свет. Вокруг оранжерея и 360 градусов живой картины — время будто замирает, чтобы гости смогли прочувствовать каждое мгновение. Здесь дымит брискет из смокера, в бокалах звенит прохладное игристое, а в печи подрумянивается римская пицца на хрустящем тесте.



Ярославль,
ул. Первомайская, 7
Тел. +7 (930) 132-52-08



Овсяная
каша
с крем-
брюле

Нормалт Pub: колорит и гостеприимство во friendly атмосфере

В центре Ярославля среди старинных улиц есть место, где оживают вкусы, музыка звучит громче забот и в воздухе витает аромат свеже сваренного пенного и аппетитных бургеров — это Нормалт Pub. Гастропаб (с хулиганскими нотками!) создали люди, которые искренне увлечены пивом и его приготовлением.

Здесь есть все: стильный интерьер, собственная пивоварня, фирменные блюда из оленины и настоящая коптильня. А одно из самых ярких блюд, за которым возвращаются гости, — это (легендарное!) рваное мясо, которое при низких температурах, с добавлением фирменных соусов и специй томится в печи в течение 12 часов, благодаря чему распадается на волокна и становится нежным, сочным и ароматным.

Кухня состоит из авторских находок шефа, а на краях — определенно лучшие сорта и огромный выбор пенного.

Поэтому Нормалт Pub стал местом для тех, кто ценит хороший вкус, честную атмосферу и умеет отдыхать по-настоящему.

«Пипяо»: энергетика Азии в сердце Ярославля

На пересечении традиций и авангарда было открыто паназиатское бистро «Пипяо» — место, которое стало откровением для всех любителей яркой кухни, стильной атмосферы и Азии без стереотипов. Здесь нет тяжелого азиатского антуража с веерами и драконами. Интерьер создан для тех, кто ценит эстетику и свободу: микс расслабляющего лаунжа, азиатских мотивов и легких битов делает атмосферу живой.



«Острый мексиканский» бургер

Щавелевый спиртц

НОРМАЛТ PUB

EST.2018

Ярославль, ул. Нахимсона, 11
Тел. +7 (930) 132-52-07



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Меню — это путешествие по самым вкусным уголкам Азии. Вдохновением стали уличные рынки Бангкока, уютные кафешки Ханоя, модные бары Токио и солнечные улочки Сеула. Здесь готовят вок с дымным ароматом, фирменные боулы, острые супы, насыщенные карри, сытные дамплинги и свежие кимпабы.

«Пипяо» — Азия ближе, чем кажется, и вкуснее, чем можно себе представить.

Пибим Паб



Ярославль, ул. Свободы, 11/37
Тел. +7 (760) 436-96-50

Ярославль, ул. Чкалова, 20 В
Тел. +7 (901) 056-35-48

Ярославль. ПР-КТ
ЛЕНИНГРАДСКИЙ, 107 Б
Тел. +7 (800) 100-73-76

ГДЕ ПИТЬ КОКТЕЙЛИ

В поисках лучших, ярких и самобытных коктейлей Людмила Жукова, коммерческий директор Собака.ru, совершила гастрономический тур по трем городам. Результат: 25 заведений и 79 коктейлей. Раскладываем по полочкам все вкусы и отвечаем на вопрос, где пить коктейли в новом сезоне!

ЯРОСЛАВЛЬ



Alberta Ferretti



Don Emilio Pucci

Roberto Cavalli



Osteria Lucia

Опробовали и оценили три коктейля из новой карты, посвященной итальянским дизайнерам: Alberta Ferretti с миксом из пяти цитрусов и плиткой шоколада в качестве узора, обновленный и украшенный цветком лотоса Roberto Cavalli с дистиллятом йогурта, клубникой и смородиной; Don Emilio Pucci — летний твист с лимончелло и медалью с шоколадной крошкой.

Ярославль, ул. Свободы, 42
Тел. (4852) 28-89-99



«ОГНИ» →

Пробовали три коктейля: «Сингапур» с ананасовым соком, вишневыми и апельсиновыми нотками — с горчинкой, но легкий и мягкий; «Малина-личи» подается в бокале со льдом, летний и яркий, с сиропом бузины, яблочными оттенками и украшается малиной; освежающий и кислый «Лайм-базилик» с пеной, базиликом и лаймовым фрешем.

Ярославль,
ул. Первомайская, 9
Тел. (4852) 67-98-86



«Лайм-базилик»



Oda Nabunaga



Pobeda Bar ←

Делимся тремя жемчужинами! Тематический Daenerys Sour на основе драгонфрута и личи (подсказка: этот фрукт иногда называют драконьим яйцом!), Nefertiti подается в бокале бордо и удивляет миксом алоэ, земляники и клубники и Oda Nabunaga (японский деятель и великий самурай) в стиле минимализма с саган-дайля и кокосовой пеной. Кисло-сладкий микс!

Ярославль, ул. Победы, 45
Тел. +7 (980) 743-45-45



Spicy Fifty



Feijoa Daiquiri

Remember



Truffle Father



DUDKI ←

Объявляю наших фаворитов: Truffle Father (*советуем мужчинам!*) с терпким из Шотландии, который добавляют в трюфельное масло, замораживают и на выходе получают масляный напиток! Женственный коктейль Remember с кисло-сладким вкусом и пеной из запеченных яблок и нежный Mushroom Martini, который украшен маринованным луком! И еще два необычных: островатый Spicy Fifty с чили перцем и легким, ненавязчивый Feijoa Daiquiri.

Ярославль, ул. Собинова, 33
Тел. (4852) 33-09-33



«Освежающий безалкогольный с киви, лаймом и мятой»



«Матча-тоник с дьюшесом и свежей кинзой»

«Власть» →

Культовый и движовой бар, в котором много деталей из «Звездных войн». Советуем «Кайло Рен», красный коктейль с соком свеклы и лимона, нутовой водой и сиропом маракуйи, классику «Космо» с пюре из клюквы, малиновым сиропом и нотками апельсина, и «Белый русский» со сливками и handmade кофейной составляющей. Раскрываем все карты — это самый популярный коктейль.

Ярославль, ул. Чайковского, 40
Тел. +7 (910) 975-91-58



«Кайло Рен»

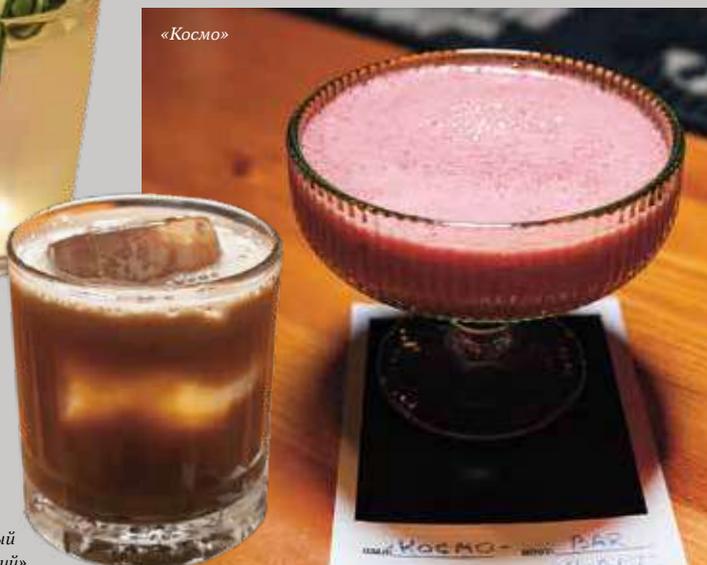
Good Karma ↑

Ребята отмечают в 2025 году пятилетний юбилей, поэтому включили в карту 12 ярких коктейлей. Концепция карты «РАХУ и КЕТУ» — прошлое и будущее, шесть уже полюбившихся коктейлей и шесть абсолютно новых. В нашем топе: безалкогольный с киви, лаймом и мятой, следующий — отсылка к Азии, коктейль замаскирован под матча-тоник с ананасовым дьюшесом и свежей кинзой, и третий — летний и крепкий, с добавлением юзу и огурца.

Ярославль, ул. Свободы, 34
Тел. (4852) 28-01-11



«Огурец — юзу»



«Космо»

«Белый русский»



«Анчан-фис»

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



«Кровь Джигита»



«Липовый Сауэр»



«Чурчела Сауэр»



«Хинкали Хаус» ←

В грузинском ресторане с душевной атмосферой пробуем жгучий шот «Кровь Джигита» (для самых крепких: чача, абсент, апельсиновый ликер и табаско!), коктейли «Анчан-фис» с тайским чаем, легкий и девчачий, и «Чурчела Сауэр», украшенный национальной сладостью, с лесным орехом и кофейным послевкусием! (18+) Ярославль, ул. Собинова, 45 Тел. (4852) 33-94-58



IZI Kitchen →

Легендарный Mandarin Sour заложил фундамент барной карты ресторана. В нем мандариновое пюре, лимон и сахарный сироп — баланс вкусов! Tropic Pie с шикарной подачей напоминает пирог — однозначный хит с кокосом и пеной с соком драгонфрута; и последний, яркий и запоминающийся, IZI Breazy, отражающий все концепты ресторана, с локальными травами.

Ярославль, пл. Труда, 1
Тел. (4852) 33-13-39



Tropic Pie

Mandarin Sour



IZI Breazy

ФОТО: СЕМЕН ШУСТОВ, АЛЕКСЕЙ МИРОНОВ



«Варвара Бар»

Наслаждаемся подборкой: «Эпл Сауэр» со вкусом яркого зеленого яблока (идеально к морепродуктам!), летняя градиентная «Арабелла» с черной смородиной и лимонным фрешем, и победитель женского выбора — «Белуччи» с розой, ананасом и базиликом.

Кострома, ул. Советская, 28
Тел. (4942) 47-19-31



«Лев»

«Овен»



«Весы»

«Дебри» ↑

В гастро-диско-баре оценили коктейли из тематической зодиакальной карты: сладко-кислые «Весы» со смородиной, малиной и пеной из яичного белка, тропический с нотками кофе и персика «Лев» и свежий «Овен» с киви, тархуном и яблоком.

Кострома,
ул. Горная, 27А
Тел. (4942) 63-48-78



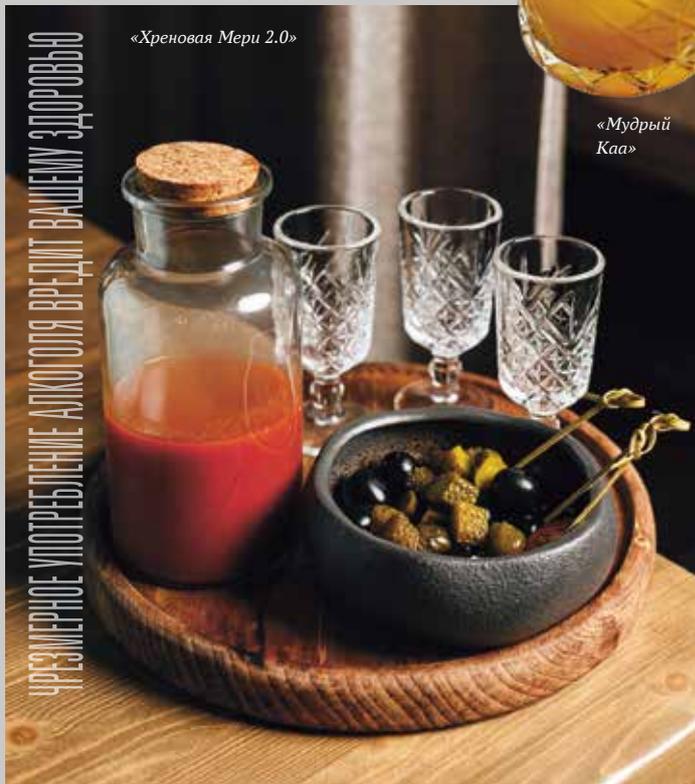
«Мудрый Каа»



«Дорогая, буду поздно» →

Выбираем нежную «Белую грушу» с игристым, бузиной и грушей, «Мудрого Каа» с медом и пеной из маракуйи и авторскую «Хреновую Мери 2.0» с соусом сацебели, барбекю и шприача, томатным соком и перцем. Бомбический микс подают в графине и с закуской — корншоны, оливки и черри! (18+)

Кострома,
ул. Нижняя Дебря, 2/15
Тел. (4942) 49-90-09



«Хреновая Мери 2.0»

«Белая груша»

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

«Кран-Диван» ↓

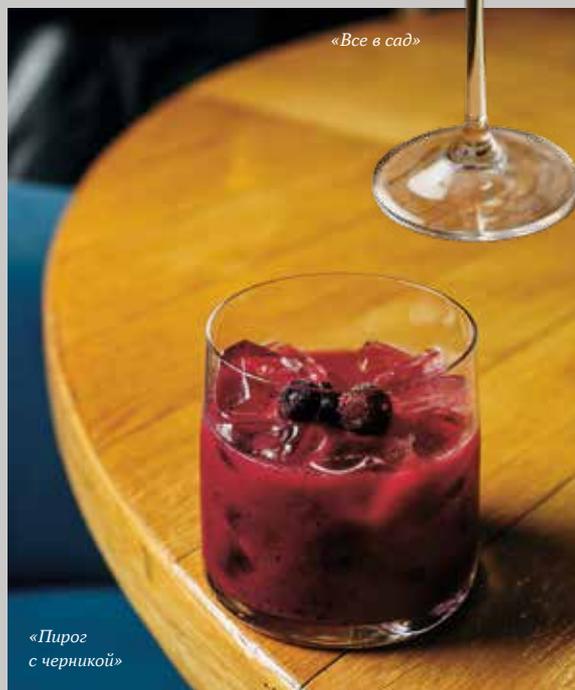
Здесь отведали разные и самобытные напитки: «Пирог с черникой» — густой, с ярким ароматом, голубикой и черникой; «Все в сад» — терпкий, с крыжовниковым пюре, малиной и игристым (для свежести!) и изящный «Персиковый физз» с ярко выраженным персиком.

Кострома, ул. Советская, 2
Тел. (4942) 30-04-04



«Персиковый физз»

«Все в сад»



«Пирог с черникой»

Villa Delice →

В ресторане русско-французской кухни расширяем коктейльные границы: Peach gin с тоником, персиком и голубоватым оттенком, пряная «Княгиня Вяземская» — фирменный коктейль с вишней, на который играют с гостями в карты! А в основе Vopapart белое сухое и кордиал грейпфрута.

Кострома, ул. Советская, 43/34
Тел. (4942) 54-46-46



«Княгиня Вяземская»

Vopapart

Peach gin



«Черный
Негрони»

«Виски
Сауэр»

«Базиликовый
смэш»



Beer&Grill ←

Да, здесь не только отменное пенное, но и добротная коктейльная база. «Черный Негрони» для любителей классики с изюминкой — сиропом нуар; летний и освежающий «Базиликовый смэш» с лимонным фрешем и базиликом и «Виски Сауэр» — база со сладкими и кислыми оттенками.

Кострома, ул. Советская, 9
Тел. (4942) 64-21-53



«Чиновник»



«Акробатистка»

«Благородная
дама»

«Сыровар» →

Пробовали коктейли из карты «Мазайские зайцы», где каждый напиток олицетворяет своего зайца. Ловите трио: «Благородная дама» с крошкой из тертого пармезана и меда, творожным сыром и сиропом пармезан (*не просто коктейль, а визитная карточка ресторана!*), освежающая «Акробатистка» с ириской, вишневым пюре и белковой пеной, а «Чиновник» подают в граненом стакане с грецким орехом, а в нотках ловите гранат!

Кострома, пр. Мира, 4
Тел. (4942) 63-44-20

Мультикультурный ресторан и рассвет кухни ивановской земли

Лаунж, траттория, игровая, детская, огромное меню на любой вкус и цвет — все это про ресторан «Библиотека», который успел за недолгий срок влюбить в себя горожан. А еще команда в тренде: постоянно развивается, дополняет меню и проводит разные мастер-классы. Делимся, что нового ждать в ресторане!

Объединить разноаспектную кулинарию, при этом создать все условия для отдыха с детьми и взрослых — звучит как сложная задача. Но в «Библиотеке» с этим справились на «ура». Чтобы всем было комфортно, в ресторане есть пять отдельных зон: для атмосферных ужинов с бокалом игристого идеально подойдет украшенный огоньками балкон, для обеда с семьей — траттория, а для самых маленьких — огромная детская комната.

При этом меню включает несколько разделов: любимые всеми сытные и разнообразные бургеры, приятный выбор пицц, пасты и антипасты; также есть база — салаты, супы, горячее и детское меню, которое подойдет даже самым привередливым. Среди необычного можно найти веганские позиции и продукцию собственного производства: пельмени, пирожки и заготовки (только из натуральных ингредиентов!)

Несмотря на сформированную концепцию, заведение продолжает развиваться и пробовать новые направления. Алексей Нечаев, шеф-повар «Библиотеки», предложил идею, которая сразу нашла отклик и среди коллектива, и среди гостей — вернуться к истокам, изучить кухню ивановской земли, взять за основу традиционные рецепты и модернизировать их. Резуль-



Закуска с копченой свиной



Пряженые творожные колочки

тат — отдельное шеф-меню и гастроужины.

«Кухня ивановской земли — это про локальность, наши традиционные блюда, историю и сторителлинг перед подачей. Мне нравится эта тенденция в современной гастроиндустрии», — Алексей Нечаев, шеф-повар «Библиотеки».

Тельное из судака, соус с солеными огурцами



Сеты от шефа активно набирают обороты в Иванове. Каждое блюдо сопровождается исторической справкой. Получилось интересное, но одновременно понятное и простое меню. Например, «Тельное из судака и соус с солеными огурцами» — древнее блюдо региона, которое готовится путем пражения в масле с дальнейшим запеканием в печи! «Закуска с копченой свиной» включает не-



ожиданные для привычного гастролюбителя продукты: печеный картофель и яйцо с копченой свиной корейкой собственного приготовления и муссом из сметаны, черной соли и чеснока. На сладкое — «Пряженые творожные колочки» — это такие

творожники с соусом из сгущенного молока и моченой брусники. Следите за новостями и не пропустите все обновления: планы у ресторана по развитию локальной кухни масштабные!

тат — отдельное шеф-меню и гастроужины. «Кухня ивановской земли — это про локальность, наши традиционные блюда, историю и сторителлинг перед подачей. Мне нравится эта тенденция в современной гастроиндустрии», — Алексей Нечаев, шеф-повар «Библиотеки».

РЕСТОРАН
БИБЛИОТЕКА



Иваново, Батурина, 4
Тел. (4932) 49 47 47



«Яблочный
гринч»

«Первая
любовь»

«Яблоко
раздора»

«Фiesta
в Тоскане»



«Дрова» ←

Четыре коктейля в студию! Свежее и цитрусовое «Яблоко раздора» с яблочным соком и лаймом, яркая и нежная «Фiesta в Тоскане» с ананасом, персиком и гренладином, «Яблочный гринч» — дыня, яблоко, сок лайма — освежающий и насыщенный; и романтичная и игривая «Первая любовь» с малиной и содовой.

**Кострома,
ш. Кинешемское, 64А
Тел. (4942) 30-31-33**



«Дынный шар»



«Амнезия»

ROCKSTAR →

Вся коктейльная карта посвящена рок-музыкантам XX века. Мы пробовали «Сон Кобейна» с ежевикой, гранатом и яблочным соком, немного пряный «Опратный Боуи» (украл мое сердце — очень вкусный!) с маракуйей, Блю Кюрасао и ананасом, «Красный бамбук» с персиком, молочным улуном и бамбуком юдзу.

**Кострома, ул. Дзержинского, 9В
Тел. +7 (929) 094-77-22**



«Сон Кобейна»

«Красный
бамбук»

«Не усложняй»



«Опратный
Боуи»



«Не усложняй» ↑

В лаунж-баре отведали авторский и эффектный «Не усложняй» с персиком и гренадином, освежающую «Амнезию» с ананасом и спрайтом и «Дынный шар», конечно, с ярким вкусом дыни!

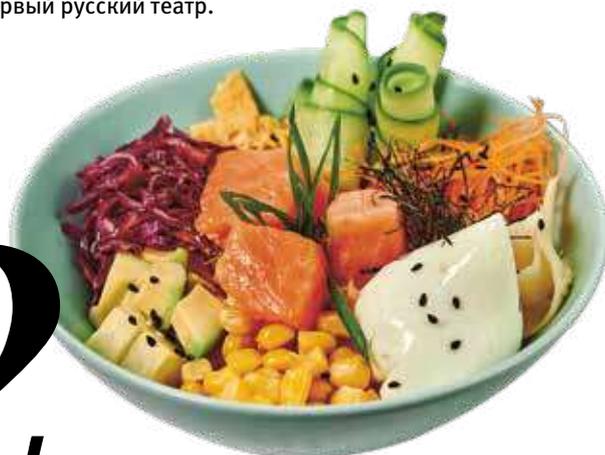
**Кострома, ул. Горная, 27А
Тел. +7 (930) 091-04-57**

Гастромаркет «ФУДПАРК»: 5 причин зайти и остаться



«ФУДПАРК» — это микс кухонь мира, баров и событий под одной крышей. Рассказываем, почему гастромаркет — место притяжения туристов и горожан.

Стильный неоновый зал с большой посадкой в самом сердце города. Здесь современный интерьер органично сочетается с панорамным видом на зеленый сквер и первый русский театр.



Девять кухонь мира. Можно забыть про авиабилеты, ваш билет в гастротур — здесь: восточная, кавказская, русская, паназиатская, итальянская и другие кухни. Большое меню деловых обедов с доступными бизнес-ланчами и сытные комбо-наборы для долгожданных встреч с друзьями и близкими. Кофеманам на заметку: на входе расположен корнер с ароматным кофе и авторскими десертами.



1

Большой бар и коктейльная карта.

Авторские домашние напитки, интересные и необычные коктейли, а когда праздник требует масштаба — сет «для своих» — идеальное решение для дружной компании.



2

Бонусная система для гостей.

«ФУДПАРК» возвращает кэшбэк баллами от каждого заказа: один балл равен одному рублю. По карте лояльности в день рождения и 6 дней после него на всех корнерах и даже на баре действует скидка 15%. Оформите карту и получите 200 бонусов за регистрацию прямо сейчас — сканируйте QR-код и забирайте подарок!



3

Это не просто гастромаркет — это эпицентр событий, где вход свободный.

Здесь играют в квизы, смеются на стендап-шоу, танцуют под зажигательные DJ-сеты и наслаждаются живым вокалом. А еще есть возможность выступить или организовать свое мероприятие на дружеской основе, для этого просто напишите администраторам.



«ФУДПАРК» — едим, танцуем, смеемся — repeat!

Ярославль, пл. Воюкова, 3

12+

«Огонек моей души»

Личный топ здесь — легкий, с кислинкой, коктейль «Васильковое поле» с оттенками василька, ананасовым кордиалом и содовой. Еще понравились терпкая «Сказочная история» с капустным кордиалом, вишней и цитрусами, и девчачий сладкий «Барбарис-ягода» с чупа-чупсом и воздушной пеной!

Иваново, пр. Шереметевский, 1
Тел. (4932) 34-56-66



«Васильковое поле»

«Барбарис-ягода»

«Сказочная история»



«Кутеж»

«Актрисы»

«Цветы»

«Цони-Мацони» ↑

Подборка! Авторские «Актрисы» с оттенками йогурта, клубники и пеной-облаком, «Цветы» (**определенно мой фаворит!**) готовятся с пеной из сгущенного молока и сливок, земляникой, цитрусовым концентратом, матчей и соцветиями анчан; градиентный «Кутеж», украшенный маринованным фейхоа, с бузиной, игристым, содовой и лаймовый кордиал. Идеально к блюдам из мяса и рыбы.

Иваново, ул. Варенцовой, 9/18
Тел. (4932) 34-59-59



«Кадье»

«Дюкар»

«Великан» ↑ →

Коктейль, пожалуй, с одной из самых красивых подач — легкая и не приторная «Пассажирка» в бокале-птичке! В составе Милк Панч клубника-маракуйя и лимонная цедра (в су-виде, конечно), настаивается в течение трех часов, процеживается — и готово! Легкий «Дюкар» с ромашковой пеной, персиком и эстрагоном и «Кадье» (**подается в стеклянном кубе с дымом!**) с игристым, васильком, голубикой и черемухой.

Иваново, ул. Громобоя, 2
Тел. (4932) 34-63-36



«Пассажирка»

ВИННАЯ КУЛЬТУРА В ЯРОСЛАВЛЕ

Гастрономия давно вышла за привычные нам рамки. **Управляющая рестораном «Дежавю» Ирина Баскова** рассказала редакции, в чем особенность заведения и почему винные мероприятия — новый тренд.

Недавно в ресторане произошли перемены: вместо кофейного зала открыли винный бар. Почему выбрали именно эту концепцию?

Концепция «Дежавю» — это винный ресторан, что предполагает определенную планку качества. Во-первых, это профессиональный подход к работе с поставщиками и составлению винной карты, в которой у нас 140 разных вин со всего света, причем половина позиций — по бокалам. Гости заведения могут почти неограниченно дегустировать вина и делать это с «проводником» в винный мир — с нашим сомелье **Иваном Коротковым**, кстати, обладателем награды «Лучший сомелье» по версии гастропремии от Собака.ru в 2024 году.

Идея создать винный бар родилась с желанием показать, что дегустировать вина — это увлекательно и несложно. Мы хотели сделать место с расслабленной атмосферой, где можно пообщаться с сомелье и попробовать новинки карты, которая в 2024 году была оценена независимой премией Russian Wine Awards двумя звездами. В основе меню ресторана — каноны wine-raising, позволяющие подобрать правильные закуски к винам на дегустациях.

«Дежавю» — один из ресторанов в Ярославле, в котором часто проходят энogaстрономические ужины. В чем их особенность?

В «Дежавю» во главе любого ужина стоит не блюдо шефа, а вино и винодел / сомелье, который его презентует, рассказывает про происхождение и особенности региона. Получаются своеобразные экскурсии по культуре и истории самых разных стран и эпох. А шеф ресторана Михаил Ошарин создает гастрономическое сопровождение к винам, руководствуясь органолептикой и рекомендациями виноделов. В этом и состоит мастерство — создать гастрономическую пару, а не просто блюдо.



Какие еще форматы мероприятий с вином и для кого вы проводите?

Однозначно для всех! Если вы боитесь пробовать новые вина — каждую пятницу сомелье проводит дегустации с легкими закусками. Опытным дегустаторам понравится винное казино: делайте ставки на сорта винограда, страны и винтажи и угадывайте ароматы и вкусы. Для детального погружения в винную культуру стоит послушать лекции сомелье, а день рождения можно провести в виде театрализованной исторической дегустации.

Поделитесь советами, на что обращать внимание при выборе. Есть какая-то мода на те или иные вина?

Как и любая культура, винная тоже подвержена моде и трендам. Например, шесть лет назад была мода на «оранжи» — белые, с янтарным оттенком вина, ферментация которых происходит вместе с кожицей. В последние годы растет спрос на белые вина.

Настоящий бум сейчас переживает российское виноделие, поэтому я искренне советую обратить внимание на наши вина. Особенно, если это вина из местных, автохтонных сортов, таких как красностоп золотовский, сибирьковский, кокур или цимлянский черный.

Меня очень радует, что уровень понимания вин и интереса к ним неуклонно растет, и в «Дежавю» мы всегда рады гостям, которые исследуют винную культуру.

Дежавю

Ярославль, ул. Свободы, 52/39
Тел. (4852) 32-91-30



Friedrich Bar

Нежный Crush Fiss, украшенный маршмеллоу — с малиной, сливочным сиропом, грейпфрутом и содовой; необычная и освежающая Asacia со свежим базиликом, грушей и лимоном, и хит бара — крепкий и сладкий Bubleitini с крутой подачей и интерактивом! В составе малина, каркаде, банановое молоко и лимон.

Иваново, пр. Шереметевский, 1
Тел. (4932) 46-46-06



Crush Fiss

Asacia



«Bubleitini»

Back Space ↓

Барное пространство удивляет «Символизмом» с красиво украшенным черри на шпажке, ревенем, имбирем, томатной водой и кордиалом топинамбура (**определенно рекомендую!**), «Сонетом Эпике» с персиком, гуавой, питахайей, молочным кордиалом и ананасовой пеной — вкусный и сбалансированный! И последний — «Лонг Лектюр» с яркими нотами сливы.

Иваново,
ул. Варенцовой, 9/18
Тел. (4932) 49-00-00



«Символизм»

«Лонг Лектюр»



«В сумерках»



«Красный флаг»



Beautiful



«Радость»



Amore

Mia

Mia ↑

В новом ресторане итальянской кухни попробовали нежную и сладкую «Любовь» с цитрусами, бузиной, молочным кордиалом и воздушной черничной пеной, фирменную и аристократичную Mia, которая подается с гранулированным медом, мандарином, цитрусами и сливочным сиропом, и «Радость» со сферой из апельсина, бананом и белком.

Иваново, ул. Марии Рябиной, 6
Тел. (4932) 52-85-85

«Рестобар 1900» ↓

В рестобаре берем сливочный с идеальным балансом кислоты и сладости Beautiful с ежевикой, домашней пеной на основе фиалки и апельсиновым соком; авторский твист с красивой подачей «В сумерках» с кордиалом лаванды и ежевикой, и забавный, говорящий сам за себя — «Красный флаг» с белым сухим и кордиалом клубники.

Иваново, ул. 10 Августа, 29
Тел. (4932) 37-19-00



КАК СОЗДАВАЛИСЬ «ДРОВА»

Шумному, яркому и полюбившемуся жителям Костромы заведению — три года! Вместе с Александром Евсиковым, совладельцем единственного в городе бара на районе, вспоминаем, с чего все начиналось и как получилось создать атмосферное место.

БАР СЕЙЧАС

За время работы заведения мы успели уже шесть раз обновить, изменить и освежить меню, а еще позади четыре специальных предложения. Сейчас основа нашего меню — гриль, бургеры и восемь сортов пенного с нашей собственной

пивоварни. Сорты, в которых мы уверены, и за качеством которых следит наш технолог.

Мы не теряли времени и весной начали строительство еще одной сезонно-летней площадки, вместимостью которой будет 60 посадочных мест. Поэтому этим летом готовьтесь окунуться в необычную атмосферу, характерную для нашего бара: мероприятия и концерты, а еще будем тестить новые форматы интересного досуга. И, конечно, классика «Дров» — стендапы, на которых всегда полная посадка. Из приятно-

го: на летней веранде будет собственный бар. Уверен, наши гости оценят масштаб, ведь общая вместимость заведения в теплый период — 150 человек. Команда удивлена, но уже в мае начали бронировать столы на летние выходные. Считаем, это прогресс.

Впереди — июньская вечеринка в честь третьего дня рождения бара. С нас — фирменная атмосфера заведения и организация настоящего праздника. С вас — приятный в отличном настроении и разделить с нами радость!

Кострома, ш. Кинешемское, 64А
Тел. (4942) 30-31-33



СТАРТ

Не будет преувеличением, если я скажу, что за это время мы с командой прошли действительно интересный путь. Доставшаяся нам в наследство локация со звонким для любого костромича названием «Ниагара» первый год отпугивала почти всех гостей. В будни не было гостей, а по выходным — свободные столы. Тогда казалось, что мы что-то делаем не так. Но у нас был план, и мы его придерживались.

ПРОРЫВ

Настоящим прыжком вперед стало строительство летней веранды в прошлом году, которую осенью мы перестроили в дополнительный зал, где всю зиму принимали гостей. Еще раскатали социальные сети: подробно, много и интересно рассказывали о том, как начали собственный бизнес, делились новинками и акциями, показы-

вали качество блюд и атмосферу. Строили и создавали с нуля вайб заведения с качественным сервисом и едой, пытались понять, как сделать «бар на районе» интересным для людей — на мой взгляд, у нас получилось реализовать задуманное.

Да, были трудности в самом начале, с которыми пришлось столкнуться. Но вера в заведение, концепцию и людей победила все страхи и сомнения. Главное, без чего не получилось бы все построить, — команда. В разное время к нам приходили по-настоящему классные ребята, и сейчас это настоящая dream team!



ДЭНС БАРЫ

Редакция Собака.ru знает места, где можно танцевать до победного, участвовать в тематических вечеринках и петь под любимые песни. Однозначно — когда душа просит! **Делимся топом, где каждая тусовка незабываема.**



ЯРОСЛАВЛЬ

«Мед» →

Классика ночной жизни — клуб «Мед», который расположился прямо на набережной в центре города. Гарант веселых / безумных выходных: артисты с топовыми песнями, разные миксы для настроения и самый большой танцпол региона. (18+) Ярославль, ул. Подзеленье, 7 Тел. +7 (908) 038-27-24

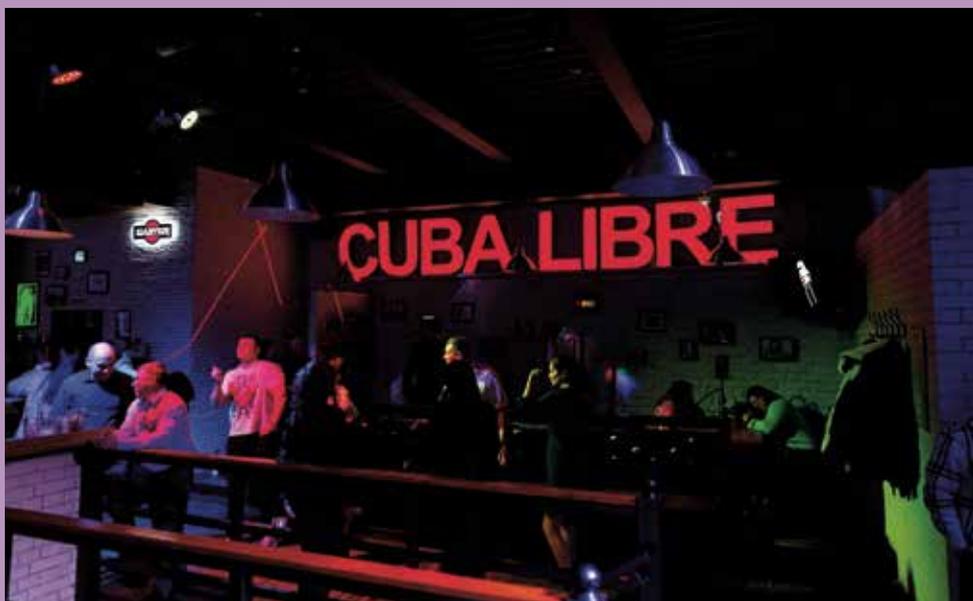


«Милый Че» ↑

Танцевальное кафе с блюдами локальной кухни, веселой атмосферой и огромной барной картой (с акцентом на российское производство). Центр притяжения — танцпол. Здесь однозначно танцуем до рассвета под Dj-сету. (18+) Ярославль, ул. Нахимсона, 21А Тел. +7 (980) 705-20-20

Cuba Libre →

Тусовочное пространство, которое объединяет полгорода: коктейли (любимая классика и авторское прочтение), еда и яркие танцы до упаду. Сам бар призывает выпускать своих демонов (каждую пятницу и субботу!) (18+)
Ярославль, ул. Кирова, 7/8
Тел. (4852) 68-46-47



«Власть» ↓

Техно-место с десятиметровой барной стойкой и кикером: здесь авторская стилизованная карта коктейлей, танцы до утра, диджеи с зажигательными сетами и атмосфера свободы. (18+)
Ярославль, ул. Чайковского, 40
Тел. +7 (910) 975-91-58



«Коктейль» →

Место с незабываемыми вечеринками, которое расположилось на самой движовой улице города. Из плюшек — огромный танцпол, более 100 позиций в баре, танцы Go-Go и фотографы. (18+)
Ярославль, ул. Кирова, 5/23
Тел. +7 (910) 973-73-56



«Папин Гараж» ↑

Друзья, напитки и музыка — база, которая притягивает в это место из раза в раз. Тут показывают кино, играют джаз, выступают группы со всей страны и, конечно, готовят идеальные коктейли (и не только!). Летом оживает веранда с огоньками. (18+)
Ярославль, ул. Победы, 38
Тел. (4852) 68-06-87

DUDKI ←

В гастробаре ищем не только авторскую карту коктейлей и отличные гастрономические сочетания, но и настоящие вечеринки. В арсенале — тематические мероприятия, Dj-сеты и настоящий дресс-код. (18+)
Ярославль, ул. Собинова, 33
Тел. (4852) 33-09-33

КОСТРОМА

ROCKSTAR ←

Во флагманском old-скульном проекте есть все необходимое для качественного вечера: авторский бар, дымное меню и европейская кухня. Помимо танцев под Dj-сетты, на вечеринках каждую пятницу и субботу здесь еще играют в PS5. (18+)

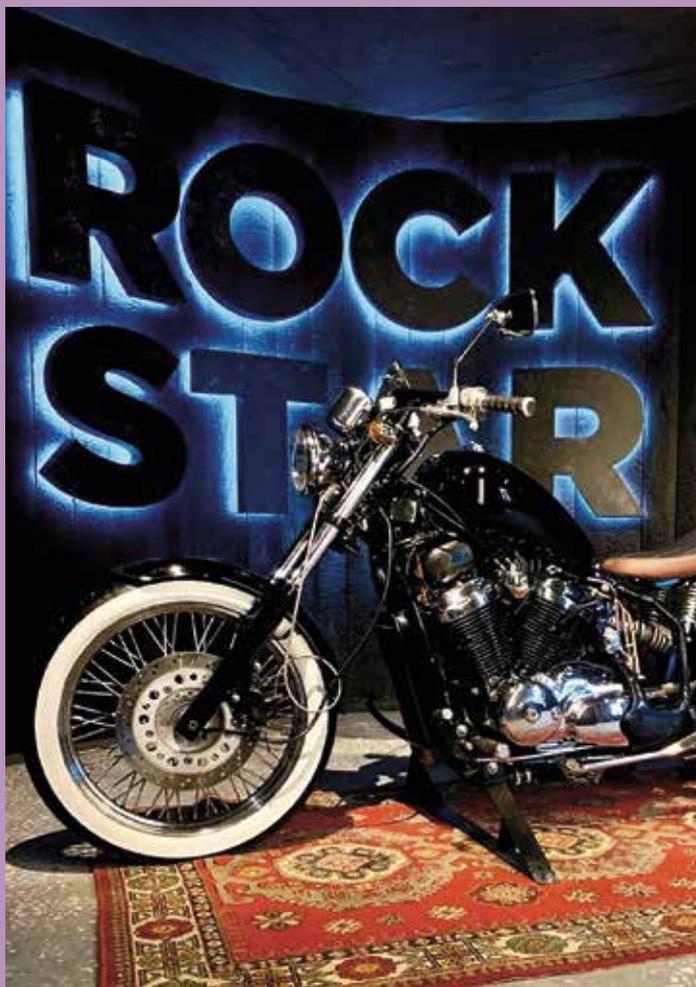
Кострома, ул. Дзержинского, 9В
Тел. +7 (929) 094-77-22



«Дебри» ↑

В гастро-диско-баре смиксовалось все: ресторан, вечеринки и атмосферная летняя веранда. Красивый стильный интерьер с акцентами, авторская кухня, танцы и внушительная карта коктейлей! Однозначный мэтч. (18+)

Кострома, ул. Горная, 27А
Тел. (4942) 63-48-78



ИВАНОВО

Rotaru →

Тот самый ресторан с музыкальной душой: здесь поют, танцуют на вечеринках и наслаждаются коктейлями и авторскими блюдами. Можно попасть на приглашенных выступающих и провести вечер в особой атмосфере. (18+)

Иваново, пр-т Ленина, 12Б
Тел. +7 (920) 349-11-11



Back Space ↑

Барное пространство включает три зала: Unique, Shot и Boutique, в каждом из которых свое меню напитков и атмосфера. Еще в Back Space выступают артисты со всей страны и готовят супермиксы для вечера. (18+)

Иваново, ул. Варенцовой, 9/18
Тел. (4932) 49-00-00

Точка G ←

Дизайнерский лаунж-бар разрывает все шаблоны, а девиз команды — сделать все, чтобы гость расслабился и отдохнул. Коктейли, правильная атмосфера, классная музыка и качественное меню точно отрывают от реальности. (18+)

Иваново, ул. Типографская, 6
Тел. +7 (962) 357-34-34



3

Живая музыка, коктейли, вечеринки и кино под открытым небом.
Три веранды — три настроения. Выбирай свое.

ВЕРАНДЫ В КОСТРОМЕ

#ГДЕ ЖИВЁТ ЛЕТО

ROCK STAR

ул. Дзержинского, 9В
(парк «Муравьевка») 18+



Веранда «ROCK STAR» — это кино на большом экране и кухня с характером.

Каждую среду и воскресенье здесь проходят кинопоказы: от культовой классики до душевных комедий.

А с понедельника по субботу с 12:00 до 16:00 бизнес-ланч с меню, которое обновляется каждый день.

Для тех, кто любит танцевать под поп-музыку с диджейскими ритмами, в самом заведении проходят вечеринки каждую пятницу и субботу.

- ✓ Кино каждую среду и воскресенье
- ✓ Бар с авторскими коктейлями
- ✓ Блюда европейской кухни
- ✓ Бизнес-ланч

На веранде «ROCK STAR» все для того, чтобы вы почувствовали себя как в кино.

HOOKAH PLACE

ул. Советская, 28
(5 минут от центра) 18+



Летняя веранда на втором этаже для тех, кто ценит атмосферу: мягкий свет, музыка в стиле афро-хаус и электро, и напитки, которые приятно растягивать под долгий закат.

Здесь, ближе к небу, можно отключиться от суеты, а вечерами насладиться игрой на саксофоне и скрипке за ужином.

- ✓ Вечера живой музыки
- ✓ Уютная камерная атмосфера
- ✓ Авторские коктейли и миксы
- ✓ Европейская кухня

Если вы хотите отдых, где все работает на ваш комфорт — вам в «HookahPlace»: от улыбки официанта до последней ноты в коктейле.

НЕ УСЛОЖНЯЙ

ул. Горная, 27А
(рядом с набережной) 18+



Все просто: музыка, люди, лето. На веранде «Не Усложняй» вы найдете именно то, что нужно в солнечный день — легкую атмосферу и стильную подачу.

Здесь звучат треки, разлетающиеся по плейлистам, и танцы под открытым небом. Все просто — в этом и сила «Не Усложняй».

- ✓ Дневные и вечерние вечеринки
- ✓ Пространство для легких встреч и спонтанных танцев
- ✓ Авторский бар с сезонными напитками
- ✓ Европейская кухня

Если хочется летнего простого счастья — начните с «Не Усложняй»

*РОК ЗВЕЗДА

БРОНЬ



ВКОНТАКТЕ



+7 (929) 094-77-22

БРОНЬ



ВКОНТАКТЕ



+7 (903) 895-49-99

БРОНЬ



ВКОНТАКТЕ



+7 (930) 091-04-57

ТУРИСТИЧЕСКАЯ КАРТА РЕДАКЦИИ

Встречайте и знакомьтесь! Команда Собака.ru находится в разных уголках России, но ее объединяет тотальная любовь к lifestyle, культуре и, конечно, гастрономии! Делимся местами и блюдами, которые украли наши сердца.



**ЕКАТЕРИНА
КРАСКОВСКАЯ,**
издатель

«Бульвар»,
Ярославль

ЯРОСЛАВЛЬ

Первое любимое заведение — Osteria Lucia. Здесь нереальная атмосфера итальянских каникул, а среди блюд — идеальное карпаччо из говядины с рукколой и сыром пекорино романо и «Зеленый салат с пармезаном». Среди мест, в которых классно провести время с семьей, можно отнести «Сказку. Еда и вино» — особое внимание на завтраки, они здесь необычные и нереально вкусные.



За качественным кофе и шикарной выпечкой ходим в «Свет и Зарю», отдельно отмечу отменное обслуживание! Если хочется разнообразно, сытно и интересно пообедать, я выберу «Огни» — здесь стильный интерьер и шикарная гастрономия. Когда есть желание отведать что-то необычное и роскошное, например, свежайшие устрицы и ежи, то однозначно — «Бульвар».

КОСТРОМА

В этом городе мое сердце украл ресторан «Гроза», в котором меню настолько большое и универсальное, что легко выбрать блюдо под свое настроение. Из приятного: здесь всегда свежие устрицы. Еще «Кофетвик» — атмосферное место с вкусными и разнообразными завтраками и хорошим кофе. Команда создает крутые кофейные сочетания, и можно попробовать что-то новое!





Osteria Lucia,
Ярославль

ЛЮДМИЛА ЖУКОВА,

коммерческий директор

КОСТРОМА

В моем родном городе я часто выбираю «Кофетвик» — возвращаюсь из раза в раз за зеленой гречкой с вешенками и яйцом пашот. Неочевидный плюс: порция достаточно большая, и блюдо смело можно разделить с подругой. А за их кофе и десерты место любит по ощущениям полгорода!



Для деловых встреч или когда хочу побыть наедине с собой, идеально подходит Villa Delice. Здесь нескучные обеды, необычные завтраки и невероятно вкусные коктейли. В теплое время года обожаю популярную веранду бара «Дебри» — беру бабат фри, том ям и салат «Дебри». И еще одно любимое место «Я-Кофейня»: маленькая и уютная кофейня с завтраками (целый день!)



ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



ЯРОСЛАВЛЬ

Делюсь своими топовыми гастроместами в Ярославле: в «Огнях» всегда найдется блюдо для любого случая, еще здесь приятно провести время с семьей или устроить романтический ужин. Если нужен беспроигрышный вариант — определенно «Сказка. Еда и вино», всегда встречаю там много знакомых! Для грузинских настроений предпочитаю «Мамуку» или «Хинкали Хаус» — полное погружение в культуру!



Mia, Иваново

ИВАНОВО

Здесь случилась любовь с первой секунды — это новый ресторан Mia — итальянский дом в Иваново радует божественным интерьером, вкуснейшими блюдами и безупречным сервисом. Берем классическую лазанью и большой зеленый салат с пармезаном. Заведение, в котором хочется попробовать все, — это «Цони-Мацони», возвращаюсь сюда снова и снова.



Зеленая гречка
с вешенками и яйцом
пашот, «Кофетвик»



ДАРЬЯ ЮМАТОВА,
шеф-редактор



Кофейня
«Утро»,
Ярославль

ЯРОСЛАВЛЬ

Со specialty-кофейней «Утро» у нас любовь уже восемь лет: здесь классный базовый кофе, интересные новые сочетания в напитках и любимые завтраки. Отдельный респект — команда всегда в поиске лучшего, поэтому меню обновляют часто и качественно. Если хочется слоеный тирамису и черничный латте, иду в «Просто Кофе»: стильный светлый интерьер, улыбочивые бариста и самый центр города (рядом — набережная!)

Идеальное место для встречи с семьей или друзьями — «Агапа». Разнообразное меню (ловим спешлы), красивый дизайн, а главное — реально необычные / интересные позиции. Классика Ярославля, на мой взгляд, куда ведешь всех туристов, — это «Папин Гараж». Тут выступают кавер-группы, танцуют до утра и готовят суперкоктейли.

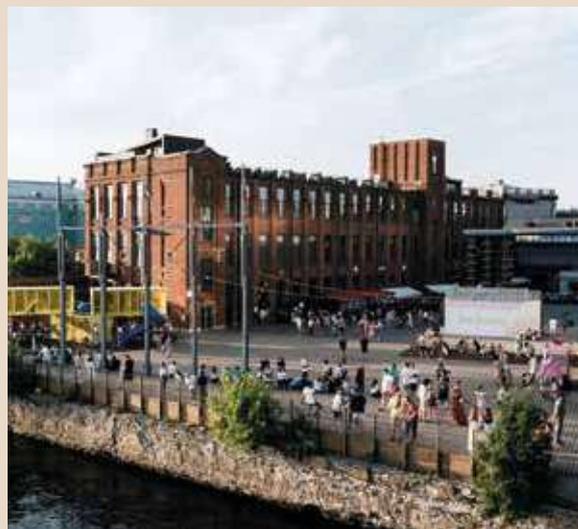


Кофе-бар
«Папин гараж»,
Ярославль



САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

В столице добротных булок у меня два любимых гастрономических места. «Футура» (тут вообще все идеально: от завтраков и специальных ужинов до выпечки и атмосферы) подходит для свиданий и встреч в шумной компании; «Смена» — культовое и небольшое место со знаменитыми спешлами на выходных. Отстоять очередь = отведать круглые сырники или божественный тост с авокадо.



О культурном: в душу запала маленькая частная галерея Bashmakov Gallery, в которой раз в полгода меняется экспозиция — всегда с душой и открытостью разбирают какие-то конкретные аспекты художника. Мало людей, много информации и шарма! И, пожалуй, классика Санкт-Петербурга — преобразованный в пространство «Севкабель Порт» экс-завод: тут новая станция метро, залив, выставки, интерактивные мероприятия и огромный гастрономический ряд. А еще проводят фестивали и концерты.



Dolphin Planet,
Ярославль



АНАСТАСИЯ ЖИТКОВА,

координатор проекта

КОСТРОМА

Завтраки полюбила в новом месте «Я-Кофейня»: уютный интерьер и качественное обслуживание, а позавтракать можно в течение всего дня. Личный топ — «Сырники с ягодным соусом»! Готова возвращаться за ними из раза в раз. Для обеда, на мой взгляд, отлично подходит «Варвара Бар». Здесь есть специальное обеденное меню, которое часто обновляют. Приятный бонус: место находится в самом центре города. Когда хочется сменить обстановку и развеяться, рекомендую отель-ресторан «Золотое кольцо» с продвинутым рестораном (команде удастся шикарно миксовать традиции и тенденции, а подача блюд заслуживает отдельного внимания!), атмосферной верандой и панорамным видом на Волгу и город.

ИВАНОВО

Место с потрясающим интерьером — «Огонек моей души». Элегантная обстановка, огромный выбор блюд (и все, что пробовала, было нереально вкусно!) и авторская карта коктейлей. В общем, заведение отлично подходит для ужина с друзьями.



ЯРОСЛАВЛЬ

Если хочется отправиться в маленькое путешествие с детьми, я выбираю Dolphin Planet. В комплексе всегда насыщенная программа, много развлекательных зон, качественное SPA для тотального расслабления и, конечно, дельфинарий, который действительно впечатляет! Здесь хорошо не только детям, но и взрослым. И каждый раз уезжаешь с приятными впечатлениями.

«Сырники с ягодным соусом»,
«Я-Кофейня»,
Кострома





ТАТЬЯНА МИХАЙЛОВА,
контент-менеджер

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Делюсь своими гастрономическими рекомендациями по Петербургу. Хотя я и не ценитель грузинской кухни, но ресторан Nino покорила даже человека, равнодушного к хинкали и хачапури. Здесь люблю все: персонал, интерьер, мини-хинкали и хачапури с трюфелем. Второе место, в котором аутентичная музыка, нетривиальное обслуживание, изысканная еда и хорошая карта игристых, — Salon pasta&bar.

Легендарный «Сад» — уютное место с камином, прекрасной террасой и изящной подачей в винтаже.



Ресторан «Сад», Санкт-Петербург



Salon pasta&bar



Ощущение, будто ты приехал в гости к аристократичной бабушке из Петербурга. Ну и как представить город белых ночей без речных прогулок. Ресторан на двухпалубном корабле Kuznya Cruise: хорошая кухня и атмосфера от приятных джазовых вечеров до зажигательных party.



Недавно открывшийся бутик-отель Villa du Prince на вилле графа Ольденбургского точно заслуживает внимания: особняк находится на набережной Каменного острова, поэтому речные прогулки гарантированы.

Из музеев хочется отметить фондохранилище Государственного Эрмитажа на «Старой Деревне» — это выставочные залы с самыми технически совершенными хранилищами мирового масштаба. Экспозиции богатейшие! Здесь представлены работы, приобретенные во времена Екатерины II, и произведения современных авторов.



ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ



#BUSTORANY



Константин
Буянков





НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ



КУЛЁК

Кострома, Пряничные ряды, пом 3
Тел. 8 (903) 898-11-55

ВСЕ ДЛЯ УЮТА И ДОМАШНЕГО ТЕПЛА

Керамика
Предметы декора
Домашний текстиль
Горячие напитки и свежие блинчики