





המלח
הזהיר



המלח
הזהיר



המלח
הזהיר



STØKE

Современное барбекю
с южноамериканским
акцентом

3 этаж отеля Radisson Hotel Perm
Монастырская, 79
тел. +7 (342) 256-1111
■ stokeperm





NOLAN

wine & kitchen



Nolan Wine&Kitchen

Ресторан в центре Перми с европейской кухней в современном исполнении. Светлый интерьер, отличный сервис и высокое качество продуктов сделали Nolan популярным среди местных жителей и туристов.

Ресторан поддерживает местных фермеров и стремится сохранить естественные качества продуктов. Специализация ресторана — блюда из рыбы и морепродуктов. Также в меню представлены стейки, приготовленные в угольной печи, и блюда с черной икрой. Летом работает веранда.

В ÈЛКА

**ДВУХЭТАЖНЫЙ РЕСТОРАН-ПРАЗДНИК,
РАСПОЛОЖЕННЫЙ В НОВОМ ЦЕНТРЕ ПЕРМИ**

СЕРДЦЕ РЕСТОРАНА – АКВАРИУМ С ЖИВЫМИ МОРЕПРОДУКТАМИ,
УСТРИЦАМИ И ЕЖАМИ. В СОЧЕТАНИИ С ИЗЫСКАННЫМИ
НАПИТКАМИ ЭТО СОЗДАЕТ ЯРКИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ОПЫТ.

РЕВОЛЮЦИИ 24

БРОНЬ СТОЛОВ:
+7 (342) 202 40 00

**ВСЕ ЛЕТО
В ВÈЛКА ПРОХОДИТ ФЕСТИВАЛЬ
СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЙ КУХНИ**

**ЧТО НЕПРЕМЕННО
СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ**



ПЕРСИКОВЫЙ САЛАТ С КОРОЛЕВСКИМИ
КРЕВЕТКАМИ, МАНГО И РАЗНЫМИ ТОМАТАМИ



БОЛЬШАЯ РОЗОВАЯ ПАСТА
С ЛАНГУСТИНАМИ



ФОРЕЛЕВЫЙ ХВОСТ ИЗ КОПТИЛЬНИ,
ОБЖОЖЕННЫЙ В СОУСЕ ИЗ УГРЯ



ЧТО НЕПРЕМЕННО
СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ



ПАСТА С СИБАСОМ И ВОНГОЛЕ,
ПОДАЕМ В СОУСЕ ЦИТРУСОВЫЙ БРИ



СЕТ ИЗ 6-ТИ КРАБОВЫХ СУШИ.
ВМЕСТО РИСА - КРАБОВАЯ СТРАЧАТЕЛЛА



ГРЕБЕШОК САН ЖАК С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕОМ,
ЛИСТЬЯМИ ПАК ЧОЙ И МУССОМ ЮДЗУ

НОВОСТИ РЕСТОРАНА:
[T.ME/BELKAFAMILYGROUP](https://t.me/belkafamilygroup)



MADAME ZHU

MADAME ZHU -
РЕСТОРАН ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ
В САМОМ ЦЕНТРЕ ПЕРМИ,
КОТОРЫЙ РАСПОЛОЖИЛСЯ
В ИСТОРИЧЕСКОМ ОСОБНЯКЕ
КУПЦА МИХАЙЛОВА

ЛЕНИНА 24

БРОНЬ СТОЛОВ:
+7 (342) 204 00 10



ЧТО ГДЕ ЕСТЬ

В ПЕРМИ '25



На фото: фантазия барельефа, запеченная с кабачками и грибами, и мини-пельмени с крабовой и креветочной из ресторана «Магистер»

10 БАРТЕНДЕРЫ, КОТОРЫХ НУЖНО ЗНАТЬ

Вот имена, которые надо выучить прямо сейчас! Знакомим с барменами Перми, покорившими наши сердца авторскими коктейлями и не только

22 НОВЫЕ ПРОЕКТЫ

Собрали гид по главным открытиям пермского общепита: кибер-изакаия с дизайном будущего, моно-проект с чизкейками и гриль-ресторан при отеле

36 НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Где искать марсельскую уху, пельмени из щуки, ребра домашнего копчения и салат с вяленой уткой и клубникой?

46 МЕСТА ДЛЯ ЗАВТРАКОВ

Рассказываем, где в Перми найти зеленую гречу с креветками и яйцом пашот, бутерброд с икрой и французский омлет с крабовой стрателлой

58 РЕСТОРАНЫ В СТАРИННЫХ ЗДАНИЯХ

Отправляемся с визитом к А. В. Холмогоровой, купцу Николаю Михайлову и госпоже Третьяковой, чтобы расширить культурный и гастрономический кругозор!

66 БАРЫ И ПАБЫ

Собрали барный фоллиант: от классических пабов до коктейльных легенд

74 КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Китайские вонтоны, грузинские хачапури или итальянская пицца: говорим гастротуризму (не покидая Перми!) «да»

84 СЕМЕЙНЫЕ РЕСТОРАНЫ

Встречаем рестораны и кафе, где всегда рады вам и вашим детям

92 ВИДОВЫЕ РЕСТОРАНЫ И ТЕРРАСЫ

Улицы ждали именно нас! Ресторанные веранды у воды, во дворах, на крышах и с видом на исторический центр города

106 ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СУВЕНИРЫ

Собрали целую гастрономическую корзину: от нарядных пряников и знаковых конфет до сыровяленых изделий и черной икры

КОММЕРЧЕСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ В ЦЕНТРЕ ПЕРМИ НА БЕРЕГУ КАМЫ

БИЗНЕС-ПАРК ГОГОЛЬ



АПАРТАМЕНТЫ КЛАССА BUSINESS И ОФИСЫ С ВИДОМ НА КАМУ

UDS

СТРОИМ
ДЛЯ АМБИЦИОЗНОГО БИЗНЕСА

Застройщик: ООО «АкваЛит»
Разрешение на строительство: № 59-RU90303000-158-2021 от 12.10.2021 г.
Денежные средства граждан для строительства не привлекаются.
*Бизнес-класс.

Специальное
предложение для вас:

+ 7 /342/ 258 22 28



ТРЕТИЙ ВЫПУСК ГАСТРОГИДА «ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В ПЕРМИ» ВАС ТОЧНО УДИВИТ!

В первую очередь, списком новых проектов, которые даже не поместились в список новых проектов. Ищите свежие имена в других подборках и заносите в список маст-визит. Да, успеть обойти все новые места, когда столько любимых ресторанов с историей празднуют круглые даты — тот еще квест. Но, как мы знаем, в Перми все реально.

Во-вторых, главными героями этого выпуска стали не шефы, а их ближайшие коллеги, погружающие нас в тайный мир новых вкусов и миксов с загадочными названиями. Кто придумал легендарный Pink Floyd, как избежать похмелья и что происходит по ту сторону стойки, расспросили у бармендеров главных коктейльных заведений Перми. Читаем и любуемся!

Не только вкусно, но и полезно — ищите топ заведений для отдыха с детьми, список ресторанов в исторических зданиях, десяток идей мест для завтрака, топ баров и пабов и самые красивые летние террасы Перми.

Прошлогодние подборки ищите на сайте, а новости об открытиях и сплетни общепита — в нашем телеграм-канале «Что Где Есть в Перми».



August bistro,
«Новые проекты»,
стр. 22



«Бармендеры,
которых нужно
знать», стр. 10

Вязовские
пряники,
«Гастроно-
мические
сувениры»,
стр. 106



Red BBQ,
Рестораны
в старинных
зданиях, стр. 58



euro
asian
gastro

usagi

Ресторан авторской кухни
на Пермской, 80

+7 982 481 03 05
usagi.perm

БАРТЕНДЕРЫ, КОТОРЫХ НУЖНО ЗНАТЬ

Город засыпает, просыпаются барменды — настоящие алхимики, которые умеют смешивать напитки, экспериментировать со вкусами, удивлять сочетаниями несочетаемого. И все это ради одного — подарить любимым гостям яркие впечатления. Знакомим вас с бармендами Перми, покоровшими наши сердца авторскими коктейлями и не только.

Текст ЕКАТЕРИНА КАРГИНА

Никита БЕЛОЗЕРОВ

Бренд-бармен ресторанов
Nolan Wine & Kitchen и Rob Roy,
баров Speakeasy Bar, Curtiss Bar,
Mai Tai Bar

Мне 40 лет и больше половины жизни я работаю барменом. Как и многие мои коллеги по цеху, в профессию пришел случайно, но в бар попал не сразу. С 18 лет работал поваром, пекарем и кондитером. Затем приятель предложил сменить кухню на бар, и меня это заворожило. С тех пор не могу остановиться.

Меня особенно вдохновляет рвение и пример старших коллег, которые, несмотря на возраст, продолжают трудиться на кухне, работать официантами, смешивать коктейли. Долго искал свою суперсилу и наконец-то нашел. Дипломатия, галантность, вежливость — манеры определяют лицо джентльмена.

Как-то в баре Rob Roy у нас завалился продукт, который не пользовался популярностью. Меня попросили придумать простой напиток, чтобы привлечь интерес. Смешал, что было под рукой, и теперь это самый популярный коктейль в наших барах, за что многие бармены хотели бы навестить на меня порчу. (Смеется.) Это знаменитый Pink Floyd.

Азы психологии могут пригодиться бармену, работающему в лобби международного отеля, где общение с гостями в приоритете. А в шумном месте, где быстро выдают коктейли и громко играет музыка, — сомнительно. Мой совет — лучше изучать профайлинг, а не психологию.

В свободное время люблю читать книги, искать новую информацию, которая пригодится и в работе, и в жизни. Обожаю научную фантастику и кинематограф. Но самое любимое хобби — придумывать новые вкусы и коктейли.



«Фаскида»,
вдохновленный
от Никиты
Белозерова



3 коктейля, которые нужно обязательно попробовать:

- *Martinez* — один из самых старых коктейлей. При возможности попросите бармена поэкспериментировать с ним, заменить ингредиенты на более ароматные или добавить их.
- *Vieux Carre* — крепкий и ароматный, старая классика, но в Новороссийском стиле.
- *Vesperatos* — современная интерпретация на «Пина коладу» от победителя мирового конкурса Bacardi Legacy.

Арсений ПЕПЕЛЯЕВ

Бар-менеджер бара Gatsby's Bar, основатель бренда одежды OwnOwl, соавтор телеграм-канала SpratPairing

В далеком 2019 году устроился официантом в небольшой ресторан при отеле. Достаточно быстро повысили до бармена. Мне хотелось профессионального роста, который не мог уже дать ресторан, поэтому я устроился в Gatsby's Bar.

Ловлю вдохновение в окружающем мире. У нас дружная сфера, мы дружим между собой, и это касается не только города, но и всей страны, а то и мира. Бармены, управляющие и другие сотрудники встречаются на фестивалях, форумах, общаются в интернете и обучают друг друга. Благодаря этому вся индустрия быстро и активно развивается, подбадривает не стоять на месте, учиться новому.

Не могу назвать серьезных минусов в профессии, разве что одну из локальных сложностей. Это безмерная любовь пермяков к пенному, из-за которой чуть сложнее транслировать культуру потребления смешанных напитков. (Улыбается.)



Коктейль
«Red velvet»,
рецепт от Арсения
Пепеляева



**НИКИТА
БЕЛОЗЕРОВ,**

бренд-бармен ресторанов
Nolan Wine & Kitchen и Rob Roy,
баров Speakeasy Bar,
Curtis Bar, Man Tai Bar



Коктейль «Россия» от Матвея Токмянинова

Зачем гостю идти в Gatsby's Bar? Я всегда приходил за атмосферой! У нас приятно отдохнуть как большой компанией за столом, так и паре человек за барной стойкой. Мы с радостью погрузим вас в атмосферу легендарной эпохи ревущих 1920-х, угостим можжевеловым напитком собственного производства, который возим на выставках.

Коктейльную карту обновляем раз в полгода. Она всегда удивит вас свежей концепцией и любопытной историей. Стараемся раз в месяц проводить коктейльные вечера, где тестируем новые способы подачи напитков или просто рефлекслируем с гостями на разные темы.

Главный тренд последних лет — осознанное потребление и безалкогольные алкоголи. И мне он по душе! Мы активно внедряем в барную карту безалкогольные напитки. Даже авторские коктейли есть в двух разных версиях. Я и сам по выходным люблю выпить безалкогольного пива.

Больше всего вне работы люблю гулять либо по городу под музыку, либо с собачкой в лесу.



3 коктейля, которые нужно попробовать:

- «Френсис и Зельда» — легенда нашего бара, коктейль, который существует дольше, чем я там работаю, и все еще очень сильно любим гостями.
- «Без комментариев» с малиной, гибискусом и мятой.
- «Оппонент» с земляникой, черным кардамоном и шалфеем.

Коктейль Tropical Breeze от Дениса Давыдова



Денис ДАВЫДОВ

Бар-менеджер и управляющий True Speech Bar

В 16 лет подрабатывал официантом летом в ресторане, а через какое-то время там же решил попробовать себя за баром. С тех пор влюбился в атмосферу общения и творчества, которые царят за барной стойкой. Меня вдохновляет возможность создавать уникальные напитки и радовать гостей. Считаю, что хороший бармен должен обладать определенными навыками общения и эмпатии, ведь мы часто становимся слушателями для наших гостей.

В True Speech Bar мы стремимся создать атмосферу, где каждый гость чувствует себя как дома. Барная карта включает авторские коктейли, вдохновленные местной культурой и сезонными продуктами. Изюминка — классическая «Кровавая Мэри», которую мы переработали и сделали поистине уникальной. Сделав лишь один глоток, в голове сразу всплывают уютные и теплые воспоминания: вот сидишь с друзьями у костра, чувствуешь аромат копченного и жареного мяса, и все это под песни под гитару. Потрясающий коктейль, с теплыми и уютными ассоциациями.

В последнее время меня вдохновляют тренды на использование натуральных ингредиентов и ферментацию. Это позволяет создавать необычные текстуры и ароматы, которые удивляют наших гостей.

Мой любимый напиток — классический «Негрони». Люблю его за баланс между сладким, горьким и крепким вкусом. Он всегда напоминает мне о вечерах, проведенных с друзьями, и о том, как простота может быть изысканной.

Внерабочее время посвящаю своей семье: у меня трое прекрасных детей, и всегда интересно наблюдать, как растут эти маленькие «монстрики». Люблю проводить время на природе, чтобы расслабиться и перезарядиться после насыщенного рабочего дня.



3 коктейля, которые нужно попробовать:

- «Кровавая Мэри».
- Tropical Breeze — очень крутое сочетание смеси кордиала из маракуйи с грейпфрутом и джус-балами.
- Gentle Picnic — десертный и экспериментальный сливочный коктейль на основе киви и базилика, вкусный и необычный.

Матвей ТОКМЯНИНОВ

Бар-менеджер бара «Второй Этаж» и ресторана «Дом Третьяковой»

В 16 лет удалось поработать бар-бэксом.

Увидел всю суматоху: общение с людьми, веселье, танцы, разноцветные напитки. Мне это показалась настолько интересным и красивым, что начал углубляться в профессиональную литературу, пробовал мешать коктейли. В 19 лет уже устроился на работу в бар.

Всегда вдохновляют искренние улыбки людей и радость, когда пробуют мои коктейли. Круто дарить гостям уйму эмоций и впечатлений при помощи всего лишь одного напитка и общения. Мне кажется, это самым главным в профессии.

«Второй этаж» — интересный проект. Во-первых, находится в историческом здании, сохранив-



**АРСЕНИЙ
ПЕПЕЛЯЕВ,**

бар-менеджер бара Gatsby's
Bag, основатель бренда
одежды OwnOwl, соавтор
телеграм-канала SpratPairing



**ДЕНИС
ДАВЫДОВ,**

бар-менеджер и управляющий
True Speech Bar



**МАТВЕЙ
ТОКМЯНИНОВ,**

бар-менеджер бара
Второй Этаж» и ресторана
«Дом Третьяковой»

шем всю его атмосферу. Во-вторых, коктейли и люди, которые их готовят. Каждый коктейль посвящен объекту искусства и передает его настроение и смысл. Это полностью концептуальные, многогранные напитки, которые мы делаем из ингредиентов собственного производства, начиная с основы и заканчивая разнообразными гарнирами. А люди, которые их готовят, амбициозные бармены, искренне любящие свою профессию. Каждый много учится и узнает что-то новое практически каждый день, чтобы предоставить гостю не просто коктейль, а впечатление, которое они запомнят.

Мой любимый напиток — классический коктейль «Эспresso мартини». Могу похвалиться себя игривым.

Главные тренды — натуральность, безалкогольный алкоголь, сложные вкусы, использование разнообразных техник приготовления. Ну и, конечно, это идеология zero waste. Каждый из этих трендов мне близок, и я интегрирую их в работу.

Отдыхать и эмоционально разрядиться мне помогают компьютерные игры с друзьями и коллегами. Нравится готовить, иногда могу потратить на одно блюдо целый день. Вечера люблю проводить вместе со своей девушкой: вкусно поесть и насладиться моментом.



3 коктейля, которые нужно попробовать:

- **«Кализей».** В основе — инжир, кордиал яблоко-саган дайля, бокал украшен сферой из вишни.
- **«Композиция №7».** Бодрящий напиток в сочетании с киви-огурцом, сиропом агавы и настоем алоэ-лайм с украшением из разноцветного кокосового масла.
- **«Россия»** — коктейль, сделанный технологией Milk Punch. Сочетание русских ягод черноплодки, двух видов смородины и сибирских трав, и завершающий штрих — маринадованная шишка в качестве украшения.

Накрезанная вишня от Дениса Пирожинского



ДМИТРИЙ СОЛОВЬЕВ

Бар-менеджер Curtiss Bar

Я начал работать в баре 14 лет назад, чтобы помочь родителям. Моя первая должность была в ресторане при яхт-клубе. Летом — идеальный вариант, когда учишься. Но настоящее вдохновение я нашел, когда пришел в классический Speakeasy Bar. Атмосфера старины, элегантность, персонал в костюмах и галстуках, изысканные коктейли и дымный шарм — все это оставило глубокий след в моей душе. И он до сих пор зажигает во мне желание полностью посвящать себя профессии.

Curtiss Bar выделяется крутым френч-сервисом с заботой о госте, интересными и необычными сезонными предложениями с креативной подачей, где качество продукции остается базой. Также мы гордимся нашей кухней, где даже десерты повара готовят сами.

Curtiss Airline — это наш способ открыть гостям мир, опутанный практически в любом уголке через знакомство с напитками. Мы предлагаем один из самых больших ассортиментов ингредиентов для коктейлей в Перми.

Из необычного в Curtiss советуем Lighting Strike. Он удивляет элементами дополненной реальности: электрические цветы и бузина-бергамот-чили, а еще взрывная карамель. Вместе они создают уникальные впечатления от вкуса.

Мой любимый напиток долгое

Коктейль Orion Snak от Дмитрия Соловьева



время был Manhattan, он познакомил меня с миром коктейлей. Сейчас же отдаю предпочтение моновкусным напиткам.

Раньше я играл в видеоигры, но с появлением дочери все свое время отдаю семье. Свободного времени у меня немного, ведь наша работа требует постоянного движения. Да и ни для кого не секрет, что я трудолюбив.



3 коктейля, которые нужно обязательно попробовать:

- **Gin Basil Smash** — яркий коктейль со свежим базиликом и приятной кислоткой.
- **Orion Snak** с красным апельсином, маракуйей и свежестью драже «Тик-Так».
- **Falcon** — необычное сочетание цитрусов. Во главе — грейпфрут с нотками нежного кокоса.

ДЕНИС ПИРОЖИНСКИЙ

Бар-менеджер Speakeasy Bar

Будучи студентом первого курса ПГУ, провожал знакомого до круглосуточного кафе, где он работал. На месте выяснилось, что кто-то из сотрудников не вышел на смену, и я... остался работать за него. А дальше все закрутилось, завертелось!

Speakeasy — один из первых коктейльных баров Перми, который уже стал культовым. Его любят и ценят за «закрытый» формат — нужно знать ту самую дверь, потому что у бара нет вывески и каких-либо обозначений входной группы. Атмосфера и тусовка особенная, большинство гостей друг друга хорошо знают. Изюминка — старая добрая классика в самом лучшем ее исполнении. Тренды меняются, а Speakeasy остается верен классическим коктейлям.

Чтобы избежать похмелья, важно остановиться при появлении первых признаков дискомфорта в организме. Во-первых, пить нужно неспеша, на-



**ДМИТРИЙ
СОЛОВЬЕВ,**
бар-менеджер *Curtis Bar*



**КИРИЛЛ
БОРИСОВ,**

*бар-менеджер ресторана
Rob Roy*



**ДЕНИС
ПИРОЖИНСКИЙ,**
бар-менеджер *Speakeasy Bar*

слаждаясь вкусами. Рекомендую чередовать напитки со стаканом воды, а лучше минералки. Если у вас намечается серьезная вечеринка, оставьте себе в холодильнике бутылку минеральной воды. Я всегда заранее покупаю себе лапшу быстрого приготовления наутро — для меня ничего лучше еще не придумали. Еще один лайфхак — чередуйте в баре обычные и безалкогольные коктейли. Сейчас безалкогольные напитки по вкусу ничем не уступают, а вы сможете дольше провести время с друзьями в баре.

Мой любимый коктейль Hanky Ranky, придуманный одной из первых бар-леди в истории миксологии Ади Коулман. Он мне нравится тем, что в основе есть ингредиенты, которые могут иметь множество вкусовых оттенков. Поэтому, смешивая разные подвиды напитков, каждый раз может получаться разный Hanky Ranky.

Так уж вышло, что вне работы я нишу себе еще одну работу. А если получается отдыхать, то предпочитаю картинг. По сути, ты садишься в сиденье от стадиона, к которому прикреплено четыре колеса и моторчик от газонокосилки, и можно очень быстро делать зигзаги. (Смеется.) Безумно нравится: классный адреналин и возможность выпустить пар.

3 коктейля, которые нужно попробовать:

- «Кровавая Мэри» с чесноком.
- Port Star со свежей маракуйей.
- Любимый коктейль из актуального спецпредложения.

Кирилл БОРИСОВ

Бар-менеджер ресторана Rob Roy

Начинал карьеру официантом в кейтерингах, когда учился в вузе. В нашей профессии меня вдохновляют новые знакомства, расширение кругозора и возможность развития в разных направлениях: миксология, вкусы, менеджмент, управление.

В Rob Roy необходимо идти, в первую очередь, за одним из лучших мясных меню Перми, в частности за эксклюзивными стейками. Во-вторых, у нас интересная подборка географии со всего мира, а коктейли ничем не уступают тематическим барам города. Наша команда сервиса практически полностью состоит из мужчин, превосходно знающих свое дело.

Изюминка барной карты — разнообразие на любой цвет и вкус, а барменеры могут приготовить напиток по желанию гостя из представленного дринка в карте и на полках бара.

Должен ли бармен быть психологом? Он может посоветовать, но ни в коем случае не навязывать свое мнение, деликатно поделиться мыслями, по возможности сдержанно помочь гостю. Не принимать чью-либо сторону. Все зависит от частности вопроса и отношения барменера и гостя. Думаю, универсального ответа здесь не существует.

В зависимости от места, времени и компании мой любимый напиток может быть разным. Жарким днем могу выпить игристое, под хороший мясной ужин географию в бокале, а в баре обычно пиво или коктейль. Мой любимый Vieux Carre.

Вне работы я провожу время с семьей, езжу на дачу, на природу без связи — устраиваю себе инфор-



Коктейль «Hanky Ranky» имеет значение от Vieux Carre

мационный детокс. Люблю встречи с друзьями, а компьютерные игры позволяют отвлечься и погрузиться в другой мир. Люблю историю и все, что с ней связано: читаю книги и смотрю каналы на видеохостингах по этой теме.

3 коктейля, которые нужно обязательно попробовать:

- Pink Floyd с клюквенным морсом, кокосовым сиропом, персиковой ноткой, лимоном и белком.
- Spitfire с ананасовым пюре, кислой вишней и лимонным соком.
- Rob Roy с традиционным шотландским напитком.

Иван МЯКИШЕВ

Бар-менеджер бара «Наташа»

В сфере гостеприимства работаю уже около девяти лет. В юности начинал работать в простом пабе и вырос до ресторана. Меня вдохновляет обратная связь, любовь людей и гостей.

В первую очередь, бар «Наташа» — это история! Мы создаем ее на протяжении пяти лет. Главное достоинство — наши дорогие гости! Считаю, что «люди идут на людей». нас ценят за самые шумные и креативные вечеринки, безопасность, щедрость, комфорт и индивидуальный подход к каждой «любимке». Атмосфера, музыка, люди, игристое, гастрономия кухни, коктейли. Наши гости умеют отдыхать. В «Наташе» тебя всегда рады видеть, здесь ты получаешь эмоции! А до будней запустили караоке для наших бегемотов леди с вайбом гламура и микрофонами в стразах. По четвергам вечера проводим с шоу-программой, ведущим и крейзи-заданиями.

В создании коктейльной карты я приверженец строгости, даже классики. Своими сильными сторонами считаю креатив, историю, вкус и сторителлинг. Новые идеи черпаю из кинематографии, живописи, музыки, истории, литературы. Гости это подмечают, активно дают обратную связь при очередных нововведениях. Я лично предпочитаю игристое. Меня трудно удивить коктейлем.

В последнее время гости часто спрашивают, как избежать похмелья. Все просто: перед событием плотно едим, а в процессе напитки чередуем с водой. Важно, что все мы разные, поэтому нет универсального ключа. Сильно не «мешаем» и культурно отдыхаем! Как говорил Бродский: «В конечном итоге, лучшее средство от похмелья — это не облегчение, а просветление. Не избавление от страданий, но принятие их как части неизбежного жизненного цикла».

Стараюсь вести активный образ жизни. Занимаюсь спортом еще с детства. Люблю отдыхать на природе: охота, сплавы. И, конечно же, стараюсь проводить больше времени с родными и близкими мне людьми.

3 коктейля, которые нужно попробовать:

- «Размер имеет значение» с нотками сладкой ванили и кисло-сладкого мандарина-морошки.
- «Как мило» с экстрактом пивала, ванильным кремом и основой, которая настаивается на банане.
- «Один здесь отдыхаешь?» — в основе коктейля — кардинал фейхоа-еловые игалки.



Коктейль Pink Floyd от KUBANCHA KAWAII



**ИВАН
МЯКИШЕВ,**
бар-менеджер бара
«Наташа»

СВЕРХНОВЫЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ 2025

Рестораторы продолжают отмечать на гастрономической карте города новые точки. Каждый месяц в городе появлялись дерзкие, смелые и, безусловно, вкусные проекты. Собрали в одном месте все главные открытия года: от кибер-изакаи с дизайном будущего до монопроекта с чизкейками.

Текст ЕКАТЕРИНА КРАВЦОВА

«Лапса» ↓

Маленький ramen-бар от победителя шоу «Молодые ноки» Дмитрия Мальшакова стал большой лапшичной у ЦУМа. В интерьере холодный бетон, неон, плакаты и телевизоры с аниме, а еще «Сига», в которую можно порубиться. В список «маст ит» вносим ramen шоу с кушияки, японский карри, гёдза со свиной и капустой кимчи. Азия с упором на традиции и ноткой эксперимента!

КОМСОМОЛЬСКИЙ ПР., 26



«Магадан» →

Рыбный ресторан сети, основанной столичными рестораторами Аркадием Новиковым и Антоном Пинским. Свежие морские деликатесы — отдельный повод для гордости: их доставляют из Магадана, Мурманска и с Дальнего Востока несколько раз в неделю. Их стоит пробовать в первую очередь, в этот же список относим мини-чебуреки с крабом и креветками, кремовое ризотто, тартар из лосося.

ПЕТРОПАВЛОВСКАЯ УЛ., 57



ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖ





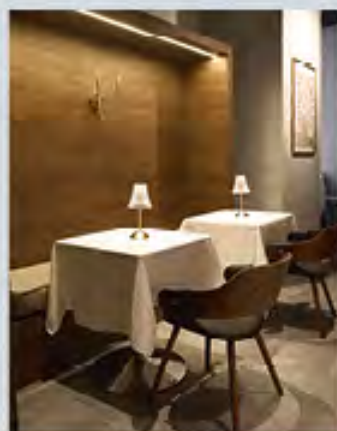
Stoke →

Гриль-ресторан расположился в первом (и долгожданном!) пятизвездочном отеле Radisson. В меню представлены блюда из выдержанного мяса, сезонных овощей и локальных ингредиентов в концепции современной южноамериканской кухни. Например, ломо-салтадо из говядины, эмпанадас с соусом сальса, тирадито из маринованной форели. **МОНАСТЫРСКАЯ УЛ., 79**



«Тайная В.» ↓

Вокруг ресторана формируется сообщество тех, кто ценит искусство, историю и гастрономию. Блины с крабом «Невыносимая легкость бытия», паштет из оливок с анчоусами и взбитыми сливками, запеченный баклажан с соусом дюрр — блюда из меню приглашают праздновать жизнь, а царь-стол с мозаикой, собранной буквально по крупицам со всего света, зовет прикоснуться к великому. **УЛ. 25 ОКТЯБРЯ, 45**



«Терруар» ↑

Новый проект от создателя магазина «Мясология» и «Гриль-Гаража» объединил мировую практику пейринга, но с уклоном на предпочтения местной аудитории. К каждому блюду посоветуют идеально подходящий напиток. Идем за тартарами (восемь видов в меню!), фирменным стейк-салатом, ребром калби, к которому подают пюре с нотками васаби. Затем отправляемся за пиццей духовной в театр! **УЛ. ЛЕНИНА, 74**





МОДНЫЙ МАГАДАН

На гастрономической карте Перми новый игрок — панорамный ресторан Антона Пинского и Аркадия Новикова с икорным баром, аквариумом с крабами, музыкальными номерами и авторскими новинками от шефа.



В центре Перми, в историческом здании на улице Петропавловской, работает ресторан «Магадан» — проект Антона Пинского и Аркадия Новикова. Уже став узнаваемым местом на гастрономической карте города, «Магадан» объединяет эстетику высокого сервиса, свежайшие морепродукты и культурные вечера с живой музыкой и DJ-сетами.

Меню здесь обновляется сезонно, и каждое дополнение — продуманное попадание в гастрономические тренды. В числе новинок — окрошка с телячьим языком на выбор: на традиционном квасе или более кремовом кефире, ризотто с белыми грибами, строганов с командорскими кальмарами, запеченная грудка фермерского цыпленка с трюфельным айоли и филе миньон в соусе из черного перца со стейком из молодой капусты. Все это — про баланс вкуса, сезонные продукты и локальную гастрономию в интерпретации «Магадана».

Основу меню продолжают составлять блюда европейской, итальянской и азиатской кухни: паста, тартары, мини-чебуреки с крабом и креветками. В отдельной гордости — икорный бар и большой выбор морепродуктов, включая магаданских креветок, устриц, ежей и краба.

Интерьер заведения оформлен сдержанно и грубовато — как на борту траулера, но с изящными акцентами в деталях. В зале — открытая кухня, аквариумы с живыми морскими обитателями, спокойные природные оттенки и панорамные окна с



видом на центр города. В этом пространстве ужин становится не просто приемом пищи, а настоящим событием.

Музыкальная программа — важная часть концепции. Каждый пятничный и субботний вечер с 22:00 — это выступления вокалистов и музыкантов, а после — энергичные DJ-сеты, под которые можно танцевать до глубокой ночи.

Петропавловская ул., 57
тел. +7 (342) 248-0588
magadanrest.ru/perm





Бистро «Август» →
Островок гастрономии и спокойствия в мире безудержного шопинга. В бистро светлый интерьер, много места и милейший детский уголок. Меню вдохновлено Италией. Обязательно берите фирменный салат «Август» с авокадо и креветками, утку с жареным персиком и черешней, пасту с цыпленком чоризо. И не забудьте сделать фото десерта — пирожного в виде лимона.
Ш. КОСМОНАВТОВ, 163Б,
ТРЦ «ПЛАНЕТА»



Milty ↓
Зеленый цвет баблтишной Milty раскрасил фотоленты инфлюенсеров. В меню — кофе, матча, смузи, 25 разновидностей моти и баблти. За рецептурой и соблюдением канонов приготовления напитка следила девушка, которая живет в Китае. Успеваем поймать вкус детства — моти киндер и новинку со смородиной-лавандой, чай «Сливочное мороженое», карамельную матчу.
УЛ. КУЙБИШЕВА, 86;
УЛ. ЛЕНИНА, 26



KEBAP KLUB ↑
Молодой и дерзкий проект от создателей Smoky Dog поселился в гараже за ЦУМом. Кебабная с берлинским вайбом, обилием ковров и отвязными вечеринками. Здесь воспевают кебабы всех мастей: от хлеба рамадан с курицей до дюрума со скумбрией и соусом наршараб. Если хочется больше ближневосточной кухни, смотрим в сторону фалафеля, пиде с говядиной и бабагануш.
УЛ. ЛЕНИНА, 45



Мария Булгакова



ПЭПЭДОНИЗМ В БОЛЬШОМ ГОРОДЕ

На гастрономической карте Перми новая звезда — городское кафе «ПЭПЭ», где ЗОЖ-аскезу решительно заменили на стильный гедонизм. В интерьерах, будто сошедших с доски Pinterest, можно без зазрения совести наслаждаться едой, зная, что она работает на тебя (мы такое одобряем!).

История «ПЭПЭ» началась дерзко: основательница бренда Гульнара Галимова запустила первое кафе в Казани в 2020 году, наперекор пандемийному шторму, когда все закрывались. Ставка на эстетику и вкус в мире ЗОЖ сработала безотказно — сегодня это мощная сеть. В Перми ее амбассадором и идейным вдохновителем становится предприниматель Мария Булгакова.

«ПЭПЭ» строит свою гастрономию на выверенных рецептурах из центрального цеха в Казани и фанатичной любви к локальным продуктам. Местные хозяйства поставляют творог, фермеры — сезонные овощи и ягоды. Эта ставка на «свое» чувствуется во всем. Когда ингредиенты проходят короткий путь от грядки до кухни, они сохраняют ту самую энергетику, которая превращает еду из простого топлива в источник вдохновения.

Рецепт новой дольки вита по-пермски теперь звучит как «ПЭПЭдонизм» — философия, где удовольствие и забота о себе идут рука об руку. Никаких компромиссов: только яркие вкусы и подача, ради которой руки сами тянутся к камере на смартфоне. В «ПЭПЭ» не «отрабатывают» калории, а получают удовольствие, зная, что в их тарелке — идеальный баланс белка, витаминов и клетчатки без лишнего сахара и прочего гастрономического шума. Меню построено как умный

конструктор, где каждый найдет свое. Для adeптов фитнеса — четко расписанные КБЖУ. Для веган- и безглютен-комьюнити — целый арсенал от базы из киноа до бургеров с веганской котлетой. Для тех, у кого «все сложно», — команда легко ориентируется в аллергиях и всегда готова предложить замену.

Раздел утренних сетов обойти мимо — почти противозаконно. На завтрак берем «Любимую шакшуку» с томатами, болгарским перцем, сыром фета и халапеньо, домашнюю рисовую кашу на кокосовых сливках с сиропом топинамбура (чтобы было вкуснее добавьте ягоды!) или вафли с лососем, авокадо и очень тягучимся сыром.

Одинаково радуют своим содержанием и формой основные блюда: ПЭПЭшная фетучини с куриной грудкой в сливочно-кокосовом соусе, сибас с кускусом под дрессингом из петрушки или биточки из индейки с бургуром.

Без десерта не уходите! Заказываем безглютеновое кольцо с творожным кремом и спелой клубникой или образцовый веганский «Наполеон» с заварным кокосовым кремом, вишневым соусом и свежей клубникой.

Так что остается лишь запланировать рандеву в «ПЭПЭ», чтобы лично убедиться: эпоха, когда полезное было скучно, окончательно завершилась.



ул. Чернышевского, 20
pepefood.ru



«Мигранты» ↓

Израильское бистро для тех, чья душа постоянно находится в пути. Артемий Лебедев в своем видео сказал, что надо бы при случае посетить это место. Сами пермяки бистро уже горячо любят. Как минимум за халу с хрустящей курочкой! «Мигранты» — это влияние израильской кухни на другие, поэтому в меню есть лахмаджун, кюфта с марокканским рисом, стейк моряка. УЛ. НИКОЛАЯ ОСТРОВСКОГО, 93Б



Umami Katiko ↑

Кибер-изакая от создателей «Гюке Рамен» — место, куда хочется возвращаться снова и снова. Как минимум для того, чтобы еще раз разглядеть каждую деталь. Телевизоры с видео в духе азиатской рекламы, алтарь в честь матери-кормилицы, шпионский экран. Охотимся за местами и утиным раменом, Том Ям с лапшой и морепродуктами, супермоти с манго и малиной. КОМСОМОЛЬСКИЙ ПР., 7



«Фаршенебельный» →

Монопроект «ЧЕБУРЕК» провел ребрендинг и стал фаршенебельным. В меню остались чебуреки и пельмени для ценителей: с фаршем из телятины и свинины с ланспиком, с ветчиной, шампиньонами, пармезаном и бешамель, с рикоттой, клубникой и шоколадом. У проекта появилось новое кафе в ЖК «Погода» с крымскими пейзажами, отсылающими к истории создания чебуреков. УРАЛЬСКАЯ УЛ., 111; САФИРНАЯ УЛ., 14



Праздновать жизнь
и каждое мгновение
лета

Радовать себя
лёгкими десертами
и напитками на основе
натурального чая

Выражать себя ярко
и беззаветно
— с Milty модно
быть собой!

milty

бaбл ти & мoти

ул. Куйбышева, 86
ул. Ленина, 26

+7 (958) 872-96-05
milty_perm

milty-perm.ru
доставка по всей Перми

«Желтая лисица» ↓

Гастроугол задумывался как вкусовой эксперимент, где на одной тарелке встречаются три ключевых компонента. Образ «лисицы» совмещает в себе все элементы: мясо, рыбу и грибы. Жемчужина заведения — Surf & Turf, сочетающий говядину, кальмары, креветки и грибной жу. В меню нашлось место сковороде Том Ям с морепродуктами и карпаччо из гребешка с дынным сорбетом.

УЛ. РЕВОЛЮЦИИ, 26



«Кисмараули» ↑

Название и концепция двухэтажного ресторана отсылают к созвучному грузинскому напитку — символу торжества и разговоров по душам, старинному Тбилиси в лице рыжего кота и жесту поцелуя (вах!), обозначающему насыщенный вкус и наслаждение. В меню собрана база грузинской кухни: хачапури, хинкали, мясо с мангала, горячие национальные блюда. Колорит Грузии передает также свежая зелень, зерна граната и специи, которые добываются в горных районах. В десертной карте грузинского дома, кажется, есть все: от шоколадной колбасы до пахлавы собственного приготовления.

УЛ. ЛУНАЧАРСКОГО, 97Б

A VINA? ↓

Проект семьи Гасенегеров, который сосредоточен исключительно на российских напитках. Еще одна составляющая «A VINA?» — музыка: концерты в баре проходят с завидной регулярностью. В меню крупные игроки рынка и маленькие семейные предприятия, а еще намазки, много сыров (от козьего с белой плесенью до тосканы), брускетты, оливки и хартбрейкер — луковое варенье.

ЕКАТЕРИНИНСКАЯ УЛ., 10



ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБ. 16+

«Татищев» ↓

Кондитерская с изумительными видами на Каму и с не менее прекрасным наполнением. В интерьере собрано много диковинных вещей: латунные вазы, чешский фарфор, деревянный наливчик, который превратили в зеркало. Угощайтесь нежнейшими сырниками из деревенского творога, круассаном с ветчиной и сыром, а также фотогеничными муссовыми пирожными — звездами социальных сетей.

МОНАСТЫРСКАЯ УЛ., 3



«Сан-Себастьянская» ↓

Камерная кофейня, где чизкейк с невероятно нежной начинкой — основа всего. Сан-Себастьян представлен в нескольких вкусах: классический, фисташковый и шоколадный, в пару к нему дают топинги. Также в меню вишневый пирог, несколько видов пахлавы, чай по-турецки. За уют в кофейне отвечают расшитый узорами ковер на стене, теплый свет, ненавязчивая музыка.

МОНАСТЫРСКАЯ УЛ., 60



Реклама ООО «Виллерой Бош», Пермь, 37 Сибирская, 37. ОГРН 102590431048



Фирменный магазин
бренда Villeroy&Boch

Посуда из фарфора и хрусталя
Столовые приборы
Аксессуары для дома

ТЦ «Галерея», 1 этаж
Сибирская, 37
+7 (342) 234-2544
villeroybochperm

ТАЙНЫ ЕСТЬ

В ресторане «**Тайная В.**» еда и искусство переплетаются и становятся частью культурного кода. Позавтракать в окружении картин современной художницы или сытно пообедать с бизнес-партнером, а может устроить ужин при свечах? Здесь можно все. Основатели **Евгений Чигарев** и **Дарья Герина** о том, как появилась идея совместить гастрономическое и эстетическое, и откуда берутся темы для тайных лекториев.

Текст ЕКАТЕРИНА КАРГИНА



Как вы можете охарактеризовать формат ресторана, в чем его особенность?

ЕВГЕНИЙ: Мы любим говорить, что «Тайная В.» — это возможность оказаться на Пьяцца Вероны, где можно насладиться гедонизмом, хорошо провести время и при этом прикоснуться к прекрасному.

Наша задача была окружить гостей деталями, которые аккуратно и ненавязчиво прививают чувство вкуса. Показываем элементы прекрасного без кича, как само собой разумеющееся, проводим лектории, но ненавязчиво и занудно, а интересно. Что касается меню: сделали упор на вкусной еде, сезонности, с которой хорошо работает наш шеф.

В «Тайной В.» мы хотим, чтобы вы почувствовали этот вайб. Словно сидите

на улице итальянского городка и наслаждаетесь, ведь это часть культурного кода. Особенно вечером: полная посадка, звенят бокалы, приглушенный свет, ароматные своды и живые цветы.

Мы хотели создать место, где вам будет хорошо наедине с собой и в большой компании. Наши гости уходят довольные и сытые, и для нас это важно.

Символизм во всем. Все, что готовят и подают в ресторане, его оформление и даже название имеет глубокий смысл и несет загадку недосказанности, создавая интригу и неподдельный интерес. Откуда возникла идея: превратить гастрономию в искусство, а искусство связать с концепцией заведения и меню?



ЕВГЕНИЙ: Люблю выражение: ругалось матом, потому что и в Лёвшину вырос, и Есенина перед сном читал. (Смеется.) В нашей команде работают образованные и творческие люди. Поэтому получается переосмысливать идею еды и находить интересную подачу. Например, цезарь подаем в цельных хрустящих листьях, а предлагаем его есть... руками! Нам самим идея кажется классной, и гости ее тоже оценили.

ДАРЬЯ: Когда мы создавали «Тайную В.», то помимо архитектуры проектировали смысл. Один из этапов исследования касался просвещения, но не назидательного или снобистского, а на равных. За любым голландским натюрмортом или картиной ренессанса есть смысл. Их рисовали такие же люди, как мы, хотя кажется, что сильно отличаемся. Это дает нам повод говорить о ценном и важном, отвлекаясь от рутины. Несмотря на ускоряющийся ритм жизни, высокий уровень неопределенности, мы своими руками создаем реперные точки, в которых ощущаем, что с нашей жизнью все в порядке. Это позволяет замечать прекрасное, наслаждаться вкусным кофе, едой, приятным общением, узнавать новое легко и с удовольствием. Именно в этот момент мы поняли: нужно заложить в концепцию нечто большее, чем просто хороший сервис и вкусная еда. Это уже база. Мы же решили дать нашим гостям возможность почувствовать друг друга, коснуться души. Идея с лекториями оказалась вдохновляющей, даже просто поговорить за едой про красивое — важно.

ЕВГЕНИЙ: При этом не хотим возводить культуру в абсолют. Предлагаем начать утро у нас с неспешного завтрака и дальше мчаться по своим делам. Если голодны, добро пожаловать на сытный обед. А если готовы послушать лекцию об искусстве под бокалы игристого — всегда вам рады. Мы за жизнь и получение удовольствия от времени у нас в легкости.

Что из меню вы порекомендовали бы попробовать?

ЕВГЕНИЙ: На завтрак, конечно, вафли. Для меня это полноценный прием пищи. В них много зелени, фирменный соус, тесто на киноа, из-за чего сама вафля получается хрустящая, с ярким вкусом. Меню ланчей зависит от погоды и сезонности. В жару всегда будет холодный суп, а в непогоду — что-то согревающее. Уделяем внимание сезонным специям. В вечернем меню представлено много разных закусок. Я всегда начинаю ужин с закусок, на мой взгляд, они задают настроение трапезе. Рекомендую попробовать оливки, которые шеф сам коптит и фарширует, тартары и паштеты с багетом, взять бокал любимого напитка, а после выбирать основные блюда.



Большой зал «Тайной В.» оформлен в глубоких темных тонах цвета бурлунди, которые создают камерную, почти интимную атмосферу

Вафля с лоосом, яйцом, мясным салатом, паштетом из оливок, кедровым и абрикосовым соусом



МЫ РЕШИЛИ ДАТЬ НАШИМ ГОСТЯМ ВОЗМОЖНОСТЬ ПОЧУВСТВОВАТЬ ДРУГ ДРУГА, КОСНУТЬСЯ ДУШИ

Кстати, про закуски. Частичку «Тайной В.» можно взять с собой. Как появилась эта идея?

ЕВГЕНИЙ: Из личного опыта. Мне нужно было что-то купить домой для ужина с друзьями. Решил заехать в «Тайную В.» и взять закусок из меню: паштеты, оливки, намазки, багет. Накрыл дома классный стол, всем понравилось. Тогда я понял, что если упаковать наши закуски в красивые баночки и сделать формат «с собой», то получится возможность побаловать себя гедонизмом дома. Подогрейте наш багет, возьмите к нему фантастический мезе из болгарских перцев, сделайте глазунью, и ресторанный завтрак готов!

Какие напитки представлены в «Тайной В.»?

ЕВГЕНИЙ: В меню есть два сета. Первый состоит из четырех бокальных напитков одного сорта. Второй, наоборот, из дегустационных позиций разных сортов. К каждому из сетов предлагаем информационные буклеты, чтобы гостю было проще выбрать фаворита и опять же узнать что-то новое о напитке: географию, что повлияло на вкус и аромат. Если говорить о коктейлях, то здесь тоже есть, что выбрать из разных стилей и вкусов. Наш барменеджер увлеченно создает новые позиции. Мы транслируем гостям, что напитки разные, с ними интересно знакомиться, наслаждаться вкусами. Еще мы регулярно проводим культурно-образовательные мероприятия, где рассказываем об интересных напитках, изменивших индустрию, повлиявших на барную культуру и эстетику.

«Тайная В.» соединяет еду и искусство, проводя лекции с приглашенными гостями с момента открытия. Откуда берутся идеи и вдохновение на новые творческие встречи?

ДАРЬЯ: Мы дружим с искусствоведами Пермской галереи и совместно раз в месяц проводим «Тайный лекторий». Однажды мы попали в новое здание Пермской галереи, оно супервдохновляющее! Говорю, а по телу мурашки! Знаешь, бывает обсуждаем вместе текущий проект, а в процессе рождается новая тема, которую хочется воплотить в жизнь. Это как-то происходит поточно, само собой.

Например, в этом году в рамках Дягилевского фестиваля показывали оперу Камилла Сен-Санса «Самсон и Далила». Поэтому мы посчитали, что будет здорово провести лекцию на эту тему. Вообще, чтобы лучше понять постановку, нужно погрузиться в контекст до и отразить эффект после. Получаем пролонгированный эффект, когда слушаем лекцию, смотрим постановку, а после обсуждаем наш опыт в компании единомышленников. Мне это кажется особенно ценным и важным.

Быстро «Тайная В.»
ул. 25 Октября, 45
secretv.ru





SHELBY 2.0

Легендарный пермский проект Shelby Bar сменил режиссера. Александр Гасенегер, автор концепций караоке-клуба «Сан-Ремо», некогда гремевшего «Глобасса», ресторанов «Абырвалг», «Рёбра» и нового бескомпромиссного «A VINA?», приподнимает алую завесу викторианской эпохи, чтобы рассказать, что нас ждет в новом сезоне.

С любовью к истории Shelby Bar, а она у заведения есть, Александр Гасенегер крайне аккуратно подошел к развитию сюжета. Аутентичный дизайн, вечера живой музыки, утилитарная барная карта и величайшая коллекция традиционных шотландских и ирландских напитков — Shelby не станет себе изменять, добавятся лишь акценты.

Интересным поворотом станет оборудованный невероятной вытяжкой кабинет, ранее «Каминная комната», где в приватной обстановке джентльмены смогут выпустить пар и расслабиться в обществе себе достойных. Пользование кабинетом также будет поддерживаться клубной историей, предполагающей хранение и частный доступ к собраниям гостей.

Густые краски, приглушенный свет и мягкая обивка кресел — подходящий антураж не только для спокойных вечеров и ужинов со вкусом — подумал явно неравнодушный к музыке Александр и добавил сцену для артистов, которая также служит стильной фотозоной для гостей в «сухие» часы.



А что до выступлений, с опцией караоке-вечеров блистать на сцене теперь предлагается каждому гостю, а при желании можно даже исполнить песню под живой аккомпанемент.

Несмотря на то что Shelby не позиционируется как караоке-бар, к решению вопроса подошли со всей серьезностью. Чего стоит система Evolution Pro 2 и смарт-функция, позволяющая гостям исполнить любимые песни в одном конце зала и спокойно общаться — в другом. При этом гости, ищущие интеллектуальных развлечений, смогут комфортно разместиться за зеленым столом отдельной «тихой» ложи с настольными играми.

Демократичная концепция Shelby 2.0 нашла свое отражение и в меню заведения. Невероятно широкая палитра блюд европейской классики, расцвеченная лангазиатскими штрихами — плод переосмысления всем знакомой и любимой кухни талантливым шеф-поваром Антоном Волковым.

В летнем предложении гостям представят настоящие гастрономические жемчужины Италии, Испании, России, Китая и Франции. Лазанья по-неаполитански с пеной из пармезана, гаспачо с крабом и страчателлой, окрошка с телятиной и копченой сметаной, булочка бао с битыми огурцами и хрустящим цыпленком и, наконец, утиная ножка конфи с картофельным кремом, печеной тыквой и трюфельным соусом.

Не менее вдохновляющие в этом сезоне и свежие сочетания, созданные шеф-барменом Анастасией Евдокенко, для новых лимонадов: крыжовник-земляника, крыжовник-юдзу-кафрский лайм, лаванда-личи со смородиновой пеной и земляника-малина-каркаде и роза.

Петропавловская ул., 29
тел. +7 (342) 288-1025
shelby.restoplace.ws
vk.com/shelby_bar



ЗАБРОНИРОВАТЬ
СТОЛ ОНЛАЙН



ПЕТРОПАВЛОВСКАЯ, 29 +7 (342) 288-10-25 [W](#) SHELBY_BAR

SHELBY
BAR

НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Шеф-повара Перми подготовили летний гастродроп: марсельская уха, салат с вяленой уткой и клубникой, сахалинские морские гребешки и паста с тунцом в пряном соусе.

Текст КРИСТИНА БАБУШКИНА



«Пастарь» ↓

Спот в самом сердце исторической Перми выгодно отличается смелостью кухни. Паста-конструктор от «Пастаря» настолько зашла ценителям, что превратила каждого гостя в соавтора своего ужина. Паппарделле, фетучини, фузилли и фарфале ручной работы соединяют с классической страчателлой со сливками, тунцом в пряном соусе на азиатский манер и лососем, копченным на ольховой щепе с пармезаном.

УЛ. ЛЕВИНА, 44



Pizzamen ↑

Сеть Pizzamen сначала подсадила город на 30 вариантов начинки, а потом и на тонкое тесто по просьбе постояльцев. Кормят фирменной пиццей «Пиццамен», не жалея моцареллы, оригинальной с баварскими колбасками и опятами и большими комбо-наборами для компаний. И вот вам план на вечер: держите под рукой меню Pizzamen на случай внезапной вечеринки.

КОМСОМОЛЬСКИЙ ПР., 16;
УЛ. РЕВОЛЮЦИИ, 4;
УЛ. СОЛОВЬЕВА, 12;
УЛ. МАЛКОВА, 14

МНОГО РЫБЫ, МНОГО ЛЕТ

Кафе «РИСЛАПША» уже более десяти лет покоряет сердца любителей паназиатской кухни, сохраняя неизменно высокое качество и создавая уникальную атмосферу тепла и гастрономических открытий.



Лапша wok «Зеленый чай» с креветками, Том Ям с креветкой и рап «Филадельфия»



С октября 2013 года кафе «РИСЛАПША» стало настоящим символом стабильности на ресторанном рынке города. Заведение сумело выработать собственную философию, где в приоритете остается вкус и сервис. Основой успеха является команда — самый важный аспект в работе любого ресторана.

Отличительной чертой «РИСЛАПША» является приверженность традициям ручного приготовления. Лапшу, дим-самы и гёдза здесь готовят исключительно вручную, что кардинально меняет вкус, консистенцию и общее впечатление от блюд. Достойный вкус азиатских пельменей достигается благодаря начинке из ручной нарезки фарша и фирменному тесту, секрет которого тщательно оберегается поварами.

Этой весной кафе запустило новый формат бенто-ланчей, который обновляется ежедневно. Идея возникла из желания предложить гостям сбалансированное и быстрое решение для дневной трапезы. Традиционные японские бенто идеально соответствуют этому запросу — они компактные, эстетичны и позволяют получить полноценный обед, включающий суп, холодные и горячие блюда, закуски, десерт и напиток. При составлении бенто повара руководствуются тремя основными принципами: контраст и в то же время баланс вкусов и использование сезонных продуктов. Этот подход позволяет создавать гармоничные композиции, где каждое блюдо дополняет другое.

Летняя веранда заведения предстала в обновленном

дизайне, воплощающем главную идею — ощущение свободы и отдыха от городской суеты. Пространство получилось легким, светлым и просторным. Отсутствие фоновой музыки создает подходящую атмосферу для неспешных разговоров и наслаждения едой.

Для летнего сезона разработано специальное предложение, включающее освежающие лимонады, японский холодный суп Хи-яджиру, лосось в луке-порей с соус-кремом «Том Кха». Фирменные чай и лимонады в «РИСЛАПША» — это не просто способ утолить жажду, а продолжение

гастрономического путешествия. Кисло-сладкие ноты лимонадов срезают жирность и остроту блюд, а пряные чан подчеркивают глубину умami — того самого

пятого вкуса, который делает азиатскую кухню такой притягательной. Для тех, кто впервые посещает заведение, рекомендуем

попробовать хиты — «Филадельфию», «Том Ям» с креветками, теплый салат «Гю юнко», лапшу wok «Зеленый чай» с креветками и фирменный облепиховый чай. Жемчужиной меню является лапша в бульоне — блюдо, которое готовят с момента открытия кафе. Это не классическое азиатское блюдо по примеру популярных фо-бо и рамэна, а уникальное предложение, где гость самостоятельно выбирает основной продукт и бульон для приготовления, создавая персонализированное блюдо. Такой подход отражает философию «РИСЛАПША» — сочетание традиций и инноваций, внимание к деталям и уважение к индивидуальным предпочтениям каждого гостя.

Бенто: рамэн с говядиной, салат в тайском стиле, рап с лососем и огурцом, десерт шоколадный тафу и фирменные закуски



ул. Мильчакова, 33/1
rislapsha59.ru
rislapsha.perm



«Улитка» ←

Камерный ресторан в тихом центре. Приглушенные цвета и много зелени в интерьере, ненавязчивое обслуживание и атмосфера «все свои» — слагаемые правильной трапезы. Попробуйте фетучини с тигровыми креветками, каперсами и оливками в соусе бермонте, душевные котлетки из нежного куриного мяса и обязательно — тягучий карамельный бисквит блонди с ноткой малины, нежным ванильным запеченным кремом и малиновым йогуртовым соусом. Заходите за местным горячим хлебом домой и на вкусные неспешные завтраки.

СОВЕТСКАЯ УЛ., 45А



«Игрушки» ↓

Уютный ресторан в новом центре города предлагает поиграть с собственным днем. Сценарий такой: отправляетесь утром на завтрак или днем на обед, чтобы поймать тот самый идеальный свет, а далее — главный квест, потому что выбрать решительно невозможно: вам детокс с манго и клубникой, пиццу с пармской ветчиной и страчателлой или сразу марсельскую уху с хрустящим багетом? УЛ. РЕВОЛЮЦИИ, 30



Karin ↑

С 2006 года ресторан стал синонимом изысканной кухни. Внутри — настоящая оранжерея с живыми цветами и винтажной мебелью, где особенно ценим переосмысленную классику. Обязательно пробуйте салат с вяленой уткой, клубникой, дорблю и трюфельным медом и выдающиеся пельмени из щуки со сливочным соусом и красной икрой. И конечно, не пропустите главный твист на традиционный рецепт — черемуховый медовик с муссом из черной смородины. Б-Р ГАГАРИНА, 65А



ИЗ ДРУГОГО ТЕСТА

Поговорили с управляющей и финансовым директором PIZZAPASTA Натальей Азановой о простых и не очень рецептах успеха и фирменной пиццы.

Как PIZZAPASTA удается оставаться актуальной, не изменяя себе, и самое главное, не надоесть своему гостю?

Все благодаря особой атмосфере, которую создают не только стены и мебель заведения, но и вся наша команда, и сами гости. Мы предлагаем гостям блюда и напитки неизменно высокого качества и исключительно из свежих продуктов; тщательно следим за чистотой кухни и зала, уровнем сервиса и удовлетворенности наших гостей. Людям нравится приходить в PIZZAPASTA, потому что здесь они могут почувствовать себя спокойно и комфортно. Это опыт, который хочется повторить.

В чем секрет вашей пиццы? В тесте, соусе или уникальных сочетаниях?

Никакого секрета нет: мы просто создали то, что нам самим очень нравится. Еще в начале пути методом проб и ошибок нам удалось разработать фирменный рецепт теста тонкой пиццы PIZZAPASTA. И с тех пор мы ни разу не изменили технологию ее приготовления.

Что же касается римской пиццы, она создавалась по образу и подобию той, что наш директор Сергей Михов попробовал несколько лет назад в Италии. Долгое время мы не могли воспроизвести ее вкус,

пока однажды в Санкт-Петербурге не посетили курсы под руководством итальянского шеф-повара. Технология ее приготовления действительно оказалась непростой: она предполагает использование нескольких видов муки и требует выдержки минимум 72 часа — но результат стоит своих усилий.

Озвучьте обязательные маст-трай позиции PIZZAPASTA.

Несмотря на вполне конкретное название PIZZAPASTA, меню заведения очень разнообразно, и каждый гость, даже самый маленький, может найти здесь что-то для себя. Мои личные фавориты — это, несомненно, римская пицца со слабосоленой семгой, рукола с креветками и вялеными томатами и ньокки с разварной теллининой. Барная карта заведения также была разработана с учетом многообразия кухни и включает в себя классические и авторские коктейли, согревающие напитки и освежающие лимонады на основе ягод и фруктов.



Невозможно построить сильный бренд без сильной команды. Как бы вы описали «человека PIZZAPASTA»?

Наш шеф-повар Александр Стариков, будучи сердцем кухни, является хорошим примером «человека PIZZAPASTA». Он постоянно изучает новое, делится своими знаниями, помогает другим членам коллектива, осознавая важность единства для развития бренда. Его креативность проявляется в безостановочном поиске новых вкусов и создании оригинальных рецептов. При этом как настоящий профессионал, обладающий тонким вкусом и прекрасной интуицией, он остается чутким к предпочтениям гостей.

Успех PIZZAPASTA наводит на мысль об открытии второй точки. Поделитесь, есть ли в планах расширение?

По моему мнению, PIZZAPASTA может быть только одна и толь-

ко в одном месте. Повторить или перенести ее уникальную атмосферу, создаваемую на протяжении стольких лет, просто невозможно. Поэтому если мы и задумаемся над расширением, то это точно будет качественно новый проект.

ул. Беляева, 19
pizzapasta59.ru
pizzapasta59

The Amber ↓

Ценители стейков и идеального гриля, общий сбор! Вам к искусным поварам The Amber — за мраморной говядиной Блэк Ангус, которую виртуозно готовят в угольной печи. В меню — ребра домашнего копчения, луизианский суп гамбо с колбасками домашнего копчения и фермерский салат с обжаренной свинойной. Пока ждете основное блюдо, попросите принести ремесленный хлеб с намазками: сливочно-сырный крем с оливками и вялеными томатами, ризотто из красной рыбы или паштет из кроличьей печени. Отдельный лайк за витрину с охлажденными стейками на вынос — идеально для барбекю на даче.

ул. РЕВОЛЮЦИИ, 46



Lobby One ↑

Шеф-повар Дмитрий Бурдин и команда Lobby One покорили своими блюдами и туристов, и пермяков: нежнейшая перепелка со шпинатом и белыми грибами, мозговая косточка с луковым конфином и оливье с говяжьим языком и раковыми шейками. Здесь завтракают и обедают все, и без идеальной норвежской ухи из семги и судака не обходится ни одна деловая встреча.

ул. ЛЕНИНА, 56



etc ↓

Концептуальные спецials (вроде утки коззи с карамелизированной грушей и клубникой или птитима с морским гребешком и черной икрой палтуса), интерьер-музей с элементами театральных декораций и романтические лайвы с живой музыкой — формула, по которой гастробар etc собирает аншлаги из ценителей искусства и гедонистов. Не пропустите абсолютные хиты: паста ризо с креветками, салат с опаленным тунцом и творожным сыром и испанский фисташковый чизкейк.

ул. КРАСНОВА, 15



MEDUZA Seafood&Wine ↑

В прошлом году создатели MEDUZA Seafood&Wine перезапустили ресторан на Ленина: все тот же устричный бар и средиземноморская кухня с азиатскими акцентами, но в красивом современном интерьере. В меню — диковинки со всего света: устрицы Розовая Джали из Намибии, сахалинский морской гребешок и аргентинские лангустины.

ул. ЛЕНИНА, 64



ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ



Happy ↑

Команда Happy, поставившая себе целью сделать город счастливее, теперь обеспечивает Компрос безупречным сервисом и идеальными семейными обедами. Забегаем сюда в перерывах от работы, чтобы продегустировать котлетки из судака и креветок и ризотто с белыми грибами, а вечером идем на неторопливый ужин в компании со стейком «Шатобриан» с медовой тыквой и телятиной в смеси пяти перцев. Летом столики выносят прямо на улицу: вид на Соборную площадь и легкий бриз с Камы моментально переносят на морской курорт.

КОМСОМОЛЬСКИЙ ПР., 1



«Юралс» ↓

Команда «Юралс» в своем ресторане смело работает с нефтяной тематикой в специальном меню BLACK SPECIAL: тартар из лосося подают с черным яблоком, салат-ролл с бусами из авокадо, а ризотто с лососем и соусом лайм. Индустриальный интерьер дополняет «живой» стеной, которая реагирует на движение.

УЛ. ПОПОВА, 9



ШАУРМА ИЗ ШАШЛЫКА

ДЕЙСТВИТЕЛЬНО
ВКУСНАЯ

ROKETO

TIME TO FLY



СДЕЛАТЬ ПРЕДЗАКАЗ



4

ЧЕРНЫШЕВСКОГО, 8Б

РЕКЛАМА. 12+ ИП ФОКИНА И. В.
ОГНИП 325595800018301



НА МОРСКОЙ ГЛУБИНЕ

Два месяца и двенадцать дней — именно столько понадобилось команде Meduza Seafood & Wine, чтобы превратить уже полюбившийся пермякам и гостям города ресторан в нечто совершенно новое. Парящие под потолком медузы, мраморный стол из цельной плиты и коктейльная карта, выросшая вдвое — как создавался подводный мир в центре Перми, рассказывает основатель и идейный вдохновитель Meduza Seafood & Wine Владимир Вансович.

Текст: ЛЮДМИЛА РЫЧИНА

Фото: ВЛАДИМИР ВАНСОВИЧ, ЮЛИЯ КОСТЫЛЕВА, НИНА НАЗАРЕТЯН

Осьминог
с печеным
картофелем
и соусом из
томатов



Владимир, масштабное обновление Meduza — это эволюция или революция проекта?

Я бы назвал это эволюцией с революционным размахом. Мы планировали обновление с весны прошлого года, рассматривали разные варианты: только мебель, мебель и частично интерьер. Но в итоге решили сделать полное обновление Meduza, чтобы изменить внутренний мир ресторана, сделать его более удобным, поменять освещение, оттенки интерьера и создать потрясающе красивые инсталляции на высоком потолке. Импульс? Желание добавить привлекательности и узнаваемости. Когда ежегодно в Перми открываются новые рестораны, в том числе московские проекты, нужно не просто оставаться в тренде, а задавать его.

Расскажите о новом интерьере. Какая идея лежит в его основе?

Мы привлекли дизайнера Ирину Райхер, которая очень здорово прочувствовала наш концепт. С первых дней и до окончания ремонта у нас не было ни одного изменения в идее — это дорогого стоит. За два месяца и двенадцать дней — это супер быстро по меркам ремонта ресторанов — мы создали нечто особенное. Обновленная Meduza — это парящие под высокими потолками инсталляции медуз и уникальная посуда, романтический интерьер в пастельных тонах. По глубокой идее, это внутренняя часть большой морской раковины. В центре зала — аквариум, а запоминающиеся, хоть и небольшие элементы вроде салфеток с вышивкой креветок и крабов создают особую атмосферу. Особая гордость — интересный и удобный стол в центре зала из цельной мраморной плиты в тон интерьера.

Кто работал над масштабным обновлением?

В обновлении участвовала вся команда проекта. Это был по-настоящему коллективный подход — от идеи до воплощения.

Какие блюда из обновленного меню должен попробовать каждый гость?

Полубившиеся блюда и хиты всех шести лет мы все оставили и добавили новинки, которые обязательно рекомендуем: рулетики из опаленного лосося и камчатского краба, трио тартаров, якитори из осьминога, осьминог на гриле, ризотто с камчатским крабом и магаданские креветки.

Барная карта выросла почти вдвое.

С чем это связано?

Это результат естественной эволюции нашего подхода. Шеф-бармен Георгий Журавлев и бар-менеджер Даниил Вилисов стремились не просто предлагать напитки, а создавать атмосферу, где классика встречается с актуальностью, а вкусы Средиземноморья гармонируют с глобальными трендами. Новая карта — это современное прочтение проверенных временем коктейлей с акцентом на баланс, локальные продукты и эстетику, отражающую дух нашего ресторана.

Назовите ТОП-3 коктейля новой карты.

«Крюшон» — освежающий и легкий коктейль в стиле аперитива с яркой сладкой ноткой. Мы дополнили его небольшим количеством содовой и авторской подачей, чтобы подчеркнуть легкость и праздничное настроение напитка. «Пенициллин» — наша интерпретация одноименной классики с манго, лимоном, имбирем и медом. Этот коктейль вобрал в себя тепло юга, мягкую дымность и тропическую сочность. Он стал настоящим хитом среди гостей, ценящих глубину вкуса и ароматный баланс.



Морской еж

Опаленный лосось с соусом из трюфеля, креветкой и авокадо



Наш барный привет Новому Орлеану в современном исполнении — «Харикейн». Мощный и насыщенный коктейль на основе домашнего сиропа, который мы воссоздали по историческим рецептам. Малина, клубника, маракуйя и ананас образуют плотный фруктовый профиль, дополненный апельсиновым соком.

С расширением меню и барной карты какие неожиданные сочетания блюд и напитков стоит попробовать?

Наша философия всегда была в идеальных сочетаниях. С новыми позициями в меню мы открыли еще больше возможностей для гармонии вкусов. Но об этом лучше спросить на месте, мы поможем подобрать идеальную пару под ваши предпочтения.

А что с летней верандой? Какие блюда станут хедлайнерами этого сезона?

Летняя веранда у нас очень красивая — панорамное остекление с видом на центральную городскую эспланаду. Зелень, цветы, нежные цветочные оттенки создают идеальную атмосферу, чтобы насладиться летними вечерами. Что касается блюд-хедлайнеров — это отдельная история, которую мы расскажем с открытием террасы.

Какую эмоцию должен испытать гость, впервые попавший в обновленную Meduza?

Мы шесть лет несем культуру морепродуктов в центре Перми — романтический интерьер, вдохновленный морем, средиземноморское настроение, интересная барная карта. Устрицы, креветки, крабы, осьминог, морской гребешок — это абсолютное удовольствие. Хочется, чтобы гость, выходя от нас, чувствовал, что прикоснулся к чему-то особенному, запоминающемуся — к глубине морского мира, воплощенной в гастрономии.

ул. Ленина, 64
тел. +7 (342) 203-5464
meduza_seafood
meduzaseafood



На фото представлены: торты «Дамский каприз», «Лакомка», «Сказка», «Медовик», «Зимняя вишня», «Красный бархат» и меренговый рулет

ВКУС ДЕТСТВА

Софья Ароян восемь лет назад открыла первую кондитерскую «Вкусное место» с семью позициями и революционной идеей — любой торт по единой цене за килограмм. Сегодня у сети 15 торговых отделов в Пермском крае, два собственных производства и особый подход к качеству: торт должен быть свежайшим, вкус — отменным, а домашняя неровность форм только добавляет очарования.

Столовая
трубочка с
белковым
кремом



Софья, когда восемь лет назад вы открывали первый магазин, какой была главная идея? Хотелось сделать доступным для каждого жителя Перми вкусное чаепитие. Стартовали с семи позиций, цель была — открыть небольшой торговый отдел в каждом районе города. За годы концепция не изменилась: те же продукты, поставщики, многие из команды работают с первого дня. Особенно дорожу тем, что производственная часть, кондитеры и водители — люди, которые стояли у истоков. Считаю это большой удачей.

Единая цена за килограмм — смелый шаг.

Почему выбрали такую модель?

Концепция доступности и удобства. Приходит семья: папа хочет «Наполеон», ребенок — шоколадный торт, мама — что-то с фруктами. Продавец должен быстро отрезать по кусочку в подходящую коробку без взвешивания каждого торта отдельно. Покупателям очень удобно, они знают стоимость заранее. Когда заказывают торт для большой компании, легко считают: 10 килограммов — 9800 рублей. Нетрудно догадаться, что чизкейк обходится дороже морковного торта, но грамотный баланс решает все. Кстати, в нашем большом магазине на Сибирской можно быстро оформить любой торт, там работает штатный кондитер. Срочно нужен торт на 100 человек? Пока пьете кофе, его соберут, добавят надпись и декор. Базовое оформление — бесплатно. На любой торговой точке доступна дегустация, можно попробовать торт перед покупкой. Эта услуга работает с первого дня.

Концепция «для всех и каждого» — как это работает?

Наш торт может позволить себе бабушка, которая живет одна. С бюджетом в 150 рублей она купит вкусный эклер или кусочек торта, довольная попьет чай, завтра придет за другим. А если торт нужен для большой компании — выберут начинки, мы оформим, напечатаем логотип на корпоратив на 200 человек.

Работать с натуральными продуктами в масштабах сети — непростая задача. Как с ней справляетесь?

Секрет в высокой оборачиваемости. Рынок кондитерских изделий переполнен, людей много, все любят сладкое. Плюс интерес к новому и необычному — все это позволило быстро добиться большого оборота.

Срок годности наших тортов — 72 часа, но мы ежедневно продаем полную витрину, иногда две-три. Каждое утро привозим свежую поставку, если быстро разобрали — едет дополнительная машина. Залог успеха с натуральными продуктами — оборот. Когда он достигает хороших



Меренговый
рулет с
брусничкой

показателей, совсем несложно работать на сметане и масле с коротким сроком годности.

Откуда рецепты с тем самым «вкусом детства»? Есть ли у вас семейная книга с рецептами?

Несколько позиций действительно из семейной тетради, но это единички. Главный секрет — мы делаем все руками, как дома. Отсюда неровный срез, разная толщина. Мы не стремимся к идеальным формам, не вымеряем линейкой. Выкладка профитролей, резка коржей — все вручную. «Вкус детства» ассоциируется также с внешним видом. Эти два фактора объясняют наше название — домашние торты.

Расскажите про торт «Микадо». Он ведь как раз приготовлен по семейному рецепту!

Торт в нашей линейке полгода, но уже завоевал популярность. Довольно трудоемкий: коржи из сметаны и сливочного масла имеют плотную текстуру, тяжело раскатываются, нужно сделать их максимально тонкими, пропитать кремом. Получается невероятно вкусно!

Мама мужа готовит его раз-два в год именно из-за сложности. Это домашний армянский торт, который можно встретить в разных вариациях. Наш рецепт семейный — суперпропитанный, за которым выстраивается очередь.

Как рождаются новые позиции?

По-разному. Где-то результат путешествий, наблюдений, но многое приходило и уходило — что нравится мне, не факт, что понравится покупателям. У нас замечательная традиция — конкурсы среди кондитеров. Девушки создают что-то свое, придумывают название, соблюдая несложные критерии состава. Торт весом 5–6 килограммов разрезается на кусочки и отправляется на дегустацию в отделы.

Один из хитов — торт «Сникерс» — появился именно так. Его создала двадцатилетняя девушка без кондитерского опыта, работавшая подмастерьем. Прошло семь лет, а «Сникерс» покупают и будут покупать.

Назовите десерты, которые стали легендами заведения?

Из 22 позиций постоянной линейки выделил пять абсолютных фаворитов. «Наполеон» и наш фирменный торт «Сказка» — абсолютные хиты. Меренговый рулет запустили летом 2019 года, он до сих пор в тренде. Для праздников выбирают «Медовик» и «Сникерс». Отдельная история — эклеры. Когда их мало, покупатели возмущаются. (Смеется.) А дети обожают творческие

«ВКУСНОЕ МЕСТО» ЕСТЬ В КАЖДОМ РАЙОНЕ ПЕРМИ И КРУПНЫХ ГОРОДАХ КРАЯ

колечки — они тоже частые гости, потому что вкусно, а родители не боятся кормить детей, так как продукты свежие.

А ваш личный фаворит?

Когда выходит новинка, сначала ешь ее постоянно, потом успокаиваешься. Но есть безусловные фавориты — торт «Сказка» и «Наполеон». Прошло восемь лет, а они до сих пор не надоедают, всегда присутствуют на наших праздничных столах. Если куда-то едем, можем взять с собой. На работе тоже всегда что-то пробую — это и контроль качества, и личные желания. Ем все, что у нас есть — нет того, что мне не нравится.

Как сохранить душу бренда при расширении до 15 точек?

Ключевое — грамотное делегирование и команда. У меня 14 лет кондитерского опыта, восемь из них — во «Вкусном месте», еще шесть лет — это пробы и ошибки, которые привели к успеху. Есть пул надежных поставщиков с первого дня, которые знают и понимают наши потребности. На каждом этапе свой человек контролирует процесс, а я наблюдаю и помогаю. Без команды утонешь и выгорит, одному это сделать очень сложно. Будет команда — тебе море по колено.

Сибирская ул., 12
тел. +7 (342) 258-0420

vkusnoe_mesto_bakery



МЕСТА ДЛЯ ЗАВТРАКОВ

Правильное начало дня выглядит так: на столе — драники под нежным слабосоленым лососем, огромный бутерброд, которому не пожалели красной икры, и французский омлет в объятиях крабовой страчателлы. К ним — эталонные круассаны и бокал игристого. Осталось лишь выбрать, где начать такое утро!

Текст КРИСТИНА БАБУШКИНА



«Ранние пташки» ↑

В «Ранние пташки» мы идем за ироничной элегантностью: пространство вступает в диалог со столами причудливых форм и колоннами неожиданно-ярких оттенков. А завтраки ценим за смелость и щедрость: чего стоит один «Большой завтрак Пташки» с трюфельным камамбером, тирокафтери, паштетом из куриных сердец, домашним багетом, салатом с баклажанами и соусом тонато. А когда день идет не по плану и позавтракать хочется в четыре часа дня (здесь подают завтраки с утра и до закрытия!), заказываем панкейки с тартаром из клубники и кремом из вареного сгущенного молока и вспоминаем, что для маленьких удовольствий не бывает неподходящего времени.

ул. ЛЕНИНА, 60

«Гедонист» ↓

Когда хочется начать день не со спешки, а с чистого удовольствия, все дороги ведут в «Гедонист», кухню которого спродюсировал Александр Ежов. Привычному утреннему сэндвичу здесь предпочитают круассан с камчатским крабом, авокадо и страчателлой. Вместо овсянки — зеленая греча с креветками и яйцом пашот или ячневая каша с карамелизированным бананом и цукатами (любую, к слову, приготовят на альтернативном молоке!). Для тех, кто любит послаще, — блины с домашним вареньем. В будни завтраки подают с 08:00 до 12:00, а в выходные — до 14:00 и обязательно игристое в качестве комплимента.

ПЕРМСКАЯ УЛ., 33



ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ



Коллекция «Детство»: пирамидка с маком, малиной и вареной сгущенкой, плавбир с клубничкой и сливочным печеньем и ледяничка с йогуртом и маршмелло

— воплощение мечты о прикамской булочке детства, только с изобилием мака и тягучим шоколадом сверху. Перышки бронируют их заранее и скупают по 6-10 штук за раз!

ЗВЕЗДЫ ВИТРИНЫ

Каждый десерт в «Татищеве» — маст-хэв! Но особые любимчики: воздушный меренговый рулет с сезонными ягодами и кремом пловбир, идеально выпеченный чизкейк на местных сырах и пирожное «Карамельное яблоко» — многослойная композиция из карамельного бисквита, хрустящего слоя с молочным шоколадом и лимонной пудрой, яблочного крема, крема на белом шоколаде и кусочков яблока, томленного в карамели с пряностями. Творожный рогалик из песочного теста с горой свежего творога покорил сердца гостей. А французское печенье — недооцененная жемчужина в двух вариантах: шоколадное с соленой карамелью и ванильное с лаймовым центром и белым шоколадом с маком.

ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ

В «Татищеве» завтракают с утра до вечера. Философия проста: красивое начало дня должно быть доступно всегда. Гости едят из изящного фарфора, включая редкие коллекционные экземпляры.

Утреннее меню богато выбором: три вида каш со свежими ягодами, сырники из деревенского творога, ажурные блинчики с лососем или сгущенкой и аппетитные круасаны с ветчиной, лососем или классические (их печет отдельный мастер слоеного теста!) — классика, которая никогда не надоест. А для тех, кто любит поплотнее, закажите шакшуку с томатами и зеленью или скрембл с зеленым салатом, лососем или беконом. Жажду утолят свежевыжатые соки или смузи с экзотическими сочетаниями.

ЗАКАТЫ И МЕЧТЫ

Один из самых красивых закатных видов в Перми открывается с летней веранды «Татищева». В жаркие дни сюда приходят, чтобы не спеша продегустировать освежающие коктейли, а вечером — специально полюбоваться, как солнце садится за Каму, потягивая авторский чай с облепихой и имбирем и наслаждаясь кусочком фирменного тирамису.

ЕДА КАК ИСКУССТВО

В старинном здании XVIII века на берегу Камы расположилось необычное кафе-кондитерская «Татищев». Здесь авторские десерты встречаются с атмосферой прошлых лет, а каждый кусочек торта способен вернуть в детство.

ДЕСЕРТЫ С ХАРАКТЕРОМ

Кондитерская разместилась там, где когда-то шумели торговые лавазы XVIII века. Из панорамных окон открывается живописный вид на Каму — идеальная картинка для неспешного чаепития. Название в честь основателя Перми выбрано с любовью. Здесь собраны артефакты со всего Пермского края: наличники со старинного дома из Кунгура превратились в зеркало, напоминающая о том, что Василий Татищев завозил соль именно через этот город.

ВКУС ДЕТСТВА

В витрине «Татищева» почти нет искусственных красителей, все только натуральное. Кондитерская делает ставку на ностальгию. Каждый десерт — попытка вернуть что-то дорогое из прошлого. Так родилась знаменитая булка с маком



Баночки — сливочная тарталетка с пряным карамельным бисквитом и кремом пловбир

Монастырская ул., 3
тел. +7 (919) 479-4694
tatishchev.perm
tatishchevperm



BELKA ↓

Не пов, а рил: завтраки в роскошной тропической оранжерее с «кружевной» винтовой лестницей и аквариумом. В утреннем меню ресторана BELKA от шефа Максима Тупицына только эталонные образцы: сырники с кремом манго, французский омлет с крабовой страчателлой, трюфельный скрэмбл с зеленым салатом и соусом лимончелло, гречневая каша с телячьими щечками и яйцом пашот. А по будням с 8:00 до 12:00 в BELKA предлагают безлимитный фильтр-кофе.

УЛ. РЕВОЛЮЦИИ, 24



Nolan Wine & Kitchen ↑

Говорить о Nolan Wine & Kitchen — значит говорить о безусловной гастрономической доминанте. На завтрак здесь подают не блюда, а события: круассан с кальмаром и хумусом из батата, сырники с вареньем из сезонных ягод и сметаной, вафли со шпинатом, маринованным лососем и сливочным соусом, французский омлет с красной икрой и голландским соусом. Летом обязательно занимайте столик на веранде — итальянский оазис влечет ценителей спокойствия и уединения.

ПЕТРОПАВЛОВСКАЯ УЛ., 53



CULT ←

Когда завтрак — уже не только первый прием пищи, а состояние души? В оперном квартале знают ответ и собираются в бистро CULT. Здесь за одним столом уживаются дирижеры и богема, а в меню — локальные находки. Котлеты из ильинской щуки, пшенички ручной лепки и наливные оладьи с домашним вареньем из Оханской земляники соседствуют с космополитичным Бенедиктом, крок-сэндвичами и французскими круасанами. Бокал игристого для настроения — и пусть весь мир подождет.

СИБИРСКАЯ УЛ., 8



В рестора-
не FOUR мож-
но попробовать
блюда, которые
отражают богат-
ство уральской
природы

русской кухней, ведь, приезжая в другой го-
род, мы непременно хотим попробовать ло-
кальные блюда и запомнить вкус места.

**Не боятесь, что гости потеряются в та-
ком разнообразии?**

Наша задача — предвосхитить ожидания
каждого гостя, в том числе гастрономиче-
ские. Четыре направления как раз помогают
в этом — каждый найдет что-то по вкусу. В
меню представлены рыбные и мясные блю-
да, локальные фермерские продукты и все-
ми любимые классические позиции. А если
кто-то захочет попробовать все и сразу, мы
будем только рады.

**Уральская кухня — редкость в ресторан-
ном мире, даже в Перми. Как адаптируе-
те ее для современного гурмана?**

Важно сохранить душу блюда, но сде-
лать его интересным для современного го-
стя. За основу берем традиционные блю-
да: посокунчики, голубцы, пельмени, юрму.
Но придаем им новое звучание с помощью со-
временной подачи, нестандартного способа
приготовления и добавления неожиданных
ингредиентов.

**Основа уральской кухни — дары при-
роды. Какие локальные продукты
используете?**

Мы активно используем местные ягоды,
грибы и травы, а также рыбу из чистейших
уральских рек. Такие уникальные Ingredi-
енты, как медвежатину и оленину, мы полу-
чаем от проверенных поставщиков. Поэто-
му мы гарантируем безопасность и высокое
качество всех ингредиентов. Это позволяет
нам создавать блюда, которые отражают бо-
гатство уральской природы.

**Что нужно попробовать в FOUR из
уральской кухни?**

Рекомендуем начать с посокунчиков —
классического уральского блюда, которое
прекрасно сочетает насыщенный вкус мяса
и «изюминку» в виде бульона. Из супов по-
пробуйте легкую и ароматную уху из ре-
чной рыбы с пряными травами. На горячее
обязательно голубцы с олениной, грибной
пастой, моченой клюквой, сливочным мус-
сом с можжевельником и желе из квашеной
халусты. Это блюдо ярко демонстрирует
уникальность уральской кухни. На десерт
вас удивит своим неповторимым вкусом и
ароматом леса черемуховый мусс с вишней
и кремом из ряженки. А завершить трапезу
советую чаем из уральских трав с медом —
это целый ритуал, который идеально закан-
чивает знакомство с нашей кухней.

ВКУС УРАЛА

В ресторане FOUR серви-
руют настоящие уральские
сокровища: те самые посо-
кунчики и голубцы с оле-
ниной. Как превратить тра-
диции в высокую кухню,
рассказывает генеральный
директор Elements Perm
Hotel 4* и ресторана FOUR
Вероника Романовская.

**FOUR — это четыре кухни в одном про-
странстве. Как родилась идея создать та-
кое многогранное заведение?**

Ресторан при отеле имеет свои особен-
ности. У нас очень разная аудитория: посто-
янные гости, туристы, которые приехали
посмотреть Пермь, и бизнес-туристы. Мы
продумали меню так, чтобы у всех всегда
был повод прийти к нам и открыть что-то
новое для себя. С этой мыслью и родились
четыре направления: уральская, русская
и интернациональная кухни, а также раз-
дел с сезонными новинками от шефа, ко-
торый обновляется каждые три месяца. Но
особенно мы гордимся нашей уральской и





Ланчи / Бранчи ↓

Завтраки в «Ланчи / Бранчи» — это не про время в сутках, а про гедонизм. Местные завсегдатаи уже давно усвоили негласное правило: разнообразные виды завтраков легко могут стать как обедом, так и ужином. Обязательный чеклист: скрембл под одеялом с креветками в соусе чили-йогурт, френч-тосты с черникой и сыром бри (инсайдерский совет: попросите добавить бекон!), бутерброд с красной икрой и, конечно, те самые бабулины оладьи со сметаной, вареньем или сгущенкой. А если хочется собрать свой идеальный сет — для этого есть конструктор: добавляйте к яичнице лосось, креветки, томаты и хрустящий салат.

ЕКАТЕРИНБУРГСКАЯ УЛ., 96



K16 ↑

На завтраки в формате комфорт-фуд в K16 готовят основательные и понятные блюда с авторскими twistами. Драники подают со слабосоленным лососем и яйцом пашот, медовую овсянку дополняют вяленой вишней и фундуком. Кроме того, предлагают целую географию комплексных завтраков: норвежский с обжаренным лососем и картофельными дольками, тамбовский с копченым окороком и паштетом из куриных сердец и адыгейский с жареным сыром, омлетом и пюре авокадо. Просто, вкусно и позитивно — именно то, что ждешь от любимого городского кафе на каждый день.

КОМСОМОЛЬСКИЙ ПР., 16

«Фрай» →

В гастрокфейню «Фрай» идем не только за стабильно вкусным кофе, но и за образцовыми завтрачными позициями. Бестселлеры — овсяная каша с брусникой и муссом из белого шоколада и круассан с индейкой, печеным перцем и кремом из сыра фета. Яйца подают во всевозможных вариациях: с зеленой гречей и вялеными томатами, с драниками и креветками, с индейкой и яблочным соусом. А ремесленный хлеб из собственного пекарского цеха здесь слишком хорош, чтобы макать его в соус только до обеда!

ПЕРМСКАЯ УЛ., 161



ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБ



Mirage ↑

Создатели Saramella Елена и Андрей Ажгихины (именно они показали всей Перми, что такое идеальный десерт!) взялись за создание главного театрального спота на Советской. Забегаем в кафетерий на завтраки с яйцом по-турецки, йогуртом и хрустящим перцем чили, блинчиками Сюжетт с ванильным шантильи, заварным хлебом с пармезаном, инжирным компоте и взбитым маслом. Абсолютный хит — театральный бутерброд с красной икрой (здесь его делают не для галочки, а с таким количеством икры, что хватило бы на целый антракт!).

СОВЕТСКАЯ УЛ., 30



«Белый слон» ↑

В «Белом слоне» к завтракам подходят фундаментально. Есть венские вафли с печеными яблоками, домашней карамелью и мороженым, сырники «как в детстве» на рисовой муке и клубничным пюре и идеальные каши — овсяная и рисовая на любом виде молока с орехами, свежими ягодами или бананом. А в основе всего продуманный конструктор завтраков: к омлету, Глазунье или скремблу можно добавить все, чего душа желает: от драников и слабосоленого лосося до бекона и стрчателлы.

УЛ. НИКОЛАЯ ОСТРОВСКОГО, 52; УЛ. ЧЕРНЫШЕВСКОГО, 20



МЫ ЛЮБИМ ЗАВТРАКАТЬ
В ОБЕД И ОБЕДАТЬ
НА ЗАВТРАК

Екатерининская, 96
тел. +7 (922) 310-0770



ΚΟΜΑΝΔΙΑ BOTTEGA REST



ИЗУЧАЙ ПРАВИЛА КАК ПРОФЕССИОНАЛ, ЧТОБЫ НАРУШАТЬ ИХ КАК ХУДОЖНИК

на фото:
Ольга Карцева,
Мария Морозина,
Екатерина Клементьева,
Дмитрий Глузский,
Максим Третьяков,
Ирина Музутдинова,
Галина Яковлева,
Александр Мудринцев

Честность, страсть и педантичность. Знания, добытые в мишленовских ресторанах и на маленьких итальянских кухнях. Команда, с которой можно пойти на любой риск. И творчество, которое возможно лишь при безупречном знании правил. Из этих элементов складывается философия ресторатора Ольги Карцевой. Ее проекты La Bottega и Interview — не просто заведения, а своего рода *laboratorio*, где скрупулезное знание правил европейской гастрономии становится фундаментом для чистого творчества.

Поговорили с Ольгой о том, как одержимость аутентичностью может превратиться в бизнес-философию, способную реставрировать не только рецепты, но и городские пространства.

Ольга, во всех ваших проектах чувствуется педантичное, почти религиозное отношение к еде. Где истоки этой страсти? С чего все началось?

Мой роман с гастрономией начался в Италии, тогда мне было 23 года, — во время путешествия по Эмилии-Романье мне предложили подработку на винограднике. Лето, жара, сбор винограда и ошарашенное виноградной лозой лицо в первый же день работы (я просто не поняла местный диалект и вовремя не пригнулась). За неделю ежедневной работы по девять часов я поняла, что такое настоящий, нечеловеческий труд. А еще влюбилась в Италию. В скрупулезный подход итальянцев к своей гастрономической культуре, педантичному подходу к рецептам и трепетному отношению к традициям. У каждой итальянской синьоры есть свой секретный ингредиент или исключение в рецепте, и это не просто про еду. Это культурный код. Когда ты его чувствуешь, любой ужин превращается в путешествие. Эти вкусы и запахи становятся частью тебя, аварируют в памяти.

Эта страсть к честности на кухне и аутентичности родилась намного раньше, чем бизнес-план вашего первого ресторана. Это было личное кредо, а не стратегия?

Тогда я и подумать не могла, что гастрономия станет делом всей моей жизни. Это было чистое любопытство. Я выучила итальянский, много путешествовала и искала любую возможность оказаться «за кулисами» — на кухне и в так называемых *Laboratorio*. В Италии это слово имеет особый смысл, его можно встретить в названиях пекарен, кондитерских, сыроварен — это знак качества, оно говорит: здесь не киверьер, здесь творят. Самое яркое воспоминание — из Тосканы. Мы приехали на ужин в маленький ресторан, и даже вся группа наслаждалась вечером, я сбегала на кухню к пожилой синьоре, которая готовила для нас. Я умоляла ее пустить меня просто посмотреть. И она пустила. Кстати, именно в тот вечер я увидела, какой должна быть настоящая карбонара — черной от свежего молотого перца. И соусов, боже упаси, совсем!

Как этот потрясающий опыт — по сути, антропологический — был переведен на язык бизнес-процессов в ваших ресторанах?

Главное, я поняла необходимость бесконечно изучать базу. Мне нравится фраза Пабло Пикассо: «Изучай правила как профессионал, чтобы нарушать их как художник». В ней вся суть моего подхода: учиться, знать основы, творить. Во-вторых, это честность перед гостем. На маленьких итальянских кухнях я усвоила: к продуктам относиться с трепетом. Если вино имеет маркировку D.O.C.G., а сыр — Пармиджано-Реджано, это не просто буквы. Это гарантия происхождения и рецептуры. Это святое. Поэтому в моих ресторанах железное правило: если мы знаем классический рецепт, мы даем блюду другое название. Гость не должен быть обманут.

КОГДА МНЕ ГОВОРЯТ О МНОГОЛЕТНЕМ СТАЖЕ, Я ОТВЕЧАЮ, ЧТО ВАЖНЕЕ НЕ СКОЛЬКО ТЫ РАБОТАЕШЬ, А КАК. КЛЮЧЕВОЕ ЗДЕСЬ — НАСМОТРЕННОСТЬ И «НАПРОБОВАННОСТЬ»

Ресторан-сыроварня Interview
Комсомольский пр., 28а
тел. +7 (342) 232-00-04
interview-rest.ru

Ресторан La Bottega
Советская ул., 62
тел. +7 (342) 232-00-04
bottega-vs.ru

Вашим первым проектом стал ресторан La Bottega, почему в 2014 году вы выбрали именно этот концепт?

Мы хотели создать в Перми новый формат — соединить гастрономию с фантастической коллекцией напитков (у нас в карте более 350 позиций). Концепция La Bottega — мастерской — отражала этот творческий, но педантичный подход — подход итальянских мастеров, работающих в тех самых Laboratorio. Сегодня кухня наших ресторанов — это действительно лаборатория. В сыроварне Interview мы сами делаем более 15 видов сыра, печем хлеб, много экспериментируем, ошибаемся, учимся, чтобы стать лучше. Это бесконечный путь. Главная награда — возможность подать на обед или ужин потрясающий сыр собственного производства, свежеспеченный зерновой хлеб, воздушную бриошь или теплую чабатту.

Такие проекты невозможны без команды, разделяющей вашу философию. Расскажите о команде ваших ресторанов.

Безусловно, ресторан — это люди. Я бесконечно благодарна команде, с которой я работаю. С некоторыми ребятами мы вместе уже больше 11 лет, с самого первого дня. Это огромная удача и огромная честь для меня. Шеф-повара, менеджеры ресторанов, барменды, сомелье, официанты, бэк-офис — люди, без которых ресторан не проживет и дня. Только благодаря им у меня есть уверенность и силы начинать что-то новое. Я расту вместе с ними, а они — со мной.

Вы говорите о росте. Как он происходит на практике? Где вы и ваша команда ищите идеи и вдохновение?

Главный принцип — не стоять на месте. Идеи и вдохновение мы черпаем отовсюду: из книг, путешествий, из всего, что нас окружает. Но если говорить именно о росте команды, то стажировки — наш ключевой инструмент. Я убеждена, что повара и рестораторы — это творцы, поэтому никогда не формирую технические задания. Мы едем на стажировки не за рецептами — копировать чужое для нас табу. Это перекликается и с моим отношением к опыту: когда мне говорят о многолетнем стаже, я отвечаю, что важнее не сколько ты работаешь, а как. Ключевое здесь — насмотренность и «напробованность». Суть стажировки в том, чтобы «повариться» в этой атмосфере, увидеть подход других команд, впитать эту философию. Чем больше ты видишь и пробуешь, тем выше шанс однажды создать что-то свое, уникальное. Мы и сами ходим в рестораны к коллегам как гости, восхищаемся их работой, и оказаться по ту сторону, на кухне, плечом к плечу с лучшими — это огромная честь и невероятный опыт.

Ваши проекты очень чутко вписаны в городскую среду. Как вы работаете с пространством? Кто стоит за архитектурными концепциями ваших ресторанов?

Тут нельзя не сказать про еще одного важного человека для Bottega Rest — моего мужа Андрея Титова. Без него ничего бы не было. Это визионер, который чувствует пространства и может

филигранно подружить мои концепции с конкретным местом. Мы никогда не ломаем место под себя. Мы его слушаем. У каждого здания свой голос, и он диктует правила. Так в лофте бизнес-центра появилась современная гастролaborатория Interview с панорамной террасой, в старинном особняке в центре города — изящный ресторан La Bottega, а три года назад мы увидели красивое историческое здание, требующее глобальной реставрации, и решили, что мы точно сможем создать здесь что-то особенное — наш третий ресторан.

Речь о доме купцов Базановых.

Это уже не просто бизнес, а работа с историческим палимпсестом города. Что представляет собой этот проект?

Для нас это уже не просто новый проект, мы живем им более трех лет. Это не стройка, это реставрация, а значит — огромная ответственность. Мы взяли за здание с историей в 120 с лишним лет, расположенное на «нулевом километре» города. В XIX веке это был дом купцов Базановых, а в 1990-е прошлого века — легендарный музыкальный магазин «Мелодия», имя которого и получит наш третий ресторан. Во время реставрационных работ нас ждало очень много сюрпризов — например, когда мы начали расширять пространство и сняли офисный потолок, под ним обнаружили высокие старинные своды. Мы бережно убрали все лишнее, открыли кирпич, которому больше века. И совсем скоро мы начнем новый отсчет этого места — это будет новая ресторанная концепция, о которой мы в скором времени обязательно расскажем.

реклама. 16+



скачать
в App Store



скачать
в Google Play

-br-
программа
привилегий
до 10% кешбэка



interview

ресторан • сыроварня

la Bottega
ресторан • винотека



Томм •

Родина: Франция, Савойя
Созревание: 1–3 месяца

Томм — общее название для целой семьи французских сыров. Самый известный из них — Tomme de Savoie PGI из альпийского региона Савойя. Полутвердый сыр из коровьего молока с плотной, упругой текстурой. Его главная фишка — толстая серо-коричневая «деревенская» корка, покрытая благородной желтой или красной плесенью. Вкус — мягкий, сливочно-ореховый, с землистыми и грибными нотами.

Халуми •

Родина: Кипр
Тип: свежий рассольный сыр

Визитная карточка Кипра. Плотный и слегка соленый сыр, созданный специально для жарки на гриле. Под хрустящей после жарки корочкой — упругая текстура и выраженный сливочный вкус. Подавать с брусничным джемом, а также перцами на гриле, маслинами и пряными травами.

• Лактик

Родина: Франция
Тип: свежий молодой сыр

За его нежной, почти воздушной текстурой скрывается удивительно яркий характер с тонкими ореховыми и фруктовыми нотами. Главный талант лактика — его потрясающая способность быть своим и в соленых, и в сладких блюдах. Он идеально дополнит брускетту с подсолненным лососем и оливками, а в паре со свежими ягодами, инжиром или каплей меда превратится в изысканный десерт.

Сулгуни •

Родина: Грузия
Тип: свежий рассольный сыр

Сердце и душа грузинской кухни, сыр категории pasta filata с эластичной текстурой и умеренно соленым чистым вкусом. Сулгуни будто создан, чтобы расплавиться в самом вкусном домашнем хачапури.

Копченая скаморца •

Родина: Италия, Южная Италия
Созревание: несколько дней

Скаморцу называют mozzarella passita, «подвяленная моцарелла». После формовки ее подсушивают пару дней, а затем коптят: так сыр обретает красивую темно-золотистую корочку, гладкую упругую текстуру и выраженный сливочный вкус с дымным тоном. Идеальна сама по себе и в компании свежих овощей.



Рикотта

Родина: Италия
Тип: свежий молодой сыр

Мягкая, чуть зернистая текстура и легкий сливочный вкус рикотты — идеальный холст для кулинарных шедевров. Это кулинарный хамелеон: хороша в десертах, в качестве начинки для равиоли или как база для брускетт с медом, грушей и инжиром.

Камамбер

Родина: Франция, Нормандия
Созревание: до 30 дней

Легендарный нормандский специалитет — мягкий сыр со сливочной текстурой, отчетливыми грибными нотками и благородной белой корочкой. После запекания у него появляется красивый осенний аромат, а сердцевина становится текучей и нежной. Идеально сочетается с яркими ягодными джемами, пряными травами и свежеспеченным хлебом.



Открывая Interview в 2018-м, мы сразу решили, что это будет ресторан-сыроварня. Почему? Я хорошо помню времена до 2014 года, когда раз в неделю самолет из Италии привозил свежайшую буррату. Санкции изменили все. Мы решили: если мы не можем привезти лучший сыр, значит, мы сделаем его сами. Это был долгий путь: мы изучали технологии, искали лучшее молоко, собирали и обучали команду. Начинали с классики — молодых итальянских сыров вроде бурраты и страчателлы, а сегодня в нашем арсенале более 15 видов.

Для нас сыроварня — это не просто цех, это сердце ресторана. Для меня важно дать команде возможность работать с молоком как с живым ингредиентом, раскрывая его вкус в самых разных текстурах. А когда ты досконально освоил базу, можно начинать хулиганить. Так и родилась наша Burrata-Mama: огромная буррата на компанию, внутри которой — нежнейшая страчателла и шарики мини-моцареллы. Чистый восторг! И мы не останавливаемся. Сейчас команда экспериментирует со сложными выдержанными сырами. Это безумно интересный процесс!

Ольга Карцева, ресторатор

interview

ресторан • сыроварня

Пермь, Комсомольский пр., 28а
(вход с ул. Пермская), 6 этаж

+7 (342) 232-00-04, interview-rest.ru

РЕСТОРАНЫ В СТАРИННЫХ ЗДАНИЯХ

Эти дома сохранили тайны своих обитателей и многолетнюю историю города. Теперь здания наполняются аппетитными ароматами, привлекая ценителей гастрономии и старинной архитектуры.

Текст ЕКАТЕРИНА КРАВЦОВА



«Дом Третьяковой»

В XIX веке дом принадлежал Александре Егоровне Третьяковой. Кстати, ее портрет вы встретите в ресторане. Его создатели сохранили исконное название и оригинальную каменную кладку, добавив акцентные детали в духе того времени. Кухня — переосмысленная русская классика с заморскими акцентами: «Оливье» с раковыми шейками, перлотто с перепелкой, пельмени с форелью и треской.
СОВЕТСКАЯ УЛ., 32



Madame Zhu ↑

Недалеко от оперного театра в 1880 году построен дом купца Николая Михайлова: в архитектуре соединены элементы классицизма и барокко. Эклектика передалась по наследству. Спустя сотню лет дом занял изысканный ресторан Madame Zhu, в котором органично соединены французская и азиатская кухни. Угощайтесь луковым супом, крабовыми суши, а на десерт — панакотой с юдзу и ананасом.
УЛ. ЛЕНИНА, 24



Lemon Tree ↑

В XIX веке дом находился на берегу реки Стикс и принадлежал мещанину Сергею Грацинскому. Реку позже убрали в подземный канал, а площадь дома увеличили в два раза. Много окон и света, кирпичная кладка, живая музыка — теперь это дом кафе Lemon Tree. Пробуйте вегетарианскую лазанью с томатами и пармезаном, бургер с грибной котлетой и непременно ароматный фильтр с десертами.

УЛ. 25 ОКТЯБРЯ, 47

~~Fine Dining for Casual People~~ ~~Casual Dining for Fine People~~

The

A M B E R

BAR & GRILL

Комсомольский пр., 47 | +7 (342) 207-46-47 | theamber.bar



Red BBQ ←

Ансамбль «Здания первой губернской типографии» собран из нескольких построек, которые появлялись постепенно в течение XIX века. В одно из них переехал ресторан техасского барбекю. Высокие потолки и огромные окна остались, к ним добавился интерьер в духе Гранд каньона и сногшибательные запахи мяса. Берите микс BBQ, чтобы попробовать все и сразу, черный «Цезарь» и пекановый пирог.

СИБИРСКАЯ УЛ., 16



«Монтенегро» ↑

Двухэтажное здание входит в архитектурный ансамбль «Училище земское». В нем в 1850-х годах учился писатель Федор Решетников, а сейчас располагается старейшее заведение города. В одном из его залов сохранились арочные окна и кирпичные стены. Таверна специализируется на блюдах из мяса и рыбы на гриле: чевапчичи с каймаком, плескавица, барашек на вертеле.

УЛ. МАКСИМА ГОРЬКОГО, 28



«Особняк» ↑

Двухэтажное здание с мезонином известно как жилой дом А. В. Холмогоровой. Он был построен в 1902 году, а спустя 121 год в нем открылся ресторан итальянской кухни. Светлый первый этаж собирает на бизнес-ланчи ценителей эстетики, а на втором — вся прелесть итальянского шика. Непременно берите местную лазанью, сицилийский салат с тунцом и канноли с фишашкой и малиной.

УЛ. ЛУНАЧАРСКОГО, 11





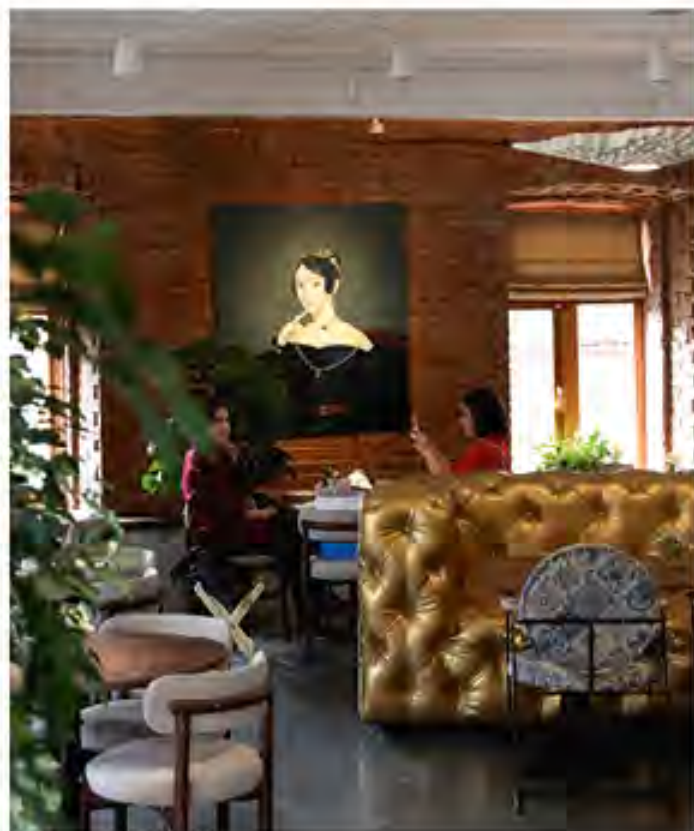
Budweiser Budvar

ČESKÁ RESTAURACE

Zlatá Husa

**ЧЕШСКИЕ КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ,
СЕРВИС И ГОСТЕПРИИМСТВО**

Борчанинова, 12 +7 (342) 238-36-42 zlatahusa.rest



ДОМ С ИСТОРИЕЙ

Здание из красного кирпича на Советской, 32 долгое время стояло заброшенным. Сегодня в знаменитом Доме Третьяковой вовсю разгорается светская жизнь, а по вечерам слышен радостный звон бокалов. Сюда точно надо идти за кедровой кашей на ужин, а продолжать вечер в баре «Второй этаж», где что ни коктейль, то погружение в мир художественного искусства.

«Дом Третьяковой» — не просто здание или ресторан, это история Перми, где происходит живой диалог между прошлым и настоящим. Здесь жили фотограф Иван Третьяков и основатель ботанического сада Александр Генкель. Но, пожалуй, самым известным был друг Владимира Маяковского, основоположник конструктивизма и гениальный художник Александр Родченко.

Когда ресторатор Илья Заковьрин получил предложение сделать в особняке гастрономический проект, то концепт ресторана сформировался в процессе работы. Классическая русская кухня, но с оглядкой на современные тенденции и гастрономическую эстетику. Если пить игристое, то красиво, а еще лучше в сопровождении оливок с раковыми шейками. Или расслабленно обедать на веранде, ведь «Дом Третьяковой» полностью сохранил свой архитектурный облик и статно выделяется на фоне современных зданий.

Так же, как особняк сочетает в себе прошлое и настоящее, так и меню ресторана возрождает традиции русской кухни, но с оглядкой на современные тенденции. Без чего точно нельзя представить русское застолье, так это разносолы, заливное и, конечно, слоба. В меню вы найдете посикунчики, пироги и уральские пшеницы с картофелем.

Классические салаты переосмыслены на современный лад, например, мимозу готовят с угрем. Обязательно попробовать жаренку из лесных грибов со сметаной, говяжьи щечки, томленные

в вине, с пюре из корнеплодов и медовик черемуховый. Обеды в «Доме Третьяковой» сытные, вкусные и разные: дневное меню меняется два раза в неделю.

После ужина не спешите уходить. Поднимитесь на «Второй этаж» — камерный бар, где вечера продолжаются долго и шумно. Можно спокойно посидеть с друзьями после работы или потанцевать в выходные под сеты диджеев. В афише бара есть гостевые смены и тематические вечеринки.

Стены «Второго этажа» помнят вечера светского общества, а бармены создают коктейли, вдохновленные изобразительным искусством. Попробуйте картины на вкус, какие они: знаменитый «Белый круг» Александра Родченко, «Цветок человека» Михаила Матюшина, «Италия» Никола Пуссена, «Суперматическая композиция» Казимира Малевича. Кстати, ингредиенты команда проекта готовит в собственном цеху, включая украшения, подчеркивающие вкус и текстуру напитков.

В меню бара «Второй этаж» вы найдете брускетты, закуски, салаты и горячее. Рекомендуем креветки-гриль с кунжутно-апельсиновым соусом и хот-дог с крабом и раковыми шейками. Конечно, в карте бара есть коктейльная классика, бокальные позиции и безалкогольное пиво.



Советская ул., 32
тел. +7 (342) 202-3200
dom_tretyakovoy
domtretyakovoy





С 2017 года в Тополевом переулке располагается **мясной ресторан The Hound** – место с вкусной едой и душевной атмосферой. Вся гастрономическая магия происходит на виду у гостей – повара готовят на открытой кухне. Каждый сезон команда ресторана исследует новые гастрономические открытия, вдохновленные лучшими локальными продуктами. The Hound погружает в мир Уральской кухни на гастрономических вечерах, а полюбившиеся гостям позиции добавляют в сезонное меню. В The Hound можно забежать на быстрый и качественный обед, чтобы перезагрузиться посреди рабочего дня. А можно прийти на долгий ужин, чтобы наблюдать за отточенными движениями поваров и погрузиться в атмосферу места, где все пропитано искренней любовью к еде.

ТОПОЛЕВЫЙ ПЕР., 5 | +7 (342) 203 14 05

thehoundperm



Стильная рюмочная (одна из первых в Перми!) спряталась под парадной лестницей дореволюционного отеля. Здесь переосмыслили формат «наливайки» в стильный бар с полусотней авторских напитков на локальных ингредиентах. Меню «Парадной» — понятное для формата: бутерброды и напитки. Но последние здесь ограничиваются разве что полетом фантазии барменов. Помимо понятной классики, в меню можно встретить такие необычные варианты, как омляк на нежирном курином бульоне, и редкие образцы

КУЙБЫШЕВА, 33 | +7 (951) 921 92 45

paradnaya_rumochnaya



Сеть баров в английском стиле – любимчик многих гостей и жителей Перми. Внутри вас встречает уютный зал в стиле лофт, приглушенное освещение, приятная музыка и фотографии посетителей бара на кирпичных стенах. А за контактной стойкой работают дружелюбные бармены. Карта напитков Old Moose напоминает увлекательное путешествие вокруг света – более 70 сортов! Сегодня вы можете попробовать что-то из Бельгии, Германии или Англии, а завтра отправиться в Азию или исследовать интересные локальные вкусы. Днем через большие окна открывается вид на оживленный проспект, а с наступлением вечера паб наполняется приглушенным светом и гулом дружеских бесед.

РЕВОЛЮЦИИ, 21 | КОМСОМОЛЬСКИЙ ПР., 14 | +7 (342) 205 99 45

oldmoosebeershop

MOOSE FAMILY



THE HOUND



ПАРАДНАЯ



OLD MOOSE

БАРЫ И ПАБЫ

Классические европейские пабы, модные авторские коктейльные бары и образцовые рюмочные в исторических зданиях — приобщаемся к барной культуре Перми.

Текст КРИСТИНА БАБУШКИНА

Curtiss ↓

Коктейльный бар в авиационной стилистике первой половины XX века. Коктейли здесь собирают с выверенностью авиаинженера, приводя сложные вкусы к идеальной гармонии: сочную сладость фруктов в Melon Choly уравновешивают ягодами, ореховые ноты Indian6 — пряностью корицы-карри, а легкую травянистость эстрагона в Green Witch — теплым ванильным послевкусием. Закусываем тартаром из телятины, острыми мексиканскими пирожками или хумусом с креветками. А по выходным в Curtiss курс меняется на вечеринки!



Sheamus ↑

Один из знаковых пабов города, прославившийся атмосферой Ирландии. При этом за аутентичность отвечают лучшие сорта из Ирландии, Англии, Бельгии и Германии. Приходим с друзьями, выбираем пенное без страха закусывать под саундтрек из рока и фанка. Еда тоже по-честному ирландская, с акцентом на сытные блюда: стейки, пастуший пирог и теплый ирландский салат. Каждую пятницу и субботу устраивают живые концерты: можно и потанцевать, и подпеть пермским кавер-группам.

КОМСОМОЛЬСКИЙ ПР., 27



Gatsby's bar ↑

Когда душа требует не просто коктейль, а целую историю, вам в бар, который за 11 лет успел стать легендарным. Сюда приходят за гигантскими бургерами с мраморной говядиной, и чтобы посмотреть на гастролирующих звезд российской барной сцены. Но настоящая драма разворачивается в меню, которое читается как сценарий к роману Фрэнсиса Скотта Фицджеральда: коктейли «Амбиции» (история успеха), «Трепет» (встреча с любимым) и «Без комментариев» (откровения для журнала «Прм.Собака.ru»).

СОВЕТСКАЯ УЛ., 48



ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБ. 15+



ДУША ИРЛАНДИИ

Проект федеральной сети Harat's в самом сердце Перми! Команда паба во главе с директором Андреем Харитоновым и арт-директором Сергеем Назаровым задумали его как место, где каждый может прочувствовать атмосферу Дублина и собрать всех друзей, чтобы как следует пошуметь по-ирландски.

Еще и года не прошло, как вы распахнули свои двери, а многие завсегдатаи уже говорят: «Как же мы раньше жили без "Хэ"?». В чем секрет всенародной любви?

Андрей: Да, Harat's Pub ворвался в жизнь пермяков ярко и уверенно! Думаю, успех кроется в синергии двух факторов. Во-первых, это проверенная временем и множеством городов концепция федеральной сети Harat's, которая сама по себе является знаком качества. А во-вторых, это филигранная работа пермской команды, сумевшей по-настоящему вдохнуть жизнь в паб.

Ирландский паб — это уже своего рода бренд. Но в чем его фундаментальное отличие от, скажем, бельгийской brasserie или классического немецкого бара?

Сергей: Harat's Pub — это гораздо больше, чем просто место, где можно выпить и вкусно поесть. Это настоящий эпицентр бурлящих эмоций, территория свободы и непринужденного общения для людей, которые ценят качественный отдых. У нас каждый гость находит что-то свое: кто-то приходит поболеть за любимую команду

в кругу единомышленников, кто-то насладиться живой музыкой. Один из наших завсегдатаев точно подметил: «Теперь мне не нужно искать три разных места за вечер. В Harat's есть все: препати, пати и даже афтепати!».

Об интерьере невозможно не сказать несколько слов, ведь он не похож на все, что мы видели ранее.

Андрей: Мы стремились создать место одновременно яркое, стильное, но при этом невероятно уютное. В этом нам помог большой (на всю площадь паба!) красочный ковер, он как наш молчаливый посыл гостю: «Расслабься и чувствуй себя как дома». И, конечно, сердце паба — массивная медная барная стойка, которая приглашает провести вечер в приятной компании барменов.

Кстати, о барменах. Тут у вас тоже все никак у всех.

Сергей: Бармен Harat's — это душа компании, радушный хозяин и, без преувеличения, ключевая фигура вечера. Отсутствие официантов создает уникальную динамику: гости общаются с барменами, заводят новые знакомства прямо у стойки, становясь частью неповторимой атмосферы закрытого клуба.



Чем Harat's Pub может порадовать в плане напитков и кухни?

Андрей: В барной карте есть как традиционные ирландские (и не только) напитки, так и классические и авторские коктейли, которые наши бармены готовят с истинным мастерством. Обязательно попробуйте кофе по-ирландски — он великолепно бодрит и согревает!

В меню есть все, чтобы удовлетворить любой аппетит: от легких салатов и сытных супов до горячих блюд, разнообразных закусок и, само собой, таких хитов, как сочные бургеры, ароматные стейки и нежнейшие ребра. Для больших компаний мы предлагаем специальные сетки. Наш шеф-повар Роман Меньшаков и его команда постоянно работают над меню, добавляя интересные сезонные предложения. Так что будьте уверены: голодным от нас точно никто не уйдет!



Пермская ул., 37
 @ haratperm
 Haratpub_Perm



«Наташа» ↑

Нео-кабак в эпицентре тусовочной Перми: тут уже несколько лет не спадает волна ироничной моды на русское. По выходным — легкие танцы, а интерьер с любого ракурса выглядит как готовая фотография на сотни лайков, что делает «Наташу» хитом у искушенной женской аудитории. За стойкой миксуют авторские коктейли. На кухне лайн-ап тоже изящный: оливье соседствует с тартарами, а чебуреки — с икорными бутербродами.

СИБИРСКАЯ УЛ., 16



Speakeasy ↑

Бар без вывески, приглушенный свет и разговоры по душам за большой барной стойкой — вот формула Speakeasy. Основатели проекта научили нас не искать глазами меню, а просто доверять барменам, которые гениально срифмуют ваши любимые ингредиенты в идеальный коктейль. Обязательно попробуйте «Кровавую Мэри»!

Подсказка: заходить через железную дверь.

УЛ. ОКУЛОВА, 4А



True Speech ↑

В это место направляемся за правильным началом выходных, когда стандартные сценарии надоели и хочется, чтобы впечатления стали более объемными. Хиты — блюда, которые удивляют в своей простоте: брускетты с форелью или мясные уральские посикунчики. А можно взять целую сковороду с филе цыпленка и пшеничной лепешкой в остропряном соусе и разделить ее на уютной веранде. Дополняют все это понятным пенным или вкусным коктейлем.

ПЕТРОПАВЛОВСКАЯ УЛ., 59



«Волки & Ёлки» ↑

Команда бара не боится времени — уже восемь лет они колдуют над авторскими рецептами, превращая каждый в маленькую легенду. Здесь предлагают «наволчиться» специалитетами. И это челлендж: выбрать между видением датских традиций в смерребреде и уже легендарными ржаными гренками решительно невозможно. Вам телятину Крайстчерч или сразу Веесквит на темном пенном с вишневым соусом?

КОМСОМОЛЬСКИЙ ПР., 49





И ВОЛКИ СЫТЫ, И ЁЛКИ ЦЕЛЫ

В самом сердце города, на Комсомольском проспекте, живет своей неповторимой жизнью заведение с интригующим названием «Волки & Ёлки». Здесь время словно замедляется, а каждый вечер превращается в маленькое приключение.



Восемь лет — серьезный срок для заведения в мире быстро меняющихся трендов. Секрет «Волки & Ёлки» в умении балансировать между постоянством и обновлением. Концепция остается неизменной, но меню живет и дышит, регулярно обновляясь свежими идеями. Это позволяет всегда открывать что-то новое, а новичкам — сразу почувствовать уникальную атмосферу места.

Интерьер заведения — это отдельная история. Авторские граффити покрывают стены, рассказывая историю бара языком красок и образов. Каждый рисунок — это страница из жизни заведения, отпечаток эмоций и воспоминаний. Гости часами изучают эти «настенные хроники», находя новые детали при каждом визите.

Завсегдатаи «Волки & Ёлки» — люди, которые ценят не только вкусную еду, но и атмосферу. Те, кто понимает ценность настоящих разговоров и готов делиться впечатлениями за столом. Здесь собираются друзья, которые умеют наслаждаться моментом и ценят оригинальность во всем.

Кухня заведения удивляет разнообразием и неожиданными сочетаниями.

Смерребред представляет авторское видение датских традиций, а знаменитые ржаные гренки с чесноком уже стали легендой среди постоянных гостей. Телятина Крайстчерч покоряет простотой и изысканностью одновременно, зеленый салат радует яркими вкусами, а Веегсквит — бисквит на темном пенном с вишневым соусом — становится идеальным финалом трапезы.

Хотите за один вечер понять дух заведения? Забронируйте «Синюю яму» — столик у окна, который считается исключительным местом. Закажите любимое пенное и обязательно поговорите с барменами. Они не просто готовят напитки — они хранители историй и создатели неповторимой атмосферы.

Секрет притягательности «Волки & Ёлки» — в умении создавать пространство, где каждый чувствует себя как дома. Внимание к деталям, искренность и готовность настроиться на волну каждого гостя превращают обычный вечер в яркое воспоминание.

Это место, где рождаются истории, крепнут дружбы и каждый визит становится частью большой и интересной жизни города.

Комсомольский пр., 49

📍 volkiyolki

📞 volki_yolki



«Гастропаб 40» ←

Гастропаб брутального формата «охотничий трофей»: берете меню и заказываете дичь. В центре внимания — бургер с котлетой из медведя, колбаски из оленины и митболы из кабанчика. В интерьере удачно сочетаются и скалистая стена с рельефом Уральских гор, и кожа с бетоном, и неон. Предупреждение: здесь по забывчивости можно навсегда остаться в мире диких вкусов!

ПЕТРОПАВЛОВСКАЯ УЛ., 40

«Искра и пламя» ↓

Рюмочная-шашлычная, где пестуют классику жанра: от шашлыка и курицы гриль до напитков собственного производства. Интерьер — машина времени в веселые девяностые: тот самый буфет гастронома, куда ходили с родителями, и квартира ваших любимых бабушек и дедушек. Меню посвятили домашнему крафту: колбаса, приготовленная по советским ГОСТам, и бородинский хлеб из собственной пекарни. Под хиты отечественной музыки здесь наливают пенное в граненые кружки и трехлитровые банки — идеальное место для тех, кто всем сердцем решил гульнуть на всю широкую русскую душу.

ЕКАТЕРИНИНСКАЯ УЛ., 88



«Парадная» ↑

Место, где все свои! Молниеносно ставшая культовой рюмочная «Парадная» каждый вечер собирает всех в интерьер начала XX века, а летом — на фундаментальной веранде, где вовсю гремят концерты. Кормят здесь филигранными закусками: всевозможными бутербродами (с ростбифом, сельдью или шпротами) и паштетами. А пьют напитки с вау-эффектом: на основе манго-чили, пряного ананаса, брусники и зверобоя. Наш совет — берите сет: «Отец рекомендует» или «От Андриюши», чтобы сразу всем и побольше.

УЛ. КУЙБИШЕВА, 33

Narat's pub →

В самом сердце Перми разместился проект федеральной сети Narat's со своей атмосферой старого Дублина. Здесь наливают хорошее ирландское, а готовят просто и сытно: в хитах сочные бургеры и нежнейшие ребра. На трансляциях — рев и гул болельщиков, по пятницам и субботам — джем-сейшены пермских групп, где можно и потанцевать. Главный ритуал — пробиться к массивной медной стойке (официантов тут нет!), заказать у бармена тот самый согревающий кофе по-ирландски и завести пару новых знакомств.

ПЕРМСКАЯ УЛ., 37





ГЭТСБИ. НАШИ ДНИ

Представьте себе, что Джей Гэтсби не затерялся на страницах романа, а смело, как и подобает великим мечтателям, шагнул в современную реальность. По случаю столетия со дня выхода романа «Великий Гэтсби» Gatsby's bar создал красивый эксперимент-размышление, воплотившийся в новое коктейльное меню, где каждая позиция — отсылка к отдельной части истории героя.

Коктейль
«Трепет»
с персиком,
грейпфрутом
и анисом



ИЗ ДНЕВНИКА ДЖЕЯ ГЭТСБИ:

«Легкий, искрящийся нектар с каскадным послевкусием, достойное отражение моей головокружительной истории. Вы жаждете узнать, какие таинственные травы и колдовские ягоды сплелись в этом нашумевшем напитке? Отчего на языке трепещет едва уловимая горчинка — отголосок прошлых рисков, шепот кулуарных сделок? Ну, быть может, это всего лишь игра света и тени в извилистых лабиринтах разума».



Повествование вновь ожившей истории ведется от лица самого Джей Гэтсби, ныне живущего в городе, владеющего баром, названным в его честь, и все также снабдаемого чувствами к девушке-мечте по имени Дейзи. Его дневник — отдельный телеграм-канал, созданный для полноты восприятия нового коктейльного меню Gatsby's bar.

Концепция интересна своей универсальностью. Гости могут едва прикоснуться к истории Великого Гэтсби, заказав один из коктейлей линейки, или полностью погрузиться в атмосферу, созданную Ф. Фицджеральдом веком ранее и так искусно воссозданную в стенах Gatsby's bar. Принести особый смысл и глубину в новый гастрономический опыт позволит уникальный QR-код, присвоенный каждому коктейлю и ведущий к отдельному эпизоду, описанному Гэтсби в его блоге.

Так, коктейльная карта таит в себе еще и хронологию событий — от первого вдоха мечты до финального выдоха разочарования. Три первых коктейля — «Амбиции», «Капитал» и «Вернисаж» — история о стремлениях, рисках и реализованных амбициях, воплотившихся в открытии Gatsby's bar.

Любовная линия, полная напряжения и драмы, рождает (кокетливо) «Трепет» первой после долгой разлуки мимолетной встречи, откровения во время интервью для журнала «ПРМ.Собака.ru», оставленные «Без комментариев», и истинную эйфорию как «Кульминацию» так долго скрываемых чувств.

Заключительная часть меню таит в себе не меньше интересных поворотов: здесь встреча с главным «Оппонентом», полная отвращения и ненависти, «Дорога домой», лишенная всякого смысла и, наконец, «Эфемерность» — вечная трагедия погони за счастьем и успехом.

Однако история на этом не заканчивается: бар Gatsby's как продолжение идеи отречения героя от всего, что казалось ему столь важным и необходимым, предлагает гостям атмосферу искренности и неподдельности, где каждый может просто быть, а не казаться.

До встречи в Gatsby's, старина!

«Совесть» →

Штаб-квартира всех коктейльных энтузиастов города, которые уважают за авторские миксы и креативные шоты. Меню крутится вокруг понятных хитов с амбициями: если котлетки, то рыбные с соусом из белых грибов и птичьим, если хочется пасты — принесут фетучини со рваной говядиной. Кстати, именно с открытия террасы «Совести» для многих по-настоящему начинается жаркий сезон, где летние вечеринки с диджеями и концертами — обязательная программа.

УЛ. ЛЕНИНА, 44



Old Moose ↑

Если в Перми хочется всей пенной классики в одном месте, идем в Old Moose: тут уже 11 лет удивляют ассортиментом из более чем ста сортов из Европы, Америки и Азии. К напиткам выносят спецалы — римскую пиццу (выбор огромный: от карбонары до лосося) и дичь: вяленый кабан, олень или заяц. Здесь можно собрать друзей на настолки или посмотреть важную спортивную трансляцию. И главный плюсики в карму — это дог-френдли место.

УЛ. РЕВОЛЮЦИИ, 21; КОМСОМОЛЬСКИЙ ПР., 14



«Второй этаж» ↑

Камерный бар на втором этаже ресторана «Дом Третьяковой», где каждый коктейль — смелая интерпретация шедевра: какой на вкус «Весна» Боттичелли, а «Крик» Мунка? К ним — выдающийся фуд-пейринг вроде говяжьих щечек с картофельным пюре и брускетты с прошутто и грушей. Интерьер здесь тоже образцовый: кирпичная кладка, глубокие оконные проемы, каменные своды, хрустальные люстры и столики с художественными акцентами.

СОВЕТСКАЯ УЛ., 32



Shelby ↑

Бар на Петровпавловской — идеальный спот на каждый вечер. Когда звучит живая музыка — заглядывайте в Shelby хоть прямо с улицы (и оставайтесь надолго!). Исчерпывающее меню: булочка бао с хрустящим цыпленком, окрошка с телячьими щечками и наваристый том-ям. Любят рекой авторские коктейли, а в коллекции найдутся хоть традиционный шотландский, хоть ирландский. А еще здесь поют в караоке — до самого утра!

ПЕТРОВПАВЛОВСКАЯ УЛ., 29



БАВАРИЯ ЗДЕСЬ

Михаил Чурчин, шеф-повар одного из самых душевных ресторанов немецкой кухни в Перми — «Августин» — о рецептах, которым десятки (а то и сотни!) лет и блюдах, чьи названия непременно стоит разучить.

20 лет «Августин» остается одним из самых колоритных заведений Перми. Чем уникальна его атмосфера?

За эти годы «Августин» для многих стал чем-то большим, нежели просто ресторан. Это уголок Баварии, где живет традиция. У нас пахнет свежеспеченным хлебом, жареными колбасками и душистой капустой, щедро льются пенное и звуки музыки, слышатся оживленные разговоры и смех. Здесь можно забыть про суету, расслабить галстук, вкусно и от души поесть.

Большинство сотрудников работает в «Августине» с самого открытия. Потому и атмосфера у нас такая теплая семейная, и гостям, возвращаясь, так приятно видеть знакомые лица.

Пока все охотится за трендами, «Августин» обращается к истокам. Расскажите, кто стоит за вашей кулинарной историей?

Основатель кухни «Августина» — Манфред Швулер, колоритный немец с огромными усидками и таким же опытом, знающий о немецкой кухне абсолютно все. А я, тогда еще начинающий повар, смотрел на него широко открытыми глазами, ходил за ним как нитка за иголкой. Он приходил в полшестого утра и до самой ночи не покидал заведения, частенько выходил в зал, чтобы пообщаться с гостями, рассказывал мне о нюансах приготовления простых, но совершенно незнакомых для пермских жителей блюд, придумывал что-то новое. Он заразил меня немецкой кухней.

Позже я отправился на стажировку в Берлин и Мюнхен, посещал немецкие рестораны Москвы, Петербурга и Волгограда, участвовал в кулинарных конкурсах, чтобы вернуться в Пермь и продолжить традиции, заложенные Манфредом. И могу без ложной скромности сказать, что немецкая кухня «Августина» по праву может считаться одной из лучших в России. Что, кстати, постоянно отмечают многочисленные гости нашего города.

Какие блюда наиболее ярко отражают характер кухни немецкого «Августина»?

О, нам есть чем угостить! Для начала классика. Представьте себе немецкий обед в деревенской таверне: румяные колбаски (а их в «Августине» огромное разнообразие!), тонкий копченый аромат, сочность и насыщенный вкус. К ним — кислая капуста, томленная с яблоками в вине, и пышный хлебный, чуть сладковатый кнедль.



Наша гордость — конечно, Швайнкхасе — огромная свиная рулька с золотистой корочкой, под которой томится нежная мясная мякоть. Блюдо подается с картофельными кнедлями и томленной капустой и вызывает восторг у всех, кто пробует его впервые.

А для компаний рады устроить подлинное пиришество с несравненными Херрн-вюрстплате и Гетрильгес Фляйш. Несколько видов мясных деликатесов (колбаски с травами, копченые ребрышки, баварская вырезка на гриле), пряная горчица, картофель с зеленью и немецкая капуста. Эти блюда просто созданы для общения, и пускай их названия с трудом поддаются русскоязычному гостю, есть их — одно удовольствие.



Комсомольский пр., 32
+7 (342) 212-7504
augustine.site

КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Энтузиасты-гастропутешественники, объединяйтесь! Составили для вас маршрут по ресторанам Перми, который расширит ваши горизонты. И неважно, что у вас на тарелке — вонтоны, хачапури, кинкали или пицца — впечатления гарантированы.

Текст КРИСТИНА БАБУШКИНА



«Тяньгоу» ↑

Лаконичный интерьер бистро выполнен в стиле морского порта, тут и дерево, и рисовые мешки. В «Тяньгоу» творчески переосмысляются традиционные азиатские вкусы. Помимо домашней жареной лапши и вонтонов ручной лепки, есть и фантазийные закуски вроде осидзуси со снежным крабом и криспи райс (хрустящий рис с креветкой и нори) а еще качественный кофе и популярный бабл-ти (со сливочным персиком, белым шоколадом и зеленой дыней!), которые могут служить отдельным поводом для визита. Кстати, всю еду можно взять с собой!

ул. Революция, 22



Uragi ↓

Амбициозный проект в стиле «Медитерейнен-Азия», для которого решились на полномасштабный синтез двух гастрокультур, Европы и Азии. Здесь смело соединяют европейскую пасту с азиатскими соусами. Одно это — серьезный повод, чтобы побывать в Uragi. Есть и другие. Например, крепкая фьюжн-кухня со всеми положенными ей хитами, включая тартар с угрем и трюфельным унаги. Или постоянная афиша событий — от акустических концертов до подробных гастро-ужинов — в более чем подходящих минималистичных интерьерах и со специальными напитками от бара, которые идеально раскрывают концепцию. ПЕРМСКАЯ УЛ., 80



ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ



САМЫЕ ИНТЕРЕСНЫЕ
РЕСТОРАНЫ — ТЕ, ГДЕ КУХНЯ
АУТЕНТИЧНА



ГРЕЧЕСКИЙ ДОЛГОЖИТЕЛЬ

Румен Алексиев, управляющий ресторана греческой кухни «Олива», об уникальной атмосфере, традиционных блюдах и почему в этом средиземноморском уголке солнце не клонится к закату вот уже 15 лет.

«Олива», как точно называют ее деревом жизни, растет и развивается в Перми вот уже 15 лет. Кто посадил это плодотворное семечко?

Кухню «Оливы» ставил специально приглашенный шеф-повар из Греции Дирк Крумакус. Он с большим энтузиазмом включился в процесс, разработал меню, куда вошли традиционные греческие блюда, придумал оригинальную подачу.

Но наступила суровая уральская зима, и наш грек замерз. Он уехал на родину, но оставил после себя приличное наследие. И вот уже 14 лет кухню возглавляет Даниил Клеутин — повар с 25-летним опытом, прошедший стажировку в Болгарии и на Кипре, пылкий, амбициозный и самое главное влюбленный в свое дело и это место.

В «Оливу» приходят не за греческим салатом, не так ли? Расскажите о средиземноморских жемчужинах вашей кухни.

Для тех, кто не знаком с греческой кухней, настоящим откровением станут «Тарамасалата» — поджаренная икра трески, взбитая до нежной пены с оливковым маслом и лимоном, — традиционный соус «Тцацзики», хумус, баклажаны и цуккини в разнообразных вариациях, и, конечно же, ассорти греческих закусок «Мезе». Любителей мяса мы балуем нежнейшими каре

барашка и телячьей вырезкой, приготовленными на гриле, знаменитой греческой запеканкой с телятиной «Мусака» и «Клефтико» — бараниной, сутки томленной в печи. А разнообразие блюд из морепродуктов порадует даже самого искушенного pescетарианца.

Что позволяет гостям ощутить тепло южного солнца в стенах «Оливы»?



Шеф-повар ресторана «Олива»
Даниил Клеутин

Я долгое время проработал в Греции и на Кипре и понял, что самые интересные рестораны — это те, где кухня аутентична.

Мы предлагаем гостям атмосферу греческой таверны, где еда объединяет, создает пространство для творчества и становится традицией. Встроенные угольные грили позволяют нашим гостям приготовить для себя и своих близких мясо, рыбу и морепродукты, не отходя от стола. Это уникально и очень ценно.

У нас в ресторане нет текучки. И персонал, и гости — постоянные, давно знакомые. Я сам не «кабинетный» управляющий, частенько бываю в зале, принимаю гостей, общаюсь. Я знаю их по именам, а они — меня. Этот маленький уголок Средиземноморья очаровывает жителей города своей живостью, открытостью и честностью.

Слышали, что однажды столичные актеры, попробовав ваши блюда, удивились разнообразию и качеству даров Камы

Да, был такой случай! (Смеется.) Один из гостей сказал: «А что, у вас в Каме водятся креветки и осьминоги? Удивительно вкусно!». Разумеется, собственных морепродуктов в Перми нет, но наш осьминог на гриле такой, что на Крите могут позавидовать! И мидии под соусом термидор, и креветки... Мы умеем обращаться с морем и его дарами. Приходите в этом убедиться!

ул. Куйбышева, 79А
тел. +7 (342) 281-7789
olivaperm



«РИСЛАПША» ←

Надежная паназия от проверенного временем проекта имеет две точки на гастрономической карте города. Здесь готовят эталонную лапшу, роллы и азиатские пельменки. Но самое яркое в нем — стабильность. Недаром тут много лет подряд держат «марку». За неизменность вкуса отвечает выверенная годами кухня. Рекомендации от завсегдатаев: «Филадельфия», том-ям с креветками и теплый салат Гю киноко. Не уходите без стакана лимонада, тут они образцовые!

УЛ. МИЛЬЧАКОВА, 33/1,
ПЕРМСКАЯ УЛ., 11



«Кинкали» ↓

Стильное и нарядное гастрономическое посольство Грузии в Перми, где современный взгляд на культуру воплощен в интерьере с ручной росписью и арт-объектами. Гастрономическая фишка места — блюда, приготовленные по традиционным рецептам, и в первую очередь — фирменные кинкали под красным или желтым ореховым соусом. Еще вполне самостоятельный повод — горячие пироги кубдари, хачапури и свежий грузинский хлеб шотис пури из собственной печи.

УЛ. БЕЛИНСКОГО, 6Б



«Наири» ↑

Ресторан национальной кавказской кухни в историческом центре Перми, который в честь своего 17-летия затеял масштабную реновацию с новым меню от харизматичного бренд-шефа Маруси Наумовой. В ресторане несколько зон, у каждой из которых своя история с оформлением, где найдутся и утонченные детали ар-деко, и вдохновленные модерном элементы, и та самая, совершенно невероятная резная каменная стена, которую сохранили как главный артефакт, и скульптуры девушек на входе, рядом с которыми хочется остановиться и просто смотреть. Попробуйте пхали, сациви, несколько видов хачапури, харчо, чахохбили, лобио и, разумеется, легендарные хинкали!

СОВЕТСКАЯ УЛ., 67

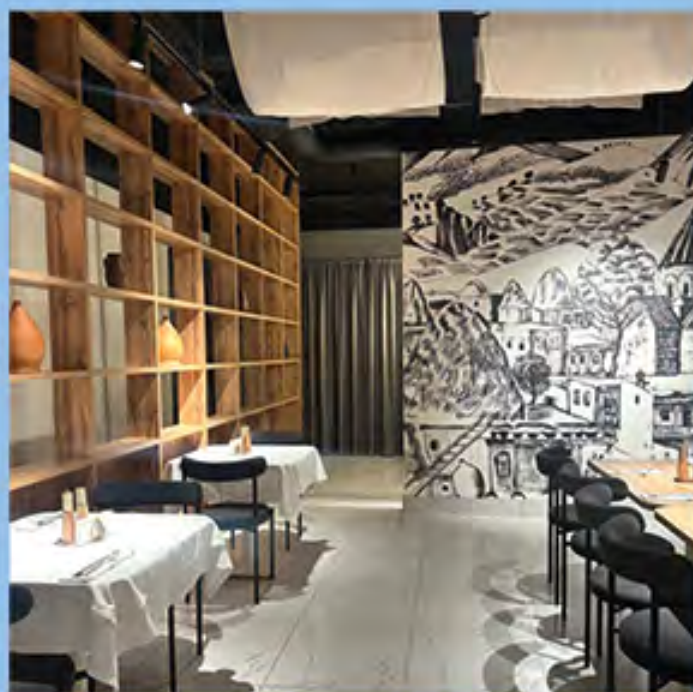


ФОТО: АРТУРА ПРОВОДНИКОВА



«Сицилийцы»

Итальянская кухня в историческом центре Перми от проекта «Сицилийцы» — душевная и гостеприимная. Принцип, представленный командой, — «есть и наслаждаться» — состоит из множества глав и десятков блюд и повествует о традиционных сицилийских вкусах с уральской душой. В деле паста собственного приготовления (кампанелле с креветкой и страчателлой, лингвини с морепродуктами и букатини алла путанеска), пицца из печи в двух стилях — римская и неаполитанская, и конечно изумительный тирамису на десерт.

ПЕТРОПАВЛОВСКАЯ УЛ., 61



ДОМ ПироговЪ



Пироги

Банкеты | Фуршеты | Кейтеринг
Корпоративное питание
Фудбоксы



Комсомольский пр., 71
Ленина, 26

📱 cafe_pirogov 🌐 dompirogov2025



«Олива» ↓

Один из старейших ресторанов города, несмотря на свой почтенный возраст, который мог бы намекать на консервативность, — про вечно юное и свежее Средиземноморье вообще. По выходным в заведении всегда звучит живая музыка. Попробуйте супы: из морепродуктов с луком-пореем и томатами, сливочный крем с лососем, обжаренный на гриле, на основе пасты из пророщенных соевых бобов. А также белую рыбу: филе дорады, фаршированное вялеными томатами с соусом из пряной тыквы, судак с шафрановым соусом и классические стейки из красной рыбы. И, конечно, идем сюда за вкуснейшим осьминогом!



Lombardia ↓

Итальянский ресторан с классическим меню, где отыщется идеальный баланс главных национальных хитов. Кухня строится на двух основах: образцовая пицца (брать с баклажанами и сыром страттелла!) и эталонная домашняя паста (с копченой масляной рыбой, рикоттой и красной икрой), вместе — выходит тот самый вкус неспешной Италии, какой в самой Италии еще поискать. Отдельный маст-визит — финальный аккорд в виде канонического эспрессо, который нужно пить за столиком у окна с эстетичной бело-голубой плиткой.

ПЕРМСКАЯ УЛ., 50



«Августин» ↑

Патриарх пермской ресторанной сцены, главное кредо которого — незыблемое качество и верность традициям. Но гоняться за трендами здесь не привыкли, и потому из года в год предлагают гостям ровно тот самый вкус и запоминающееся обслуживание от все тех же фрэу. Впрочем, великие хиты вроде исполинской рульки Швайнхаксе, десятка видов румяных колбасок или кислой капусты, томленной с яблоками, всегда на своих местах.

КОНСОМОЛЬСКИЙ ПР., 32



↑ «Экспедиция»

Суровой красоты ресторан, вдохновленный романтикой Урала, с интерьером в стиле таежной избушки, сердцем которого стал настоящий вертолет Ми-2. Фокус меню от хозяев кухни — деликатесы народов Севера, Дальнего Востока и коми-пермяцкие лакомства, то есть аутентичные продукты, которые добывают в глухой тайге. Абсолютный маст — посикунчики с мясом бобра, соленые рыжики со сметаной, ассорти мясных деликатесов с овощами на гриле, дальневосточная нерка слабой соли с отварным картофелем, моченым лимоном и соусом с хреном.

МОНАСТЫРСКАЯ УЛ., 3А



НАИРИ

РЕСТОРАН



Шеф Алишер
и Шеф Маруся



Встречаемся
на Советской, 67!

Бронирование:
+7 (965) 575-55-57
+7 (342) 257-05-51



меню | menu

[nairi-restperm](#)

[restnairi](#)

[nairi-perm.ru](#)

ЭКСПЕРИМЕНТАТОРЫ

Главные гастрогики Перми Пётр Павлов и Павел Щуклин, совладельцы пермских проектов Usagi и etc, рассказали о принципах создания креативной и инициативной команды и почему гастрономические ужины — это история для себя, а не для галочки.

Вы постоянно экспериментируете. Откуда эта тяга к новаторству?

Пётр: Потому что это не просто бизнес — это наше дело жизни. Мы занимаемся только ресторанами, и чтобы самому не заскучать, всегда постоянно что-то пробовать. Эксперименты — это и про вкусы, и про процессы. Конечно, можно бесконечно оттачивать классику, и это тоже круто. Но у нас уже сформировалась привычка к поиску: когда пробуешь что-то новое и это получается, испытываешь кайф.

Откуда берутся идеи для экспериментов?

Павел: Никоткуда, к сожалению. (Смеется.) Очень хотелось бы найти полишку, чтобы постоянно ходить туда и срывать новые идеи. Приходится самим ухаживать за этой котлом в виде собственных мозгов. Это просто эксперимент, пробы и еще раз пробы.

Кто отвечает за новое меню?

Пётр: У нас одна команда на два заведения. В разработке участвуют все: шефы, сушефы, барменеджер, старшие бармены, управляющие и мы с Павлом. Если прорабатываем блюда для Usagi, пробует вся команда, и так же для etc. Это важно, так люди растут и лучше понимают обе концепции.

Авторами нового коктейльного меню стали сотрудники. Расскажите об этом.

Павел: Это было сделано в честь Дня города. Ребята разработали семь коктейлей, посвященных необычным историям Перми. Они проработали рецепты, написали истории, озвучили их, а потом с помощью ИИ сделали клипы. Получилось семь маленьких историй о городе, которыми можно наслаждаться, заказывая коктейль в etc. Это круто, потому что люди сделали все по собственной инициативе, и результат получился отличный.



В гастробаре etc, как и музе, здесь предметы искусства и арт-объекты.



Сет из суши с саккайским трюфелем, пивной, ферментированным крабом, устриц, крабовой и паштетом.

МЫ ИЗМЕРЯЕМ УСПЕХ НЕ ТРАФИКОМ, А ЧИСЛОМ ПОСТОЯННЫХ ГОСТЕЙ

Как вы организуете работу команды?

Павел: Мы разделяем процессы на два уровня. Первый — рутина, без которой невозможно качество. Второй — творчество, которое дает команде энергию. Мы стремимся поддерживать и то и другое.

Сейчас много говорят о трендах в ресторанном бизнесе. Что актуально?

Павел: Тренды всегда есть, они просто меняются, и мы можем их чувствовать, а можем не чувствовать. Сейчас, по нашим наблюдениям, гостям нужна простая, качественная еда. Эту тенденцию мы уловили и создали в Usagi специальное меню из традиционных японских блюд: чесночный ризе, удон и маки. У нас были звезды продаж — Том Ям и Филадельфия, которые ели больше всего. Но мы создали летнее меню с понятными блюдами на любое настроение. Это меню бьет все рекорды продаж.

Двор хорош! Горожане оценили?

Пётр: Стопроцентно это дало свежий воздух. Во-первых, буквально, потому что веранда на улице, во-вторых, сюда притягивается много новых лиц. Раньше etc и Usagi были локальными заведениями для избранных, кто знает, кто ходит. Радует, что а Usagi приходят с детьми. Мы измеряем успех не трафиком, а числом постоянных гостей. Чем больше к нам возвращаются, тем увереннее становимся в том, что делаем все правильно.

В Usagi вы работаете с азиатской культурой. Как относитесь к современной популяризации Азии?

Пётр: Сейчас в моде популяризация Азии: аниме, корейские сериалы. Мы же хотим передать настоящие, глубокие ценности японской культуры. Работаем над тем, как это можно донести через подачу, атмосферу, детали.

А что с гастружинами? Они у вас всегда были особенными.

Пётр: Мы обязательно будем продолжать гастружины, причем в том же формате — с историей и сопровождением. Для нас важно, чтобы они были интересными. Мы делаем их не для галочки, а лишь тогда, когда нам самим это в удовольствие.

Гастружина — это шанс для гостя попробовать то, чего нет в меню, и узнать то, о чем не расскажут в рилсах.

А для нас — вырасти в собственных глазах, в очередной раз поэкспериментировать, поделиться этим с гостями и получить обратную связь. Только так можно расти!

Какие обновления в заведениях планируете?

Павел: К сентябрю мы планируем немного трансформировать Usagi и etc. Чувствуем, что снова пора что-то менять.

Гастробар etc
ул. Красново, 15
тел. +7 (342) 202-2033
etc_perm

Ресторан Usagi
Пермская ул., 80
тел. +7 (342) 207-2027
usagi.perm



Команда Usagi и etc. Слева направо: бар-менеджер Владимир Галюков, совладелец Usagi и etc Павел Щуклин, шеф-повар etc Георгий Боталов, совладелец Usagi и etc Пётр Павлов, управляющий etc Михаил Шпак, шеф-повар Usagi Виталий Гизатуллин, управляющая Usagi Полина Шигарева

НЕВОЗМОЖНОЕ ВОЗМОЖНО

Велнес-парадокс: пьешь смузи, а к обеду уже нет сил? Часто польза из еды просто проходит мимо, потому что организм не может ее усвоить. Кажется, природа уже все придумала. Мы узнали про настоящий биохак из морских глубин — гель из ламинарии, который доставляет пользу в самой доступной форме. О том, как эта простая добавка помогает получить максимум энергии и наладить метаболизм, нам рассказала Наталья Тархова, консультант по ЗОЖ и амбассадор VERTERA.

Осознанный выбор

Как бизнес-наставник, я привыкла искать эффективные решения для достижения целей. То же самое касается и здоровья. Я долгое время искала продукт, который помог бы мне наладить обмен веществ и поддержать функцию щитовидной железы — органа, который играет ключевую роль в женском здоровье. Перепробовав множество вариантов, я поняла, что решение лежит на поверхности — в дарах природы, а именно — в морских водорослях.

Однако, просто есть морскую капусту в виде сухих листьев или салатов — недостаточно. Дело в том, что наш организм не способен усваивать твердые клетки ламинарии, покрытые слизистой оболочкой. Растирание и измельчение не решают проблему — клетка остается нескрытой, а значит, мы не получаем доступа к ее ценному содержанию: более 140 микро- и макроэлементов, которые по своему составу схожи с плазмой крови человека.

По факту, большая часть полезных веществ из обычных салатов с сухой ламинарией и фукусом просто проходит транзитом. Они оказывают скорее очищающее действие на кишечник, но усвоение полезных веществ в лучшем случае не превышает 10%. И это меня, мягко говоря, не устраивало. Я поняла, что нужен принципиально иной подход, чтобы раскрыть весь потенциал этих удивительных водорослей.

Сила ламинарии

К счастью, российские ученые из компании VERTERA разработали уникальную технологию, которая позволяет вскрывать клетки ламинарии и сохранять все ценные полисахариды, макро- и микроэлементы в их первоначальном виде. Так появился VERTERA GEL — продукт, который действительно работает.

В основе VERTERA GEL — бурые морские водоросли, богатые йодом, селеном и кальцием. Гель содержит просто рекордные концентрации важнейших минералов: кальция, хрома, меди, железа, магния, фосфора, селена, натрия и цинка. Дефицит этих элементов в организме может приводить к очень серьезным проблемам: от нарушений сердечного ритма и проблем с суставами до ожирения и снижения когнитивных функций. И здесь, в одной банке геля, собрано все необходимое для поддержания здоровья и энергии!

Кроме того, VERTERA GEL — это настоящий витаминный коктейль. Здесь есть и витамин А (необходим для зрения и здоровья кожи), и витамины группы В (В1, В2, В3, В9, В12 — отвечают за энергию, нервную систему и кроветворение), и витамин D (ключевой для здоровья костей и иммунитета), и витамин Е (мощный антиоксидант,



защищающий клетки от старения), и витамин К (важен для свертываемости крови).

А еще VERTERA GEL содержит незаменимые жирные кислоты, в том числе гамма-линоленовую кислоту (около 7%), которая жизненно необходима для поддержания иммунной системы и нормальной работы мозга. И, конечно, жизненно важные аминокислоты, такие как триптофан и лейцин.

Преимущества VERTERA GEL

Мощный детокс-эффект. Входящие в состав геля альгинаты — это природные сорбенты. Они мягко, но эффективно выводят из организма накопившиеся шлаки, токсины, свободные радикалы и соли тяжелых металлов. Это помогает почувствовать легкость.

Ускорение метаболизма. Такое бережное очищение естественно образом ускоряет метаболизм, что является ключевым фактором в процессе снижения веса.

Нормализация обмена веществ. VERTERA GEL способствует нормализации углеводного и липидного обмена. Это означает, что ваш организм начинает более эффективно перерабатывать пищу, не откладывая излишки «про запас».

Здоровье ЖКТ — основа всего. С VERTERA GEL происходит восстановление полезной микрофлоры кишечника. Здоровый микробиом — это не только хорошее пищеварение, но и крепкий иммунитет, и даже хорошее настроение!

Контроль аппетита и прощание с тягой к сладкому. И вот еще один важный момент: ламинария разбухает в желудке, создавая ощущение сытости. Это естественным образом помогает снизить аппетит, притупить чувство голода и, что особенно приятно для многих, уменьшить неконтролируемую тягу к сладкому.

VERTERA GEL — это не волшебная таблетка, это умная еда!

Важно понимать: VERTERA GEL — это не БАД, не лекарство и уж точно не какой-то «фокус-покус». Это полноценная, полезная еда! Гель, изготовленный из этой удивительной водоросли, содержит все необходимые нашему организму макро- и микроэлементы, правильные жиры, углеводы, витамины, а также ценнейшие полисахариды.

Всего четыре ложки геля в день — и вы можете почувствовать себя так, словно прошли месячный курс детоксикации в перовоклассной клинике. Звучит заманчиво, не так ли?

И это не просто красивые слова, это опыт тысяч людей, которые уже открыли для себя преобразующую силу VERTERA. Ламинария — это доказанный иммуномодулятор, а гель является источником сильнейших антиоксидантов, которые помогают тормозить процессы старения клеток и укреплять защитные силы организма. Не зря древние говорили: «Пусть пища будет твоим лекарством». И это как нельзя лучше относится к диетическому питанию из водорослей VERTERA.

Хотите попробовать детокс на новый лад? Предлагаю вам рецепт моего любимого коктейля «Зеленая сила»

Ингредиенты:

Зеленый салат или шпинат — 1 упаковка
Огурец свежий — 1 штука
Авокадо — 1 штука
VERTERA GEL — 3 столовых ложки
Кинза, зелень по вкусу
Все ингредиенты смешать в блендере до однородной массы. Разлить по стаканам.

Напишите Наталье

в Telegram: +7 (922) 643-5577,
чтобы приобрести VERTERA GEL
по цене завода-изготовителя и узнать
больше о продукте.
Кодовое слово: «Ламинария»!

Попробуйте полезные смузи (с бурыми морскими водорослями или с гелем из ламинарии!) можно в кафе «Кривая» на Советской, 30. Скидка 10% по промокоду «Ламинария» — действует на весь заказ!



Скидка 30%
при покупке VERTERA
GEL по промокоду
«Ламинария»



БАД НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ЛЕКАРСТВЕННЫМ СРЕДСТВОМ

Платье, халат и
украшения **ASTRA**
FASHION BOUTIQUE

СЕМЕЙНЫЕ РЕСТОРАНЫ

В этих кафе и ресторанах всегда рады вашим детям. Им принесут персональное меню, устроят кулинарный мастер-класс или отведут в детское «гилти плеже» с игрушками и не только.

Текст ЕКАТЕРИНА КРАВЦОВА



Family ↓

Ресторан традиций для семейных праздников разных форматов — от ужина в кругу самых близких до шумного детского дня рождения. Ризотто с мидиями, салат с пармской ветчиной, тартар — в меню собрана классика европейской кухни и немного азиатских мотивов. Для детей предлагают картофель фри с сыром, шашлык из индейки, спагетти с моцареллой и весь спектр развлечений в отдельной игровой. ПЕРМСКАЯ УЛ., 68



«Коротышки» →

В ЖК «Погода» есть место, объединившее современную игровую зону, вкуснейшие блюда в изысканной подаче и отдельное детское меню, которое нравится детям и их родителям. Себе берите стейк из тунца с лаймовым чимичурри и картофельным кремом или утиное филе в яблочной глазури, а детям — пенне с фрикадельками или бокс с нагетсами, кукурузой-гриль и картошкой фри. САФИРНАЯ УЛ., 12А



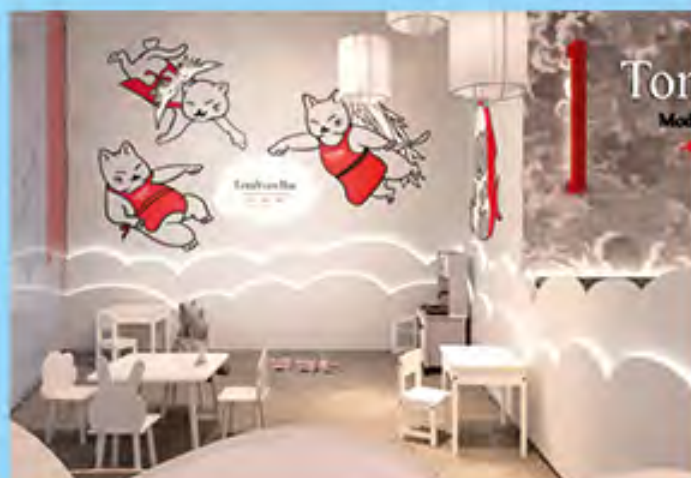
LiloMilkTea ←

Мальчишки и девочки, а также их родители без ума от этой бабл-тишной. В ней готовят трендовые напитки на основе чая, газированной воды и молока, натуральных сиропов с добавлением джус боллов или тапиоки. Абсолютный хит — бабл-ти персик-клубника, также в топе «Соленая карамель-йогурт» с сырной пенкой и розаличи-танжерин.

ПЕТРОПАВЛОВСКАЯ УЛ., 73А;
Ш. КОСМОНАВТОВ, 162Б;
УЛ. РЕВОЛЮЦИИ, 13К2



ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ



TomYumBar ↑

После шопинга в ТЦ «iMall Эспланада» или «Планета» загляните в ресторан панзиатской кухни. В меню 10 видов настоящего Том Яма, нежный том кха и классический пад тай. Для детей устроили просторную игровую комнату с развивашками, раскрасками и очаровательными котиками на стенах. Есть специальное меню с бенто-боксами, детским воком и панакотиками.
ИТРОПАВЛОВСКАЯ УЛ., 73А,
Ш. КОСМОНАВТОВ, 162Б



«Крапива» ↑

Создатели кафе — дружная семья, которая ценит вкусную и здоровую еду. В меню блюда без глютена, сахара, лактозы — такие будут полезны взрослым и малышам. Угощайтесь крем-супом из мускатной тыквы без картофеля, спагетти из коричневого риса с грибами, а на десерт тортами, в которых нет трансжиров и красителей. Для детей есть уютный уголок с книжками, игрушками и раскрасками.
СОВЕТСКАЯ УЛ., 30



PIZZAPASTA ←

Уютное кафе недалеко от будущего зоопарка на Нагорном, которое больше семи лет привлекает ценителей камерных и семейных посиделок. В меню — итальянская классика. Оцените феттучини с морскими гребешками, утиную грудку с морковью су-вид и меренговый рулет, а детям берите мини-равиоли и пиццу с индейкой, томатами и беконом.

УЛ. БЕЛЯЕВА, 19

Место, где каждый гость становится частью семьи



Вкус кофе, к которому хочется вернуться



Легендарные донаты Magic Donuts

• эклеры • вупи пай • трайфлы
• печенье и многое другое

3 кофейни в Перми:

Луначарского, 73
Революции, 13
Лебедева, 25

magiccoffee59

ОФОРМИТЬ
ЗАКАЗ



Реклама. ООО «Креативные решения»,
614007, Пермь, Максима Горького, 72-44. ОГРН 1155958012209



Portofino →

С маленькими гедонистами идите в итальянский ресторан с панорамным видом на Каму. Сами угощайтесь пиццей «Четыре сыра» из дровяной печи или тальятели с креветками, а детям берите карбонару на сливках или цветные пельменшки. Для малышни есть игровая зона, за которой можно наблюдать с экрана своего смартфона, а по выходным няня-педагог и мастер-классы для юных пиццайоло.

МОНАСТЫРСКАЯ УЛ., 2



«Аджика» ↑

Место, где встречаются особое внимание к гостям любого возраста, теплая атмосфера и кулинарные традиции Кавказа. Попробуйте сочные хинкали, ароматные блюда с мангала и семейное блюдо грузинской кухни — оджахури. Для маленьких джигитов есть игровая зона и отдельное меню с пиццей, мини-хинкалями с курицей и супом, а еще специально для них повара проводят кулинарные мастер-классы.

УЛ. ЛЕНИНА, 36



«Добрая компания» ↑

Кафе в здании бывшего «Детского мира» — место с историей и любовью к семейным ценностям. В нем собраны блюда мировых кухонь: от хинкалей и роллов до ризотто и бургеров. Для маленьких гостей действует специальное меню с детскими салатом «Цезарь» и лимонадом «Пиноклада». Есть отдельное пространство с няней, в котором можно оставить детей на время пребывания в кафе.

УЛ. КУЙБЫШЕВА, 36



«Деликатес»

В этом ресторане все продумано, чтобы каждому члену семьи было тепло и уютно. Натуральные материалы в интерьере, обилие зелени, обширное меню, в том числе блюда из испанского хоспера. К детям тут особый подход: кулинарные мастер-классы, игровая и персональное меню, в котором есть овощные палочки со сметаной, картофель фри, борщ и несколько видов милкшейков.

УЛ. НИКОЛАЯ ОСТРОВСКОГО, 32





ИГОРЬ ПЕРШИН
Основатель сети кафе
«Шаверма от души»

Когда я решил создавать этот проект, у меня были четкие принципы, вынесенные из опыта работы в ресторане: еда должна быть сбалансированной, а значит вкусной и качественной. Я видел, что творится на рынке шавермы: павильоны, где продают непонятно что, без соблюдения санитарных норм. Мы решили кардинально изменить эту ситуацию. Ведь что такое шавурма по своей сути? Лаваш, мясо и овощи. В этом нет ничего сверхъестественного. Если минимизировать соус на основе майонеза или заменить его на что-то более здоровое, блюдо становится сбалансированным и полезным. Мы используем бездрожжевые лавашы, отборные ингредиенты и доказываем, что шавурма может быть качественной, сытной и быстрой едой — зачастую полезнее многих готовых продуктов из магазина. Наша цель — создавать эмоции, и делать этот мир лучше с каждой шавермой.

ЖУЙ И КАЙФУЙ

«Шаверма от души» — сеть кафе, где уличную еду готовят с философией ресторана и системным подходом, которому позавидовали бы IT-гиганты.

Слово «шавурма» у многих до сих пор ассоциируется с образом тесного киоска, сомнительной чистоты и блюда, щедро залитого майонезом, чтобы скрыть все тайны. Но пермский проект «Шаверма от души» бросает вызов этим стереотипам вот уже 8 лет.

В ДНК бренда заложена простая, но революционная для этой ниши идея: шавурма — это качественный «рестфуд», который вполне может вписываться в концепцию здорового питания. Основатель проекта Игорь Першин переосмыслил подход. Вместо замороженных мясных заготовок — качественные продукты. Вместо унылых овощей и литров калорийного соуса — свежие ингредиенты и легкие соусы, в том числе на основе йогурта.

Заглянув за кулисы кафе, вы увидите не хаос уличной палатки, а четко выстроенную систему, вдохновленную лучшими практиками таких гигантов, как «Вкусно и точка» и «Додо Пицца». Здесь царит одержимость чистотой, стандартами и эргономикой. Рабочие процессы выстроены так, чтобы исключить лишние движения, а система мотивации персонала завязана не на проценте с продаж, а на качестве и скорости обслуживания. Это тот самый прочный фундамент, который позволяет



масштабировать проект без потери качества и превращает каждую точку в образец стабильности.

Чтобы влюбиться в «правильную» шавурму начните с флагманского крейсера (950 грамм!) — «Шаверма от души». Если считаете, что много сыра не бывает, ваша остановка — горячая тортiglia с четырьмя видами сыра «Сила в сыре». Выбрать можно один из двух вариантов приготовления: обжаренный на гриле или хрустящий во фритюре. А для адептов ЗОЖ идеальный выбор — «Белковая шавурма» с нежным куриным филе, свежими овощами и соусом на основе йогурта и сметаны с добавлением ароматных трав и зеленого лука. Легкое и свежее блюдо, идеально сбалансированное по содержанию белка и клетчатки. Совсем скоро в меню!





**КАЖДЫЙ ГОСТЬ
ДОЛЖЕН УЙТИ
ДОВОЛЬНЫМ, ПОТОМУ
ЧТО ВОЗВРАЩАЮТСЯ
ТОЛЬКО ТУДА, ГДЕ
ПО-НАСТОЯЩЕМУ
ВКУСНО**

Елена, расскажите, как вы пришли к идее открыть LiloMilkTea в Перми? Что вдохновило вас на создание этого бизнеса?

С детства я много путешествовала и открывала для себя культуры разных стран. Меня всегда восхищали и вдохновляли местные кафе. Особенно рестораторы, которые работают из поколения в поколение, сохраняя долгую семейную историю. Их искренний энтузиазм и любовь к делу были для меня примером.

Позже мое образование, опыт работы в международном отеле и знания, накопленные в путешествиях, подтолкнули меня к мысли привезти в Пермь что-то уникальное, чего здесь еще не было.

Когда вы начали раскатывать тему бабл-ти, какие трудности пришлось преодолеть? Были ли скептики? Был ли этот напиток экзотикой для Перми?

В 2017 году мы открыли Bubble Bar — небольшое кафе, где выпекали свежие, хрустящие гонконгские вафли с множеством наполнителей и начинок и готовили бабл-ти. Вафли очень «зашли» пермякам благодаря потрясающему рецепту теста, свежим ингредиентам и тому, что мы были единственными в городе, где можно было такое попробовать.

С бабл-ти было сложнее. Помимо, как мы просто выбрасывали ингредиенты, не понимая, как их продать. Молодежи это было неинтересно, не было ажиотажа и спроса на азиатский продукт. Тогда в России закрылись почти все баблтишны. Пришлось сместить фокус на вафли и кофе, чтобы удержаться на плаву.

В 2021 году мы открыли точку в новом ТЦ федерального уровня. Поток посетителей был минимальным, а арендная ставка — огромной. Параллельно начались локдауны один за другим. Это были, пожалуй, самые тяжелые времена. Скептики были всегда, но больше было тех, кто верил в меня. Я считаю, что подход с душой к делу гарантирует 90% успеха.

Что для вас значит быть первопроходцем в нише бабл-ти в Перми? Какие трудности пришлось преодолеть?

Быть первопроходцем интересно и гордо, наверное. Я много работала на точках сама. Создавала все с нуля, начиная от индивидуального подхода к каждому гостю

ПУЗЫРЬКИ СЧАСТЬЯ

Елена Зленко, основательница, владелица франшизы LiloMilkTea и первопроходец бабл-ти в Перми. За восемь лет она не просто создала бизнес, а привила городу любовь к азиатским чайным коктейлям с шариками тапиоки и сформировала абсолютно новую гастрономическую субкультуру.



Милкшейк со вкусом ванильного чизкейка с тапиокой



Милкшейк Таро-мерника со вкусом ванильного пирога и сливок

и создания стандартов, заканчивая упаковкой своего бизнеса во франшизу и ее профессионального продвижения.

Даже сейчас бывает, что я лично обучаю новых сотрудников, потому что для меня важна каждая деталь: от выверенной граммовки ингредиентов до листочка мяты в напиток, который даст то самое свежее послевкусие.

Я обожаю готовить напитки, но еще больше люблю общение с гостями. Мой главный профессиональный девиз: «Каждый гость должен уйти довольным, потому что возвращаются только туда, где по-настоящему вкусно». И это работает безотказно — на все 100%!

За 8 лет работы что изменилось в культуре потребления бабл-ти? Как эволюционировали вкусы ваших клиентов?

За прошедшие годы наши напитки претерпели колоссальные изменения. Если в начале пути это были простые бабл-ти на основе чая и молока с традиционными шариками или желе, то сегодня мы предлагаем сложные, многослойные композиции в стильных фирменных стаканчиках.



В LiloMilkTea можно попробовать авторские хиты или собрать собственный бабл-ти с нуля



ФОТО: АННА АГАФОНЦЕВА

Когда мы только представили продукт, российский потребитель был не готов к азиатскому стрит-фуду. Сейчас же культура бабл-ти настолько захватила рынок, что нам практически не приходится себя рекламировать. Последние три года сохраняется настоящий ажиотаж вокруг наших напитков.

Какие пять напитков из меню LiloMilkTea вы бы порекомендовали попробовать и почему?

Абсолютный фаворит — «Персик-Клубника» на жасминовом чае с клубникой, пюре персика, миксом джус боллов и кокосового желе. Из молочных линейек я бы особо выделила два напитка: «Соленая карамель-Йогурт» с воздушной сырной пеной и «Жгучая Ваниль» с тапиокой. Не менее популярны «Киви-Кактус», «Роза-Личи-Танжерин» и «Печенье-Морская соль».

Фишка напитков в том, что ингредиенты отлично сочетаются между собой и дополняют друг друга, раскрывая вкус.

Расскажите о процессе создания новых вкусов. Как происходит разработка рецептур?

Не буду скромничать, у меня очень тонкий вкус. Я очень привередлива к еде и вкусовым сочетаниям. Поэтому каждый листочек мяты или капля сиропа важна.

Все рецепты я придумываю сама, идеи рождаются спонтанно. Когда приходит концепция нового напитка, я начинаю кропотливую работу: тестирую, миксую, бесконечно прорабатываю рецептуру, пока не достигну абсолютной гармонии вкуса.

Сотрудники часто с удивлением спрашивают: «Как вам это удается?» А секрет прост — я работаю с полной самоотдачей и искренне люблю то, что делаю.

Что для вас важнее в бизнесе: следование трендам или создание собственного уникального продукта?

Уже много сказано об уникальности моих напитков — от первоначального подхода до тонких вкусовых характеристик. Я внимательно слежу и за трендами. В каждом путешествии обязательно пробую разные бабл-ти, изучаю, как готовят в разных странах. Везде свои нюансы, свои секреты. Но главный принцип остается неизменным — сделать максимально качественно и вкусно.

Какие планы по развитию LiloMilkTea вы строите на ближайшие годы?

В 2024 году мы зарегистрировали товарный знак в Роспатенте и упаковали франшизу. Сейчас ведем переговоры с несколькими городами, поэтому в 2025 году планируем открытие новых точек LiloMilkTea. Кроме того, в Перми к лету готовим запуск совершенно новой локацией. Так что приглашаем всех в гости и обещаем много интересных сюрпризов!



TAP LINK



**В PIZZAMAN БОЛЕЕ
25 ПИЦЦ НА ЛЮБОЙ
ВКУС, БОЛЬШОЙ
ВЫБОР ЗАКУСОК
И НАПИТКОВ**



ЭТО БАЗА!

Пиццерия Pizzaman недавно представила обновленный фирменный стиль, но за яркими переменами скрывается приверженность тем же принципам, которые сделали бренд любимым пермяками. В этом году сеть отмечает 15-летие, и несмотря на ребрендинг, компания по-прежнему ставит приоритетом неизменные ценности, которые формировались годами.

ГОРЯЧАЯ ПИЦЦА В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ

Главная ценность Pizzaman — вкусная горячая пицца, которая доставляется круглосуточно. Уникальное предложение сети — работа службы доставки 24/7, что позволяет получить любимую пиццу в любое время суток. Пиццу привозят во все основные районы города в среднем за 30 минут, что делает Pizzaman настоящим спасением для тех, кто проголодался среди ночи или просто ценит удобство.

НЕИЗМЕННЫЕ РЕЦЕПТУРЫ И КАЧЕСТВО

За 15 лет работы компания ни разу не меняла рецептуру, следуя традициям настоящей американской пиццы на среднем тесте. Pizzaman принципиально не использует полуфабрикаты и заморозки — каждый день повара готовят свежее тесто и нарезают продукты от местных пермских поставщиков. Прямые договоры с птицефабриками и местными производителями муки гарантируют неизменно высокое качество каждой пиццы.

АТМОСФЕРА АМЕРИКАНСКИХ КАФЕ 1950-60-Х

Компания возвращается к своим истокам: заведения оформлены в стиле

классических американских дайнеров с полами в шашку, красными виниловыми диванами и яркими платьями официантов в ретро-стиле. Музыкальное сопровождение: легендарные хиты Элвиса Пресли, Боба Дилана, The Beatles, Ареты Франклин,

Джими Хендрикса и Дженис Джоплин — переносят посетителей в эпоху бурного расцвета американской поп-культуры.

Изначально Пиццамен — маскот бренда, задумывался как супергерой, который спасает от голода, а кафе были оформлены элементами комиксов.

Сейчас сеть постепенно возвращается к этой концепции: обновится тематика комиксов, изменится музыка, посуда и форма официантов, чтобы максимально погрузить нас в стилистику Америки 1950-60-х годов.

ПРОГРАММА ЛОЯЛЬНОСТИ

Честная и понятная программа лояльности с легким входом позволяет списать до 100% от заказа, где каждый бонус равен одному рублю. Такой подход демонстрирует заботу о постоянных клиентах и делает посещение Pizzaman еще более выгодным.

ЛЕГЕНДАРНЫЕ БЕСТСЕЛЛЕРЫ



Среди более чем 25 видов пиццы особой популярностью пользуются четыре легендарных бестселлера:

- Фирменная «Пиццамен» — визитная карточка заведения с тягучей моцареллой, сочной куриной грудкой и пепперони, поджаристым беконом, спелыми томатами, шампиньонами, красным луком и ароматным чесноком на томатном соусе. Посыпается пармезаном и свежей зеленью.

- «Супер пепперони» — для любителей острых ощущений: тягучая моцарелла и двойная порция пряных колбасок пепперони под сыром пармезан на фирменном томатном соусе.

- «Чикен Рэнч» — идеальное сочетание поджаренного бекона и куриной грудки, спелых томатов и ароматного чеснока со сливочным соусом рэнч и мягкой моцареллой.

- «Морская» — изысканное сочетание креветок в особой заправке с мягким сыром филаделфия и моцареллой на основе из соуса цезарь.

Сегодня сеть Pizzaman включает четыре кафе и два пункта самовывоза, а также активно расширяется в Екатеринбурге и Ижевске. Несмотря на все изменения во внешнем облике, основные ценности остаются неизменными — качественная пицца, уникальная атмосфера и искренняя забота о клиентах.

Пиццерия и доставка пиццы Pizzaman
тел. +7 (800) 500-0668, pizzaman.ru
pizzamanperm



Пицца в виде сердца ко Дню Святого Валентина



ТЕРРАСЫ И ВИДОВЫЕ РЕСТОРАНЫ

Грузинская сказка, терраса на крыше, азиатский дворик и веранда для вечеринок: собрали самые атмосферные террасы и видовые рестораны города. Всем читать и исследовать теплыми днями!

Текст ЕКАТЕРИНА УСТЬКАЧКИНЦЕВА, КРИСТИНА БАБУШКИНА



«Торопомодоро» ↑

Летняя терраса «Торопомодоро», спрятанный в лабиринтах Старокирпичного переулка, — наш ответ уютным римским trattorias. К ощущению, что ты сбежал от городской суеты в секретный итальянский дворик, добавьте идеальную пиццу прямо из дровяной печи и ледяной апероль. Курсируем между неополитанской классикой вроде «Маргариты» и нашим фаворитом — пиццей с креветками и цукини.

УЛ. ЛЕНИНА, 44



«Лечо» ↓

Веранда ресторана «Лечо» — настоящее место притяжения для тех, кто хотел бы ощутить расслабление здесь и сейчас. Терраса расположена на крыше, открывающей живописный вид на краевую столицу. Пространство, в котором можно посидеть с детьми, цепляет атмосферой комфорта, создающееся благодаря множеству растений в горшках и красному акцентному ковру. Чтобы ощутить ее на полную, советуем угоститься тропическим лимонадом с кактусом и оссобуко из говядины с овощным лечо. А детям точно понравится кукуруза гриль с читосом!

УЛ. ТАТИЩЕВА, 3



ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБ



Гастропаб 40

ЛЕТНЯЯ ВЕРАНДА «ГАСТРОПАБ 40» —
МЕСТО, ГДЕ ГОРОД ЗАТИХАЕТ, А ВКУС ПРОБУЖДАЕТСЯ



📍 ПЕТРОПАВЛОВСКАЯ, 40 ☎ +7 982 481 14 55





«Чайка ZAZA» ↓

В состязаниях за самые кинематографичные закаты «Чайка ZAZA» точно взяла бы золото: где еще можно полюбоваться панорамой Камы прямо с воды? Занимаем места в первом ряду с видом на речную гладь и отправляемся в гастрономический круиз, где дерзкий фьюжн Европы и Азии правит бал. Наш курс — на сливочную пинзу с креветками и роллы с камчатским крабом. Обязательно берем на борт ремесленный хлеб из дровяной печи и утиную ножку конфи. И, конечно, без игристого этот вояж не засчитывается!

МОНАСТЫРСКАЯ УЛ., 2



«ПокеРамен» ↑

Динамичная Азия посреди Перми. Бистро начинается прямо на улице: красные цвета, флажки, иероглифы и неон, прямо как на ярких китайских улочках! На открытой кухне готовят Том Ям, раманы и поке. В этом году «ПокеРамен» обзавелся новой летней верандой — в парке Горького. Идем туда за сладко-острыми крыльями с овощами гриль, бананами гриль с орехами пекан и эксклюзивной новинкой — царицей супермоти с земляникой.

УЛ. КУЙБИШЕВА, 33;
СИБИРСКАЯ УЛ., 43



«Гриль-гараж» ↓

«Гриль-гараж» стал первым гастропроектом владельца «Мясологии» Александра Сидорука (сейчас в его списке числится и ресторан «Терруар»). В гриль-баре акцент сделан на разнообразии мяса (от пиканьи до вагю), из которого стейки жарят на открытом огне. На веранде рекомендуем попробовать бургеры, шаверму и сэндвичи на дровах в компании с пенным. Этим летом меню гриль-бара пополнилось салатом Кобби и салатом из свежих томатов с красным луком — любители легких блюд точно будут в восторге!

ЛИХВИНСКАЯ УЛ., 93



INTERVIEW ↑

Панорамная терраса с видом на сердце Перми — летний магнит для жителей и гостей города. Сюда приходят встречать закаты с бокалом игристого и наслаждаться блюдами со свежими сырами из собственной сыроварни. Хэдлайнеры меню — сырное ассорти со сладкими томатами, пицца с мортаделлой и страчателлой, зеленые равиоли с крабом и креветками и черная треска с томленным картофелем. Под занавес — клубнично-земляничное гаспачо, домашнее мороженое и сорбеты.

КОМСОМОЛЬСКИЙ ПР., 28А



ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ



ВКУС РУССКОГО ЛЕСА

Шеф-повар ресторана Lobby One Дмитрий Бурдин рассказывает о философии заведения, балансе между локальным и интернациональным в меню и о том, почему лисички стали звездами сезона.

Lobby One находится в деловой части города. Как эта урбанистическая среда влияет на концепцию ресторана?

Наш ресторан при отеле, что накладывает определенный подход к меню. С одной стороны, у гостя должна быть возможность познакомиться с локальными продуктами нашего региона. С другой стороны, отельный ресторан предполагает определенную космополитичность.

При создании новых блюд мы не боимся экспериментировать с ингредиентами, но всегда помним о главном принципе: еда должна оставаться понятной гостю.

Урбанистическая среда не мешает нам работать с природными продуктами — скорее, наоборот, создает интересный контраст.

Расскажите о хитах заведения — что обязательно стоит попробовать?

У нас есть несколько блюд, которые стали визитной карточкой ресторана. Это салат из сезонных овощей с картофелем и соусом из белых грибов и хрустящие баклажаны со свежими томатами и тайским соусом. Особая гордость — телячья шечка с картофельным пюре, рябиной и мозговой косточкой. Еще один маст-трай — тартар из телятины с муссом из ревеня, который подается с крапивным хлебом. Это блюдо отлично демонстрирует нашу философию: берем классическую основу и добавляем неожиданные локальные элементы.

Сезон лисичек в самом разгаре. Какие блюда с этими грибами предлагает Lobby One?

Лисички — это настоящее богатство русского леса, и мы не можем пройти мимо такого прекрасного продукта. Популярность этих грибов

объясняется их ненавязчивым, но в то же время очень выразительным вкусом.

Обязательно попробуйте пельменки из утки с воздушным кремом из лисичек и жаренные на сливочном масле лисички со страчателлой и пармезаном. И, конечно, у нас есть самое простое и душевное блюдо — лисички, тушенные в сметане. Вкус, знакомый с детства!

Как вы видите будущее ресторана? Будете ли развивать тему локальных ингредиентов?

Безусловно, за локальными ингредиентами будущее. Мы только начали изучать возможности того, что растет в наших лесах и на полях. Русская природа невероятно богата — главное, уметь с ней работать и находить правильные сочетания.

Осенью мы планируем активнее вводить блюда с дикими грибами и ягодами, возможно, с морошкой. Это позволит нам не только создавать уникальные вкусы, но и рассказывать гостям историю нашего региона через еду. В этом и есть наша задача — быть проводником между местной культурой и гостем.



ТЕКСТ: АЛЕКСАНДРА РЫЖОВА. ФОТО: ПОЛИНА ИСКАКОВА

ул. Ленина, 58
тел. +7 (342) 218-6267
lobbyone.ru



Les Marches ↓

Ресторан с французскими изысками может похвастаться не только внушительной 20-летней историей, но и съедобными шедеврами авторства шеф-повара Александра Андреева. Ими можно наслаждаться на открытом воздухе — у заведения работает летняя терраса. Дневные позиции из меню обновляются каждую неделю: салаты, супы, горячие блюда и десерты. Незаменимыми остаются сладкие хиты, позволяющие ощутить лето на полную: маковый пирог с лесными ягодами и «Наполеон» с кремом из белого шоколада.

УЛ. ГАЗЕТЫ ЗВЕЗДА, 27



ACAFFE ↓

Все в ресторан ACAFFE, на террасу-оазис в центре (но столик лучше бронировать сильно заранее!). Обеспечивают перманентный аншлаг виды на исторический центр и зеленая стена, которая отсекает от городского шума. Идти в ресторан ACAFFE нужно компанией — на горячий морской сет с опаленным лососем, тунцом, тигровыми креветками и сахалинским гребешком. А для себя любимого обязательно закажите марокканский осьминог с молодым картофелем, печеными томатами и соусом дзадзика.

УЛ. ГАЗЕТЫ ЗВЕЗДА, 24



«Маркс» ↓

В меню «Маркса» соединились блюда из разных мировых кухонь. Кафе, расположенное в самом центре города, так и манит сесть на летнюю веранду с видом на Сибирскую и заказать в прохладный день позиции из нового меню: котлету из ягненка, утиный бифштекс или большую котлету «Маркс» из мраморной телятины. Для любителей грибов команда проекта запустила «лисичное» меню, в которое вошли скрамбл с лисичками, пицца и другие не менее аппетитные позиции.

СИБИРСКАЯ УЛ., 37



ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ

БЕРЛИНСКО-ТУРЕЦКИЙ ГАРАЖ



Кебаб пашт со скумбрией

**В ИНТЕРЬЕРЕ
ОТРАЗИЛСЯ
БЕРЛИН С РАЗ-
НЫХ СТОРОН —
РОДИНОЙ
ДОНЕР-КЕБАБА
И СТОЛИЦЕЙ
РЕЙВА**

Донер-кебабы «как в Берлине», обилие ковров, музыка, подобранная с особой любовью — на этих китах стоит Kebab Klub. Встречаем дерзкий и зеленый (не в переносном смысле!) проект от создателей легендарного Smoky Dog.

Кебабы? В гараже с неоновой вывеской и ковром на входе? Конечно, будем! Новая гастрономическая история от адептов гриль-культуры, команды Smoky Dog, Sheamus, «Искры и Пламени» и «Чеширского кота» — Kebab Klub (именно через К!). Они вместе с бессменным бренд-шефом своих проектов Андреем Разгулиным и управляющим Владом Зоммером запустили в конце 2024 года первое в городе заведение с кебабами всех мастей. Считаем! Их в меню несколько видов с разными видами мяса и хлеба: от берлинского с курицей в рамадане — базы мирового стритфуда — до лепешки роти с бараниной и соусами демиглас, ромеско и ранч. Для тех, кто не на мясной стороне, имеются кебабы с фалафелем или балыком из скумбрии с соусом наршараб. Kebab Klub — заведение по мотивам берлинских кебабных, открытых турками еще в 1970-х годах, стамбульского стритфуда и ближневосточной кухни стран Леванта (к ним относятся Сирия, Иордания, Палестина, Израиль и Ливан). Поэтому встречаем в меню отсылки в виде сета из намазок с хумусом, бабагануш, мухаммарой, лабне, чечевичного пряного суп, пиде с говядиной. Напитков много: от айрана до безалкогольной «Кровавой Мэри» и лимонада. Весной Kebab Klub запустил ланчи: их подают в железных плейтах, которые мэтчатся с самой гаражной обстановкой.

За дизайн Kebab Klub отвечала команда «Кочевских бюро» и сооснователь проекта Сергей Болотов. В интерьере отразился Берлин с разных сторон — родины донер-кебаба и столицы рейва с электронной музыкой. Уличный вайб с граффити, плакатами на стенах и вентиляциях, зеленый как дань уважения берлинскому баухаусу, обилие ковров. Последние веде: один «стекает» по стене, другой — монохромный на цемента в уборной, третий, четвертый, пятый лежат на столиках. Отдельная любовь — пол — пазл в виде ковра на тысячи деталей.

Музыкальное сопровождение в кебабной — личная история. Как признается Сергей Болотов, в то время когда он думал о концепции будущего заведения, собирал много электронной восточной и современной музыки: хабиби фанк, турецкий психодел рок, хаус, техно и электронная музыка стран Леванта. Но пермские диджеи тоже заглядывают, для них на втором этаже возвышается пулт, поэтому в Kebab Klub периодически проходят вечеринки. Весело, задорно, в духе старого-доброго Smoky Dog, только в гараже за ЦУМом.



Клуб любителей берлинских донер-кебабов расположен в гараже на заднем паркинге ЦУМа



Берлинский донер кебаб



La Bottega ↑

Уютная веранда La Bottega — живые цветы, мягкий солнечный свет и изящные блюда летнего меню. В топе — томаты и клубника с спешл-соусом тоннато, брокколи и цветная капуста с шпинатным песто, гребешки с соусом фуа-гра и цветной капустой в двух текстурах, домашняя паста с зеленым пармезаном и нежнейший галантин из сига со сливочно-икорным соусом.
СОВЕТСКАЯ УЛ., 62



The Parking ↑

Пространство с современной европейской кухней радует не только разнообразными позициями в меню, но и субботними DJ-сетами. Недавно команда проекта открыла еще и летнюю веранду с видом на пермскую набережную! Под летнюю прохладу будет особенно приятно попробовать новый сладкий хит — настоящее синее (не путаем с золотым) яблоко! Десерт покрыт аппетитной глянцевой глазурью синего цвета. Внутри — мусс на белом шоколаде, яблочное конфи и мягкий шоколадный бисквит.
УЛ. МОНАСТЫРСКАЯ, 2Б

MAIN LONGE BAR ↓

Заведение MAIN LONGE BAR на последнем этаже бизнес-центра «Грин Плаза» славится своим захватывающим видом из панорамных окон — весь город как на ладони! К визуальному наслаждению добавляется еще и гастрономическое — в меню есть позиции на любой вкус. От ризотто с цыпленком и грибами до салата с хрустящими баклажанами. Карта бара также порадует разнообразием: в ней нашлось место и коктейлям, и безалкогольным позициям.
УЛ. КУЙБЫШЕВА, 95Б



«Никала Пиросмани» ↓

В грузинском ресторане с 20-летней историей решили выйти за рамки классической веранды и создали настоящий летний дворик. Вход в заведение напоминает грузинскую сказку: арку обвивает обилие зелени и цветы. С таким видом предлагаем вкусить новые позиции из меню: рулетики из перца с ореховой или сырной начинкой, бараньи семечки с острым соусом, куриные пивнички с сырным соусом и разные виды хачапури. В ресторане все блюда готовят по классическим рецептам родом из солнечной Грузии.
МОНАСТЫРСКАЯ УЛ., 57



ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБ. 16+



Smoky Dog

Бар считается одной из самых известных мясных локаций Перми — здесь помимо 20-и сортов пенного подают разнообразные стейки и не менее сочные бургеры. Настоящими мясными хитами стали бургеры из разных видов говядины: «Майнкрафт» и «Дабл Демедж». Вкус будет восприниматься иначе, если заказать их на летней веранде заведения, которая как будто бы создана для шумных встреч за поеданием мяса.

СОВЕТСКАЯ УЛ., 49



ФОТО: АЛЕКСЕЙ ПЕЩЕ-СЛУЖЕ

Доставляем
стильные букеты
с аквабоксом
в коробке-переноске

Быстрая доставка
во все районы

funfloristic

Советская, 65а
+7 (919) 452-95-56
funfloristic.ru



500 РУБЛЕЙ
В ПОДАРОК
при регистрации
в бонусной
программе

Реклама. Ссылка на сайт автора не является. С информацией об организации акции, о правилах и условиях участия, количестве подарков, дате окончания акции, а также о порядке ее проведения можно ознакомиться по тел. +7 (919) 452-95-56 или по адресу: С.З. ОТТНН 216555000-472.



ГЛАВНАЯ СЦЕНА ЛЕТА

Ресторан TheParking заточен под ритм города. Внутри — металл, дорожные знаки и следы от шин. За окнами — камские просторы, проплывающие теплоходы и знаменитое «Счастье». На столах — понятная кухня в смелом авторском прочтении. Все вместе — верный способ поймать урбанистический бит и вовремя сбавить скорость (и в прямом, и в переносном смысле!).

Ресторан TheParking разместился на парковке бизнес-центра, и эта нетипичная локация стала не препятствием, а источником вдохновения. Здесь индустриал-эстетика обретает неожиданную теплоту: стены украшены кольцами-светофорами, перегородки декорированы знаками парковки, а на стенах — следы от шин. Фирменный синий цвет пронизывает все пространство, а теплый свет превращает потенциально холодный интерьер в уютное место.

Настоящая жемчужина TheParking — летняя веранда. Отсюда, как с капитанского мостика, можно ловить атмосферные виды на набережную Камы, проплывающие речные трамвайчики, провожать закат и просто наслаждаться приятным гедонизмом. А по пятницам, когда за пульт встают диджеи, можно танцевать и ловить вайбы большого города до самого закрытия!

Летнее меню этого сезона — не только проверенные хиты, но и совершенно новые истории от шефа. Наши ставки в этой секции — легкий и одновременно сложный салат с креветками, виноградом, вялеными томатами и соусом манго-майонез, салат с ростбифом, черри, запеченным перцем под соево-цитрусовым соусом, тропический хит тартар из тунца со сладким ананасом и нежным авокадо

и ультимативный комфорт-фуд — жаренка со свиной вырезкой и картофелем беби в элегантном исполнении.

Фавориты регулярного меню: шефбургер с сочной говяжьей котлетой, битыми огурцами и картофельными дольками, кесадилья с бараниной и моцареллой,

брускетта с креветкой, манго и авокадо (идеальный мэтч с игристым!). Для любителей Италии — пицца. Кроме вечной «Маргариты», попробуйте смелую пиццу со рваной говядиной и соусом барбекю или утонченную с грушей и сыром Дорблю.

Но главный герой этого лета, однозначно, — десерт «Синее яблоко». Идеальной формы, покрытое глянцевой синей глазурью, он выглядит как запретный плод из волшебного сада. Один разрез — и перед вами нежнейший воздушный мусс на белом шоколаде, кисло-сладкое яблочное конфи в самом сердце и мягкий шоколадный бисквит в основании.

Альтернативный саундтрек к ужину — авторские коктейли. Чтобы почувствовать вкус момента, закажите фирменный Parking на основе синего чая с лимонным кордиалом и сиропом сакуры, освежающий Blueberry Lavender с черничным пюре и сиропом лаванды или элегантный Hamilton с нотками ванили, персика и малины. С таким набором перегреться на летнем солнце точно не грозит!



Монастырская ул., 25
тел. +7 (950) 458-3341
theparkingrest.ru







Большой леденец «Петушок» на палочке — вкус привнес из детства

конфетно-эффектное путешествие

На главной площади города, в одном из холмов на эспланаде разместился один из первых пермских музеев сладостей **«Конфектория»**. Это проект кондитерской фабрики «Пермская»: ее корпуса до начала 2000-х годов располагались в центре города, наполняя все вокруг ароматом шоколада. Радость, счастье, ностальгия вернулись в центр Перми современным ярким музейным пространством, которое уже стало точкой притяжения пермяков и гостей нашего города.

«Конфеты»

Конфетная история Перми настолько богатая, что заслуживает отдельного музея. Началась она в XIX веке, когда купец второй гильдии Владимир Судоплатов основал фабрику по производству «конфет», как тогда называли конфеты. Отсюда название — «Конфектория». Первая конфетная мастерская в Перми, открытая Судоплатовым в 1892 году, была небольшой и находилась недалеко нынешней эспланады и оживленного торгового центра того времени — Черного рынка — во дворе своего дома на улице Красноуфимская (сейчас это Куйбышева). Через несколько лет мастерскую модернизировали: так в 1902 году появилась



«Конфетная фабрика «Кама». В начале XX века Владимир Судоплатов построил совершенно новую фабрику и оснастил ее новейшими машинами, паровыми и электрическими двигателями. Конфетная фабрика «Кама», расположенная на усадьбе Владимира Судоплатова уже по улице Торговой (ныне Советской), стала основой для появления крупнейшей в советское время кондитерской фабрики в Перми.

С годами технология приготовления сладостей совершенствовалась, но неизменным оставалось одно — люди продолжали любить их. В «Конфектории» можно совершить удивительное сладкое странствие по истории и территориям



Пермского края, попробовать конфеты по традиционным рецептам и 100% быть счастливым ребенком, даже если уже взрослый. Реплики пряничных досок из музеев Пермского края, коллекция жестяной упаковки дореволюционного времени, заветные и желанные фантики сладостей советского времени, макет эспланады 1973-74 годов, настоящий станок по упаковке конфет и многое другое ждет вас в путешествии по радостям детства.

Сладкие эксклюзивы

Специально для музея сладостей кондитерская фабрика «Пермская» воссоздала шоколадные конфеты по рецептам 1952 года. Состав конфет по советским рецептам — это отдельная история, окутанная ностальгией. А состав таких сладостей максимально натуральный, как раньше! Кстати, конфеты под брендом «Радости детства», схожие с советской «Маской», «Ночкой» и «Белочкой», продаются только в музее сладостей на эспланаде. В 2025 году этот проект попал в тройку лучших на ярмарке-конкурсе «Пермский сувенир» в номинации «Гастрономический сувенир».

Но это не весь фабричный эксклюзив для Конфектории. В списке мягкий грильяж с вишней и фундуком — именно такая конфета фигурирует в прайсе начала XX века у первого шоколадье на Урале Владимира Судоплатова. А также нежная конфета «Птичка Оляпка»: она сделана на агар-агаре, сгущенном молоке и сливочном масле по рецептам птичьего молока советского времени, которые утверждены в 1960-е годы.

Экскурсии-дегустации и мастер-классы в «Конфектории» проходят по предварительной записи



В «Конфектории» несколько зон: музей, мастерская, магазин с сувенирами и уютное кафе

Эксклюзивные конфеты «Радости детства» изготовлены кондитерской фабрикой «Пермская» по рецептам 1952 года



В «Конфектории» есть мини-кофейня, где можно отведать культовые пермские сладости или ароматный горячий шоколад (он представлен в шести видах!). А в сувенирной лавке при музее представлены знаковые «Мономах» и «Космос», классические наборы «Из Перми с любовью» и еще около сотни видов сладостей со всего Пермского края: от вязовских пряников и чак-чака до варенья и мармелада.

Сладкое царство «Конфектория» — еще и городское общественно-культурное пространство. В нем проходят встречи, презентации, экскурсии, дегустации, чаепития, переговоры, кулинарные мастер-классы. Столько историй таит в себе один из холмов на эспланаде. Говорят, как и прежде, там можно уловить маящий аромат шоколада и ощутить радость, счастье и немного ностальгии.

ул. Попова, 14/3, тел. +7 (982) 470-1593
konfektoria59



**ИВАН
ЯШКОВ**
директор
по развитию
«Очерского
завода
напитков»

ЖИВАЯ ВОДА

В русских сказках «живая» и «мертвая» вода были метафорой. Сегодня наука доказала: это реальность. О том, как древние легенды превратились в современную медицинскую практику, рассказывают директор по развитию «Очерского завода напитков» Иван Яшков и главный врач санатория «Демидково» Дмитрий Якшин.

Дмитрий, неужели сказочная «живая вода» существует?

ДМИТРИЙ: Когда ученые разобрались в природе «живой» и «мертвой» воды, выяснилось: это связано с кислотно-щелочным балансом. «Мертвая» вода уничтожает бактерии и вирусы, «живая» — запускает метаболизм, наполняет энергией. Щелочная вода с высоким pH и есть та самая «живая» вода из сказок.

Долго искал достойный источник природной щелочной воды, использовал специальные капли для ошелачивания. Когда узнал о воде из Очеры с природным pH 9,2, сразу включил ее в программы санатория. Провожу исследования с пациентами: измеряем pH в организме до и после приема — видим, как постепенно восстанавливается баланс.

Как вы открыли этот уникальный источник?

ИВАН: История действительно удивительная. Завод перешел к нынешнему владельцу в 2002 году — тогда это было советское



предприятие, выпускавшее только лимонады в полторалитровой таре. К 2006 расширили линейку форматов, появилась первая торговая марка питьевой воды. Напитки начали поставлять многотонными фурами в федеральные сети.

А в 2018 году произошло настоящее открытие. Одни из наших крупных потенциальных клиентов попросили проверить воду на минеральный состав. Результат превзошел все ожидания — оказалось, мы располагаем природной минеральной и щелочной водой! Так родились торговые марки «Медвежий ключ» и «Alkaline water pH 9,2».

География минерализации уходит корнями в древнее Пермское море. В Очере археологи нашли следы Пермского геологического периода. Само название города Очер с коми-пермяцкого переводится как «Медвежий ключ» — отсюда характер воды: сила, величие, защита природы.

Что происходит с организмом при регулярном употреблении щелочной воды?

ДМИТРИЙ: Современное питание — мясо, кофе, сахар и алкоголь — закисляет организм, создавая предпосылки для болезней. Щелочная вода — универсальный регулятор, устраняющий условия для развития патологий: от инсулинорезистентности и эндотелиальной дисфункции до повышенного тромбообразования.

Рекомендую щелочную воду пациентам с диабетом, атеросклерозом, ишемической болезнью сердца. Можно пить до полутора литров ежедневно, кипятить, готовить — свойства сохраняются. Лично я за год биологически омолодился на семь лет по результатам биомаркеров! Это лучший показатель того, что вода действительно работает.

Есть ли противопоказания?

ДМИТРИЙ: Единственное ограничение — пониженная кислотность желудка. Такие пациенты сами отмечают, что вода им не подходит. Для остальных, включая детей, она полезна. Особенно детям с избыточным весом и диабетом. В Австрии, где я обучался, вода с высоким pH входит в стандартные детские программы оздоровления.

Как вы сохраняете природные свойства воды?

ИВАН: Мы за живую воду! Очищаем только механическими фильтрами и обеззараживаем озонированием — никакой искусственной минерализации или ошелачивания. Категорически против обратного осмоса, который убивает полезные микроэлементы вместе с бактериями. Наша



**ДМИТРИЙ
ЯКШИН**
главный врач
санатория
«Демидково»

СЕГОДНЯ «ЖИВАЯ ВОДА» ИЗ ДЕТСКИХ СКАЗОК СТАЛА НАУЧНОЙ РЕАЛЬНОСТЬЮ И ДОСТУПНЫМ ИНСТРУМЕНТОМ ЗАБОТЫ О ЗДОРОВЬЕ. ПРИРОДА ПЕРМСКОГО КРАЯ ПОДАРИЛА ИСТОЧНИК, КОТОРЫЙ ПОМОГАЕТ ПОДДЕРЖИВАТЬ БАЛАНС ОРГАНИЗМА В УСЛОВИЯХ СОВРЕМЕННОГО РИТМА ЖИЗНИ

собственная лаборатория контролирует каждую партию. Сегодня продукция поставляется в 25 регионов России, через маркетплейсы — в страны СНГ. География постоянно расширяется.

Как щелочная вода помогает спортсменам?

ДМИТРИЙ: Спортсмены — особая категория. Во время интенсивных тренировок у них развивается метаболический ацидоз — кислотное состояние, вызывающее усталость и истощение рабочих мышц. Обезвоживание после нагрузок провоцирует окислительный стресс, из-за которого повышается вязкость крови и нарушается кровоток.

Клинические исследования показали, что щелочная вода, в отличие от обычной и минеральной, значительно лучше восстанавливает нормальную вязкость крови после нагрузок за счет нейтрализации окислительных процессов.

Кроме того, спортивные врачи отмечают, что щелочная вода — это еще и прекрасная основа для приготовления напитков для тренировок и соревнований. А лучшим подтверждением

эффективности такого подхода служит превосходная форма наших партнеров: игроков Баскетбольного клуба «Парма» и многократного чемпиона и рекордсмена России в беге Владимира Никитина.

Какие продукты вы создаете для ресторанов?

ИВАН: Для HoReCa выпускаем воду и крафтовые лимонады в стекле объемом 0,5 и 0,33 литра. Визуал критически важен — красивая, удобная бутылка создает настроение. В ближайшее время представим новую линейку с шелкографией и более изящными формами.

Особая гордость — региональные вкусы лимонадов на натуральной основе и минеральной воде. «Таяжный» содержит экстракты сибирской пихты, можжевеловых ягод, коры дуба, эфирные масла лавра, эвкалипта и кардамона. Гости особенно выделяют этот вкус.

Где еще применяется ваша вода?

ДМИТРИЙ: Мы внедрили воду в эксклюзивную программу «Детокс по Майеру», планируем расширить использование. Считаю, щелочная вода должна быть в каждом ресторане и кафе — это показатель заботы о гостях и основа профилактической медицины. Лучше предупреждать болезни, чем лечить их.

Как вы видите будущее щелочной воды?

ИВАН: Наша миссия — сделать полезную воду доступной максимальному количеству людей. Недавно ученые Российской академии наук попросили нас активнее просвещать жителей других регионов о пользе щелочной и минеральной воды, правильном питьевом режиме.

ДМИТРИЙ: Мы стремимся рассказывать о простых способах профилактики серьезных заболеваний с помощью регулярного потребления полезной природной воды. Это не просто тренд — это научно обоснованный подход к здоровью.

В линейке крафтовых лимонадов «Медвежий клещ» есть вкус для каждого: классические «Тирамису» и «Лимонад», оригинальные «Таяжный» и «Березовый сок»



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СУВЕНИРЫ

Собрали в одном месте целую гастрономическую корзину: от нарядных пряников и знаковых конфет до сыровяленых изделий и черной икры. Пробуем, какой Пермский край на вкус!

Текст ЕКАТЕРИНА КРАВЦОВА



Дрип-пакеты кофе

Пермские дрип-пакеты придумала кофейня Roastberry в коллаборации с нижегородским обжарочным производством Roastomania. Серия дрип-кофе посвящена людям, прославившим Пермь. На упаковках великий импресарио Сергей Дягилев, основатель города Василий Татищев и знаменитый памятник «Пермяк — соленые уши».

ул. РЕВОЛЮЦИИ, 24;
ул. ЛЕНИНА, 48



Вязовские пряники ↑

Их пекут по старинному рецепту, возрожденному семьей Вязовых-Кожуховых, основоположниками пряничного дела в Кунгуре. Для теста используют мед и пряные специи, а для начинки — домашнее яблочно-смородиновое варенье. Пряники очень нарядные! Есть тематические, например, набор «Гостинец из Кунгура» идеально сочетать с рассказами от посещения этого купеческого городка.



«Пермские познавательные леденцы» ↑

Эти представители карамельного семейства пермские вкутры и снаружи! Сделаны в виде медвежьей лапы, листа дерева гинкго, буквы коми-пермяцкого алфавита «О», лота и того самого памятника «Пермяк — соленые уши». Вкусы тоже аутентичные: мед и имбирь, хвойный, брусника, карамель. И каждый леденец с историей на вкладыше.

ул. ХОХРЯКОВА, 8



КЕЙТЕРИНГ С ДУШОЙ

Создательница кейтеринга «ГастроПарма» Татьяна Шляхина рассказала, как за сутки организовать банкет на 300 человек, провести мероприятие любого формата и масштаба, и почему она готова воплотить любую гастрономическую идею от бизнес-завтрака до шикарного гала-ужина.

Татьяна, из каких ингредиентов состоит успех ваших мероприятий?

Кейтеринг сегодня — это не просто накормить людей. Это создать атмосферу, где каждый гость чувствует себя желанным. Главное — искренность. Люди устали от глянца, им нужны тепло и простота. Даже если мероприятие роскошное, гости должны чувствовать домашний уют. Огромную роль играет сервис. У нас все официанты опытные, в основном люди с большим жизненным багажом, которые умеют работать с разными характерами и найти выход из любой ситуации.

Какие форматы мероприятий вы организуете?

Мы готовы провести абсолютно любое мероприятие! От камерного бизнес-завтрака в офисе до масштабного корпоратива в поле. Современные свадьбы в лофтах, тематические обеды, шикарные гала-ужины — любой стиль и формат.



Наша особенность — мероприятия под ключ. Мы не только готовим изысканную еду, но и предоставляем все необходимое: мебель, декорации, сервировку. У меня огромный склад декораций, это всегда приятный бонус для гостей. Можем собрать

гастрономические боксы или организовать выездной фуршет в любом удобном для вас месте.

Расскажите про вашу кухню.

Что отличает ваши блюда?

Это стиль и грациозность! Мы используем только качественные и свежие продукты. Я не консерватор — люблю сочетать традиции с современными акцентами.

Например, классический оливье сервирую на деревянных ложках с красной икрой сверху — получается и вау-эффект, и соблюдение корней.

Авторские паштеты — настоящие фавориты! Они могут быть самостоятельным блюдом или изысканной закуской на брусках. Кроме того, мы всегда предлагаем авторские новинки под конкретное мероприятие. Базовое меню есть, но каждый раз вносим индивидуальные акценты.

Правда ли, что вы можете организовать праздник за 24 часа?

Да, это реально. У меня круглосуточный доступ к производству, а главное — я не сплю, когда рождается идея. Недавно у нас было четыре мероприятия в один день: свадьба, крестины, два фуршета. Справились блестяще.



Самое масштабное мероприятие?

300 человек в рамках моего кейтеринга, но когда работала шеф-поваром — до тысячи! Однажды варили плов в огромном казане на 500 человек прямо на улице. Атмосфера была невероятная, настоящий народный праздник!

Что делает вас особенной среди конкурентов?

Мои маркетологи говорят: «Твое конкурентное преимущество — это ты сама».

Я лично общаюсь с каждым клиентом, бываю на мероприятиях. Безупречный сервис и индивидуальный подход — наши главные принципы.

Мы очень щедры на подарки: молодоженам с ограниченным бюджетом можем подарить декор стола, фотозону. Просто потому, что верю — каждый заслуживает свой праздник.



Сублимированные продукты ←

Если все же переживаете за сохранность гастрономического презента, берите сублимированный. Шишки в шоколаде, облепиховый кисель, земляника, жимолость, смородина, хреновая закуска и даже пельмени! В ассортименте у бренда SUBLIMERA еда, которая подходит не только для туристов, но и как необычный сувенир из локальных продуктов.

Мармелад «Лаврушин» и драже «Веселые грохотульки» →

Сладости готовят без искусственных красителей и консервантов. В составе мармелада лесные ягоды и мало сахара. Вкусов множество: от смородины и облепихи до молочных сосновых шишек и жгучего перца. Драже готовят из цельных ягод — брусники, малины, смородины, клюквы, черники — бережно сублимированных и покрытых тонкой глазурью.



Комбуча ↑

Напиток из маньчжурского чайного гриба, который сейчас известен как комбуча, производят и в Пермском крае. Обратите внимание на сувенирный чемоданчик из «Промёда». В упаковке четыре вкуса: чайный квас и эликсир на иван-чае и меду, на чае и с каркаде. Тут же производят русский сбитень и сиропы на сосновых шишках.





ПАСТАМЕРЧ

Паста-бар «Пастарь» размывает границы между рестораном, модным брендом и продуктовой лавкой. Теперь к своей порции тальятелле будем подбирать не только коктейль, но и правильный мерч. А культовую пасту с пармским окороком уносить не только в сердце, но и домой — команда запускает собственную линейку полуфабрикатов.

Главным событием сезона станет запуск собственной линейки полуфабрикатов под фирменным брендом. Магазиновые полки пополнятся сухой пастой и коллекцией из пятнадцати авторских соусов — тех самых, что три года формировали вкусовую идентичность ресторана. Команда намеренно избегает сотрудничества с крупными сетями, сохраняя технологии ручного производства. Так массовый продукт сохраняет душу небольшого заведения.

Одновременно развивается концепция Take&Bake боксов — готовых наборов для домашнего приготовления. Решение родилось из принципиальной позиции: создатели категорически отказались от доставки готовых блюд. Паста теряет свою магию в дороге — красоту подачи, идеальную текстуру, тот самый момент совершенства. Подарочная коробка содержит каждый ингредиент в отдельной упаковке: свежую пасту ручной работы, фирменные соусы, дополнительные компоненты и детальную инструкцию. Остается лишь следовать



рецепту и одутить себя настоящим шефом. Креативная энергия «Пастаря» выльется в два неординарных направления.

Первое — собственный мерчандайз. В сотрудничестве с дизайнером создается фирменный паттерн для оверсайз футболок, шоперов и стикерпаков. Команда мечтает, чтобы любимые блюда украшали телефоны гостей и напоминали о необходимости забронировать столик.

Второе направление — революционная коллаборация с дизайнером Еленой Фабиани над проектом — иммерсивная дегустация. Уникальное меню из пяти напитков предлагает выбирать не по традиционным описаниям, а по фактуре материалов. Бармены поставили перед собой дерзкую задачу — воплотить вкус, характер и цвет каждого коктейля через фактуру ткани. Сами создатели признают экспериментальность проекта и воспринимают его как вызов собственным возможностям.

И пока вы будете подбирать идеальный пэйринг к бархату или кашемиру в бокале, не забывайте про гастрономический фундамент. Безоговорочные хиты «Пастаря»: паста с пармским окороком в сливочно-грибном соусе с нотками сыра «Белпер Кнолле», паста «Том Ям», как смелый мост между итальянскими и азиатскими традициями, или овощной салат с фенхелем в манговом соусе (необычный союз!).

Презентация нового коктейльного меню запланирована на день рождения «Пастаря», а при успехе проект продлится до конца лета. Лично мы в ожидании!

ул. Ленина, 44
 📍 pastar_bar



Чай «Иван Царевич»

К сладостям непременно берите чай «Иван Царевич». Кипрей (он же иван-чай) собирают в 100 км от Перми, в Осинском районе на фермерском хозяйстве «Царский обыЧай», где и перерабатывают. После множества этапов производства (от ручного сбора до ферментации) к иван-чаю добавляют ягоды, листочки, травы и цветочки. У такого чая глубокая ферментация, поэтому он не теряет вкуса и свойства после 2–3 заваривания.



Соленая карамель ↑

Идеально тягучая и сбалансированная! Эта соленая карамель сделана под чутким руководством одного из лучших кондитеров Перми. Елена Ажгихина окончила престижную кулинарную школу Франции École Nationale Supérieure de Pâtisserie, проходила стажировку в парижском Café Pouchkine, взяла «серебро» на Всероссийском кулинарном конкурсе Chef à la russe.

ТОПОЛЕВЫЙ ДЕР., 5; УЛ. ТОЛМАЧЕВА, 32

Кружка для заваривания чая ↓

Очаровательный и полезный сувенир — керамическая кружка-заварник, который изготавливает «Кунгурская керамика». Это одно из четырех сохранившихся предприятий в стране, на котором производят около 800 наименований изделий из красной и белой глины. Кроме кружек есть другая милейшая посуда: наборы для специй, горшки для запекания, чайники, банки для сыпучих продуктов.



Лимонады «Медвежий ключ» ↓

Очерский завод напитков изготавливает крафтовые лимонады на основе природной минеральной воды из собственных скважин. Они находятся в сосновом лесу рядом с Очёрком. Вкусы и внешний вид лимонадов немного вернут в детство: тархун, таежный, лимон, березовый сок — все в стекле. Груз ценный, но, разумеется, того стоящий!





Пермские конфеты ↑

Из музея «Конфектория», расположенного в одном из холмов на эспланаде, забираем не только знания об истории производства конфет, но и сами сладости. Ностальгичные «Радости детства» по рецептам 1952 года, терпкий «Мономах», покоряющий с первого укуса, а «Дагилевские сезоны», которые оценят посетители Дагилевского фестиваля и другие любители искусства.

УЛ. ПОПОВА, 14



Варенье «Русский лес» ↑

Бренд известен по всей России, но его корни и производство — пермские. Варенье и джемы изготавливают с 2014 года в городке Очёр. Черника, брусника, облепиха, смородина и другие ягоды, а также сосновые шишки и кедровые орешки в сиропе. Особенно хороши миниатюрные наборы-комплименты: они представлены в семи вариациях.

Сан Себастьян'ская

ЧАЙ & ЧИЗКЕЙК



ГЛАВНОЕ – ТО, ЧТО ВНУТРИ

Ресторан «Сан Себастьян'ская» — это не просто место, где можно вкусно поесть, но и место, где можно узнать много интересного о истории и культуре Перми. Адрес: ул. Попова, 14. Телефон: +7 (342) 250-0000.



По промокоду «Гастрогид»

сет сырных трюфелей в подарок при первом заказе чизкейка

Монастырская, 60



«Пасик бокс» ←

В феврале создатели кафе «Пермская кухня» начали выпускать «Пасик боксы». В них 24 пасикунчика с разными начинками от пистиков и черемухи до мяса и рыбы и соусами к ним. Выглядит внушительно и очень аппетитно, но помните: срок хранения таких боксов — 24 часа, поэтому на поезде до Владивостока такой сувенир, конечно, не увезти.

УЛ. ГАЗЕТЫ ЗВЕЗДА, 75

Черная икра ↓

На семейной рыбной ферме «ДоброFish» в Добрянском районе выращивают осетров и стерлядь. Предприятие существует с 2006 года под руководством опытного икhtiолога Нины Половой. Саму ферму можно посетить с экскурсией, а на память увезти ценный сувенир — осетровую или стерляжью икру.



Нытвенские ложки ↑

Производство ложек в Нытве запустили в 1938 году, со временем оно расширилось и превратилось в один из брендов городка. С чеканкой, с гладкими ручками, с керамическим покрытием, с лазерным рисунком, есть даже со знаменитой надписью «Счастье не за горами» — на вкус и цвет!

Мясные деликатесы →

Сыровяленые изделия можно везти в качестве сувениров не только из Италии. Любителям мяса советуем прошутто, хамон, джерки и другие сыровяленые изделия собственного производства магазина «Мясология». А еще обратите внимание на тушенку из свинины и мраморной говядины этого же бренда.

УЛ. ЛЕНИНА, 74,

ЛИХВИНСКАЯ УЛ., 93





ЧТО 200Е ЕСТЬ '25

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ
ПУТЕВОДИТЕЛИ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ



МОСКВА



НИЖНИЙ НОВГОРОД



УФА



КОСТРОМА-
ЯРОСЛАВЛЬ-
ИВАНОВО



САМАРА



ОМОК



ПЕРМЬ





Бургерная
КРАСНОДАРСКИЙ
ПАРЕНЬ
Лавка



КОМСОМОЛЬСКИЙ ПР., 7

+7 (999) 126-12-67

VK KRDPAREN__PERM

📍 KRD_PAREN



РЕКЛАМА