

simple wine news
swn

**ВНУТРЕННИЙ ТУРИЗМ /
РАЗВИТИЕ СЕКТОРА /
ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ МАРШРУТЫ**
ОТ ИЗБИНГА ДО АРКТИЧЕСКИХ
ЭКСПЕДИЦИЙ /



СЕРИЯ КНИГ | ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ | 18+

БОЛЬШОЕ РУССКОЕ ВИНО

ГИД
2026

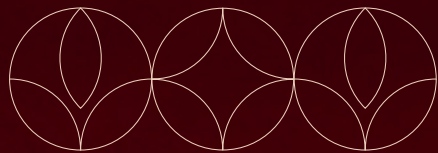
9 785427 401425 >





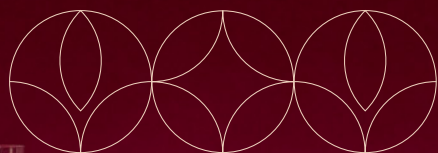
ТЦ «МЕТРОПОЛИС» | ТРЦ «АФИМОЛЛ СИТИ» | NOVAYA RIGA OUTLET VILLAGE | ТРЦ «КУНЦЕВО ПЛАЗА»

ООО «ТД КУЛЬТУРА ДОМА» (141595, МОСКОВСКАЯ ОБЛ., Г. О. СОЛНЕЧНОГОРСК, Д. ЛОЖКИ,
ТЕР. ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ПАРК ЕСИПОВО, СТР. 17А/2, ПОМЕЩ. 16, ОГРН 1235000129704) РЕКЛАМА



уникальные товары для дома

КУЛЬТУРА ДОМА



Скидка
15%*



WJ3RRU



kultura-doma.ru

* СКИДКА ДЕЙСТВУЕТ НА ИЗБРАННЫЙ АССОРТИМЕНТ



КАК МЫ ПОЗНАЁМ СВОЮ СТРАНУ

- 8 **Открытие «Белого мыса»:** изучаем новый Геленджик
- 12 **Календарь сезона:** события по всей стране как повод для путешествий
- 18 **Винодельни проекта «Большое Русское Вино»** рассказывают о своих новых предложениях для винных туристов, а мы советуем их вина, которые стоит успеть попробовать за лето по всей стране
- 40 **«Усадьба Белогорье»:** винодел Илья Волошин рассказывает об освоении нового терруара у Белой скалы. Новый Крым в портфеле БРВ
- 46 **Внутренний туризм:** введение в предмет
- 52 **Круглый стол:** все аспекты путешествий по России, всё экзотическое и дикое, расслабленное и экстремальное, полезное и вкусное обсуждают 19 экспертов по теме
- 84 **Освоение Арктики:** как устроены вояжи к Северному полюсу
- 88 Специалисты по **экслюзивным маршрутам** раскрывают карты
- 96 Как топовые **российские шеф-повара** ищут новые вкусы родины
- 194 **Рестораны-патриархи:** кому за 20 в регионах
- 198 Новые **концептуальные рестораны** по стране

УДК 663.2 / 3
ББК 36.87
К28

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР **Анастасия Прохорова**
АРТ-ДИРЕКТОР **Нино Мирзашвили**
РЕДАКТОРЫ **Валерия Труфакина, Анна Бебекина, Яков Лысенко**
ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР **Татьяна Платонова**
ОТВЕТСТВЕННЫЙ РЕДАКТОР **Катерина Медведева**

ВЕДУЩИЙ ЭКСПЕРТ **Сандро Хатиашвили**
КРЕАТИВНЫЙ ДИРЕКТОР **Дмитрий Мережко**

ПРЕПРЕСС **Алексей Клак**
КОРРЕКТОРЫ **Анна Хяккинен, Софья Конева**

АССИСТЕНТ РЕДАКЦИИ **Владлена Ефименко**

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР САЙТА **SWP.GU**
Ксения Никифорова
ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР САЙТА
Марина Сидакова

НАД НОМЕРОМ ТАКЖЕ РАБОТАЛИ:
Анна Кукулина, Полина Иванова, Каролина Бредфорд, Фёдор Прохоров, Анастасия Иванова, Галина Воронцова, Лилия Варфоломеева, Маша Бойнова

Реклама помогает повысить уровень жизни, повышая уровень желаний.

*Э. Маккензи
американский писатель и философ*

К сожалению, с вступлением в силу Федерального закона Российской Федерации от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем воспроизвести эту страницу Simple Wine News в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен в лучших ресторанах и винных магазинах России.



Еще больше материалов
читайте на swn.ru

simple wine news

ЗЕЛЁНЫЙ ГИД

Наш гид по ресторанам и отелям России, где с особенным вниманием относятся к продвижению отечественных вин, выходит уже в пятый раз. Все его предыдущие выпуски доступны в разделе «Архив» на сайте swp.ru, и многое из них и нового гида — на специальном лендинге проекта. Во всех томах серии собрано огромное количество советов инсайдеров по разным регионам страны: достопримечательности, нюансы построения маршрутов, локальная гастрономия, праздники и лучшие сувениры.

В этом году мы существенно обновили карту российских винодельческих регионов согласно новым рекомендациям АБВР. Сохраните её вместе с коллекцией «Большого Русского Вина».

Города, упомянутые в гиде:

Анапа [183] Архангельск [150] Барнаул [170] Балаково [163, 196] Великий Новгород [150] Владивосток [174] Воронеж [161] Выкса [161] Геленджик [184] Екатеринбург [168–169, 195, 200] Иркутск [173, 198] Йошкар-Ола [163] Казань [164, 199] Калининград [152, 198] Краснодар [180–182, 195] Красноярск [172–173, 196] Липецк [161] Москва [106–135] Мурманск [150, 195] Набережные Челны [166] Нижний Новгород [158, 195, 198] Новосибирск [170] Новороссийск [184] Омск [196] Орёл [161] Пенза [161, 194] Пермь [167] Псков [150] Пятигорск [191] Ростов-на-Дону [178, 200] Рыбинск [156] Рязань [196] Санкт-Петербург [140–147] Севастополь [192–193] Сочи [185–191, 200] Таганрог [178] Тамбов [161] Тверь [156] Териберка [198] Тула [161, 200] Тюмень [166, 196, 199] Уфа [166] Хабаровск [194] Ялта [192] Ярославль [156, 199]

ИЗДАТЕЛЬ

Александр Щуренков

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА

Анатолий Корнеев

ИЛЛЮСТРАЦИЯ НА ОБЛОЖКЕ:

Маша Бойнова

РЕКЛАМА И СПЕЦПРОЕКТЫ SWP:

Агентство Universum Community

Наталья Кокорина

nkokorina@simple-adv.ru

www.universum-community.com

МЕНЕДЖЕР ПО РАСПРОСТРАНЕНИЮ

Мария Семёнова

«Большое Русское Вино». Гид 2026

Серия Simple Wine News:

Редкол.: А. Прохорова [глав. ред.] и др. — М.: Издательство «СИМПЛ», 2026. — 200 с.

ISBN: 978-5-4274-0142-5

Цена договорная. Тираж 35 000 экз. Отпечатано в типографии «Ридо»-603074, Нижний Новгород, ул. Шаляпина, 2а. www.rido.ru

Издание предназначено для лиц старше 18 лет. Настоящая книга не является периодическим печатным изданием. Книга предназначена для распространения исключительно на территории предприятий розничной торговли и общественного питания, обладающих лицензией на продажу алкогольных напитков. Любое иное распространение этой книги в РФ запрещено. Редакция не несёт ответственности за содержание рекламных материалов.

*Вести бизнес без рекламы —
все равно что подмигивать девушке
в полной темноте.*

*Стюарт Хендерсон Бритт
социальный психолог*

К сожалению, с вступлением в силу
Федерального закона Российской Федерации
от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем
воспроизвести эту страницу Simple Wine News
в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен
в лучших ресторанах и винных магазинах
России.



Еще больше материалов
читайте на swn.ru

simple wine news



Вот уже пятое лето подряд накануне Петербургского международного экономического форума редакция Simple Wine News совместно с проектом «Большое Русское Вино» выпускает концептуальное издание о гастрономии России и российском вине и о том, как они формируют новое восприятие путешествий по стране. Летний выпуск **SWN x БРВ** уже стал известен как **«Зелёный гид»**.

Год назад, готовя его, мы говорили о винном туризме как о важном этапе развития отечественного виноделия. Интерес к поездкам по винным регионам заметно усилился. По данным Минсельхоза, в 2025 году более 750 тыс. человек приехали в Краснодарский край именно как экотуристы. Следом развивается инфраструктура: к 2030 году количество гостиниц при винодельнях, по прогнозам, вырастет в 3,5 раза.

Этим летом мы решили посвятить «Зелёный гид» внутреннему туризму в целом — от Камчатки и Алтая до Байкала, арктических территорий, Дальнего Востока, Кавказа, Карелии, Сибири, Калининграда, Нижнего Новгорода и Казани.

Важно, что впечатления от путешествий по стране теперь формируются не только природой, хотя масштаб и разнообразие российских ландшафтов по-прежнему задают редкую по силе рамку. Не менее значимой

стала гастрономия, ведь именно через неё проще всего понять регион — его людей, климат, ресурсы и традиции.

Российские шефы всё чаще ищут материал для работы не в гастрономических столицах мира, а внутри страны — в поморских деревнях, в тундре и тайге, на рынках юга или в экспедициях по Енисейской Сибири. Там они находят новые вкусы и интонации для своих меню: икру хариуса и ламинарию, строганину из нельмы, кедровый сироп, морошку или кочевые техники работы с молоком. Всё это возвращается в рестораны и начинает звучать уже в городском контексте.

Так гастрономия становится одним из главных языков внутреннего туризма. Ещё недавно самые сильные впечатления от еды мы импортировали из Пьемонта, Прованса или Нормандии, а теперь научились через вкус описывать российские направления. Алтай — дикоросы, мёд, марал и горная кухня. Дальний Восток — краб, гребешок и океаническая рыба. Кавказ — специи, мясо, сыр и культура гостеприимства. Юг России — виноградники, фрукты и вино.

Вино во всём этом контексте занимает особое место. Оно выходит за пределы своей географической локальности, формируя общую гастрономическую среду страны. В этом качестве оно встроено в тот новый уровень сервиса, который формируется

Так гастрономия становится одним из главных языков внутреннего туризма. Ещё недавно самые сильные впечатления от еды мы импортировали из Пьемонта, Прованса или Нормандии, а теперь **научились через вкус описывать российские направления**

сегодня в разных регионах — иногда в самых неожиданных и труднодоступных локациях. По мере того как российское вино всё активнее встраивается в путешествия по стране, растёт и потребность лучшей ориентации в нём самом.

За многие годы компания Simple сформировала понятный принцип доверия: за её логотипом на контрэтикетке стоит наша экспертиза. БРВ работает в той же логике, но с фокусом на российском виноделии. Проект изначально задумывался как система навигации для тех, кто хочет пить своё, но не готов выбирать вслепую, — способ собрать в одном поле ключевые стили, регионы и подходы и зафиксировать верхнюю планку качества через отбор сильнейших хозяйств.

Сегодня в портфеле «Большого Русского Вина» двенадцать производителей. Недавно в него вошла «Усадьба Белогорье» — первопроходец восточной части Предгорного Крыма, хозяйство с особым микроклиматом, известковыми почвами и очень серьёзным взглядом на будущее. Формирующаяся репутация вин «Белогорья» показывает, что отечественное виноделие продолжает искать свои будущие территории.

Российское вино уже можно изучать как маршрут. Мы доросли до момента, когда пробуешь шардоне с разных российских терруаров и видишь, насколько по-разному

оно звучит. Сравниваешь каберне, пино нуар, игристые, автохтоны, южную силу и северную свежесть, известняк и глину, море и предгорья. Это уже не разговор о том, «может ли Россия делать хорошее вино». Этот этап пройден. Гораздо интереснее другой вопрос: каким именно может быть российское вино и как разнообразно оно звучит.

Внутренний туризм проходит похожий путь. Сначала нужно было доказать, что путешествовать по России интересно. Теперь всё чаще обсуждают другое: как сделать это удобно, качественно, красиво и содержательно. Где не хватает дорог, отелей, связи, сервиса, обученных кадров. Где уже появились сильные проекты. Где локальная инициатива изменила город, курорт, винодельню или ресторанный сцену.

Хорошее путешествие всегда меняет оптику. Оно помогает увидеть место точнее, а иногда — и себя в этом месте. Мы надеемся, что новый «Зелёный гид» станет для вас такой навигацией: по российскому вину, по региональным вкусам, по маршрутам, к которым хочется возвращаться, и по стране, которую мы всё ещё продолжаем узнавать. Интересного вам лета и маршрутов, которые становятся частью вашего опыта.

Максим Каширин, Анатолий Корнеев,
президент и вице-президент Simple Group

Мыс знает что!

текст:
Валерия Труфакина

Кандидат в главное открытие этого лета, а то и года, — **Винный город «Белый мыс»**, новая точка культурного и эногастрономического туризма на побережье Чёрного моря.



Винный город «Белый мыс» на набережной Геленджика — в природном контексте



Винная культура, море, бионическая архитектура на площади в 40 тыс. кв. м в формате отдельного города в городе Геленджике переписывают правила курортного отдыха. Не сомневаемся: площадка на первой береговой линии будет притягивать туристов своей многогранностью и объёмом предлагаемых удобств и возможностей. Если получится так, как задумано, «Белый мыс» станет новым центром винной индустрии и знаковым местом на карте энотуризма в России. **ВАЖНО:** Винный город предназначен для всех жителей и гостей Краснодарского края, он меняет восприятие Геленджика, утверждая его как всесезонное направление с высокой культурой и достойным уровнем сервиса.

Винный город — не безмятный, у него есть лица: во главе проекта — рестораторы и руководители **Hurma Group** Георгий Карпенко и Дмитрий Левицкий, автор крупнейших отраслевых событий **Gastreet Show** и **«Есть Фест»**. А также присоединившиеся к ним директор энотеки Анастасия Буцкая, глава Ассоциации кавистов России ЮФО; Алексей Соловьёв, известный как автор цифровой платформы оценки вина **Wineincognito** и президент **Ассоциации кавистов России**, и другие — их имена мы ещё узнаем.

10 причин, почему ваш отдых-2026 должен включать посещение «Белого мыса»

1 Современная бионическая архитектура

«Белый мыс» продолжает линию 14-километровой набережной Геленджика, органично встраиваясь в природный контекст Тонкого мыса. Архитектура его разработана международным бюро **Dyer** под руководством Филиппа Болла. Комплекс выполнен в стиле биотек: его формы повторяют природные линии, никакой жёсткой геометрии и прямоугольности — это дизайнерская интерпретация воды, горного рельефа и виноградной лозы. Несколько уровней города оказались врезаны в скалу. Бережно сохранили столетний тополь как знак уважения к природному ландшафту. Филип Болл рассчитывает, что в это мультиформатное пространство, которое найдёт отклик в каждом, «кто-то приедет ради вина, кто-то — ради архитектуры, а в итоге останется ради всего сразу».

2 Энотека в трёх уровнях

В нескольких красивых залах выставлена крупнейшая в стране коллекция отечественных вин, охватывающая всю винную географию России, 200+ виноделен и проектов представляют едва ли не каждый регион. Более 1800 этикеток с перспективой дойти до 2500 — и размер хозяйства совершенно не имеет значения. Иными словами, редкости тоже доступны. Есть

уютное дегустационное пространство с видом на море. Помимо вина и продуктов для фудлейринга, здесь можно будет приобрести дизайнерское стекло, книги, косметику из виноградной косточки, «винные предметы интерьера» и многое другое. Доступна интересная услуга: гости могут купить бутылку и поместить её на хранение в специальную ячейку, чтобы со временем получить «взрослое» вино в расцвете своих вкусовых качеств.

3 Музей вина Льва Голицына

Погрузиться в почти 150-летнюю историю российского

промышленного виноделия можно в пространстве, названном в честь нашего винного классика — князя Льва Голицына. Понятие «музей» приобретает новое звучание: это захватывающее путешествие технологичным маршрутом с интерактивными инсталляциями и редчайшими экспонатами, представляющими историю развития отрасли до наших дней. Специалисты музейного дела постарались на славу, собирая и интерпретируя экспонаты, — здесь в оригинале можно увидеть предметы личного быта Голицына: одежду 1860–1880-х годов, паспорт, личную печать, игральную карту с автографом





В энотеке «Белого мыса» — более 1800 российских этикеток

НА ФОТО СЛЕВА: Рестораны «Белого мыса» предлагают локальные продукты и лучшие российские вина

Сергея Григорьевича. А также более сотни архивных документов государственной важности, редкие книги и брошюры по виноделию XIX века, коллекции винных бутылок крымских легендарных заводов и бокалов разных эпох. Украшение музея — живопись и графика, включающая акварели Максимилиана Волошина и пейзажи Владимира Орловского. Из современных экспонатов — оцифрованная модель завода «Массандра».

4 Академия вина

Винное образование для всех! Планируются базовые курсы под руководством экспертов индустрии — для тех, кто хочет понять вино глубже; и профессиональные программы для сомелье, дегустаторов, кавистов и виноделов.

5 Испытательно-лабораторный центр

Под руководством основателя и руководителя исследовательского агентства **Ratingtelling** Алексея Соловьёва передовая по оснащённости лаборатория будет исследовать физико-химические и органолептические свойства вина для формирования

«единой точки правды» по качеству и подлинности напитков. Ещё ИЛЦ планирует стать площадкой для отраслевых мероприятий: профессиональных дегустаций, обучения и конкурсов.

6 Гастрономическое направление

Это будет целое семейство винных заведений — порядка 14 ресторанов и баров. Помимо флагманского мясного ресторана, городского кафе-пекарни и уютного семейного ресторана с упором на локальные продукты, на территории начнут работать фирменные проекты от виноделен, раскрывающие историю бренда через лучшие винные позиции, кухню и интерьер. Так, в «**Керман-кебабе**» от ЗМВ «Инкерман» будут подавать кебабы, шашлык, мезе; игристое предложат под морепродукты в «**Парадизе**» винодельни «Новый Свет». Ресторан винодельни «Массандра» назвали «**Этюды**», его меню предполагает блюда европейской кухни с французскими акцентами. Винодельни «Усадьба Дивноморское» и «Криница» объединились в ресторане **MIA** для воплощения русской кухни в современном исполнении.

7 Мыс будет настоящим

Прогулки по геленджикской набережной не заканчиваются — здесь создаётся искусственный мыс, как в московском «Зарядье» или нью-йоркском Vessel. Кроме интересных локаций для съёмки есть и пляж.

8 Культурный досуг

Вино переходит в кино — гости оценят современный пятизальный кинотеатр.

9 Ивент-холлы

Отличная современная площадка для концертов, спектаклей, гастрономических фестивалей и других мероприятий.

10 И всё заканчивается свадьбой!

Да, загс тоже предусмотрен на территории Винного города — можно красиво узаконить отношения. Панорамные виды с горным и морским пейзажем обеспечат церемонии романтичности, а семейное торжество можно продолжить в одном из ресторанов проекта.

*Без рекламы произойдет самое ужасное —
не произойдет ничего.*

*Том Бискарди
продюсер*

К сожалению, с вступлением в силу
Федерального закона Российской Федерации
от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем
воспроизвести эту страницу Simple Wine News
в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен
в лучших ресторанах и винных магазинах
России.

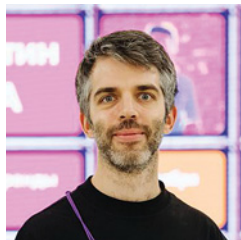


Еще больше материалов
читайте на swm.ru

simple wine news

События по всей стране как поводы для путешествий

текст: Полина Иванова



ЮРИЙ СУББОТИН: Этот фестивальный сезон обещает стать не менее активным, чем прошлый. Организаторы из разных концов нашей страны продолжают своё дело и развивают проекты.



📅 9 февраля — 17 октября

📍 bigwine.events

🍷 «Бигати Фест»

Всероссийский винный фестиваль, который путешествует по городам России. Для гостей — сотни тихих и игристых вин, лекции и мастер-классы, общение с профессионалами рынка и музыкальная программа.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: щедрые дегустации и живое общение с винной индустрией десяти городов России

📅 Всё лето

📍 Санкт-Петербург

🍷 SimpleWine бар в «Севкабель Порту»

В поп-ап-баре — закаты с видом на Петербург, большая барная карта, вечеринки, танцы до утра и множество поводов встретиться за бокалом.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: стильная атмосфера, вино, коктейли, диджей-сеты и лучшие закаты у воды

📅 Июнь

📍 Москва, Нижний Новгород, Екатеринбург, Тюмень, Санкт-Петербург

🍷 «Дни российских вин» в SimpleWine

Июньская серия активностей, посвящённая отечественному виноделию. В винотеках пройдут дегустации российских вин, эногастрономические встречи с локальными специалистами, а также акции, подарки и розыгрыши для гостей.

ЗАЧЕМ ИДТИ: попробовать российские вина, открыть новые летние сочетания и пополнить домашнюю коллекцию

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



ВИНО



ГАСТРО



АРТ



МУЗЫКА



СТИЛЬ ЖИЗНИ

По традиции «Зелёного гида» **Юрий Субботин (ЮС)**, автор телеграм-канала «Субботин про спонсорство», рассказал нам про важные **музыкальные и культурные фестивали нового сезона**, а мы дополнили это **винными событиями от «Большого Русского Вина»** и тем, что нам посоветовали эксперты из разных регионов.



📅 **4 июня — 14 июля**

📍 **Москва**

🌐 beatfilmfestival.ru

🎬 **Beat Film Festival**

Международный фестиваль документального кино. В программе — премьеры, специальные показы, публик-токи, дискуссии о музыке, искусстве, урбанистике, технологиях и городской культуре.

ЗАЧЕМ ИДТИ: открыть документальное кино как городской досуг

📅 **4–5 июня**

📍 **Красноярск**

🌐 bellini-picnic.ru

🍷 **Bellini пикник**

Городской пикник — это два летних дня

в центре Красноярска с ресторанами, местными брендами и креативными проектами.

ЗАЧЕМ ИДТИ: вкусно провести время и познакомиться с локальными проектами

📅 **6–14 июня**

📍 **Великий Новгород**

📅 **10–13 сентября**

📍 **Ярославль**

🌐 festvinograd.ru

🍷 **«Виноград»**

Эногастрономическая ярмарка от Национального агентства маркетинга российского вина. Для гостей — российское вино, гастрономия, музыкальная программа и фестивальная атмосфера.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: вино, еда, музыка и хорошее настроение

📅 **6 июня — 27 июля**

📍 **Красноярск**

🌐 wdfestival.com

🍷 **«Дикие ужины»**

Гастрономический фестиваль, который раскрывает Сибирь через вкус, природу и локальные продукты. Шеф-повара будут готовить на открытом огне в самом сердце леса.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: попробовать

Сибирь на вкус, поужинать под открытым небом и почувствовать редкое единение высокой гастрономии и дикой природы

📅 **12 июня**

📍 **Москва**

🌐 sommelier.ru/wine_picnic_2026

🍷 **Wine Picnic**

Дегустиционный салон и летняя встреча под открытым небом. Гости ждут гастропары с российским вином, фермерские деликатесы, музыкальное сопровождение и неформальное общение с виноделами, экспертами и сомелье.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: попробовать вина России и подобрать к ним гастрономические пары

📅 **19–21 июня**

📍 **Выкса**

🌐 vyksafest.com

🍷 **«Выкса-фестиваль»**

Ежегодный фестиваль актуальной культуры, который превращает город в большую открытую сцену. В программе — театр, музыка, перформансы, стрит-арт и спорт.



ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: увидеть, как современное искусство меняет город

📅 **1–31 июля**

📍 **40 городов России**

🍷 BreakFest

Фестиваль, который развивает культуру завтраков вне дома. Рестораны по всей стране готовят специальные утренние меню — от любимой классики до авторских блюд с локальными продуктами.

ЗАЧЕМ ИДТИ: красиво начать день, попробовать новые завтраки и найти любимое утреннее место

📅 **Июль**

📍 **Село Новосёлки, Рязанская обл.**

🍷 Фестиваль «Малина»

Малиновый базар, гастрономия, культурная программа, мастер-классы, детская зона и музыкальная площадка.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: попробовать сезонную малину

📅 **4 июля**

📍 **Саратовская область**
🌐 **upelsin.ru**

🍷 UPfest

Праздник еды и вина на территории ресторана UPelsin в Поволжье. Дегустации более 500 вин и крепких напитков, блюда на открытом огне, устрицы, морские ежи, фермерские лавки, мастер-классы от сомелье, живая музыка и DJ-сеты.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: попробовать вина и гастрономию от разных проектов, открыть новые продукты и провести день в атмосфере большого винного праздника

📅 **10–11 июля**

📍 **Бурятия**
🌐 **voiceofnomads.ru**

🎵 «Голос кочевников»

ЮС: В этом году фестиваль снова радует лайн-апом. Там есть достаточно имён, чтобы мотивировать жителя большого города отправиться в путешествие. Дима Билан, Мот, «Бонд с кнопкой», Андрей Катиков, Beautiful Boys и другие.

Один из крупнейших музыкальных фестивалей за Уралом и большой опен-эйр в Ацагатской степи. Когда-то он начинался

как этнофестиваль, а сегодня соединяет традиционную, народную и современную музыку.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: свобода степи, живая музыка разных культур и редкое чувство единения с природой

📅 **10–11 июля**

📍 **Санкт-Петербург**
🌐 **planetak30.com**

🎵 «Планета К-30»

ЮС: Фестиваль пройдёт на новой постоянной площадке ребят, которую они уже обкатали на серии классных событий. Несколько танцполов, световой «душ» и другой интересный декор.

В этом году — несколько сцен, электронная музыка, лайвы, ночные диджей-сеты, медиаарт и фуд-маркет. В лайн-апе — Kamaal Williams, Cream Soda, «Тима ищет свет», Петар Мартич, «Лауд», Ergortica и другие артисты.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: современная музыка и клубная культура Петербурга

📅 **21–27 июля**

📍 **Талдомский г. о., Московская обл.**
🌐 **outlinefestival.org**

🎵 Outline

ЮС: Outline в этом году привозит легенду детройтского техно — Derrick May. Должно быть интересно.



Фестиваль музыки и искусства в пространстве бывшего ДОЛ «Салют». Часть сцен расположена под открытым небом, часть — в реконструированных зданиях бруталистского комплекса.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: электронная музыка, современное искусство и необычная архитектурная локация

Июль

Якутск

«Ысыах»

Якутский Новый год, который отмечают в дни солнцестояния. На больших полянах проводят обряды, хороводы, пробуют кумыс и местную кухню.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: познакомиться с культурой Якутии

23–26 июля

Калужская обл.

arch.stoyanie.ru

«Архстояние»

Большое арт-событие, тема которого — «Маршрут перестроен»: участникам предлагают отправиться в путешествие-спектакль, где перемены станут частью маршрута.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: увидеть архитектуру и искусство в большом формате

24–25 июля

Волгоград

«Волга-Дон Вин Фест»

Винный фестиваль на футбольном стадионе. Для гостей — круговые дегустации от российских виноделен, мастер-классы и атмосфера большого праздника.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: попробовать вина десятков российских производителей, познакомиться с виноделами и почувствовать новую сторону винной культуры

25–26 июля

Москва

chessandjazz.com

Chess & Jazz

В саду «Эрмитаж» музыка встретится с шахматами. В программе — концерты Лолиты, «Моей Мишель», Zivert с акустическим сетом и других артистов, шахматные партии для взрослых и детей, фуд-корт и спокойная атмосфера городского пикника.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: послушать звёздный лайн-ап, сыграть в шахматы под открытым небом и провести два летних дня в одном из самых красивых садов Москвы

31 июля — 2 августа

Москва

«Главвино Фест»

Большой летний фестиваль российских вин на ВДНХ, где гостям предложат продукцию виноделен со всей России, от бутиковых проектов до известных производителей.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: попробовать сотни российских вин, лично познакомиться с виноделами и увидеть, как развивается современное отечественное виноделие

Август

Москва

chtv.ru/chtivo-fest

«Чтиво Фест»

Фестиваль-сборник, где живая музыка встречается со стендапом, интервью и личными историями. Гости слушают медийщиков и авторов, открывают новые имена и остаются на живые выступления музыкантов.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: за историями, музыкой и атмосферой живого разговора с интересными людьми

ВКУСЫ РОССИИ НА БОРТУ «СТРЕЛЬНЫ»

Ресторан на борту электросуда «Стрельна» — это возможность увидеть Москву с воды и одновременно отправиться в гастрономическое путешествие по России. В самом центре столицы работает проект с концепцией «Родные Берега», хорошо знакомой гостям речных круизов «Водоходъ». Здесь меню вдохновлено кулинарными традициями регионов страны — от Черноморья до Волги и северных озёр. В основе кухни — локальные продукты, через которые раскрываются вкусы и характер разных уголков России. За гастрономическую часть отвечает шеф-повар **Светлана Ли**, за десертное направление — шеф-кондитер **Гуля Булатова**.

Летом сезонное меню «Стрельны» продолжает концепцию «Родные Берега», но делает её более «воздушной». В числе новинок — салат из свежих овощей с камчатским крабом в хрустящей лепёшке, прохладный крем-суп из сезонных овощей, рыбный судак с лапшой из цуккини и моркови, а на десерт — старорусский пряник с ванильным мороженым. Это всё то же гастрономическое путешествие по России, но в более лёгком прочтении.

Отдельное удовольствие на борту — **гастрономические пары с российским вином**. Среди рекомендованных сочетаний — **Redoné Мерло/Краснослеп с тартаром из молодого бычка и белыми грибами, Рислинг «Сикоры»** с котлетами из камчатского краба и **Темелион Розе Брют** от «Лефкадии» с блинчиками Арины Родионовны.

Особый формат вечера — **гастрономическая прогулка с винной дегустацией, которая проходит каждую пятницу в 18:30**. Панорамные виды Москвы, камерная атмосфера и вина из коллекции «Большое Русское Вино» делают этот маршрут особенно запоминающимся. На борту можно познакомиться с винами хозяйств «Шумринка», **Loco Cimbali**, «Галицкий и Галицкий», **Имение «Сикоры»** и других. Дегустацию проводит бренд-амбассадор компании Simple, а отправление происходит от причала «Крымский мост».



1 августа

📍 **Свердловская обл.**
🌐 **посредингде.рф**

📍 «Посреди нигде»

Фестиваль о новой деревне. Здесь можно побродить по лабиринту из сена, поужинать в деревенском ресторане, увидеть молодой яблоневый сад и попробовать свежесжатый сок.
ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: замедлиться и провести день среди природы

1–2 августа

📍 **Суздаль**

📍 «День огурца»

Летний праздник в Музее деревяного зодчества. Гости ждут музыка, огуречные конкурсы, «Засолочная изба», гастроряды, ярмарка мастеров и много суздальских огурцов.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: почувствовать лето и провести день среди весёлых огуречных активностей

1–2 августа

📍 **Тульская обл.**
🌐 **gastroaugust.ru**

📍 Гастропикник «Август»

Летний фестиваль вкусов,

сезонных продуктов и отдыха на природе. В 2026 году темой пикника станет кукуруза.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: провести день с друзьями на природе и попробовать блюда из кукурузы

15 августа

📍 **Сызрань**

📍 «Сызранский помидор»

Праздник, посвящённый местному помидору. В программе — дегустации блюд из помидоров, частушечные батлы и соревнования за самый большой помидор.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: увидеть томатные рекорды и провести день в атмосфере народного праздника.

22 августа

📍 **Волгоградская обл.**
🌐 **arbuzfest.ru**

📍 Камышинский арбузный фестиваль

Городской праздник в честь камышинского арбуза. В программе — арбузный карнавал, регата, спортивные состязания и, конечно, много сладких арбузов.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: камышинские арбузы и карнавал



📅 4–6 сентября

- 📍 Калининград
- 🌐 streetfoodfestival.ru

🍴 Kaliningrad Street Food

Большой городской фестиваль, где собираются десятки стрит-фуд-проектов, ремесленных и крафтовых производителей, а в меню — вкусы со всего мира. **ЗАЧЕМ ИДТИ:** попробовать уличную еду со всего мира

📅 26 сентября

- 📍 Новгородская обл.
- 🌐 kroshevo-fest.ru

🍴 «Крошево»

ЮС: Фестиваль может стать новой точкой притяжения для любителей необычных событий. Ключевая активность фестиваля — «капустная заруба» на первом в России арочном мосту.

Праздник, посвящённый капусте.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: попробовать локальные продукты, увидеть «капустную зарубу» и провести день в атмосфере большого народного праздника

📅 Сентябрь

- 📍 Республика Адыгея

🍴 Фестиваль адыгейского сыра

Главное гастрономическое событие Адыгеи и лучший способ познакомиться с самым известным продуктом региона.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: увидеть сырные традиции и попробовать локальные блюда

📅 Сентябрь

- 📍 Село Ласково, Рязанская обл.

🍴 «В Рязани — грибы с глазами»

Праздник лесных вкусов и необычных активностей. В про-

грамме — чемпионат по сбору грибов, «грибное» дефиле, дегустации, ярмарка с соленьями, вареньем и травяными сборами. **ЗАЧЕМ ЕХАТЬ:** за грибами, лесной гастрономией и атмосферой весёлого сельского праздника

📅 10–20 октября

- 📍 Дальний Восток
- 🌐 taigafest.ru

🍴 Taigafest

Фестиваль в дальневосточной тайге, посвящённый началу осени. Гостей ждут тематические сет-ы от шеф-поваров и активности в лесу, где природа раскроется в ярких красках.

ЗАЧЕМ ЕХАТЬ: провести время в тайге и попробовать сезонные вкусы Дальнего Востока

С Е Н Т Я Б Р Ь / Москва

«Праздник урожая» в The Rink

- 📍 Сколково, Новая ул., 100

Семейный гастрономический фестиваль сентября, посвящённый урожаю. В программе — знакомство с фермерами и локальными продуктами, общий стол, который команда проекта готовит из сезонных продуктов, блюда на гриле, угощения и дегустации вин, а также живая музыка, вечерние кинопоказы и мастер-классы для взрослых и детей. Особое место на «Празднике урожая» занимает стенд «Карта российского виноделия», где команда семьи собирает яркие хозяйства из ключевых винодельческих регионов России.

Новый сезон «Большого Русского Вина»:

куда ехать, что
пробовать, чего ждать



Винодельни проекта «Большое Русское Вино» входят в **сезон-2026**: работа с виноградниками, новые релизы и внимательное отношение к опыту гостя остаются в центре **ВНИМАНИЯ**. текст: Валерия Труфакина



Крым, Севастополь, Балаклава

«Золотая Балка»: идеальный день на винодельне

У «Золотой Балки» много интересных программ. По нашей просьбе нам составили персональную — запланировав день, где всё складывается в единую симфонию: эстетика природы, удовольствие вкуса и новые знания — и всё не отходя от винодельни.

Первая половина дня: погружаемся в историю и традиции

Начнём с экскурсии, чтобы охватить пространство, понять философию винодельни. Утро — лучшее время для восприятия нового, и лёгкие игристые вина зададут правильное настроение. Для первого посещения идеально подходит готовая программа **«Знакомство с “Золотой Балкой”**»: вы посетите современный винный подвал и цех линии розлива. Главная изюминка — сравнительная дегустация шести игристых вин из линеек **«Балаклава»** и **«Фризанте»**. Теперь вы твёрдо будете знать, чем отличается брют от сухого вина, и оцените разные методы выдержки. Если игристый опыт уже имеется — закажите себе **«Персональную классику»**: собственноручный дегоржаж игристого по классике. Получите вино



**«ЗОЛОТАЯ БАЛКА» —
ОБЯЗАТЕЛЬНО ДЕГУСТИРУЕМ
НА ВИНODEЛЬНЕ:**

- **Балаклава Шардоне Брют 2025** — цветочно-цитрусовый флёр и блики тихой радости
- **Балаклава Брют Розе Резерв 2024** — земляничная шёлковая поляна и обещание вернуться
- **Cuvée de Vitmer Brut Rosé** — медитация и мечты, что лучшие моменты ещё впереди



Вести с полей

После окончания влажной и стабильной по температуре зимы в 2026 год агротехническое подразделение предприятия вступило с большим оптимизмом. Лоза заплакала в первых числах апреля, когда среднесуточные температуры были ещё достаточно низкими. Вегетация началась в обычные для среднегодовых показателей сроки: 15–20 апреля для разных участков, поскольку порядка 1500 га виноградников Балаклавской долины — это сумма участков с разнообразной экспозицией и диапазоном высот 70–350 метров. Прогнозы по заморозкам были оптимистичны, и агрономическая служба оказалась права: ничего существенного не произошло.

Андрей Герасев,
главный агроном, делится приятным:

« Год начался с обильных осадков в регионе, что положительно для старта виноградников в этом сезоне. Все плановые работы проводятся в связке с погодными условиями — внесение удобрений в почву, борьба с сорной растительностью и т. д. При этом все они в рамках запланированных агросроков. Обрезку мы закончили в начале марта, а к 1 апреля полностью провели сухую подвязку. В планах — посадить более 200 тыс. саженцев винограда: мы уже начали машинную посадку с одновременным поливом и установкой приштамбового колышка — всё за одну операцию».

в его первозданном виде — максимально честное, лишённое компромиссов в виде дозажа. И — по секрету — на пюпитрах в винном подвале ждут дегоржажа винтажи, которых уже давно нет в открытой продаже. Ручной дегоржаж позволяет не просто открыть бутылку, а буквально проследить эволюцию вкуса: как годы выдержки на осадке (sur lie) превращаются в сложные третиные оттенки, которые раскрываются только сейчас.

Вторая половина дня: гастрономический опыт в ресторане «Терруар»

К обеду разыгрывается аппетит, и самое время отправиться в ресторан с видом на виноградники. Открытая терраса находится на крыше стильной «Шампанерии», откуда как на ладони — панорама Балаклавской долины. Шеф-повар всегда делает ставку на локальные продукты в рамках авторского взгляда на крымскую кухню. Рекомендуем обратить внимание на рапаны в сливочном соусе, черноморскую уху с форелью и треской, утиную ножку конфи и непобедимый хит многих лет — фисташковый рулет. В винной



карте вина не только Балаклавы, но и всего Крыма и России, а также есть «мировой» раздел. Помните о сезонности не только продуктов: ресторан на крыше работает с апреля по октябрь, в холодное время года основные мероприятия проходят внутри «Шампанерии».

Вечер: творчество, кино и закат

Можно выбрать досуг по душе — от пассивного созерцания до активного творчества. Например, «Киновечер в винном подвале», «Джаз и вино на виноградниках», «Рисование вином». Если решите продлить винное путешествие, рекомендуем остановиться в бутик-отеле «Апи Балаклава» среди виноградников долины.

Loco Cimbali: планы на сезон

«Весна, как обычно, очень горячая пора на винодельне, — рассказывает Олег Репин, главный винодел хозяйства. — Много работы в полях, надо успеть к старту вегетации закончить все работы после зимней обрезки.

ИЗ ВИН LOCO CIMBALI ТРУДНО ВЫБРАТЬ ТОП, ДАВАЙТЕ НАЧНЁМ С...

- **Loco Cimbali Saperavi Reserve 2022** — кизил с ежевикой в пряностях
- **Loco Cimbali Merlot Reserve 2022** — мягкость бархата
- **Loco Cimbali Chardonnay Reserve 2022** — айвово-яблочный пирог

Уже провели сухую подвязку, ремонт шпалеры. Посадки в этом году у нас не предвидится, но мы готовим почву на следующий год: собираемся расширить площади под шардоне и рислинг».

Новости хозяйства

Собственная винодельня **Loco Cimbali** вступила в активную фазу проектирования: выбрано очень красивое место на спуске в Балаклаву, с панорамой на виноградник, архитектурное бюро делает концепт, а команда винодельни во главе с Олегом Репиным занимается проектированием технологической части. Предполагается



Участок Сосновый Бор приближает настоящий лес

бережная, деликатная переработка, гравитационные элементы.

А пока хозяйство разливает традиционные этикетки с «генуэзцами» винтажа-2025, включая **«Пино Блан», «Оранж», «Рислинг»**. Увидим и три совсем новых вина с молодых подросших лоз кокура, семильона и альбариньо. Хотя с последним пока вопрос открыт: сорт до сих пор официально не внесён в разрешённый для виноделия перечень сортов технического винограда, он находится на сортоиспытании. То есть он посажен официально, в паспорт насаждения внесён, урожай с него показали — но пока комиссия не признает его «перспективным», реестра ему не выдать. Если не успеют это сделать, альбариньо выйдет в резервной версии через год.

Восточный Крым

«Усадьба Белогорье»: фокус на лозах

Каждое вино «Усадьбы Белогорье» — это история земли и виноделов. Вычеркнуть что-то одно — значит потерять нить повествования и не понять его сути. Поверьте: случайных позиций нет. «Усадьба Белогорье» — новый герой в коллекции «Большого Русского Вина», подробнее о хозяйстве читайте на стр. 40–45.

Вести с полей

На винограднике завершается подготовка к закладке новых насаждений: в планах посадка кокура, каберне франа и сира. Подходит к концу разбивка участка — этап, от которого во многом зависит будущая геометрия рядов и удобство работы с лозой. Подготовка почвы уже показывает результат: осадки прошли без потерь, влага удержана в пределах участка и создаёт хороший



Команда «Усадьбы Белогорье» во главе с главным виноделом Ильёй Волошиным и собака Буся



Каберне совиньон участвует во флагманском вине «Камертон»



запас для старта молодым растениям.

Плодоносящие виноградники вошли в фазу активной вегетации. Распускание почек осталось позади — сейчас видно, как лоза уверенно набирает силу. Завершена подвязка плеча гюйо — ключевая операция, формирующая архитектуру куста и сдерживающая полярность, присущую винограду как лиане.

Отдельное внимание уделяется почве: завершён покос сидератов, высеянных ещё осенью. Они улучшают структуру почвы, снижают риск эрозии и помогают сохранять плодородие, создавая устойчивую основу для дальнейшего развития виноградника.

Релизы, которых ждём

Этот год обещает быть поистине захватывающим для всех, кто неравнодушен к игристому по классике. Среди самых ожидаемых новинок осени — выход двух игристых вин выдержкой 24 месяца на осадке. Свежая, сочная, яркая классика с терруарными отголосками мела и сливочности. Илья Волошин, главный винодел, предупреждает:

ЗНАКОМСТВО С ВИНАМИ «УСАДЬБЫ БЕЛОГОРЬЕ»:

- Усадьба Белогорье Шардоне 2024 — яркость и нежная сливочность
- Усадьба Белогорье Розе 2023 — нелегкомысленная глубина
- Усадьба Белогорье Каберне Фран 2023 — вдумчивые ягодные переливы
- Усадьба Белогорье Сира 2023 — сочность и пряный степной ветер
- Усадьба Белогорье Камертон 2023, Бленд из 50% сира, 40% каберне фран, 10% каберне совиньона, — очень интимное восприятие



Виноградная молодёжь подрастает

«Это база для “Усадьбы Белогорье”, но не стоит относиться к ней легкомысленно: речь про серьёзные вина с потенциалом к выдержке в десятилетие».

А для любителей красных тихих вин готовится **«Камертон 2024»**, созданный на основе каберне совиньона, который, несомненно, станет звездой винных коллекций. Помним, что **«Камертон»** — это просто лучшее вино хозяйства из года в год. Всегда.

Советы путешественникам

Винодельня «Усадьба Белогорье» находится в Белогорском районе Восточного Крыма, рядом с городом Белогорском. Хозяйство расположено



Удивительные виды ночью в «Скалистом берегу»

в районе знаменитой **Белой скалы (Ак-Кая)** — одного из самых выразительных природных ландшафтов Крыма. Именно этот известняковый массив хорошо виден с виноградников и часто упоминается как важная часть местного терруара и визуальной идентичности хозяйства. Все визиты пока — по договорённости, молодая винодельня ещё не предлагает гамму программ для массового туризма. Тем не менее в окрестностях её много интересного. Предусмотрите в планах: если ваш визит придётся на август, посетите заодно фестиваль воздухоплавания у живописного подножия Белой скалы. Ещё можно отправиться на конную прогулку, наслаждаясь видами, а затем пообедать вкуснейшим донером в заведении **«Ак-Кая Донер»** или заглянуть в уютное кафе при конном клубе **«Ковбой»**.

«Белогорье» рекомендует непременно совершить гастрономическое путешествие на семейную сыроварню **«Феодоро»**. Искусно подобранные сыры из козьего молока идеально аккомпанируют винам.



«Скалистый берег»: винодельня и её рафинированные виноградники

Кубань, Анапа

«Скалистый берег»: всё, везде и сразу

КС **калистый** — всё ещё единственная российская винодельня, посетить которую по-прежнему можно и днём, и ночью, сочетая дегустацию и экскурсию с наблюдением в мощный телескоп и лекцией о космосе от астронома и писателя Руслана Ильницкого. Из удивительных новостей хозяйства — ассиртико и амбициозное иристное кюве.

«Зима была холоднее предыдущей, но критических температур, опасных для почки, не было. В середине марта мы наблюдали начало сокодвижения, а в 25-х числах — набухание почки. Предполагаю, от урожая 2026 года произведённой продукции у нас будет на 30% больше в сравнении с продукцией, произведённой от урожая 2025 года. Это связано и с тем, что мы планируем

собрать на 10–15% больше винограда, плюс в плодоношение вступают новые виноградники», — прогнозирует главный энолог «Скалистого берега» Ирина Яковенко.

В начале апреля был заложен новый для винодельни сорт винограда — греческий ассиртико. Для его посадки выбран самый высокий участок с южным уклоном. Он довольно бедный, каменистый, с минимальной растительностью. Раньше на его месте была поляна, поросшая травой и мелкими кустарниками, и для этого участка ассиртико подошёл идеально: он приспособлен к очень непростым условиям произрастания. Его выбрали за характер — интересный и сложный, с хорошей кислотностью. Это особенно ценно в жарком климате Анапы. В каком вине воплотится будущий ассиртико «Скалистого берега» — этого пока, конечно, никто не знает: «Ассиртико прекрасен в чистом виде, без бочковой выдержки: он свежий и яркий, — говорит Ирина Яковенко. — Но и в бочке он раскрывается по-новому, обретая глубину и сложность».



ОБЯЗАТЕЛЬНО ДЕГУСТИРУЕМ НА ВИНОДЕЛЬНЕ:

- **Скалистый берег. Кюве 2020** — это ансамбль шардоне и пино нуара поровну, выдержанный на осадке в бутылке 45 месяцев. Деликатное пленение, гармония и мягкость, изящество и безупречность
- **Скалистый берег. Красная книга. Глава 2 2023** — новый, четвёртый винтаж с продуманной композицией и богатой палитрой оттенков. Многослойное и выразительное
- **Мелодия лета 2025** — розе с дикой орхидеей на этикетке, символом нежности и гармонии природы

Классическая премьера

Появилось флагманское игристое «Скалистого берега». Когда в 2020 году лозы хозяйства достигли девятилетнего возраста, было принято решение переработать виноград для игристого вина. В апреле 2026 года наступил миг, когда замысел воплотился: из первых шардоне и пино нуара родилось **«Скалистый берег. Кюве»**. Ирина Яковенко подчёркивает: «Кюве» — *вершина нашего мастерства в создании игристых вин. По глубине, сложности и многогранности оно сопоставимо с «Красной книгой. Глава I» — нашим флагманом среди тихих вин.*

Этикетка его изображает золотой лотос — традиционный восточный символ духовного просветления. Образ цветка, распускающегося из тёмной глубины, олицетворяет преодоление ограничений и ассоциируется с божественным великолепием, процветанием и внутренней гармонией.

Ещё важная новость: линейка **«Ветер в травах»** переходит на винт. Лёгкие и свежие белые и розовое вино уже оформлены с применением винтовой пробки, яркие красные на очереди. В таком обновлённом виде их можно теперь встретить в ведущих федеральных сетях, где они с недавнего времени представлены.

Escape

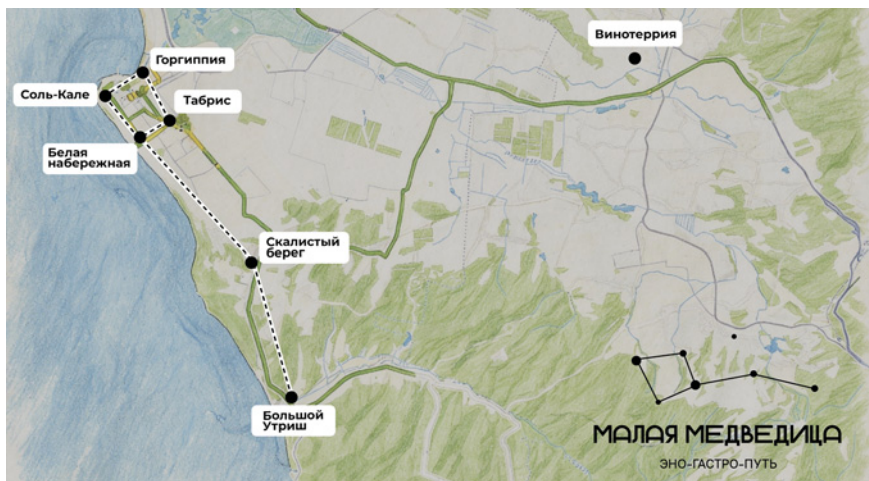
Новинка сезона — цепочка гастрономических ужинов в коллаборации с лучшими шефами юга: идеологом и популяризатором «Южной кухни»

Евгением Вийтыком и представителем новой волны южной гастрономии, вдохновлённой локальными продуктами, Юрием Томалахом. Проект получил ёмкое название **Escape**, или «Гастрономический побег»: из офиса, от рутины и от привычной еды. Гастроужин строится на контрастах: повседневность и выход из неё, футуристичная архитектура винодельни и ощущение единения с природой, на тарелках — корешки, ботва, мясо и подобные «простые» ингредиенты через призму высокой кухни и в сочетании с самыми изысканными винами. В Escape гость через вкусы проходит свой путь по берегам, полям, лугам и горам, проникаясь терруаром юга.

Маршрут по «Малой Медведице»

Космический «Скалистый берег» продолжает свою одиссею новой главой — звёздной коллаборацией с соседями. Винодельня входит в систему качественного отдыха Анапы, объединив вокруг себя партнёров в области HoReCa, ретейла и знаковых мест округа. Это взаимодействие обрело форму ковша «Малой Медведицы». Попробуйте наложить силуэт созвездия на карту побережья — и получите полноценный туристический эногастромаршрут.

Пробуем. Первая звезда ручки ковша «Медведицы» и первая точка маршрута — природный заповедник **«Утриш»**, открытый для посещения пешком по заповедным маршрутам, по морю — на прогулочном катере. Вторая звезда — винодельня «Скалистый берег». Кстати, «звёзды» можно



«Малая Медведица» винодельни и партнёров — это и готовая дорожная карта, и календарь событий, объединяющий соседние локации, и впечатляющая ретроспектива виноделия и гастрономии юга

как угодно совмещать друг с другом — всё уже продумано. Например, тур «**Скалистый берег**» + **Утриш**» включает трансфер, насыщенную программу с прогулкой по каньону заповедника, питание от шефов, экскурсию по винодельне и дегустацию вин.

Или можно просто провести день на винодельне, а на ужин по «звездам» отправиться к тем же шефам в один из их ресторанов.

- По пути в Новороссийск или Геленджик — в **«Винотеррию»** Евгения Вийтыка, давно заслужившую репутацию одного из лучших ресторанов юга и лидера рейтинга национальной ресторанной премии Wheretoeat South.
- В центре Анапы — в **«Соль-Кале»** Юрия Томалаха, открывшийся в конце апреля этого года. Здесь авторская кухня выстроена как живая история Северного Причерноморья: каждый раздел меню соотносён с эпохами народов, населявших территорию современной Анапы.

Оба ресторана расположены в комплексах с комфортными отелями, так что «Скалистый берег» одновременно решает и вопрос

размещения гостей. Дорога от винодельни займёт не более 30 минут.

Ещё одна «звезда»-партнёр — премиальный супермаркет Краснодарского края **«Табрис»**.

Товары в дорогу, косметика, продукты, полезные мелочи и, конечно, вино — здесь.

В центре ковша «Медведицы» — сердце Анапы, археологический музей под открытым небом **«Горгиппия»**. Его главный объект — раскоп участка античного города Горгиппии, находившегося в IV веке до н. э. — III веке н. э. на месте современной Анапы. Специально для гостей «Скалистого берега» здесь можно взять экскурсию об античном виноделии. Потрясающая возможность для энтуриста — за одну поездку заглянуть в далёкое прошлое и будущее виноделия.

Добраться до финальной точки «ковша» — **Белой набережной** — можно через историческую часть города с гидом музея. На набережной гид уже не понадобится. Море, уличные музыканты и художники, кофейни и винные бары. Здесь пригодится только верный компаньон, чтобы обсудить насыщенный день и полюбоваться закатом.



Пейзаж «Шумринки»



На пробе молодого вина основатель Александр Кислицын и главный винодел Роман Логунов



«Шумринка» использует бочки разного объема

ДЕГУСТИРУЕМ НА ВИНОДЕЛЬНЕ «ШУМРИНКА»:

- Шумринка Петрикор Красное 2023 — смородина и черешня с пряными специями
- Шумринка Петрикор Белое 2024 — сочная маслянистость и минеральность
- Шумринка ПаРи — экзотика десерта «Павлова»
- Шумринка Спелая Роза 2025 — нежность розовых лепестков
- Шумринка Игристое Розовое — утонуть в шиповниковом цвете



«Шумринка»: возвращение «Спелой Розы»

Шумринка» встречает сезон в хорошей форме: уверенный виноградник, работа с новыми ассамбляжами и несколько ожидаемых релизов. Для гостя всё складывается не хуже: виды на Семисам, дегустация среди лоз и короткая дорога к морю.

Вести с полей: апрель

После обрезки и подвязки провели культивацию почвы. Ранние сорта, такие как шардоне, пино нуар, алиготе, в начале апреля выпустили почки. 8 апреля сорвался мелкий град, в ночь выпал снег, но виноградник не пострадал: спасло, что почки набухли, но ещё не успели дать ростки, да и заморозка не было — обошлось. В целом прогноз по урожаю положительный. Всю вторую неделю апреля лили дожди, виноградник напитался вдоволь.

На винодельне проводятся батонажи «Петри-коров» — «Мальвазии» и «Алиготе» — один-два раза в неделю. Главный винодел Роман Логунов рассказывает детали: «Батонируем мобильными мешалками, самое важное — не допустить избыточного попадания кислорода. Периодичность и сроки определяются посредством дегустации, как и режимы. Каждый новый урожай отличается от предыдущего, и на сегодня наша задача — выпустить вино именно тогда, когда оно готово: полноценный, сформировавшийся, созревший продукт.

Ассамбляжи собираем. В линейке «Семисам. Резерв» пополнение: «Мальвазия — Алиготе» и «Рислинг — Пино Блан» [ранее был только красный «Семисам. Резерв»]. С чем связано расширение линейки? Виноградники подрастают, с каждым годом дают более качественный урожай. Помимо тихих, собираются также ассамбляжи на игристые: «Блан-де-Блан», «Розовое», «Рислинг», «Чёрная этикетка». Начали закладку нового игристого 2025 года урожая».

Релизы, которые ждём

Винодельня выпустит после перерыва многим полюбившееся розовое вино — «Спелая Роза 2025», а ещё возвращается «Петрикор Рислинг» и классическое белое игристое экстра брют «Чёрная этикетка 2022», ассамбляж шардоне, пино блана и мальвазии.

Идеальный день на винодельне

Записаться и приехать на экскурсию с дегустацией. Посмотреть производство, затем отправиться на живописную площадку — специальный шатёр для дегустаций, находящийся среди виноградников. С него открывается впечатляющая панорама Кавказских гор, увидите хребет Семисам. Очень правильная возможность познакомиться с вином в самом «сердце терруара».

А после стоит отправиться на обед в Анапу, в ресторан «27 причал». Он находится на набережной, на специальной территории пляжа «Золотая бухта». Тихое и уютное место с медитативным видом на море. В обширной винной карте достойное место занимают вина «Шумринки». Кухня — европейская, с обилием морепродуктов: легко составить множество удачных гастропар.

Винодельня рекомендует:

- ✘ «Шумринка» Экстра Брют [блан-де-блан] & Брускетта с креветкой, сливочным кремом, гуакамоле на пшеничной чабатте.
- ✘ Петрикор Совиньон Блан & Салат с тигровыми креветками, авокадо, миксом салатов и мятно-лаймовой заправкой.

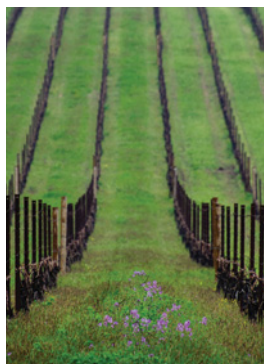
Не откажите себе в удовольствии погулять по **Белой набережной**: пройтись туда-сюда и зайти в бар «Блан де Нуар» с хорошим выбором вин или в кофейню «Библиотека кофе» — виноделы обычно выбирают американо или флэт-уайт. В шаговой доступности уютный парк «Ореховая роща» — он как раз недавно открылся после реконструкции. Ещё совет: посетите **новую набережную Анапы** в районе ул. Толстого. Там, кстати, располагается **фирменный бутик «Шумринка»**, и в коллекции есть редкие, недоступные в других местах, вина.



«Галицкий и Галицкий»: в фирменном бутике

«Галицкий и Галицкий»: предчувствие

Пока проект остаётся закрытым для посещения, сохраняя атмосферу камерности и творческого процесса. Однако уже сейчас рядом с винодельней, в станице Варениковской, ведётся строительство стильного и современного пространства — **винного бутика «Галицкий и Галицкий»**, который станет точкой притяжения для винолюбив.



Вести с полей

На виноградниках «Галицкий и Галицкий» пополнение коллекции сортов: были высажены 1,5 гектара каберне франа и гектар пти вердо, а посадки неббиоло расширены на 1,3 гектара. В апреле на 0,5 гектара высадили редкий для региона сорт пино менье, который в дальнейшем станет изящным штрихом в игристых винах.



ЕСЛИ БЫ ПРИШЛОСЬ ВЫБРАТЬ ЛИШЬ ТРИ ВИНА ОТ «ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ»:

- **Cosaque Красная Горка 2024** — смело, мощно и породисто
- **Ballet Blanc Красная Горка 2023** — трио великих теноров: рислинг, шардоне и совиньон блан
- **Рислинг Красная Горка 2024** — настоящее отражение терруара



Долина Лефкадия приглашает провести приятный день

В апреле вышли долгожданные новинки: элегантное **«Неббиоло 2022»** и яркое вино **Petrouchka 2024**, украшенное новой, хулиганской этикеткой, отражающей его характер.

Тем временем в Москве, в фирменном бутике на атмосферном Кузнецком Мосту, открывшемся в декабре 2025 года, представлена самая полная коллекция вин хозяйства «Галицкий и Галицкий», включая редкие и лимитированные релизы. Здесь периодически проходят камерные дегустации, позволяющие познакомиться с разнообразием винтажей из коллекции.

Михаил НИКОЛАЕВ:

«Ресурсов не хватает на все ручные работы на виноградниках, поэтому новые посадки подождут. Пока всё остаётся так же, как и было, надеемся на цветение без дождей»

Кубань, Крымский район, Молдаванское

«Николаев и Сыновья»: погружение в Долину Лефкадия

Главные анонсы от хозяйства по винам — перезапуск удачного проекта **«Амфитрион»** и презентация нового игристого **«Леон»**. Как провести идеальный день в Долине Лефкадия летом 2026-го, если вы бывали там уже не раз? Советует [Михаил Николаев](#).

Долина Лефкадия, где, кроме винодельни **«Николаев и Сыновья»**, располагаются и фермы, и рестораны, и озеро Гечепсин, — это место, куда стоит ехать на целый день. Здесь есть чем заняться — от прогулок в парке до оздоровления в банном спа-комплексе. В этом году в топе снова будет наиболее популярный тур **«Погружение»**, который всегда проводит один из сомелье ресторана



Mantra Estate



У Mantra Estate в Долине Лефкадия отдельный виноградник

«Пастораль», — это видно по заявкам. Интимно, спокойно и весьма детально. Обязательно продолжатся популярные гастрономические мастер-классы в стиле «Лефкадии».

СОВЕТ: стоит заказать прогулки по территории на лошадях, а возможно, и на технике.

ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОПРОБОВАТЬ В «ЛЕФКАДИИ»

старые винтажи «Лефкадии Резерв» эпохи Патрика Леона. Это неповторимая история — может быть, даже уже легенда. Например:

- **Лефкадия Шардоне 2014** — широкое, стройное, благородно-маслянистое
- **Лефкадия Мерло 2012** — выдающееся вино выдающегося года
- **Коллекция Холостяка Сира** — доступна вертикаль, несколько винтажей
- **Пино Нуар**, тоже вертикаль, — для любителей мощного калифорнийского стиля
- **Золотой ключ** — янтарное из кварца

❗ Кроме того, наконец-то винодельня начала предлагать дегустации вина в собственном бутике в Москве на Полянке, 44.

Mantra Estate

Проект **Mantra Estate** тоже резидент Долины Лефкадия, но работает в соответствии с собственным графиком на своих 12 гектарах — это виноградник сплошным массивом 2009 года основной посадки. У молодого хозяйства серьезные планы по развитию собственной инфраструктуры.

Вести с полей: апрель

Погода пока балует лозу. Весной резких заморозков, способных повредить будущий урожай, не было. Но апрель и май умеют удивлять, поэтому следим за прогнозами.

Полевые работы идут по плану: завершили обрезку, подготовили шпалеры к новому сезону. Новых посадок в этом году не планируется — проект сосредоточен на уходе за уже существующими лозами, чтобы полнее раскрыть потенциал терруара.

На винодельне «Скалистый берег», где производятся вина Mantra Estate, сейчас спокойный период. Вина 2024–2025 годов в бочках и чанах проходят выдержку и набирают структуру. Их регулярно пробуют, отслеживают динамику, принимают решения по купажам. Это время тишины перед будущим розливом.



ДЕГУСТИРУЕМ «МАНТРУ»:

- **Mantra Estate Cabernet Franc 2023** — характер, структура и немного чёрной смородины с перцем
- **Mantra Estate Syrah Rosé 2024** — розовое, которое не стесняется своей плотности
- **Magnatium Blanc de Blancs 2023** — то самое, с которым радостно встречать гостей
- **Mantra Estate Merlot 2023** — для мягких уютных вечеров, когда не хочется никуда спешить

Стефания Майорова,
управляющий партнёр Mantra Estate:

« Мы активно готовимся к летнему сезону: планируем события, работаем с партнёрами и думаем над новыми форматами общения с теми, кому интересно российское вино без снобизма. Главная новость, которую мы пока не афишировали широко, — в 2028 году мы планируем открытие собственной винодельни. Это небыстрая история. Сейчас мы в стадии проектирования. Но сам факт того, что у Mantra Estate появится свой дом, — важный шаг. Мы не торопимся, потому что хотим сделать не «ещё одну винодельню», а место, где вино, архитектура и люди будут в гармонии.

Ещё в планах проекта:

- Расширение линейки Magnatium. В этом году появятся несколько новых вин — более сложных, выдержанных, для тех, кто ищет глубину.
- Состоится серия ужинов в ресторанах. Расширяются совместные проекты с шефами, которые разделяют подход «Мантры»: еда и вино не должны спорить. Они должны дружить.
- Мы увидим «Мантру» на ключевых винных салонах — там, где собираются профессио-

налы и те, кому действительно интересно российское вино.

- Открытие собственного ресторана — но это пока совершенно секретно!

Кубань, Семигорье

Имение «Сикоры»: семейный резерв сезона

Имение «Сикоры» встречает сезон новыми релизами, первыми игристыми и обновлёнными программами для гостей. Хороший повод вновь отправиться в Семигорье — или наконец сделать это впервые.

Вести с полей: апрель

На виноградниках выдалась затяжная весна — умеренно влажная, с короткими периодами осадков. За зимне-весенний период завершены обрезка и подвязка лоз, подготовлена шпалера к летнему вегетационному сезону. Продолжаются и механизированные работы: ранневесенние культивации, уборка лозы и обработка



Наступил один из самых долгожданных моментов для поклонников «Сикор» — дегоржаж первых игристых. Все позиции уже прошли ремюаж и ждут своего звёздного часа. Первым откроет череду «взрывов» «Рислинг». Остальные вина пока остаются интригой — следите за новостями в этом году



ТОП ВИН, КОТОРЫЕ СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ В ИМЕНИИ «СИКОРЫ»:

- **Рислинг Сикоры** — независимо от винтажа, неизменная классика и самое популярное вино Имения
- **Шардоне Семейный Резерв 2023** — гармония с ярким терруарным характером
- **Герць** — сочное, гастрономичное красное на каждый день
- Любое из линейки **«Семейное Наследие»** — «первое вино» Имения «Сикоры», настоящий оркестр терруара и мастерства виноделов

многолетних трав в междурядьях.

На винодельне стабилизировали белые купажи — после короткого отдыха они будут готовы к розливу. С красными винами ситуация иная: проходит масштабная рабочая оценка выдержанного вино-материала. Виноделы внимательно наблюдают, как он развивается в выдержке, как меняется структура и характер вина.

Новости для гостей

Специально для туристов обновили дегустационные сеты в связи с выходом новой линейки **«Истинные Имена»**. Поэтому лучший день в «Сикорах» может выглядеть так: вы бронируете индивидуальный тур **«Высшая оценка»** — и лучше в утренние часы, когда солнце ещё мягкое, а винодельня уже живёт полной жизнью. Агрономы выходят на виноградники, виноделов можно застать в погребе и производственных цехах.

Во время экскурсии вас проведут по территории Имения: вы проедете среди строгих рядов виноградников, подниметесь на смотровую площадку с впечатляющим видом на Семигорье, посетите производство и узнаете о тонкостях создания вин «Сикоры». Экскурсия всегда завершается в винном погребе среди сокровищ винодельни.

Кульминация программы — **дегустация в стеклянном зале с витражным полом**: вы увидите погреб под вами и окружающие виноградники. В дегустационный сет «Высшая оценка» входят вина линейки «Семейный резерв», получившие высокие оценки у профессионалов, а также новинки из серии «Истинные Имена» — **совиньон блан «Мария»** и **пино нуар «Павел»**. Знакомство с коллекцией можно продолжить в фирменном бутике, что на въезде на винодельню.

Кубань, Геленджик

«Усадьба Маркотх»: горизонт планов

Между горами и морем «Усадьба Маркотх» последовательно продолжает свою артизанскую линию, всё более уверенно говоря о терруарных особенностях и принимая гостей круглый год. Часть дегустаций Алексей Толстой проводит лично.

Алексей Толстой,
главный энолог «Усадьбы Маркотх» и
руководитель проекта «Галицкий и Галицкий»:

«Рекорд для наших мест — за зимние месяцы и начало весны выпало более 300 мм осадков, благодаря обильным дождям в почве накапливается хорошее количество влаги. Возвратные заморозки ещё возможны, надеемся, природа будет к нам благосклонна.

«В текущем году первые результаты дадут лозы, высаженные в 2024 году: рассчитываем получить первое впечатление от винификации сортов каберне фран и grenash. Надеемся на хороший результат.

«Продолжаем работу по шампанизации, закладываем игристые вина на бутылочную выдержку.

«Наша винодельня уже более полутора лет встречает гостей. Проводим экскурсии по виноградникам и винодельне, предлагаем различные варианты дегустационных сетов, готовы встретиться разные группы гостей, а также провести индивидуальную экскурсию с дегустацией.





НА ВИНОДЕЛЬНЕ «УСАДЬБА МАРКОТХ» ОБЯЗАТЕЛЬНО НУЖНО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА ВСЮ ПАЛИТРУ ВИН, СЧИТАЕТ АЛЕКСЕЙ ТОЛСТОЙ. И ОСОБО РЕКОМЕНДУЕТ:

- **Усадьба Маркотх Алиготе 2024** — яркость и минеральность с оттенками полевых цветов и белых фруктов
- **Усадьба Маркотх Шардоне 2024** — цитрусовые, сливочно-ореховые оттенки и долгий минеральный финиш
- **Усадьба Маркотх Кюве Блан 2024** — квинтэссенция терруара в белом проявлении, сложное из совинона, вионье, алиготе и шардоне
- **Усадьба Маркотх Кюве №1 Резерв 2024** — красный флагман, вино, не нуждающееся в представлении, сочное, многослойное и богатое
- **Усадьба Маркотх Саперави 2024** — ягоды в сливочной обёртке

«Сегодня в Южном Причерноморье, в окрестностях Геленджика, есть возможность в круглогодичном режиме посещать несколько разных виноделен,знакомиться с винами, вникать в нюансы стилистики, чтобы прочувствовать отличия, обусловленные не только “рукой винодела”, но и особенностями каждого из микротерруаров.

«Шато де Талю»: классика гостеприимства

«Шато де Талю» входит в сезон с сильным набором аргументов: новые релизы, выпуск успешной линейки «Южная Вертикаль» и по-прежнему один из самых выстроенных энотуристических сценариев на юге России.

В содружестве с компанией Simple «Шато де Талю» продолжает выпускать коллекцию «Южная Вертикаль», которая несколько лет радует винолюбков: три вина из сорта каберне фран, созданных по разной технологии, и одно белое из сорта мускат, отражающее особенности терруара Черноморского побережья. Вышли новые релизы знаковых вин: «Купаж №132» тиражом 6800 бутылок и «Энолог» урожая 2022 года тиражом 13 тыс. бутылок. Новый выпуск продолжает традицию авторского подхода винодельни и отражает особенности урожая 2022 года.

Как провести с пользой день в «Шато де Талю»

Идеальный день на винодельне, изначально созданной с вниманием к гостям, — тот, в котором есть место красоте, гастрономии и, конечно, вину. Бренд-амбассадор хозяйства Бажена Грабарник советует начать с экскурсии по виноградникам и производственным помещениям, чтобы увидеть весь путь вина от лозы до бокала. Затем стоит перейти к дегустации: это лучший способ познакомиться с коллекцией хозяйства, его стилем и характером отдельных вин.

Завершить маршрут стоит в **ресторане Château de Talu**, где шеф-повар Сергей Куприянов готовит блюда русско-французской кухни. Команда сомелье поможет подобрать точное винное сопровождение: возможности для сочетаний здесь действительно широкие. Прогулка по французскому регулярному парку давно стала обязательной частью визита — и не только ради эффектных фотографий. Отдельного внимания заслуживает фонтан — историческая деталь пространства возрастом более 100 лет. Его приобрели на аукционе, бережно восстановили и подарили новую жизнь именно здесь.



ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА ВИНОДЕЛЬНИ «ШАТО ДЕ ТАЛЮ»



**ОБЯЗАТЕЛЬНО
ПОПРОБОВАТЬ
У «ШАТО ДЕ ТАЛЮ»:**

- Шато де Талю Южная Вертикаль Каберне Фран Премиум 2022 — шёлк, шоколад и графит
- Шато де Талю Розе 2024 — выразительная брусника с клюквой и ментоловый шлейф
- Шато де Талю Руж 2024 — бархат красных и чёрных ягод





Вести с полей

Зима 2025–2026 была достаточно мягкой, без выраженных морозов, со значительным количеством осадков. Но из-за нетипично низких для конца марта температур случилось недельное запаздывание по началу вегетации: почка только начала набухать в начале апреля, позднее пошло сокдвижение.

На винодельне главный винодел Роман Неборский весь в работе: полным ходом идёт подготовка вин 2025 года урожая, часть из них скоро будет разливаться на бутылочную выдержку, остальные вина на-ходятся в бочках и стальных резервуарах на созревании и выдержке.

«Усадьба Мезыбь»: терруар в частном порядке

Традиционно «Усадьба Мезыбь» не стремится к массовому туризму, сохраняя фокус на виноградниках и производстве. В этом году формат слегка расширяется: на летний сезон запланированы камерные мероприятия, которые откроют хозяйство как уникальную точку винной карты побережья.

В планах на этот год, о которых винолюбам надо знать

«Усадьба Мезыбь» планирует выпустить целую серию новых вин в виде оригинальных blends по новым для хозяйства технологиям. Без деталей пока: увидим белое из красного, вино в технике аппассименто, некоторые составные части blends винифицировали в амфоре. Появятся и первые релизы вин из новых сортов, которые пару лет назад вступили в плодоношение: насыщенный и структурный мальбек после длительной выдержки в дубе, subtilный и ягодный пино нуар, выдержанный в бочках из дуба разного происхождения.



ПОПРОБОВАТЬ И ПОНЯТЬ «МЕЗЫБЬ»:

- **Усадьба Мезыбь. Вионье 2024** — обаяние персика, цветущего подсолнуха и морской минеральности
- **Мезыбь. Шишка. Кулаж № 5 2023** — морская деликатность розе, мягкая плотность и грейпфрутовая свежесть
- **Мезыбь. Старая дорога на Джанхот. Красное 2022** — вдохновение Голубой Бездны, фрукты, шоколад и крошки табака



ASSUNTA MADRE



Итальянский рыбный ресторан с домашней пастой

ул. Поварская, 52/55, с. 2
+7 (495) 730-66-66

Реклама

Первопро- ходцы терруара

текст:
Валерия Труфакина

«Усадьба Белогорье» — новая винодельня в коллекции «**Большое Русское Вино**» компании **Simple**. Илья Волошин, главный винодел хозяйства, помогает познакомиться с ним поближе.



Самая главная достопримечательность Белогорского района Восточного Крыма — Ак-Кая, Белая скала, доминирующая в пейзаже своей мощью и выразительной красотой. Уже очевидно, в районе появилась и достопримечательность номер два: винодельня «Усадьба Белогорье» с видом на Белую скалу в районе села Чернополье — долгожданный проект с интересными перспективами.

Сегодня в Крыму большая часть новых проектов зарождается в районе Севастополя и в западной части полуострова. «Усадьба Белогорье» не стала искать лёгких путей, она первая нашла свой терруар в восточной части Предгорного Крыма. «Ключевое слово — “популярный”. Выбирая землю для виноградника, мыслить такими категориями противопоказано в принципе. Это же не новые джинсы. Твой терруар с тобой навсегда, как и с твоими детьми и внуками. Звучит высокопарно, но точно иллюстрирует уровень ответственности в этом вопросе. “Популярной” или нет сделают землю вино и десятилетия труда — так что не отвлекайся и работай.

«Наши поиски длились полтора года, и выбор был основан на климатических данных и анализах почвы. Вместе с нашим консультантом из Бордо

Факты «Усадьбы Белогорье»

64 га
виноградников

40 га
в плодоношении

5000
саженцев на гектар для тихих вин

6250
для игристых

80 000
бутылок вина в год

2019 год
первые посадки

2023
год
первый
коммерческий
винтаж

май **2026**
года
выход
на рынок

Сорта винограда: шардоне, каберне совиньон, каберне фран, мерло, сира, пино нуар, пино менье, кокур.

Виноградники лежат на склонах до 15°. Перепад высот — 75 метров, экспозиция западная и юго-восточная. Высота над уровнем моря — 270 метров.

Преимущества терруара: лес, который соседствует с виноградником, создаёт особую экосистему на участке. Постоянные ветра снижают вероятность грибковых заболеваний, это в конечном счёте снижает количество обработок. Сами виноградники расположены в изолированном месте, что позволяет искать свою дорогу, без оглядки на сложившиеся традиции.

Почвы очень бедные, известковые, со значительным содержанием кремния и кварца. Активная известь колеблется в пределах 35–47% по шкале Друино — Гале. Материнская порода — известняк и мергель.

«*Считаем, что такой набор показателей будет давать выразительные, сложные вина. Предстоит большая работа, но мы её сделаем*»

Стефаном Деренонкуром* мы буквально объездили весь Крым. Сколько вырыли шурфов для забора проб почвы — даже не считали. И когда нашли “наше Белогорье” — все вопросы отпали. Ещё до получения результатов анализов почвы на уровне ощущений было понимание: это наше.

Сортовые особенности проекта

«**Единственное, что ты должен слушать при выборе сортов винограда, — это свой терруар. Нет смысла спорить с ним. Природа всё равно будет права. Конечно, всегда хочется попробовать и тот сорт, и этот, в результате у тебя их уже**

* **Стефан Деренонкур** известен с 1997 года своей работой с такими успешными проектами, как Smith Haut Lafitte, Pavie Macquin, Domaine de Chevalier, а также Bertinga и ещё около 150 имён. Его подход прост: будущие вина растут на винограднике.

50 и большинство не подходят твоей земле. Мы выбирали то, что точно подойдёт нашему терруару, с полным пониманием, какие вина станем делать в будущем.

«**Автохтон у нас один — кокур, 2 гектара заложили в 2021 году и 2 гектара закладываем в этом. Я много с ним работал и считаю его наиболее перспективным, хотя сорт непростой.**

«**Расширяться мы будем, со временем дорастём до 100 га, хотя изначальный проект был на 40 гектаров и в концепции “70% красных и 30% — под белое и игристое”. Но наступил 2022 год — первый урожай и первое вино. Переломный момент, подтвердивший, что мы не ошиблись с выбором участка. И что белые и игристые вина получают выше всех ожиданий. Было решено увеличить площадь, чтобы полностью охватить наш терруар — белую**

землю видно на спутниковых снимках, — и поменять соотношение сортов: теперь 40% под игристые, 30% под тихие белые и 30% под красные вина.

Климатические особенности помогают

«**Прежде чем окончательно определиться с нашим участком, мы запросили климатические данные с ближайшей метеостанции в Белогорске за 50 лет. Так что мы точно знали, чего ожидать. Если тебе мешает климат — значит, либо ты не умеешь в нём работать, либо выбрал неправильные сорта и агротехнику, либо просто занимаешься не своим делом. Либо три в одном. Конечно, мы местами допускали просчёты — но не ошибается тот, кто ничего не делает. Сейчас мы уже многому научились у нашего терруара и нашли к нему подход.**



Последние посадки «Усадьбы Белогорье»

« В целом климатические условия непростые. Нет моря в 10-километровой зоне, соответственно, все климатические явления более жёсткие, чем в прибрежной зоне. Но Стефан Деренонкур чётко сказал: если хотите делать вино с красивым видом, а не серьёзное вино, — выбирайте землю возле моря, только нам с вами тогда не по пути.

« Зимой у нас холоднее, чем в Севастополе. В этом году было минус 18 в январе. Лето жарче. Но это и формирует наше главное достоинство: в июле — сентябре перепад температур между дневными и ночными доходит до 20 градусов! Мы периодически обмениваемся с коллегами из Бургундии данными с наших метеостанций, так вот, у нас этот перепад больше.

А это — фенольная зрелость и высокая кислотность наших вин.

« По низким температурам нас больше пугают возвратные

заморозки в апреле-мае.

В 2025 году было 11 ночей с заморозками, когда мы выходили на ночное дымление. Но тогда и во всём Крыму было так. Нам удалось сохранить урожай благодаря правильным действиям наших агрономов. В 2026 году ситуация легче, но всё равно без заморозков не обошлось. Мы воспринимаем это как персональный вызов и ищем пути борьбы со всеми “подарками” от природы.

Спасительная влага

Многие виноградники в Крыму выживают благодаря решению — благополучны те, у кого есть доступ к воде. Здесь своего источника воды не оказалось, пришлось тянуть подземный водоканал в 7,5 км с Тайганского водохранилища.

« Мы сразу закладывали виноградник с капельным орошением, и первый же год показал,

что это абсолютно правильное решение. У нас каменистая почва с запредельными показателями активной извести — без влаги кусты в первые три-четыре года просто не справятся. И с учётом изменений климата это сейчас важный инструмент регулирования жизни растений. В Крыму в 2024 и 2025 годах была сильная засуха. Например, в 2025 году за период вегетации с марта по сентябрь выпало всего 19 мм осадков при норме 280 мм — да и те градом. Для примера — в Шампани за этот период 300–350 мм пролились дождём.

Взгляд на органическое производство

Сегодня в Крыму, в Севастопольской зоне в первую очередь, сформировался тренд на органику. Именно здесь заметны активисты органических виноградников и производств. Справедливости ради отметим,



не все готовы взять и перейти на органическое возделывание виноградников — по разным причинам. У каждого хозяйства свой подход.

«Мы придерживаемся принципа минимального вмешательства и на винодельне, и на винограднике. Не используем гербициды. Я скептически отношусь к идеям органического виноградарства “со старта”. Давайте научимся просто выращивать прекрасный виноград, а потом уже переводить его на 100%-ную органику. Мы не против этой идеи в целом, но всему своё время, иначе, гоняясь за органикой, рискуешь упустить главное — классное вино. Мы используем традиционные методы обработки, как в поле, так и в цехе, — всё то же самое, что в мировой практике позволило получить великие вина XX и XXI века.

Крю виноградаря «Усадьбы Белогорье»

По совету Стефана Деренонкура, называющего себя «немного бургундцем», виноградник поделили на небольшие наделы с персональным подходом. Все участки терруара «Усадьбы Белогорье» отличаются почвой, экспозицией и специализацией. Как следствие — формировкой кустов и плотностью посадки. К примеру, пино нуар на участке Белый Холм — под тихое красное вино, плотность посадки 5000 кустов/га, двуплечий гюйо; а на участке Сахарный Надел — пино нуар под игристое, плотность посадки 6250 кустов/га и одноплечий гюйо. Так же точно различаются и клоны.

Блиц-ответы

Винная собака или винный кот?

Конечно, винная собака — Буся.

Танинные или кислотные?

И то и другое. Вино — это гармоничная структура, всё должно быть в балансе, с оглядкой на тип вина и его стиль, разумеется.

Дикие или рафинированные?

Ни то и ни другое. Как и в человеке — всё должно присутствовать в меру.

Главные стереотипы о винном Крыме?

Что Крым — это исключительно «южный стиль».

Вы винодел в каком поколении?

В третьем, и это помогает в серьёзном отношении к выбранному пути. Если делаешь — то делай хорошо. Важна любовь к своей профессии. Можно быть виноделом в каком угодно поколении, но ничего хорошего так и не сделать.

В каком ещё российском регионе вам хотелось бы делать вино?

Каждый регион прекрасен, но надо найти своё место и посвятить ему жизнь.

Что бы вы поменяли в нашем винном законодательстве?

Деление ЗГУ — винных терруаров в Крыму — идёт по административным границам населённых пунктов, это в корне неверно. У нас есть уникальная возможность сделать всё правильно и с гордостью нанести Россию на винную карту мира, но мы почему-то идём другим путём. Ну и требуется закон о рекламе российского вина.

Какие российские вина, помимо своих, предпочитаете?

Стараюсь пробовать всё.

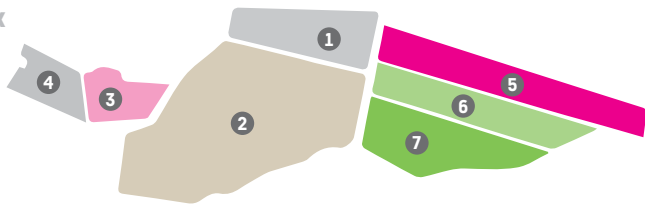
Эталонное вино мира?

Шампань — Louis Roederer, Бордо — Château Le Pin, Бургундия — Clos de Tart.

Идеальное сочетание еды с вашими винами?

Наши вина выдержат очень серьёзные гастрономические сочетания, и далеко не самые тривиальные. Если кратко — могут вас приятно удивить!

Как устроен виноградник «Усадьбы Белогорье»



1 БЕЛЫЙ ХОЛМ — это самая высокая точка терруара, он очень каменистый и бедный, с наименьшей влажностью и одним из самых высоких процентов активной извести — до 45%. Тут рождаются красные тихие вина из сира, каберне франа, пино нуара, высаженных плотностью 5000 кустов/га.

2 ДОЛИНА РОС находится у подножия холма, здесь более богатые, частично намывные почвы, тоже с высоким содержанием извести и камней. Все сорта и схема посадки рассчитаны на урожай под производством тихих вин — шардоне, кокур. Плотность посадки — 5000 кустов/га. Крю более всего может пострадать от возвратных заморозков.

3 САХАРНЫЙ НАДЕЛ — сложный участок с высоким содержанием извести и вкраплениями кремния и кварца. Он самый «белый», если смотреть по почве. Тут живёт «игристая» группа: шардоне, пино нуар, пино менье. Плотность посадки — 6250 кустов/га.

4 СОСНОВЫЙ БОР — уникальный микроклимат, сформированный окружающим участком с трёх сторон лесом. Благодаря его влиянию виноградник более защищён от погодных перепадов. Под тихое вино высажены каберне франа, кокур; плотность — 5000 кустов/га.

5 КАМЕННАЯ РЕКА — исключительно «игристый» участок, с самыми бедными почвами хозяйства. Шардоне и пино менье, 6250 кустов/га.

6 СРЕДИННЫЙ НАДЕЛ — неслучайное название: участок вообрал в себя все достоинства других терруаров, сформировавшись абсолютно гармоничным. Это позволит получать стабильный урожай высокого качества из года в год. Шардоне, пино нуар для «тихого» направления. Он готовится к посадке в 2028 году.

7 ДОЛИНА ТУМАНОВ — это низина, где появляются туманы, когда перепад температур наиболее высок. Как знать, может, со временем тут поселится *Botrytis cinerea*. Предназначен к посадке в 2027 году.

«Названия наших «крю» родились естественным путём — именно так виноградари между собой стали называть тот или иной участок. Мы решили, что это лучше всего и отражает дух каждого места.

Производственные вопросы

«Сейчас мы работаем на арендованных мощностях. А урожай 2027 года уже планируем переработать на своей гравитационной винодельне. Готовится проект. Свой небольшой мага-

зин и дегустационную площадку запустим уже в этом году.

«С выходом вин на рынок мы не торопились, несмотря на то, что в 2022 году сделали первые вина. Первые урожаи — время познакомиться со своей землёй «в бокале». Научиться понимать её, чувствовать. Найти подход, понять потенциал. Это нам многое дало — и в понимании своего стиля, и в будущем развитии проекта. Первые вина получились удачными, мы продолжим следить за их развитием.

Карта вин

«Стилистика вин продиктована нашим терруаром. Наша философия — это «терруар в бокале». В основе её лежит известный принцип: не навреди. Искренняя вера в свою землю и виноград требует особо бережного подхода. Стремление максимально передать красоту нашего терруара в винах — философия минимального вмешательства. Минимум обработок вина, использование нейтральных дрожжей, отсутствие корректирующих добавок — вот наш образ мыслей и действий.



Шардоне 2024

Фруктово-ванильное, бархатистое и маслянистое. Участок: Долина Рос. Выдержка 9 месяцев в стали на тонком осадке и в дубе объёмом 225 и 500 л.

Розе 2023

Холодная роза, плотный многослойный мужской характер. Каберне фран, сира, шардоне, пино нуар с Белого Холма, Долины Рос и Сахарного Надела. Выдержка 70% в стали на осадке и 30% в новом французском дубе 500 л.

Каберне Совиньон 2023

Элегантность и свежесть, тёмные ягоды с графитом. Каберне совиньон [85%] и каберне фран с Белого Холма и Долины Рос. Выдержка 90% в стали, 10% в дубе 2–4 пассажа.

Каберне Фран 2023

Строгость и элегантность, шелковистость и благородная сила. Белый Холм. Выдержка в дубе, 50% — в новом.

Сира 2023

Глубина и сложность, структура и насыщенность в стиле калифорнийской традиции. Белый Холм. Выдержка в дубе, 50% — в новом.

Камертон 2023

Мощь и характер крымского терруара. Сира, каберне фран, каберне совиньон с Белого Холма и Долины Рос. Раздельная винификация и выдержка в дубе, 32 лучших бочки ассамблируют и выдерживают 5 месяцев в новом дубе.

«Считаю, что винодел должен максимально умерить “свой эгоизм” и раскрыть прежде всего потенциал своей земли. Внимательно следим за фенольной зрелостью винограда и только на основании этого принимаем решение о сборе. Это же касается и винификации: нет одного неизменного протокола производства. Решения меняются каждый день — необходимо быть гибкими.

«Мы находимся на юге, отсюда и стиль красных вин — мощные, плотные, с огромным

потенциалом к выдержке. Мы всегда проводим регулировку урожайности и зелёный сбор. Кроме того, у нас до пяти клонов каждого сорта на каждое направление вина. И каждый клон посажен отдельно, чтобы мы могли всё винифицировать раздельно. Это наш ресурс для воспроизводства своего стиля из года в год и для изучения своего терруара.

«Первые игристые Белогорья увидят свет в конце этого года. Мы начнём с лёгкой и свежей стилистики, чтобы познакомить

потребителя с нашим терруаром в его естественном и неограниченном виде. Известняковые почвы и сильный перепад дневных и ночных температур дают необыкновенную минеральность. А дальше — будем использовать резервные вина нескольких урожаев, выдержку базовых вин в дубе. От простого к сложному, от сложного — к совершенству. Таков наш путь, и мы будем рады пройти его вместе с вами.

Магия путешествий

ПО РОДНЫМ ПРОСТОРАМ

Мы наконец-то распробовали страну, превратив **внутренний туризм** в новую большую индустрию. **текст: Валерия Труфакина**

Включённый более 10 лет назад режим разнообразных санкций для нашей страны заставил многих пересмотреть свои приоритеты отдыха — а также и возможности туризма внутри страны. Как только пандемия COVID-19 пошла на спад, последовал небывалый и весьма устойчивый интерес к самооткрытию России — он и стал мощным драйвером развития индустрии внутреннего туризма.

Основные тренды и тенденции в туризме 2025–2026

Классический отдых «всё включено» вынужден потесниться: наш внутренний путешественник уже не банальный «отпускник» и пассивный потребитель типичных курортных услуг. Он — деятельный участник процесса, соавтор путешествия, исследователь, мастер перезагрузки и ловец эмоций. Ещё недавно мы говорили о массовом туризме и премиальном, потом добавился нишевый, затем классифицировать разновидности отдыха, такие как сталкинг* и сет-джеттинг**, стало

* Разновидность индустриального туризма, заключающаяся в исследовании заброшенных промышленных объектов, покинутых зданий, больниц, церквей и «диких», труднодоступных мест.

** Туристический тренд, при котором путешественники выбирают направления для отдыха, вдохновившись местами съёмки фильмов, сериалов или телешоу.

решительно невозможно без сугубо научного подхода. **В целом происходит вот что:**

- Сократилась продолжительность путешествий, среднее время пребывания в пунктах назначения уменьшилось на 1–2 ночи — дело и в мобильности, и в увеличении стоимости.
- Интерес к специализированным видам отдыха: санаторные и короткие оздоровительные программы, экологический туризм.
- Растёт в запросах доля труднодоступных дальневосточных и северных регионов — поплавать с китами, порыбачить на Камчатке, посмотреть северное сияние.
- Рулят событийные мероприятия: фестивали и культурные события в регионах — это ключевой фактор для заполнения гостиниц и усиления турпотока.
- Подскочил интерес к изучению своей страны и малых городов, связанный с глубокими изменениями в обществе, с поиском идентичности и смыслов в окружающем пространстве, чего-то настоящего, что отражает собственную историю и культуру. Это жажда получить уникальный опыт, обогатить свои знания и расширить горизонты.
- Модернизация и возведение современных инфраструктурных объектов — горнолыжных трасс, комфортабельных отелей.
- И всё же пакетные туры «всё включено» растут: в Крыму и Краснодарском крае +20%, в Подмосковье +40%.



Важные цифры отрасли* за 2025 год

9,6 млн зарегистрированных туристов по стране

66,8% — лидирующий прирост направления «Крым»

15,4% — падение краснодарского направления

60–70% — сокращение бронирований в Анапе

15–33% — рост бронирований в Архызе и Дагестане

5% — рост путешествий по стране

11,5–20% — прирост бронирований на Дальнем Востоке

4,4% — Москва и область успешно продают туры

10–15% — потеря организованных туров

+18,6% — число путешествующих в одиночку

140 млн поездок — цель к 2030 году

30% новых туристов — доля зумеров

+20% — цифровизация, ИИ-планирование

* По данным СберИндекса и туроператоров.



- Заметен запрос на персонализацию и индивидуальные направления путешествий — за уникальным опытом, эмоциями, максимальным зарядом энергии.

- Увеличивается и применение цифровых технологий и ИИ на всех этапах путешествий и в управлении туризмом, от онлайн-бронирования до составления маршрута и подбора одежды по погоде. Это сказывается как на экономии времени, так и на безопасности.

Аналитики рынка туризма считают, что в 2026 году турпоток вырастет незначительно — пока сохраняются тенденции 2025 года: туристы стремятся сократить расходы и количество поездок. Несмотря на экономическое давление, отрасль сохранила рост за счёт внутренней адаптации и госпрограмм, фокусируясь на доступности и разнообразии. Во многом туризм сейчас переориентируется на новые форматы и неожиданные ходы, поскольку идёт системное улучшение качества туристских продуктов внутреннего туризма в плане повышения разнообразия предложения, индивидуализации, лучшего соответствия современным запросам потребителей и так далее.

Едем и едим

Еда — это неотъемлемая часть культурной самобытности, и дегустация блюд местной кухни региона предлагает прямой и увлекательный способ понять различные культуры и сопережить с ними. Одна из основных движущих сил гастрономического туризма — стремление людей к культурному исследованию и получению аутентичных впечатлений.

Леонид Гелибтерман, руководитель комитета по гастрономическому туризму **Российского союза туриндустрии (РСТ)**, рассказывает: «Официальная история гастрономического туризма в России началась в июле 2014 года в Великом Новгороде, где под эгидой ЮНВТО прошёл I Международный форум-фестиваль “Перспективы развития гастрономического туризма в России”. За 12 лет гастрономический туризм стал самым быстрорастущим видом туризма в стране (ежегодный прирост 14–16%). Для ряда субъектов Федерации он оказывается одним из главных драйверов развития экономики».

Среди важнейших смыслов гастрономического туризма отметим:

- Гастрономический туризм играет всё более важную роль в экономическом развитии

Российский энотуризм в цифрах* за 2025 год

140+ виноделен и проектов (из 280+) имеют туристические программы

На **25%** в среднем ежегодно растёт посещение виноделен

Почти **1 млн** гостей ежегодно принимают винодельни Кубани

54% жителей России интересуются посещением винных производств

«Массандра» **[23%]**,
«Золотая Балка» **[17%]**,
«Абрау-Дюрсо» **[16%]** —
самые популярные объекты
винного туризма

* По данным Роскачества и ФСПО АВВР.



и диверсификации регионов. Гастротуристы обеспечивают источники дохода не только для ресторанов и поставщиков продуктов питания, но и для местных фермеров, операторов рынков и ремесленников.

- Инвестиции в местную инфраструктуру, маркетинговые кампании и мероприятия, такие как фестивали еды, кулинарные мастер-классы и объекты гастрономического туризма.
- Стремление к получению кулинарных навыков и кулинарному образованию: растёт популярность кулинарных школ, центров и мастер-классов в рамках гастротуров.
- Сохранение традиционных методов приготовления пищи и рецептов, что привлекает широкий круг путешественников — от любителей готовить до профессиональных шеф-поваров.
- Лишь 12% заведений России позиционируют себя как рестораны локальной кухни — мир, полный аутентичных гастрономических впечатлений, ждёт своего толчка.
- 35% общих расходов в поездках приходится на гастрономию.

** Гастрономические паспорта регионов — передовиков программы можно найти на сайте asi.ru/tourism/proedu.

Важно, что развитие гастротуризма подразумевает и мощные региональные исследования. Например, программа «ПроЕДУ по России!» запущена **Агентством стратегических инициатив (АСИ)** в 2025 году в 11 пилотных регионах. Она нацелена на сохранение и продвижение гастрономического наследия народов страны, а также на формирование узнаваемого гастрономического бренда каждого региона. Более 70 регионов-претендентов составили по единой методике гастрономические паспорта, отражающие вкусовую идентичность территорий**, включая локальные продукты, кулинарные традиции, событийную повестку и точки роста гастроиндустрии, а также стратегии развития гастротуризма. Члены экспертного совета АСИ отметили, что работа с паспортами стала настоящим исследованием гастрокультурного кода страны, позволила по-новому взглянуть на возможности регионов и оценить формируемые ими приоритеты, среди которых еда занимает действительно значимое место.

На обочине

Примерно 10 лет назад поездки на винодельни оформились в подвид гастротуризма, по-

В течение ближайших лет количество гостиниц при винодельнях вырастет значительно — благодаря изменениям в законодательстве, разрешающим строительство туробъектов на сельхозземлях

Следние же пять лет энотуризм стал не только самодостаточным, но и разветвляется на отдельные направления — и у него развивается своя собственная аудитория. Сначала люди ехали познакомиться с российским виноделием, ради встречи с живым виноделом. Потом стандартный интерес «виноградник — дегустация» стал расширяться: программы, в том числе «Винные дороги» в нескольких регионах, начали включать открытия истории регионов, знакомство с культурным и гастрономическим наследием — не случайно эксперты отрасли часто говорят об эногастрономическом туризме, а не просто о вине. Директор **Всемирной организации винного туризма по РФ Леонид Попович** советует — туристу надо предлагать не дегустацию, а комплекс эмоций: «Чем больше будет эмоций, тем больше захочется приехать снова».

Сегодня отдельными направлениями становятся жизнь при винодельне, участие в винных фестивалях и ярмарках и других локальных событиях, образовательные и профориентационные программы. Российские винодельни превращаются в культурные центры, где соединяются традиции, гастрономия, история и современный туристический опыт. Появились объекты эногастрономии, реализующие «промышленные экскурсии»: «Дербент Вино», «Абрау-Дюрсо». Из элитарного увлечения эногастротуризм превращается в массовый и популярный вид отдыха. Тем не менее спрос и на премиальные маршруты устойчив.

Со стороны государства отрасль получает большую поддержку — от грантов хозяйствам до строительства местных дорог. Например, в течение ближайших лет количество гостиниц при винодельнях вырастет значительно — благодаря изменениям в законодательстве, разрешающим строительство туробъектов на сельхозземлях.

Туристы дают процент

Винодельни констатируют значимый прирост гостей — цифры удивляют даже независимо от развития инфраструктуры: туристы добираются и до мини-проектов. В Краснодарском крае туристический сезон после сокращения турпотока в

2025 году из-за экологической катастрофы с начала 2026-го демонстрирует интересные цифры: предприятие «**Кубань-Вино**» приняло в прошлом году 16 тыс. туристов, и только в период новогодних праздников 2026 года хозяйство посетили уже 500 гостей — это прирост в 20%.

В 2025 году ресторано-дегустационный комплекс **Château de Talu** встретил 157 тыс. гостей, из них в ресторане русско-французской кухни — 40 тысяч, и 48 тысяч совершили покупки в энотеке. В новогодние праздники 2026 года хозяйство посетили 6 тыс. человек. Генеральный директор комплекса Александр Константинов отмечает: «С 2023 года прирост туристов составил 41%, гостевой трафик в 2026-м может увеличиться ещё на 5%».

В Крыму «Массандра» бьёт рекорды: в 2025 году более 90 тыс. человек привлекли не только исторические подвалы, но и насыщенные программы, в том числе фестиваль «**Массандра Джаз**», «**Крымский оперный бал в Массандре**» и другие. Не менее интересные туры предлагают «**Новый Свет**» и **ЗМВ «Инкерман»** — несмотря на реконструкцию, оба предприятия в 2025 году приняли 19 и 16 тыс. гостей соответственно. У «**Золотой Балки**» в 2025 году было 42 тыс. посетителей, и это на 26% больше в сравнении с 2024 годом.

«Эно-» — не только виноградник

Это взаимосвязанный процесс: с развитием туризма по винодельческим регионам растёт бренд «российские вина», который, в свою очередь, помогает развивать туризм в не-винных регионах. Там, где был изначально низкий спрос на вино, он начал расти благодаря росту турпотока, знакомого с эногастрономией. Особенно это стало заметно в городах Золотого кольца, Калининграде, в Республике Алтай, утверждает Олеся Латышева, руководитель исследования «**Винный гид России**»: «Мы видим большой потенциал в развитии бренда «российские вина» именно через популярные туристические центры. Туристический поток стимулирует открытие новых ресторанов с акцентом на локальную кухню, и в таких местах спрос на российские вина будет расти».



Новые энформаты

Два года в Краснодарском крае и Крыму опробовали такие инструменты развития энотуризма, как винные поезда. В этом году в Севастополе запускают «**Виноградный автобус**» как более гибкую форму, и он выступит частью гастрономического феста «**Севастопольские сезоны**», нового культурно-гастрономического бренда города, призванного объединить рестораны-участники, винодельни и гостей. Что в свою очередь станет развитием известного проекта «**Терруар Севастополь**» — начатый в 2018 году, он объединил **43 винодельни**, включая малые и семейные, создал более **550 рабочих мест**, привлёк более **9,9 млрд рублей** внебюджетных инвестиций. **120 километров** винного маршрута дополняют отдельный винный код региона.

Амбициозный проект превращения Севастополя в столицу винного туризма и качественного виноделия курирует заместитель губернатора Севастополя Мария Литовко: «*Мы помогаем нашим виноделам и виноградарям системно: с оформлением земельных участков, решением вопросов с коммуникациями; учитывали планы виноделов при разработке генерального плана города. Специально для виноградников мы создали уникальную функциональную зону, что сняло многие ограничения и помогло отрасли развиваться.*»

Россия

путешествует



сама по себе



ФОТО: SHUTTERSTOCK

Остров Шикотан, Курильские острова

Круглый стол **SWN**:
эксперты —
о внутреннем
туризме.

В

внутренний туризм в России давно перестал быть вынужденной альтернативой зарубежным поездкам. Он развивается сам по себе — через

гастрономию, дикую природу, новые отели, локальные фестивали, авторские маршруты, культурные проекты и людей, которые умеют показывать свои регионы изнутри. Мы задали одинаковые вопросы очень разным героям: представителям туристической индустрии, гастрономическим экспертам, журналистам, художникам, блогерам, проводникам, исследователям локальной культуры и опытным путешественникам. В их ответах постоянно повторяются несколько направлений: Алтай, Камчатка, Дальний Восток, Калининград, Нижний Новгород, Казань, Сибирь, Карелия, Кавказ, Байкал. Но важнее сам общий вывод: Россия сегодня интересна не одной-двумя точками на карте, а своим масштабом, разнообразием и способностью удивлять даже тех, кто много видел.

Представляем экспертов, а они рассказывают о своих проектах, связанных с внутренним туризмом



Дмитрий Горин

Вице-президент Российского союза туриндустрии (РСТ), председатель совета директоров холдинга «Випсервис»

РСТ — крупнейшее объединение туристической отрасли России, в состав которого входит более 3000 организаций турбизнеса: туроператоры, турагентства, гостиницы, санаторно-курортные учреждения, транспортные, страховые, консалтинговые, IT-компании, учебные заведения, средства массовой информации. Существует с 1993 года.



Леонид Гелибтерман

Президент Международного энogaстрономического центра, член правления Российского союза туриндустрии, председатель комитета по гастротуризму РСТ

Я занимаюсь проектами по развитию внутреннего туризма, прежде всего гастрономического. В частности, в 2021 году

мы разработали проект **«Гастрономический лагерь»** и уже провели его в 11 субъектах РФ. По общественной линии возглавляю комитет по гастрономическому туризму Российского союза туриндустрии. Являюсь автором учебного курса **«Гастродипломатия»** в Институте управления РАНХиГС при Президенте РФ для студентов факультета бизнеса и международных отношений и директором Центра гастродипломатии ИБДА РАНХиГС. Одно из направлений деятельности Центра — **разработка стратегии российской гастродипломатии** и создание региональных центров в приграничных регионах РФ. В 2025 году по моей инициативе в РАНХиГС была выпущена коллективная монография **«Гастродипломатия»** с участием шести российских регионов.



Инесса Григ

Начальник управления туризма комитета по туризму города Москвы

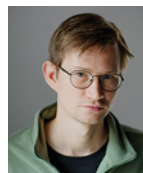
Москва последовательно выстраивает настоящую экосистему для развития внутреннего туризма. Одна из важных инициатив — туристическо-просветительский проект «Москва. Тради-

ции. Люди», который недавно был запущен в столице. В его рамках город проводит пешеходные экскурсии и краеведческие лекции, посвященные историям 12 административных округов Москвы. Слушатели смогут узнать множество фактов о районах и известных жителях столицы. Благодаря проекту туристы получают настоящее практическое руководство по изучению улиц не только Москвы, но и своего родного города.



Елена Филиппченкова

Генеральный директор консъерж-сервиса Aspire Lifestyles, одной из крупнейших международных консъерж-служб; компания уже более 40 лет предоставляет услуги в сферах путешествий, образования, медицины и многих других



Артём Филатов

Художник, куратор, основатель и руководитель студии «Тихая» в Нижнем Новгороде. Это институция нового типа, где арт-мастерские служат местом встречи

друзей, выставочной площадкой и научно-исследовательским центром

В 2025 году совместно с издательством Tatlin мы выпустили карту-путеводитель по спутнику Нижнего Новгорода — Дзержинску. Этот индустриальный город химиков был построен с нуля. Он испытал на себе все архитектурные настроения прошлого века, будучи щедро усыпанным мозаичными панно. Для нашего издания историк архитектуры Иван Сапогов написал эссе, сравнил характерные объекты строительства с историей гастрономии. Так получился «дегустационный сет» из восьми блюд, включая «Силикатный кирпич с подливой из керамических узоров».



Александра
Фёдорова

Исследователь культурных и предпринимательских трендов, автор и сооснователь проекта «Новый русский // Культурный код», объединяющего маркетинг, продюсирование, практику в работе с искусством и любовь к локальному и национальному

Наш проект связан со всей Россией, от деревень до мегаполисов. И их все мы любим одинаково. Мы больше не хотим универсального — мы хотим уникального, честного, аутентичного. В нашем проекте мы рассказываем о локальных явлениях, достойных внимания, произведениях, на которые можно опереться в поиске вдохновения.



Александра
Жаркова

Путешественница, инфлюенсер, co-founder SETTERS, SETTERS EDUCATION, SETTERS Media и re-feel

Я много путешествую по России — и по работе, и просто для себя. Активно занимаюсь этим с 2017–2018 года. И мне очень нравится тренд на локальный туризм, то, как он начал развиваться с 2020 года и как набирает всё больше обороты. Всегда кажется, что может быть ещё быстрее, ещё лучше, ещё масштабнее, но динамика в любом случае положительная — и это уже здорово.



Елена
ТИТОК

Тревел-журналист, путешественница и создательница телеграм-канала «Одна здесь отдыхаешь?». Посетила 60+ стран, 35+ регионов России, организует авторские туры во Владивосток

Я пишу о путешествиях по России в свой телеграм-канал и ведущие СМИ, а ещё делаю авторские туры в Приморский край: с ним я много работаю. Ехать туда советую за красивой природой в любое время года и за свежими морепродуктами.



Иван
Глушков

Гастрономический журналист, создатель проекта «Соль» и все-российского фестиваля завтраков BreakFest

Я уже несколько лет делаю проект «Соль Земли» — это большая гастрономическая экспедиция, в рамках которой мы с шефами ездим по российским регионам, изучаем местный продукт, из которого шефы готовят ужины с неповторимым меню и уникальной программой. Судя по тому, что я регулярно вижу в этих поездках знакомые лица, это действительно важное и нужное дело.

На «Соль Земли» надо ехать всем, кто интересуется путешествиями, едой и яркими эмоциями, — то есть практически каждому. Это абсолютно уникальное событие каждый раз — ничто из того, что происходит на наших обедах и ужинах, никогда и нигде не повторится. Включая, само собой, меню.



Екатерина
Киселева

Совладелец и генеральный директор издательства «РЕКА», гастрономический обозреватель журнала BONES, эксперт российского ресторанного рынка, дегустатор, продюсер и организатор

федерального образовательного проекта Restaurant & Kitchen Management

У нас издательство профессиональной литературы «РЕКА» и флагман — журнал для шеф-поваров BONES. Чтобы оставаться на уровне, пришлось очень глубоко погрузиться в индустрию — я начала много ездить по России. Так появился проект Restaurant & Kitchen Management — образовательное мероприятие для ресторанного рынка, с которым мы уже проехали больше 50 городов: привозим шефов и экспертов, знакомимся с локальными продуктами, ездим на фермы, проводим ужины, создаём нетворкинг. Россия — невероятно красивая страна. Главное — научиться правильно её «рассказывать» и упаковывать опыт для туриста.



Айгуль Вишня

Фотограф, тревел-блогер, автор блога о фотографии и путешествиях по России и миру

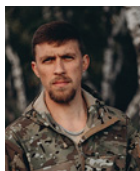
Я очень люблю снимать места, которые вызывают ощущение: «Неужели это у нас?» Сейчас в России появились невероятно красивые отели, классные музеи, новые туристические точки, качественная визуальная среда. И это уже выглядит как что-то самостоятельное и очень интересное.



Борис Кузин

Путешественник и автор телеграм-канала о гастрономии «Записки гедониста». Посетил около 50 стран, жил в Азии и около восьми лет проработал в ресторанном бизнесе. Сейчас много путешествует по России и знает лучшие рестораны страны

Я показываю своим подписчикам много интересных и уникальных мест, куда они потом отправляются по моим следам. Даже в самых популярных регионах я стараюсь находить места с характером: отели, рестораны с локальной кухней.



Олег Тайга

Проводник, автор курсов по выживанию в тайге, организатор экспедиций по России и автор блога о серьёзных походах

Главное, чем я занимаюсь, — это поездки по России и курсы, где учу выживать в тайге: как отыскать дорогу без навигатора, развести огонь, построить убежище, найти воду и еду. Я стараюсь показывать людям, что за крутыми впечатлениями совсем необязательно лететь на другой континент. Всё самое

настоящее и интересное находится прямо здесь, у нас, в Сибири.

Кузнецкий Алатау, хакасская тайга, Ергаки — направления для тех, кто ищет настоящую перезагрузку.

Люди устали от искусственного: от отелей, где всё предсказуемо, от «упакованных» туров, где тебя ведут от точки к точке с гидом и флажком. Всё больше туристов ищут настоящее: физическую нагрузку, костёр, звёздное небо без засветки, тишину, в которой слышно только лес. Я помогаю им не просто увидеть природу, а почувствовать себя в ней уверенно и автономно — даже если случается ЧП.



Александр Мазуров

Тревел-блогер, фотограф, основатель сообщества Russian Explorers, объединяющего фотографов, снимающих путешествия по России. Автор книги о путешествиях по России «Такая разная страна»

В моих блогах я в большинстве случаев рассказываю о том, как путешествовать по России и какие у нас есть места — далёкие, сильные, недооценённые. Я чувствую это своим призванием уже давно. Чукотка, Якутия, Ямал, Сахалин, арктические регионы России — удивительной природой, масштабом и совсем другим образом жизни.



«Город мёртвых» в Даргавсе, Северная Осетия



Виталий
Климов

Блогер и предприниматель, развивающий локальный туристический проект на Балтике

Мой последний проект, связанный с развитием внутреннего туризма, — это домик в Зеленоградске, прямо на побережье, в двух минутах от моря, с баней. Один я уже построил, скоро буду строить второй. Зеленоградск превратился в один из туристических центров России, поток туристов каждый год увеличивается. Это потрясающе красивый город, и я всем рекомендую его посетить.

Почему важно развивать внутренний туризм?

АЛЕКСАНДРА ЖАРКОВА: В первую очередь с экономической точки зрения: когда деньги остаются в стране, когда всё это влияет на развитие территорий, регионов, предпринимательства — это круто. Гораздо круче, чем когда все туристические бюджеты уезжают за границу.

Но дело не только в этом. У многих людей до сих пор есть стереотип, связанный с локальным туризмом, хотя ситуация меняется. Ещё пять лет назад было трудно представить, что можно поехать, например, на Алтай, в Красноярск или на Камчатку — и это будет суперкомфортно, суперкрасиво и эстетично. Сейчас всё уже на совершенно другом уровне.

Кроме того, мне кажется, это важно персонально для каждого гражданина страны — просто чтобы знать, какая на самом деле большая и разная страна, в которой мы живём, какие разные есть национальности, культуры, традиции. Мы всегда стремились изучать западную культуру, восточную культуру, но у нас есть большой пробел в изучении культуры регионов России. Хочется, чтобы через внутренний туризм это тоже решалось. И каждый раз, куда бы ни ездила,

даже в свой родной Краснодарский край, всегда находится что-то, что тебя удивляет и вдохновляет с позиции: «Вау, это же у нас!»

О локальном туризме нужно говорить громко, часто и много. Мне очень хочется, чтобы у нашего внутреннего туризма был хороший маркетинг и пиар.

ЕКАТЕРИНА КИСЕЛЁВА: Россия — невероятно большая страна, 190 народностей. У каждой свои продукты, традиции, кухня — это огромный потенциал. Туризм невозможен без гастрономии. Ты всегда должен понимать: здесь есть что попробовать. Сейчас мы как раз в моменте, когда регионы формируют свою гастроидентичность.

Что в поездках по России сегодня даёт те же эмоции, что раньше давали зарубежные путешествия?

ЕЛЕНА ФИЛИПЧЕНКОВА: Масштаб, доступность дикой природы, гастрономия — в связке.

Только что выловленный из воды краб во Владивостоке или завтрак на пасеке в Башкирии с мёдом, который срезали час назад. Это не уступает ни одному провансальскому рынку. Появились места, где ты понимаешь: это не «вместо» заграницы, это самоценный опыт.

Нас ждёт некоторая замена Тоскане или Провансу. К 2030 году количество гостиниц при российских винодельнях может вырасти в 3,5 раза, 55% сосредоточено в Краснодарском крае и 33% — в Крыму.

Семидневная экспедиция на плато Путорана или круиз к Шантарским островам — это опыт уровня Антарктиды или Патагонии.

Впечатляет гастрономия за пределами Москвы и Петербурга: в Нижнем Новгороде, Казани, Владивостоке.

Велнес в России — ещё один сюрприз. Появились ретриты с реальной медицинской составляющей: чекапы, нутрициология, восстановительные программы — не в духе советских санаториев, а на уровне современных европейских клиник. Спрос на оздоровительные туры и программы вырос более чем на 200% за 2025 год — и рынок на это реагирует.



Национальный парк «Красноярские Столбы»

ОЛЕГ ТАЙГА: Новизна. Вот главная эмоция, за которой люди едут за границу, — увидеть что-то, чего не видел раньше. И здесь Россия бьёт всех с огромным отрывом, просто люди об этом не знают.

Когда ты первый раз выходишь на плато на Алтае или спускаешься к Телецкому озеру в ноябре, когда там уже никого нет, — это не хуже, чем какой-нибудь норвежский фьорд. Это другое, но по силе впечатления сопоставимо.

А ещё — масштаб. В Сибири ты можешь идти неделю и не встретить ни одного человека. Вот эту эмоцию — ощущение себя маленьким на фоне огромного живого мира — Россия даёт лучше, чем какая-либо другая страна.

АЛЕКСАНДР МАЗУРОВ: Мне кажется, путешествия как таковые всегда дают одни и те же эмоции: это перезагрузка. Ты выходишь из рутины, каждый день у тебя разный, у тебя всё время включён мозг.

При этом опыт внутри России удивительно непохожий: от палатки в дикой природе до гастро- и энотуризма, классных ресторанов — у нас всё это уже есть, точно, но в некоторых регионах это мало чем отличается по опыту от зарубежных поездок.



Териберка, Мурманск

ИВАН ГЛУШКОВ: Источники эмоций примерно одни и те же что в Бангкоке, что в Перми: яркая природа, интересная архитектура, возможности для активного отдыха и, конечно, самобытная еда и классные рестораны.

АЙГУЛЬ ВИШНЯ: Я помню, как 10–12 лет назад ездила в Прагу на Новый год и была в восторге от рождественской ярмарки. А потом такие ярмарки начали проводить у нас в Москве. Виден колоссальный рост: с каждым годом всё лучше, интереснее, эффективнее, красивее.

У нас просто невероятное количество потрясающе красивых, уникальных мест: зимний Байкал, Алтай осенью, Чарские пески... Пустыня, которая весной цветёт, — это же что-то безумно прекрасное. И не все эти места раскручены в соцсетях, поэтому что-то интересное и красивое найдётся каждому.

ЕКАТЕРИНА КИСЕЛЕВА: Раньше ты летел в Италию и точно знал: здесь прошутто, здесь лимончелло. У нас этого долго не было, а сейчас появилось, и регионы начинают формировать свои «визитные вкусы» — и это очень интересный процесс.

Чем Россия может удивить даже опытного путешественника?

ИВАН ГЛУШКОВ: Если говорить прямо в мировом масштабе, то это, конечно, дикая природа: мало где в мире есть такие гигантские неосвоенные пространства с такой потрясающе красивой природой. Ну и белокаменная архитектура Северо-Восточной Руси: Новгород, Псков, Ярославль, Кострома, Вологда, Суздаль, Владимир.

ОЛЕГ ТАЙГА: Непредсказуемостью. Опытного путешественника сложно удивить красивой горой или закатом. А вот Россия умеет удивлять. Алтай, Камчатка, Карелия, Кузбасс — это не просто разные пейзажи, это разные миры. Россию невозможно «закрыть» за один отпуск или даже за десять.

АЛЕКСАНДР МАЗУРОВ: Россия действительно может удивить даже опытного путешественника. Иностранцы, объехавшие полмира, нередко называют Камчатку одним из лучших мест на Земле. Дальний Восток, Север, Арктика — это пространства, которые по-настоящему выбивают из привычной туристической картины.

ДМИТРИЙ ГОРИН: Всё, что связано с погружением в место: гастрономические туры, винный туризм, агротуризм — путешествия с посещением ферм и приусадебных хозяйств. Наши туристы много где побывали в мире и теперь хотят открыть собственную страну, от Камчатки до Калининграда. У каждого региона есть своя кухня, природа, история.

Термальные источники в Тюмени, Камчатка, маршрут «Кругосветка по Байкалу». Алтай. Благодаря очень активному строительству новых отелей и резортов там появились новые возможности.

ВИТАЛИЙ КЛИМОВ: Темпом изменений. Туризм в стране растёт очень динамично, и качество отдыха улучшается не по годам, а по дням. Если ты приезжаешь в какой-то новый город с интервалом в год, то за этот год там обязательно откроется какая-нибудь классная гостиница или кофейня, какая-то новая аттракция. И обязательно что-то поменяется в лучшую сторону для туристов.

ЕКАТЕРИНА КИСЕЛЕВА: Самое сильное — разнообразие: климат, люди, культура. Мы живём в одной стране, но можем быть абсолютно разными. Каждая поездка — это открытие. Даже неожиданные направления дают вау-эффект.

Что даёт вау-эффект?

АЛЕКСАНДРА ЖАРКОВА: Меня всегда поражает масштаб. Вот недавно я была в Иркутске, на Байкале: садись в самолёт Москва — Иркутск и летишь шесть часов по собственной стране. И это ведь не всю страну пролетел, а только какую-то её часть. Слышать о масштабе в теории — это одно, а почувствовать его на практике, в долгих перелётах, роуд-трипах, поездках на поезде — совсем другое. Это вау. И конечно, всегда вау — от того, насколько разная природа: где-то океан, где-то море, где-то озеро, где-то горы, и всё это на территории одной страны. И наверное, ещё один важный пункт — люди. Люди, которые живут в своём регионе, развивают его, любят его, запускают там проекты, популяризируют его. Для меня это всегда вау. Есть привычный стереотип: вырос

в регионе, поучился — и пора в Москву или в другой большой город. А сейчас есть обратный тренд: молодые классные ребята остаются и развивают свои города. Это вызывает чувство гордости, вдохновения и, конечно, вау-эффект.

В какой момент вы поймали себя на мысли, что по России стало интересно путешествовать?

ЛЕОНИД ГЕЛИБТЕРМАН: Лет 15 назад я осознал, что многие страны мира с туристической точки зрения я знаю лучше, чем свою родную страну. Это стало стимулом не только начать активно путешествовать по России, но и создавать проекты по продвижению региональной кухни и туризма. Теперь, посетив 63 субъекта РФ, я понимаю, насколько разнообразна климатически и гастрономически наша страна и какие самобытные культуры она объединяет.

ЕЛЕНА ФИЛИПЧЕНКОВА: В 2021 году я впервые оказалась в эногастрономическом туре по Краснодарскому краю. Десяток виноделен и пару сотен километров превратились не просто в точки на карте, а в связанный продукт с логикой, нарративом и реальным погружением в место — вот тогда появилось ощущение настоящего путешествия. По данным Минсельхоза России, в 2025 году более 750 тысяч человек приехали в Краснодарский край именно как энотуристы.

БОРИС КУЗИН: Наверное, как и со многими, это произошло во времена ковида. Лететь в другие страны было сложно, и я чаще стал ездить именно по России. Тогда же начался и рост внутреннего туризма: стали открываться современные отели, появляться авторские туры. Раньше мы чаще летели в новые страны, чтобы попробовать что-то новое, а сейчас это можно сделать внутри России. Регионы стали больше развивать локальную кухню, делать на ней акцент, и это очень интересно.

АЙГУЛЬ ВИШНЯ: Лет шесть-семь назад, когда я поехала в Тюмень по работе: горячие источники, ноябрь, холод, загородный клуб с домиками

Алёна АВЕРЧЕНКОВА

Парфюмерный энтузиаст, путешественница (65 стран в списке поездок), автор телеграм-канала «Я вас не слышу» обращает внимание на неожиданный, но очень выразительный культурный слой в регионах России — локальные бутики нишевой парфюмерии с редкими ароматами.



Есть одна вещь, в которой Россия уникальна, — это количество бутиков нишевой парфюмерии. Причём эти частные магазины расположены буквально от Находки до Калининграда. Практически в каждом областном центре есть магазин с редкостями. Подобного нет — поверьте мне — ни в Италии, ни во Франции, ни в США, и такие места становятся частью маршрута не хуже, чем ресторан или музей: это способ почувствовать город через его вкус, стиль и характер. Как правило, такие магазины открыты настоящими фанатами парфюмерии, людьми со своим вкусом, и часто именно туда попадают редкие ароматы, которых нет ни в больших сетях, ни даже в Москве.

Во Владивостоке это «**Парфюмерный номер 1**» — эстетичный, стильный бутик с огромным количеством ниши и одними из самых профессиональных консультантов России. В Пензе — «**Дом Парфюмера**». Он выглядит как гостиница сказочника с артефактами из разных стран. Небольшой магазин **Perfume Art** в Курске держит любитель нишевой парфюмерии Андрей Гридасов — я сама там заказывала духи, которых больше не было нигде в России. Ещё места: **Ultramarine** в Анапе, **VisageHall** в Махачкале, **Imagine** в Екатеринбурге, «**Нота Шлейфа**» в Иванове, «**Цвети и пахни**» в Нижнем Новгороде, «**Рашель**» в Барнауле и «**О де флер**» в Кемерове.



Борис Кузин:

Мы живём в уникальной стране, богатой красивыми местами — от озёр, гор и водопадов до северных морей, виноградников, лесов и степей. История и культура своя в каждом регионе. Когда знакомишься с этими особенностями, лучше узнаёшь и страну, и самого себя.



Кенозерский национальный парк в Архангельской области

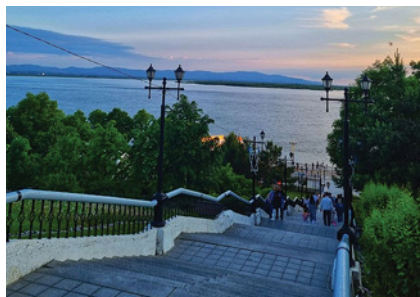


Дмитрий Горин:

Маршруты гастрономической карты России, «Русские усадьбы», «Русский Север», «Русская Балтика», «Кругосветка на Байкале». Большой плюс, что у этих направлений нет сезонности.



Остров Русский, мыс Тобизина



Набережная Хабаровска

Елена Титок:

Положительные эмоции даёт сам факт путешествия — неважно куда. Как говорил Бильбо Бэггинс, «опасное это дело, Фродо, — выходить за порог: стоит ступить на дорогу, и, если дашь волю ногам, неизвестно, куда тебя занесёт». Иногда от поездки вообще ничего не ожидаешь, а по факту получается отлично: с новыми знакомствами, гастрономическими открытиями и красивыми фотокарточками.

на деревьях в фонариках. Это выглядело как волшебство, как будто ты в мультфильме находишься. Тогда я поняла: мы просто не знаем про эти места. Они невероятно прекрасные — но про них надо знать, их надо найти, до них надо доехать.

ЕЛЕНА ТИТОК: Всегда было интересно, но окончательно влюбилась после своей первой поездки на Дальний Восток в 2019 году. На тот момент я уже довольно много повидала в мире, и красота Приморского края меня просто потрясла. Я шла по мысу Тобизина на острове Русском, и мне казалось, что так если и бывает, то только где-нибудь в Новой Зеландии. А оказалось, что вот оно, в России.

АЛЕКСАНДР МАЗУРОВ: Я много путешествовал за рубежом, работал в Шотландии и в Северной Европе, и в какой-то момент мне стало даже немного стыдно: люди пишут мне про Кавказ, про Алтай, про пейзажи Кольского, а я понимаю, что сам до конца не знаю свою страну. Так я начал очень много ездить по России и быстро втянулся.

Что в России пока мешает туризму развиваться — а что, наоборот, помогает?

АЛЕКСАНДРА ФЁДОРОВА: Развиваться определённо помогают текущие мировые логистические ограничения, а мешает — отсутствие насмотренности, стереотипы о высоких ценах. Да, высокие цены, конечно же, есть, но это не означает, что вы не сможете прожить яркого путешествия. Это как с одеждой: дорогие бренды и вкус со стилем не всегда стоят рядом.

ДМИТРИЙ ГОРИН: Внутренние путешествия по России — **от 70 до 90 млн человек в год**, международные поездки — около 30 млн. Сервис развивается, строятся новые объекты, но сдерживает инфраструктура и рост цен. Одна из главных проблем — окупаемость. Из-за инфляции, высокой ключевой ставки, роста цен на энергоносители и фонд оплаты труда гостиница окупается 15–20 лет. Это очень долго, и позволить себе такие инвестиции могут только крупные холдинги: **Mantera Group, Cosmos Hotel Group, Azimut** и другие. Малый бизнес в этих



Елена Филипченкова в Астрахани



Камчатка

условиях — в очень сложной ситуации. Отдельный вопрос — транспортная доступность. Автомобильный туризм сегодня составляет **50%** от всех видов передвижения, авиа — **30%**, железная дорога — **20%**. Это порождает другую задачу — нужно развивать придорожную инфраструктуру: рестораны, отели, кемпинги, глэмпинги, модульные гостиницы. Серьёзная проблема — отсутствие связи. Туристические компании должны быть в белых списках, чтобы иметь возможность коммуницировать даже там, где нет мобильного интернета. Ещё обидно, что мировой опыт развития глэмпингов и лоджей, встроенных в природу, у нас пока не реализован в полной мере.

ЕЛЕНА ФИЛИПЧЕНКОВА: Туризму однозначно помогают государственные инвестиции в инфраструктуру. Ресторанные проекты, где шефы научились работать с локальным продуктом. Мешает — рост цен без пропорционального роста качества. Отель за 25–30 тысяч рублей в сутки не всегда даёт соответствующий опыт. Часто мы видим непостоянство сервиса и дефицит кадров в сочетании с настоящей культурой гостеприимства: блестящая кухня

и равнодушный персонал за стойкой. Логистика в труднодоступных регионах зачастую решается либо деньгами (вертолёт), либо терпением.

ЛЕОНИД ТЕЛИБЕРМАН: Развитию туризма в стране препятствуют, на мой взгляд, несколько факторов. Во-первых, далеко не все руководители субъектов федерации реально осознают, что туризм — это серьёзная отрасль экономики. Во-вторых, для системного развития туризма на федеральном уровне требуется как минимум специальное федеральное агентство по туризму, а ещё лучше — министерство туризма с серьёзными полномочиями. Конечно, недостаточно развита во многих регионах инфраструктура. Конечно, недостаточное количество подготовленных специалистов и их качество. Но при всём этом мы обладаем удивительными природными красотами, памятниками культуры и искусства мирового уровня, талантливыми управленцами. И пожалуй, самое главное — все народы, населяющие нашу страну, всегда искренне рады гостям и готовы оказать самое душевное гостеприимство.



Виталий Климов:

Наблюдать за ростом туризма очень интересно и приятно. Ты приезжал пару лет назад на старый захудалый горнолыжный курорт, а сейчас из него сделали конфетку — с современным оборудованием и прекрасными гостиницами.



Александр Мазуров:

Видел очень много историй, когда люди, добившись чего-то в Москве или в другом большом городе, начинают вкладываться в свой родной регион. Вот это вызывает у меня максимальное уважение. Возвращение ресурса в родные места — главный двигатель перемен.

ЕКАТЕРИНА КИСЕЛЕВА: Главная проблема — логистика. Перелёты стали очень дорогими. Вторая боль — сервис. Особенно в отелях: нет стабильного уровня, как раньше у международных сетей. Иногда сталкиваешься с завышенными ценами при низком качестве — это отталкивает.

Из положительного — появилась аттестация гидов, это огромный плюс. Развивается навигация, туристические центры, маршруты — это делает путешествия проще. И конечно, локальная реклама регионов — когда ты в одном городе узнаёшь про другой.

ЕЛЕНА ТИТОК: Всё держится на энтузиазме людей, которые верят в туризм и любят путешествия. Кто строит отели, кто открывает рестораны, кто делает действительно классные туры. Но препятствий много. Мешают и бюрократические сложности, и местами совсем плохо развитая инфраструктура, которую никто не спешит улучшать, и драконовские меры по отношению к малому бизнесу, и скепсис самих туристов [*«да я за эти деньги лучше в Турцию летаю»*].

АЙГУЛЬ ВИШНЯ: Там, где туризм входит в повестку местных властей, появляются новые музеи, дороги, маршруты, инфраструктура. Например, в Калининграде есть крошечный музей истории города — один-два зала, но уровень потрясающий: почти живая инсталляция с движущимися танками.

Карелия — идеальный пример развития. Раньше до Рускеалы нужно было ехать чуть ли не десять часов, ночевать в какой-то никакой гостинице. Сейчас туда ходят «Ласточки», появился «Рускеальский экспресс», кафе, парковки, билеты онлайн, красивые ограждения. Это стало настоящей точкой притяжения. А мешает туризму развиваться ситуация, когда нет общей организации и всё держится на отдельных людях. На Камчатке природа невероятная, но сервис часто разрозненный. Ты приезжаешь на один из самых популярных маршрутов к вулкану, а там стоит один разбитый туалет, покосившийся так, что кажется, он упадёт вместе с тобой.

Культура сервиса местами всё ещё отсутствует. На Байкале нас привезли в простое кафе, мы сдвинули пластиковые стулья, чтобы сесть вместе, и прибежал гневный хозяин. Когда кто-то сказал, что клиент всегда прав, он ответил: *«Если кому-то что-то не нравится — дверь там»*. Такие истории запоминаются: туристу важно чувствовать, что ему рады.

АЛЕКСАНДРА ЖАРКОВА: Не хватает нашему туризму ещё много чего. В первую очередь — логистической доступности. Иногда самые красивые места очень труднодоступны, и ты просто думаешь: го-споди, как я туда доберусь? А так как сейчас мало кто готов сильно заморачиваться, многие выбирают более простые решения. Можно сколько угодно рассказывать и пиарить локацию, но если туда невозможно добраться, этого будет недостаточно. Поэтому хочется, чтобы у нас везде была классная логистика: поезда, самолёты, дороги. Ещё, конечно, хочется более адекватного соотношения цены и качества. Путешествия по России бывают на разный бюджет, но иногда поездка, например, на Алтай сопоставима по стоимости с серьёзной поездкой за границу. И пока многим людям важнее выбрать именно зарубежное направление.

Мне всегда будет мало коммуникации: даже если её много, значит, она может быть ещё более системной, более сфокусированной. Сейчас каждый регион говорит сам за себя: кто-то делает это лучше, кто-то хуже, — и это тоже влияет на популярность.

АЛЕКСАНДР МАЗУРОВ: Мешает география. Тот факт, что у нас самая большая страна в мире, — это одновременно и огромный ресурс, и огромное ограничение.

Невозможно полететь на Камчатку за маленькие деньги не потому, что кто-то жадный, а потому, что так устроена география.

ВИТАЛИЙ КЛИМОВ: Перемещение по России — это отдельный квест. В сравнении с Европой Россия проигрывает из-за масштаба: там высокая концентрация туристических объектов, а здесь между точками притяжения могут быть сотни километров. Ты можешь подъехать на стоянку, а ближайший водопад будет в 100, 200, 300, 500 километрах.

Что бы вы изменили в российском туризме в первую очередь, если бы могли?

ЕЛЕНА ФИЛИПЧЕНКОВА: Нужно принципиальное понимание, что задача индустрии — создать опыт, за которым приехал гость. Пока большинство



Александра ЖАРКОВА

Куда вам хочется возвращаться снова и снова?

Конечно же, в свой родной Краснодарский край. Я сама на самом деле считаю, что ещё плохо его изведала, потому что обычно ездил в какие-то привычные места, притом что это очень большой, очень быстро развивающийся и очень интересный регион. Поэтому, если есть на свете рай, это Краснодарский край.

Какая поездка неожиданно превзошла ожидания?

Если надо выбрать только одно место, то пусть это будет Екатеринбург. Я неоднократно там была — в основном по работе. Но когда у меня появилась возможность побыть там чуть дольше, чем сутки, — просто погулять по улицам, зайти в места, которые мне рекомендовали, глубже погрузиться в темп и ритм Екатеринбурга, — я была поражена, насколько это крутой, современный, творческий город с невероятно креативными людьми и интересными локальными проектами.

Где бы вы построили свой отель?

В Краснодарском крае, но не на берегу моря — там и так достаточно отелей. Я бы построила его где-нибудь в виноградариках.



Что для вас медленное путешествие?

Мне кажется, медленные путешествия случаются тогда, когда у вас нет интернета. Чем дальше вы забираетесь от связи, тем расслабленнее и медленнее становится поездка. Один из таких моих опытов случился на Алтае, когда мы ушли глубоко в тайгу, где вообще не было связи и был только спутниковый телефон. Это один из самых медитативных и восстанавливающих отдыхов в моей жизни. Сначала без интернета тревожно, а потом оказывается, что мозг прекрасно адаптируется — и возвращаться в онлайн-реальность иногда даже тревожнее, чем из неё уходить.

Ваш топ направлений мечты?

Чукотка, плато Путорана и Алтай ближе к Монголии — такой пустынный Алтай.



Наукоград Пушино



объектов продёт картинку в соцсетях, правильные слова про «концепцию» — и совершенно пустой опыт внутри.

Сторителлинг — в России уже научились создавать красивые места, но мы пока не умеем о них рассказывать. У тосканской фермы есть история семьи, легенды о терруаре, упаковка, которую хочется привезти домой. У нашей винодельни — технология производства вина и экскурсовод, который читает по бумажке.

ДМИТРИЙ ГОРИН: Важный момент — доступность и достаточность информации для конечного потребителя. При огромном количестве предложений человеку сложно сориентироваться. Это решается через туроператоров, агрегаторов, экосистемы — и, возможно, уже через инструменты искусственного интеллекта. Нужна маршрутизация для планирования поездок по России.

АЛЕКСАНДРА ФЁДОРОВА: Прежде всего я работала бы над сервисом — от момента узнавания о месте, удобства сайта, коммуникации, логистики до пребывания. Когда мы едем в путешествие, нам хочется «разрыва ткани повседневности», хочется немного сказки, заботы, немного приключения, но никак не грубости или невнимания.

ОЛЕГ ТАЙГА: Я бы упростил всё, что связано с доступом к природным территориям. Сейчас это



Вулкан Головнина, Курильские острова

огромная бюрократическая история. Я бы вложился в малую инфраструктуру. Не в масштабные курорты, а в базовые вещи: нормальные тропы, стоянки, указатели. То, что позволяет человеку самостоятельно исследовать территорию без риска заблудиться.

Назовите поездку по России за последние годы, которая вас по-настоящему удивила, — и чем именно.

АРТЁМ ФИЛАТОВ: В прошлом году я ездил в научно-град Пушкино, расположенный рядом с Серпуховом. Впечатлён общей планировкой города, экспериментальной школой, казусами в строительстве жилых домов. В принципе маршрут по академгородкам и наукоградам недооценён, но ситуация меняется.

ИНЕССА ГРИФ: Поездка в Республику Алтай, в район курорта «Манжерок». Это пример того, как природный потенциал территории сочетается с современной туристической инфраструктурой. Впечатляет и возможность сочетания активного и пассивного отдыха: за один день можно пройти трекинг-маршрут и насладиться панорамными видами, а после вернуться в отель,

где сервис сопоставим с лучшими международными горными курортами.

ЛЕОНИД ГЕЛИБЕРМАН: Чукотка — 100 оттенков белого снега, слабость человека перед Природой и его сила духа в самых суровых условиях; мантак, акутак, оленина карибу и чукотский чай.

Камчатка — Тихий океан, наполняющий тебя ветром и энергией; вулканы, прекрасные в любое время года; камчатская жимолость, самая сладкая в моей жизни; и командорский кальмар, самый вкусный из всех, что довелось пробовать.

Сахалин — островитяне со своим особым взглядом на жизнь; природа, время от времени приоткрывающая свои тайны; и неповторимое переплетение русской кухни с традициями сахалинских корейцев, приправленное японскими нотками.

АЛЕКСАНДРА ЖАРКОВА: Из экзотики — Камчатка, Сахалин.

На Камчатке я была дважды. Она в какой-то момент превратилась из очень недоступной локации в очень популярную, и это круто. Хочется, чтобы и другие дальневосточные регионы, которые тоже очень красивые, труднодоступные и уникальные, достигли такой же популярности. Камчатка прекрасна своими людьми и неповторимой природой. Одно из мест, поразивших меня больше всего, — Долина гейзеров, которая настолько труднодоступна и удалена от цивилизации, что туда можно добраться только на вертолёт. Когда слушаешь истории о том, как её открыли, понимаешь, что долин подобного масштаба в мире всего несколько. И ты думаешь: господи, мы стремимся куда-то ехать, а ведь это есть у нас.

На Сахалине и Курилах я была в прошлом году. Они тоже поражают своей удалённостью от центра страны и при этом какой-то невероятной приближённости к Японии. Там уникальные ландшафты, море, океан, маяки. Есть место Белые скалы — и ты просто не веришь, что это реальность, а не сгенерированная картинка. И там и там меня поразил комфорт — можно поехать на любой бюджет и под любые предпочтения: хочешь — в палатках, хочешь — в отелях, с машинами, вертолётами и так далее.

И ещё меня впечатлил аэропорт Южно-Сахалинска. Вообще то, как сейчас по стране строят новые или восстанавливают существующие аэропорты, меня очень вдохновляет. Это один из основополагающих моментов развития



Екатерина Киселева, Итуруп, Курильские острова

внутреннего туризма. Невозможно обеспечить большой поток туристов, если инфраструктура к нему не готова.

ЕЛЕНА ТИТОК: Таких поездок было много. Приятно удивил **отель History** в Иркутске — это на порядок выше всего, что я видела за пределами Москвы и Санкт-Петербурга. Очень порадовал глэмпинг **«Кунашир резорт»*** с отличным спа. Гастрономия во многих регионах прекрасно развивается: тот же Иркутск (**ресторан «Ламу»** — для меня открытие года, если не двух), Красноярск, Калининград, Владивосток, конечно же. А ещё, например, мне очень понравилась **Пермь, даже зимой**: мне кажется, это сильно недооценённый туристами город, в котором есть чем заняться.

АЛЕКСАНДРА ФЁДОРОВА: Меня удивил парк Галицкого в Краснодаре. Не только масштабом, но и тем, как удалось его запрограммировать: посетители ведут себя там совсем иначе, чем за его пределами, относятся ко всему бережно. Общественный туалет в парке, например, не только красив, но и настолько чист, что в нём буквально можно лечь на пол, — и это не только заслуга уборщиков, но и результат поведения людей.

ИВАН ГЛУШКОВ: **Поездка в Тыву** несколько лет назад. Это был какой-то телепорт в параллельную вселенную. Вроде всего два часа полёта из суперсовременного красноярского аэропорта, но там по-другому всё: люди, обстановка, городская среда, невероятное брутальная еда и природа как во «Властелине колец». Каждый раз

удивлялся, просто доставая из кармана паспорт или сто рублей, — не верилось, что деньги и документы вообще сработают в этом совершенно ином мире.

С точки зрения удобств, туристической среды в Тыве, конечно, всё крайне сурово и неприветливо, но впечатлений просто гора.

БОРИС КУЗИН: Из последнего — путешествие на **парусной яхте по Дальнему Востоку**, в Японском море. Там удивительная природа, очень красивые необитаемые острова, маяки и пейзажи. Мы встречали морских котиков, наблюдали за стадами оленей и любовались бухтами и скалами. Очень хочу туда вернуться.

ОЛЕГ ТАЙГА: Зимний переход к Агафье Лыковой**. Однозначно. 230 километров по дикой тайге на лыжах, мороз минус 30, без дороги, без связи. Удивила сама Агафья. Человек, который родился в тайге, прожил там 80 лет, никогда не жил в городе, — и при этом абсолютно спокойная, с юмором. Очень сильная. А если говорить о месте — это Камчатка: *«Это край медведей, вулканов, икры, край земли. Это не просто красиво. Это другая планета. И она здесь, внутри нашей страны».*

ЕКАТЕРИНА КИСЕЛЕВА: Куда ехать? На **Кавказ** — за горами, ущельями, Даргавсом, гостеприимством и едой. В **Красноярск** — за

** Знаменитая сибирская отшельница, последняя представительница семьи староверов-бесполовцев, живших в полной изоляции в Западных Саянах с 1937 года. Найденная геологами в 1978 году, она продолжает вести натуральное хозяйство в тайге, став символом стойкости и преданности вере.

* 14 км от аэропорта Южно-Курильска.



Леонид Гелибтерман на Чукотке

Леонид Гелибтерман:

Дальневосточный федеральный округ с точки зрения туризма безумно интересен. Чукотка, Камчатка, Сахалин, Приморье, Бурятия, Якутия... При этом на его долю приходится всего лишь порядка 3% поездок российских туристов.

Столбами. В Благовещенск — за возможностью попасть на космодром. На Курилы — за ощущением другой планеты. На Байкал — за тишиной и силой места. Но самый неожиданный опыт — Братск. Под городом есть остров, где можно жить почти как в русском сафари: олени ходят по лесу, контактные лоси едят с ладони, рядом зубры, косули, маралы. Я вообще не знала, что такое существует.

АЛЕКСАНДР МАЗУРОВ: Чукотка и остров Врангеля — до сих пор для меня одни из самых знаковых мест. Поражает всё и сразу: белые медведи, китовые кладбища у китобойных посёлков, арктические пейзажи и контраст между абсолютной удалённостью и комфортом экспедиционного путешествия. Ты находишься в местах, где людей бывает несколько десятков в год, а вечером возвращаешься на судно, ужинаешь крабом или стейком из оленя.

Что сегодня работает в региональном туризме?

АЛЕКСАНДР МАЗУРОВ: Развитие туризма даёт жизнь регионам. Я своими глазами видел, как в некоторых местах с приходом туризма улучшается жизнь людей: появляются рабочие места, бизнес, идёт экономическое оживление. Например, на Алтае я бывал, когда там ещё почти ничего не было. А сейчас регион расцветает. Да, кто-то скажет, что стало тесно, но, если смотреть шире, для региона это, конечно, благо.

ДМИТРИЙ ГОРИН: Для меня как для туриста важна прежде всего концепция: уникальность маршрута и площадки. Хороший пример — Карелия. Там есть объекты разных категорий, включая отели, максимально приближенные к природе: рядом с национальным парком, с местной гастрономией. Вот это направление — не разрушая природу, создавать органичные туристические объекты рядом с великолепными природными локациями.

ЛЕОНИД ГЕЛИБТЕРМАН: Я наблюдаю, как изменяются регионы, сделавшие ставку на развитие гастрономического туризма. Калининградская область в 2025 году приняла около 2,5 млн туристов (на 12% больше, чем годом раньше). На глазах выросла туристская инфраструктура Зеленоградска, Светлогорска, а Калининград стал столицей уличной еды России. В этом году в сентябре там будет проходить традиционный фестиваль уличной еды Kaliningrad Street Food, и это явление собирает порядка 65–70 тыс. человек. На фестивале определяются чемпионы России в разных номинациях, которые в прежние годы неоднократно выигрывали на чемпионатах Европы.

Чукотский автономный округ — один из самых далёких и долгое время фактически закрытых для туризма — в последние несколько лет демонстрирует стремительный рост, особенно после открытия там Центра гастрономической культуры малочисленных народов мира и разработки «Меню Чукотки». Общий рост числа туристов в 2025 году составил +59,7%, а приток иностранных гостей увеличился на 134%.

Камчатский край — за последние три года турпоток вырос в два раза. Во многом это связано с повышением уровня сервиса в регионе, в том

числе с принятой местным правительством концепцией развития тихоокеанской кухни. Проект, имеющий статус международного, начал развиваться в 2023 году и на сегодняшний день большинство лучших местных ресторанов имеют в меню блюда тихоокеанской кухни, а краевое министерство туризма выступило инициатором создания книги «Тихоокеанская кухня. Начало», где я имею честь являться научным редактором. Презентация книги прошла в 2025 году во Владивостоке в рамках ВЭФ.

ИНЕССА ГРИ: Два взаимосвязанных фактора: цифровизация и создание комплексных сценариев путешествий — новых форматов отдыха. С одной стороны, сервис RUSSPASS объединяет предложения разных регионов, упрощает планирование и делает поездки доступнее. С другой стороны, город также создаёт крупные событийные и сезонные проекты, которые становятся точками притяжения.

БОРИС КУЗИН: Помимо природных мест, лично меня и мою аудиторию часто привлекают именно необычные и интересные отели и базы отдыха, куда хочется специально приехать: стеклянные сферы где-нибудь на побережье или в лесу, домики у озёр или в горах.

Что чаще всего разочаровывает в поездках по России?

ЕЛЕНА ФИЛИПЧЕНКОВА: Разрыв между визуальным и реальным. Красивый сайт, правильные слова про «концепцию» — и совершенно обычный, ничем не примечательный опыт внутри. Отсутствие смысла: когда ты смотришь на финальный продукт и не можешь понять, для чего его создавали. SPA с мраморными полами, где массажисты не понимают разницы между расслабляющим и лимфодренажным массажем. Еда, которая выглядит как авторская, но по факту сделана из безликих полуфабрикатов. Персонал, который не в курсе, что работает в гостеприимстве. Эта непоследовательность опыта — главный барьер для международного позиционирования российских направлений. Когда за деньги, сопоставимые с европейским отелем, получаешь советскую инфраструктуру

с косметическим ремонтом — это удар по лояльности. Туристы в премиум-сегменте уже стали заметно избирательнее и чётче формулируют запросы.

ЕЛЕНА ТИТОК: То, что люди не замечают прекрасного буквально у себя под носом. Например, есть какая-то красивая локация, но добраться к ней можно разве что на вездеходе. Казалось бы, давайте сделаем дорогу и будем продавать входные билеты — вложения отобьются. Но никому эта мысль в голову не приходит. Или приходит, но нет возможности реализовать. Или когда говорят: «Ой, да у нас вообще смотреть/делать нечего». Я уверена, что везде есть что-то интересное, — вопрос лишь в том, как вы это подаёте (и продаёте).

ИВАН ГЛУШКОВ: Инфраструктура, конечно. По России в принципе тяжело путешествовать: нормально выстроены только маршруты в Москву и из Москвы. Знаю людей, которые по долгу службы из Красноярска в Самару мотаются через столицу, по-другому никак. Маловато гостиниц, хороших — ещё меньше. Со вкусом и сервисом часто проблемы.

Какие регионы сегодня наиболее интересны?

ЕЛЕНА ФИЛИПЧЕНКОВА:

- 1 Алтай с его дикой природой. Тут формируется премиальный сегмент, есть потенциал wellness-ретритов в горах.
- 2 Приморский край с его обилием морепродуктов и азиатским культурным контекстом.
- 3 Дагестан с горами, Каспием, потрясающей локальной кухней и аутентикой.
- 4 Кавказские Минеральные Воды переживают настоящий ренессанс: новые wellness-объекты, уникальный ландшафт, медицинские программы.
- 5 Нижегородская область — неожиданно сильная гастросцена и культурная жизнь.

АРТЁМ ФИЛАТОВ: Татарстан — контрастная, активная и современная республика. Здесь и светская Казань, и модернистские Набережные Челны с центром современного искусства

Благодаря развитию транспортных магистралей москвичи и гости столицы могут открывать для себя красоту малых городов. RUSSPASS помогает и в этом. Например, направление Золотого кольца в RUSSPASS уже представлено более 35 маршрутов, включающих свыше 350 точек притяжения — от культурных объектов до локальных гастрономических проектов

на дебаркадере, и столица нефтехимии Альметьевск с современными мечетями.

АЛЕКСАНДРА ФЁДОРОВА: Нижний Новгород: в нём есть всё, что нужно для комфорта жителю большого города, хорошая гастрономия и культурная программа, но есть и уют, своя аутентичность и камерность.

БОРИС КУЗИН: Алтай давно популярен, но я был в восторге от красоты этих мест: природа там просто поражает, пейзажи вдоль Чуйского тракта не хуже, чем где-то в Патагонии.

ВИТАЛИЙ КЛИМОВ: Калининград — мой топ номер один. Сюда удобно добираться из Москвы, Санкт-Петербурга и уже из многих других регионов. Область небольшая, а концентрация интересных мест просто зашкаливает. Калининградская область — это смесь культур, мешанина из трёх эпох: прусско-немецкой, советской и российской. При этом последние годы мы очень стараемся всё это сохранить и восстановить. Курильские острова, Мурманская область (и зимний отдых, и летний, и киты, и северное сияние).

ЕЛЕНА ТИТОК: Туристы активно едут на Алтай, Байкал и Камчатку — не останавливает даже высокий ценник. Любителям дикой природы очень рекомендую Сахалинскую область, в том числе Курилы. Тем, кто хочет погулять по приятному городу, советую Пермь: она уютная и зелёная. А вот за хорошими ресторанами стоит отправиться в Красноярск, Иркутск или Калининград.



Инесса ГРИГ

Москва сама по себе — уникальное туристическое направление. Москва следует и глобальному тренду на всесезонный туризм — она развивается как город-курорт. Это выражается в качестве инфраструктуры размещения, большом количестве зелёных территорий, возможностях для активного отдыха в любое время года.

По итогам 2025 года столица заняла первое место в национальном рейтинге туристической привлекательности регионов — это связано с высокой концентрацией культурных и событийных мероприятий и разнообразием предложений. Путешествия по Москве дают массу впечатлений за счёт разнообразия сценариев, насыщенной событийной повестки и высокого качества сервиса. Содержательную программу отдыха можно построить практически без бюджета. Один из базовых инструментов — бесплатные ИИ-аудиогиды в RUSSPASS. Вам достаточно телефона и наушников, чтобы пройти полноценным маршрутом по ключевым улицам и районам города и получить структурированный и качественный контент.

ОЛЕГ ТАЙГА: Для меня лично, конечно, Сибирь. Кузбасс, Хакасия, Горная Шория, Алтай — это огромный пласт, который большинство россиян вообще не исследовало.

Горная Шория — незаслуженно недооценённое место.

Алтай — бездонный, туда можно ездить годами.

Камчатка — обязательна хотя бы раз в жизни.

Якутия — одно из самых перспективных направлений на ближайшие годы.

АЛЕКСАНДР МАЗУРОВ: Лично мне чаще всего интересны далёкие регионы: Чукотка, Якутия, арктические острова, Ямал, Карское море. Но если говорить о более доступных направлениях, выделю Великий Новгород — как один из очагов истории, и Елец — как город с большим потенциалом.



Екатерина Киселева:

В региональном туризме впечатляет самобытность. Ты можешь попасть в дом казака, где тебе поют песни и угощают раками. Это невозможно подделать.

ЕКАТЕРИНА КИСЕЛЕВА: Те, где есть баланс: легко добраться + природа + еда + инфраструктура. Например, Север (Архангельск, Поморье), Дальний Восток, Урал, юг России — всё развивается.

Самые гастрономичные направления

ИВАН ГЛУШКОВ: Для меня интересны регионы, где есть активное гастрономическое движение.

- 1 **Красноярск** — много мощных ресторанов с локальной кухней и локальным продуктом.
- 2 Казань — жива народная традиция, и татарская еда есть во всех форматах и ценовых категориях.
- 3 Калининград — хорошо работают и с местным продуктом, и с традициями (уникальный на самом деле случай, потому что это гастрономические традиции исключительно самого места, но не людей, ведь все здешние жители — приезжие).
- 4 Суздаль очень продвинулся в плане еды за последние пару-тройку лет (раньше при всём туристическом шике есть там было абсолютно нигде, а сейчас появились хорошие рестораны и магазины с местным продуктом).

- 5 Ярославль, Кострома: в городах Золотого кольца можно найти интересную еду.

ЕЛЕНА ФИЛИПЧЕНКОВА:

- 1 **Казань** — лучший пример города, где татарская кухня встроена в современный ресторанный контекст и работает на высоком уровне.
- 2 **Краснодарский край** — сыры, рыба, овощи, мясо. Фермерский рынок в Краснодаре или Адыгее даёт больше впечатлений, чем многие ресторанные туры.

АЛЕКСАНДРА ЖАРКОВА: Дальний Восток со всеми морепродуктами. Для нас это часто что-то праздничное, редкое, дорогое, а там — привычная свежайшая еда. В этом есть настоящее вау.

ЕКАТЕРИНА КИСЕЛЕВА: Казань — топ. Мурманск — морепродукты. Краснодарский край — вино и фрукты. Сибирь — рыба и мясо. По сути, у каждого региона уже есть свой вкус — его просто нужно раскрыть.

ЕЛЕНА ТИТОВ: Владивосток, Иркутск, Красноярск, Калининград, Казань, Ярославль, Нижний Новгород.



Виталий Климов:

В Мурманской области мы ездили смотреть китов, и с нами на лодке был водолаз, который нырнул в море, достал морских гадов, и мы ели их свежими прямо на лодке.

АЛЕКСАНДРА ФЁДОРОВА: Нижний Новгород, Красноярск и, пожалуй, Карелия.

ОЛЕГ ТАЙГА: Камчатка — икра, краб, рыба; Алтай — мёд, дикоросы, сыр; Байкал — омуль во всех видах.

АЛЕКСАНДР МАЗУРОВ: Санкт-Петербург, Ямал, Владивосток, Южно-Сахалинск, Краснодарский край с его винодельнями.

Что привезти из регионов?

ОЛЕГ ТАЙГА: С Алтая — мёд и травы, с Камчатки — икру и рыбу, из Горной Шории — изделия шорских мастеров, из Якутии — вещи из кости и меха.

АЛЕКСАНДР МАЗУРОВ: С Чукотки, из Якутии, с Ямала, с Камчатки и Дальнего Востока — и гастрономии, и локальные ремесленные вещи.

ПАВЕЛ КРАВЧЕНКО: С Алтая — кедровое масло ручного отжима и алтайский высокогорный мёд.

ЕКАТЕРИНА КИСЕЛЕВА: Самое важное — спрашивать местных. Они сразу расскажут, чем гордятся: в Твери — торжокское золотное шитьё, на Кавказе — мех, специи, продукты, на Севере — ремёсла. Сейчас очень много локальных дизайнеров, украшений, одежды, небольших местных брендов.

АЛЕКСАНДРА ФЁДОРОВА: Важные локальные сувениры есть везде, главное — их суметь найти.

Рестораны, ради которых можно специально совершить путешествие

ДМИТРИЙ ГОРИН: Сейчас уже нет такого города, где не было бы уникальных ресторанных проектов. Ростов-на-Дону, Екатеринбург, Казань — везде есть что-то своё. Я лично очень люблю рестораны при отелях — не модные и раскрученные, а именно отельную гастрономическую культуру. Мне кажется, её сильно недооценивают.

ЕКАТЕРИНА КИСЕЛЕВА: Пока у нас не так часто едут только ради одного ресторана, но уже есть места, которые нельзя пропустить: «Икра» в Плесе; «Тунгуска», «Чешуя» и «Хозяин Тайги» в Красноярске; «Два моря, океан» на Камчатке, «Поморы» и «Сампо» в Мурманске; «Мамай-Кале» и «Баран-Рапан» на юге; Kitchen в Екатеринбурге; ВоВо в Петербурге и т. д.

ЕЛЕНА ТИТОК: «Ламу» [Иркутск], «Тунгуска» [Красноярск], «Закрома» [Ярославль], «Чирэм» [Казань].

АЛЕКСАНДРА ФЁДОРОВА: Рестораны Красноярска.

ИВАН ГЛУШКОВ: Roomi в Архангельске. Сам город, надо признать, довольно блёклый и сильно испорченный современной безвкусовой застройкой, ради которой были полностью снесены старые деревянные кварталы. А ресторан — потрясающее место со скрупулёзно и интересно воссозданными местными гастрономическими традициями: продукты, техники, рецепты, истории блюд.

АЛЕКСАНДР МАЗУРОВ: Roomi в Архангельске.





Куда в России стоит попасть хотя бы раз в жизни?

АЛЕКСАНДР МАЗУРОВ:

На Камчатку.

ЛЕОНИД ГЕЛИБЕРМАН:

Байкал, Алтай, Хасанский район в Приморье, Камчатка, Кунашир.

АЛЕКСАНДРА ФЁДОРОВА:

Сахалин, Камчатка, берег Белого моря, и Байкал, и Бурятия. Бурятия невероятная, это такой, знаете, дом для души.

ЕЛЕНА ФИЛИПЧЕНКОВА:

Плато Путорана — одно из крупнейших плато в мире, тысячи водопадов, полная изоляция. Шантарские острова — горбатые киты в 50 метрах от лодки, медведи на берегу, нетронутая тайга.

ОЛЕГ ТАЙГА:

Камчатка, Байкал, Алтай, зимняя Якутия.

ВИТАЛИЙ КЛИМОВ:

Остров Итуруп, Курильские острова.

АЛЕКСАНДРА ЖАРКОВА:

Чукотка, плато Путорана и пустынный Алтай ближе к Монголии.

На фото: Халактырский пляж на Камчатке с чёрным вулканическим песком и видом на вулканы Корякский, Авачинский и Козельский

Место в России, которое сильно изменилось за последние 3–5 лет?

ЕЛЕНА ТИТОК: Суздаль сильно изменился. Открылись достойные рестораны, неплохие отели, но душевность, на мой взгляд, практически исчезла. Продолжает развиваться Калининград: опять же, улучшается инфраструктура, но здесь пока без потери самобытности и ДНК. Я впервые оказалась там в 2014-м — сейчас это вообще другой город.

ДМИТРИЙ ГОРИН: Калининградская область, благодаря развитию кластера «Русская Балтика» там появилась уникальная инфраструктура, раскрылись природные возможности региона. Традиционно активно развиваются Краснодарский край, Москва и Московская область, Санкт-Петербург, Казань и Татарстан. И что особенно отраднo — несмотря на все сложности, продолжают развиваться Камчатка, Дальний Восток и Байкал. Там вопрос упирается в инфраструктуру и транспортную доступность — но движение есть.

БОРИС КУЗИН: Калининградская область: стало больше интересных локаций, оборудованных прогулочных зон, а улететь туда часто можно недорого.

Геленджик: там произошёл очень хороший буст — появились классные рестораны, бич-клубы, новые точки притяжения.

Кавказ очень заметно изменился, особенно Дагестан: за последние годы там стало гораздо больше возможностей для комфортного отдыха.

ИВАН ГЛУШКОВ: Нижний Новгород — потрясающе красивый город. И расположением между великих рек, и холмистым рельефом, и очень разнообразной архитектурой. Он всё время выглядел примерно так же, как в фильме «Жмурки», а к юбилею в 2021 году прямо преобразился — и стройка, и реставрация там продолжают по сей день. Город, в котором хочется тысяч по 20 шагов наворачивать день за днём, идеальное место для прогулок.

ЕКАТЕРИНА КИСЕЛЁВА: Байкал сильно изменился: раньше — тишина и дикость, сейчас — застройка и поток туристов.



Олег Тайга:

Интересен любой регион — главное, чтобы рядом был местный человек, который его по-настоящему любит и готов показать изнутри.



Александр Мазуров:

Энотуризм в Краснодарском крае даёт то классное чувство, когда ты сидишь вечером с видом на виноградник, с бокалом вина, у тебя поют цикады, — и понимаешь, что это тоже Россия.

Какие вы знаете примеры самых дорогих туров по России?

ДМИТРИЙ ГОРИН: Премиальный сегмент начинается примерно от 2 млн рублей на человека — это туры с вертолётными экскурсиями, морскими экспедициями на ледоколах и специализированных судах. Такие туры есть, и это самый стабильный сегмент: спрос на него не падает. Проблема в другом — не хватает инфраструктуры под премиальный туризм. Тот же Алтай, где она уже есть, испытывает дефицит номеров в топовых отелях. Один из самых запоминающихся маршрутов такого уровня — Камчатка.

ЕЛЕНА ФИЛИПЧЕНКОВА: Самые дорогие туры по России — это уже не Сочи в президентском номере, а дикая природа плюс эксклюзивный доступ и экспедиционный формат. Богатый путешественник платит за недоступность и первозданность — именно то, чего у России в избытке.

ЕЛЕНА ТИТОК: Есть очень дорогие экспедиционные круизы по труднодоступным местам: Дальний Восток, Арктика. Есть дорогие отели с ценником в несколько раз выше среднего: «Вилла Плёс», Vladivostok Grand Hotel, «Алтай Резорт».

АЛЕКСАНДРА ФЁДОРОВА: Пожалуй, это туры на плато Путорана и, конечно, всё, что связано с вертолётными, гейзерами, покорением горных вершин.

ИВАН ГЛУШКОВ: Дикий туризм. Это одно из конкурентных преимуществ России: мало где в мире есть такие обширные, совершенно не тронутые цивилизацией земли. Но именно из-за этой нетронутости поездка туда — целое событие, за всё надо платить. Всевозможные туры на Камчатку, на вулканы и гейзеры, вертолётные прогулки и восхождения; рыбалка и охота в Якутии, на севере Красноярского края, на плато Путорана, Таймыре.

АЙГУЛЬ ВИШНЯ: Дорогой тур при желании можно сделать куда угодно. Но самый очевидный пример — Камчатка. У моих друзей был вертолётный тур: один день — около миллиона рублей на человека. Потому что это вертолёт почти только на тебя и твою компанию, а другой инфраструктуры, чтобы нормально добраться, там нет.



Павел КРАВЧЕНКО
Шеф-сомелье курорта «Манжерок»

Когда я впервые приехал в «Манжерок», я понял: это не просто курорт, а настоящий гастрономический центр внутри региона. Здесь рестораны не боятся экспериментировать с алтайскими продуктами — мясом марала, местной рыбой, дикоросами. «Манжерок» — место, которое развивает Алтай как новое гастрономическое направление внутри России.

Туристу больше не нужно обязательно лететь в Альпы или Тоскану за вау-эмоциями. Здесь, на Алтае, за три дня вы получите смену высот, аутентичную культуру тюркских народов, блюда, которые не уступают мишленовскому уровню, и богатую винную карту. Это идеальная точка притяжения для вдумчивого платёжеспособного гостя.

Раньше ты ехал в Пьемонт за трюфелем, в Нормандию за устрицами. Сегодня гастрономические восторги можно пережить на Алтае. Когда пробуешь сугдай из муксуна — это вариация севиче, но с сибирской душой. Заходишь в панорамный ресторан на высоте 1020 метров, берёшь бокал вина — и понимаешь: вот он, тот самый slow travel с долгим послевкусием.

Сервис стал деликатным, а продукт перестал быть «экзотикой для галочки». На Алтае вам подадут тартар из марала с таким же почтением, как в хорошем месте в Париже подают тартар из говядины. И при этом расскажут, почему к этому мясу идеально подходит российский пино нуар. Россия сегодня удивляет тем, что локальное перестало быть синонимом «простешкога» и стало синонимом «подлинного». Повара, сомелье, управляющие горят своим делом. Я знаю шефов, которые сами собирают папоротник и варят кедровый сироп. Турист сегодня едет за вкусом, но нужна гастрономическая навигация, чтобы на въезде в каждый регион вам давали не только карту местности, но и советы, где попробовать мясо марала, с каким вином, в какое время года.

«Манжерок» с ранней весны по позднюю осень стоит увидеть с разных сторон и высот, каждый день он выглядит разным, и это удивляет и заряжает энергией. Я помню свои эмоции, когда я впервые проехал на машине от Манжерока до Чемала или до перевала Чике-Таман, — это незабываемо. «Манжерок» сильно изменился за последние годы. Пять лет назад здесь был один подъёмник и небольшая отель. Сейчас это курорт с инфраструктурой мирового уровня, ресторанами и винными картами на 500+ позиций. Но самое главное — не урбанизировать Алтай, а гармонично вписать все объекты в местные красоты.

Ещё удивил дорогой тур в Суздаль. В моей голове Суздаль — это деревянное зодчество, монастыри и простые кафешки с русской кухней, а оказалось, что туризм здесь развился настолько, что теперь бывают и очень дорогие туры.

Может ли внутренний туризм быть бюджетным и при этом по-настоящему впечатляющим?

АЛЕКСАНДРА ФЁДОРОВА: У каждого собственная мера «недорого». Я бы рекомендовала Коломну и все проекты «Коломенского посада». Сценарий туристического визита и пользовательский опыт выстроены образцово, на любой бюджет.

ИВАН ГЛУШКОВ: Крупные города, с одной стороны, уже научились работать с туристами, а с другой стороны, не заточены исключительно под турпоток. Нижний Новгород, Казань, Екатеринбург.

ОЛЕГ ТАЙГА: Может. И это одно из главных преимуществ России. В числе недорогих, но впечатляющих маршрутов — Карелия, Горная Шория, Байкал вне сезона и Урал. Не бойтесь палатки. Россия — это страна, где дикий кемпинг даёт впечатления, которые не купишь ни в каком отеле. Минимум затрат — максимум настоящего.

ВИТАЛИЙ КЛИМОВ: Качественное путешествие в принципе не может быть бюджетным. Хорошая услуга в туризме не может стоить дёшево: это невозможно. Но есть два полезных правила: во-первых, путешествие должно быть недалеко от стартовой точки — потому что, если ехать далеко, билеты сразу съедают большую часть бюджета. Во-вторых, это должен быть несезон, когда цены на хорошие объекты размещения сильно падают.

ДМИТРИЙ ГОРИН: Черноморское побережье могло бы быть более доступным — и работа в этом направлении ведётся, в том числе через развитие all-inclusive и семейного клубного туризма.

ЕКАТЕРИНА КИСЕЛЕВА: Кавказ — идеальный вариант достаточно бюджетного путешествия: недорого,

красиво, вкусно. Владикавказ, Пятигорск, Дагестан — сильные направления.

На какое региональное событие вы советуете обязательно ехать?

ЕКАТЕРИНА КИСЕЛЕВА: Очень нравятся «Дикие ужины» в Красноярске, фестиваль «Крошево» в Боровичах, фестиваль «Есть!» в Уфе, Street Food в Смоленске, «ФИШтиваль» в Калининграде. Сейчас в регионах много классных событий — гастрономических, музыкальных, спортивных, художественных. Нужно просто найти свою историю.

АЛЕКСАНДРА ЖАРКОВА: Мне очень нравится то, что сейчас делает Нижний Новгород. У них летом проходит много фестивалей, и особенно мне нравится фестиваль Intervals.

АРТЁМ ФИЛАТОВ: Книжный фестиваль «Смены» в Казани, открытие художественной резиденции «Гало» в Черногловке, открытие «МИРА музея» в Суздале, фестиваль в Выксе.

ВИТАЛИЙ КЛИМОВ: Джазовый фестиваль в Калининградской области.

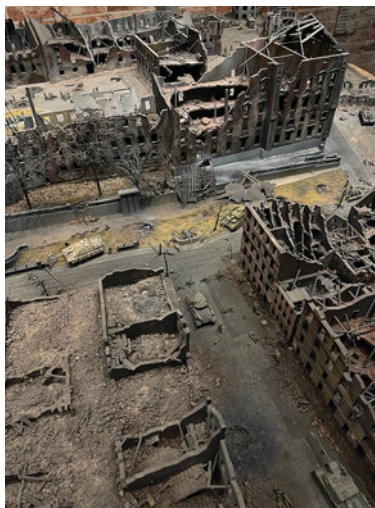
ЕЛЕНА ТИТОК: В Приморье много фестивалей на любой вкус — от книжных до гастрономических. Владивосток — родина «Держи краба» и «На Гребне», а есть ещё, например, локальный «О!МегаВкус», посвящённый минтаю, или фестиваль рододендрона.

АЛЕКСАНДРА ФЁДОРОВА: На фестиваль капусты «Крошево» в селе Боровичи! Это один из самых перспективных фестивалей, на наш вкус.

ОЛЕГ ТАЙГА: На алтайский праздник Эл Ойын: живая культура, горловое пение, национальные игры.

ПАВЕЛ КРАВЧЕНКО: На цветение маральника. И Чагаа-Байрам — алтайский Новый год.

АЛЕКСАНДР МАЗУРОВ: На Ысыях в Якутии — якутский Новый год, который празднуют летом в дни солнцестояния.



Музей «Бункер», Калининград



Красноярск

Дмитрий Горин:

Потенциально элитные объекты — например, исторические русские усадьбы — до сих пор стоят в разрушенном состоянии. Это могли бы быть бутиковые пятизвездочные гостиницы, но не хватает инвесторов.

Где бы вы построили свой отель? Что в нём было бы особенного?

ЕЛЕНА ФИЛИПЧЕНКОВА: Плато Укок на Алтае или побережье Японского моря в Приморье; оба места при правильной архитектуре дают опыт, который невозможно воспроизвести нигде в мире. Концепция одна: минимум номеров (не больше 10), полная изоляция от цивилизации, никакого анимационного туризма. Главное в отеле — не интерьер, а то, что за окном. Всё остальное должно этому подчиняться: архитектура, еда из локального продукта, тишина как ценность, персонал, который понимает, зачем сюда приехали.

ДМИТРИЙ ГОРИН: На озере Байкал.

АЛЕКСАНДРА ФЁДОРОВА: За городом в Московской, Нижегородской или Владимирской области. Это было бы обязательно старое историческое здание, адаптированное к современным требованиям.

ИВАН ГЛУШКОВ: Если говорить про бизнес — то, конечно, в Красноярске. Огромный, очень активный город, где очень мало достойных отелей. А если для души — то хочется привести в порядок большой старый деревянный дом, а то и целую

деревню, чтобы у гостя была возможность максимально полно погрузиться в размеренную, пусть и несколько фантазийную сельскую жизнь наедине с природой.

ОЛЕГ ТАЙГА: в Горной Шории, на берегу Мрас-Су.

АЛЕКСАНДР МАЗУРОВ: на Сахалине, где-нибудь на побережье. Небольшой уютный бутик-отель.

ВИТАЛИЙ КЛИМОВ: это я уже сделал: в Зеленоградске, у моря.

Направления, которые из элитных стали массовыми

ЕЛЕНА ФИЛИПЧЕНКОВА: Сочи и Красная Поляна — горнолыжный сезон превратился в хаотичный массовый поток, инфраструктура не справляется, цены при этом выросли до абсурда.

На Байкале (Листвянка, Ольхон) туристический конвейер убил атмосферу в самых популярных точках, хотя само озеро по-прежнему грандиозно.

Карелия за последние три года из тихого направления превратилась в обязательный чекбокс, особенно Рускеала.

Елена
Филипченкова:

Путешествие мечты?

На плато Путорана — одно из крупнейших плато в мире, где тысячи водопадов, полная изоляция. Или на Шантарские острова, где горбатые киты в 50 метрах от лодки, медведи на берегу, нетронутая тайга. Сезон — июль-август.



Плато Путорана

Недооценённые направления

ЕЛЕНА ФИЛИПЧЕНКОВА: Чукотка — арктические пейзажи, киты, коренные народы, тундра. Один из последних по-настоящему нетронутых регионов страны. Логистика сложная, но именно это держит массовый туризм подальше.

Псковская область — потрясающая средневековая архитектура, тишина, усадьбы, Изборск и Псково-Печерский монастырь. Фактически нулевой туристический поток при мировом уровне культурного слоя.

Якутия — уникальная кухня (строганина, жеребятина), экстремальная природа, аутентичная культура.

АРТЁМ ФИЛАТОВ: В селе Владимирском в Нижегородской области расположено озеро Светлояр, вписанное в идеальный круг. Под толщей воды покоится град Китеж, привлекающий паломников, искателей просветления и любителей советского кинетического искусства. Здесь Сергей Зорин построил свой «Оптический театр» в деревянной избе. Будучи пионером медиаискусства, Зорин входил в известную группу «Движение», художники которой создавали перформативные мистерии, руководствуясь принципами синестезии света и звука. Наследие Зорина продолжает жить благодаря

его ученикам и исследователям. Когда заходит солнце, большие амбарные двери «Оптического театра» открываются, чтобы явить зрителям реконструкцию «Портативного инструмента светохудожника» 1963 года. Невероятное ощущение — стоять во дворе, всматриваясь в чарующую игру света, пока над головой подмигивают звёзды.

АЛЕКСАНДРА ФЁДОРОВА: Меня совершенно поразили Владикавказ и Северная Осетия, я и на толику не представляла, как там может быть хорошо и красиво!

АЛЕКСАНДРА ЖАРКОВА: Чукотка. И ещё недооценены красоты Урала, например, в Пермском крае.

ИВАН ГЛУШКОВ: Башкирия. Абсолютно надуманное, но укоренившееся в массовом сознании составление Казани/Татарстана и Уфы/Башкортостана предполагает какую-то схожесть этих городов и республик, а они абсолютно разные. В Башкирии совершенно другой — кочевой, brutальный, то ли сибирский, то ли центральноазиатский дух. И горы, и пещеры — удивительный совершенно край.

ДМИТРИЙ ГОРИН: Национальные туристические маршруты по русским усадьбам ещё недостаточно известны и могут быть более востребованы.



Каргополь, Архангельская область

Топ мест оздоровительного туризма

ДМИТРИЙ ГОРИН: Не только Кавказские Минеральные Воды, но и Тюмень — направление неочевидное, но там прекрасные термальные источники, о которых многие просто не знают.

ЕЛЕНА ФИЛИПЧЕНКОВА: Mriya Resort & SPA, Крым — наиболее цельный продукт: медицинский центр, термальный комплекс, реальные программы восстановления, территория. «Исток», Ессентуки. Maugveda, Кисловодск.

ОЛЕГ ТАЙГА: Алтай с термальными источниками Белокурихи, Нальчик, Байкал.

Топ направлений для медленных путешествий

ЕЛЕНА ФИЛИПЧЕНКОВА: Псковская и Новгородская области (Пушкинские Горы) — средневековая Россия в почти нетронутом виде: монастыри, деревянное зодчество, тихие озёра, минимум туристов. То, что называется slow travel по определению. Вологодская область — Кириллов, Ферапонтово,



Пляж Янтарный в Калининградской области, Nordic SPA

Белозерск. Фрески Дионисия в Ферапонтовом монастыре — один из величайших образцов средневековой живописи в мире, и туда приезжают единицы.

Алтай без экстрима — долина Катунь, Чемал, конные маршруты, цифровой детокс.

АЛЕКСАНДР МАЗУРОВ: Великий Новгород, «Вепский лес», терема в Костромской области.

ВИТАЛИЙ КЛИМОВ: Село Вятское.

БОРИС КУЗИН: Коломна — чудесный городок, куда можно за копейки доехать за пару часов из Москвы. Здесь есть симпатичные и бюджетные квартиры, много интересных ресторанов, а туристов пока не так много.

ЕКАТЕРИНА КИСЕЛЕВА: Это Поморье, Белое море, маленькие северные деревни или Валдай, терема, тихие дома отдыха. Там ты попадаешь в абсолютную тишину и единение.

Анатолий Корнеев

ПРОИ- СОЕДИНЯЕТСЯ К КРУГЛОМУ СТОЛУ

З а что вы любите поездки по России?

За смену картинки и климата, красивую архитектуру и прекрасную кухню. Но самое главное — за людей, которых ты встречаешь в путешествиях, а в наших специфических винных путешествиях — за виноделов.

Глобально в мире винодел везде одинаковый: крестьянин, человек, который стоит двумя ногами на земле и питается энергией солнца. Это особый человек, вне политики и абсурда. Он борется за свою землю, верит в неё как в единственную истину — это его полурелигия, полуфилософия.

Чем сегодня Россия как направление может приятно удивить даже опытного путешественника?

Увы, инфраструктурных объектов, которые могли бы порадовать, по-прежнему не хватает. Но они стали появляться — и это уже здорово. Растут виноградники, вместе с ними — опыт, крепнут авторские винодельни. Самым большим бенефициаром этих перемен стала ресторация: авторская кухня, локальные гастрономические специалитеты и достопримечательности поражают. Вино и кухня шагают рука об руку — я не могу их разделить.

Мы охотно с семьёй ездим на Дон, я люблю местных людей, заповедные места и кухню. Это

направление меньше связано с вином, но напрямую — с гастрономией. Там потрясающие рестораторы: мой друг Аджай Сингх, Вадим Кисляк и Роман Панченко — светлые, креативные ребята. Люблю Сочи, Семигорье, Шумринку и Геленджик.

Что бы вы изменили в российском туризме в первую очередь, если бы могли?

Улучшал бы сервис — это точка отсчёта. Везде не хватает персонала, особенно в HoReCa.

Если бы я мог, привёл бы в порядок архитектуру городов — хотя бы основных туристических кластеров и улиц, которые ведут к виноградникам и достопримечательностям.

У нас в 60–80-е годы настроили индустриальных объектов — ужасных, бедных, несчастных; они до сих пор зияют. Этим мы сильно отличаемся от Европы: у нас не так много красивой архитектуры. Есть красивые церкви, но, скажем, на юге нет исторических крепостей и кремлей, какие стоят на севере.

Если бы мог, я бы влиял на политику мэров, которые должны помнить: туризм — это очень доходная индустрия.

Назовите место в России, которое сильно изменилось за последние 3–5 лет.



Сооснователь и вице-президент группы компаний Simple активно исследует родину с 1993 года. Он рассказал о своих любимых направлениях и местах, которые ещё планирует посетить.

Все территории изменились. Но Геленджик — до неузнаваемости: прекрасная набережная, масса ресторанов, новый современный аэропорт, удивительные гольф-поля.

Крым меняется на глазах. Сейчас мы видим прекрасные парки, фантастические дороги, каких даже в континентальной России нет. Поражает комплекс «Новый Херсонес» — это была совершенно правильная инвестиция.

Полуостров качественно отличается от Краснодарского края тем, что там всегда было много объектов туризма. По мирному Крыму очень приятно путешествовать. Такими же Клондайками могут стать Дагестан и Северная Осетия.

Ставрополье, Ростовская и Краснодарская области пока в основном хороши своей природой. В городах тоже есть свои особенные оазисы, например парк Галицкого в Краснодаре.

Куда бы вы хотели отправиться в этом году?

Сейчас еду открывать для себя Архыз. Мне интересны Минеральные Воды с их природными курортами и водолечебницами, горные Чегет, Эльбрус и Домбай.

Где бы вы построили свой отель?

Я не отельер и не буду отбирать хлеб у коллег.

Но мне очень нравится севастопольская часть Крыма: она очень разнообразна, особенно на юго-западе — от Ласпи и выше.

Назовите самые гастрономические направления.

Ростов. В Крыму потрясающая смесь славянской, кавказской и татарской кухонь. Причём последняя здесь очень самобытна и очень интересна.

На какие фестивали вы советуете обязательно ехать?

Я бы посоветовал винные ярмарки, мне нравятся все. Скажем, хороший опыт Курчатковского института, который делал фестиваль «Виноград»* не с целью продвижения и продаж — это было скорее хобби. Он объединил свои усилия с АВВР, что мне представляется очень продуктивным. Все эти фестивали хороши наполнением: много дегустаций и интересных мастер-классов.

* Эногастрономическая ярмарка «Виноград» впервые состоялась в 2022 году в Пскове. Сейчас это крупнейшее эногастрономическое событие страны, объединяющее энотелителей в городах России, далёких и от столичных центров, и от винодельческих регионов. В прошлом году «Виноград» посетили более 700 тысяч человек в пяти городах. В 2026-м сезон фестиваля стартует в обновлённом формате — с 6 по 14 июня в Великом Новгороде.



Маршрут построен. Край земли

текст:
Катерина Медведева

Как Арктика
становится
туристическим
направлением.

Ещё лет десять назад путешествие в Арктику воспринималось как экспедиция для учёных или профессиональных полярников, но сегодня она стала одним из самых быстрорастущих направлений приключенческого туризма в России. Рассказываем, что здесь открывается тем, кто только знакомится с Севером, и тем, кто готов идти дальше — к более сложным маршрутам и глубине этого пространства.

Навстречу приключениям

Начать своё знакомство с Арктикой можно в Мурманской области, например, с путешествия на Кольский полуостров в поисках [северного сияния](#). Это экскурсионный формат, который во многом не отличается от обычного путешествия, разве что более холодной погодой.



ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ «КЛУБА ПОЛЯРНЫХ ПУТЕШЕСТВИЙ»

Более продвинутым путешественникам стоит рассмотреть экспедиционные маршруты в удалённые регионы российской Арктики: Чукотка, архипелаги Северного Ледовитого океана, труднодоступные побережья, куда можно попасть только морем или авиацией. По словам руководителя комитета по приключенческому туризму Российского союза туристической индустрии и генерального директора **RussiaDiscovery** Вадима Мамонтова, экспедиционный круиз остаётся наиболее мягкой точкой входа в Арктику. Судно фактически превращается в пятизвёздочную гостиницу с полноценной инфраструктурой: с бассейном, спа, тренажёрным залом, лекционной программой и высадками на специальных лодках — «Зодиак». Обычно такие круизы длятся от 10 дней.

Этот формат развивает и **«Клуб полярных путешествий»**, специализирующийся на экспедиционных круизах. Компания организует маршруты в Арктику и Антарктику уже более четверти века и остаётся единственным оператором, предлагающим туристические экспедиции к географическому Северному полюсу на атомном ледоколе «50 лет Победы». *«50 лет Победы» способен проходить через многолетние льды и прокладывать маршрут там, где другие корабли не проходят. Благодаря этому экспедиция не ограничивается районами Полярного круга, как это бывает в классических круизах, а достигает географического Северного полюса — вершины планеты»,* — поделились в пресс-службе компании. Достигнув Северного полюса, участники выходят прямо на лёд

Северного Ледовитого океана. Здесь проходят символические события — от полярных купаний до самого северного барбекю в мире. За последние годы на льдине играли свадьбы, устанавливали спортивные рекорды и даже проводили художественные перформансы. Программы арктических экспедиций, как правило, не являются жёстко фиксированными. Они во многом зависят от погодных условий и ледовой обстановки, а маршрут корректируется капитаном судна и экспедиционным лидером в реальном времени. Если высадка невозможна из-за ветра или льда, команда выбирает альтернативную точку. Такая гибкость делает каждую экспедицию уникальной, поскольку заранее невозможно предсказать, какие именно ландшафты и встречи ждут путешественников.



Арктическая зона России

«Одна из ключевых задач, стоящих сегодня перед Арктикой, — найти своё лицо в зимнем сезоне. **Туристический сезон здесь очень короткий, иногда он длится всего два-три летних месяца**»

Особое внимание уделяется сохранению хрупкой природы Арктики. Участникам запрещено забирать с собой любые природные объекты — камни, растения, кости или артефакты. Высадки проходят без еды, чтобы не привлекать животных и не оставлять мусор.

Вызовы Арктики

Несмотря на растущий интерес, арктический туризм остаётся сложной индустрией. Причём главные ограничения связаны не со спросом, а с условиями самой территории. Во многих регионах гостиничная инфраструктура ограничена, а строительство в арктических условиях требует значительно больших затрат, чем в других частях страны. Даже относительно небольшой туристический поток может стать серьёзной нагрузкой для местных городов.

Ещё один вызов связан с коротким туристическим сезоном.

«Одна из ключевых задач, стоящих сегодня перед Арктикой, — найти своё лицо в зимнем сезоне. Туристический сезон здесь очень короткий, иногда он длится всего два-три летних месяца. Это напрямую влияет на стоимость программ: за небольшой период туроператоры должны заработать достаточно, чтобы сохранить команды и поддерживать проекты в течение всего года», — считает Вадим Мамонтов.

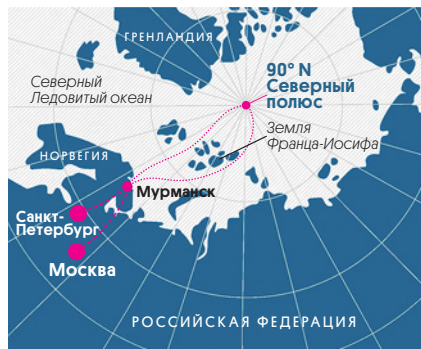
Если арктическим регионам удастся сформировать собственный зимний туристический продукт — подобно тому, как это в своё время произошло на Байкале с появлением феномена Байкальского льда, — развитие отрасли станет более устойчивым, уверен глава RussiaDiscovery.

Кроме того, арктическим реги-

онам по-прежнему не хватает системного продвижения. Важно, чтобы как можно больше людей узнавали о туристических возможностях, объектах показа и локальных брендах территории. Это позволило бы путешественникам чаще рассматривать Арктику при планировании поездок и выбирать её наравне или даже вместо более привычных направлений отдыха.

Будущее северных путешествий

Развитие региона во многом связано с государственной программой «**Социально-экономическое развитие Арктической зоны Российской Федерации**», которая ставит задачу не только промышленного освоения Севера, но и формирования устойчивой туристической инфраструктуры. Речь идёт о создании новых



Экспедиция на Северный полюс от «Клуба полярных путешественников»

Из Мурманска ледокол направляется к Северному полюсу, куда идёт 3–5 дней. На середине тура происходит высадка на вершине планеты, а далее корабль берёт курс на архипелаг Земля Франца-Иосифа. После этого путешественники исследуют острова Русской Арктики, Баренцево море и возвращаются в Мурманск. **13 дней, от 3 595 тыс. рублей.**

маршрутов, модернизации портов, улучшении транспортной доступности и поддержке операторов, работающих в сложных климатических условиях. Растущий интерес к северным путешествиям подтверждается и статистикой. По данным Минвостокразвития, туристический поток в Арктическую зону России в 2025 году составил около 1,5 млн человек, увеличившись на 200 тысяч по сравнению с предыдущим годом. Меняется и портрет полярного путешественника. Если раньше в такие поездки отправлялись преимущественно опытные туристы, то сегодня всё чаще участниками экспедиций становятся люди, для которых это первое большое приключение. *«По мнению нашего основателя Николая Савельева, сегодня в круизы на Северный полюс едут не столько «богатые», сколько «любопытные». Это люди, для*

которых такая поездка часто становится первой большой экспедицией. Их привлекает не просто путешествие, а возможность получить редкий опыт», — говорят в пресс-службе «Клуба полярных путешественников». В свою очередь Вадим Мамонтов отмечает, что, хотя Мурманская область и остаётся лидером среди арктического направления, к ней постепенно подключаются и другие регионы. Архангельская область уже заметно приближается к этому уровню популярности благодаря разнообразному туристическому потенциалу. Помимо северной природы, интерес представляют культурные и исторические объекты, расположенные как в самом Архангельске, так и недалеко от него: музей деревянного зодчества «Малые Корелы», проекты по возрождению традиционного деревянного судостроения,

Северный морской музей и другие площадки.

В более удалённых территориях, таких как Чукотка, также наблюдается устойчивый рост интереса со стороны туристов. Однако развитие сдерживает крайне ограниченная инфраструктура: в Анадыре одновременно доступно лишь около 50 гостиничных номеров. В этой ситуации одним из наиболее перспективных форматов становится экспедиционный круизный туризм.

Подобные программы уже реализуются, подчёркивает эксперт. В текущем сезоне в регион впервые зайдёт экспедиционное судно под иностранным флагом, которое выполнит несколько маршрутов, включая два арктических круиза: вдоль побережья Чукотки от Анадыря до острова Калючичи и более протяжённый маршрут до острова Врангеля и обратно.

Отпуск мечты

Куда обратиться **за идеальным туром**, или как агентства и консьержи делают наше путешествие незабываемым. текст: Анна Бебекина

Даже в наше турбулентное время спрос на премиум-туры остаётся стабильным. Современный люкс — недоступность, эксклюзивность и первозданность. В цене сейчас дикая природа и экспедиционный формат, отмечает CEO крупнейшего международного консьерж-сервиса **Aspire Lifestyles** Елена Филипченкова. А в России такой опыт есть на любой вкус — от комфортного отдыха в отеле с захватывающим видом до покорения диких, труднодоступных уголков нашей прекрасной родины, что даёт почувствовать себя настоящим первооткрывателем.



ЕЛЕНА ФИЛИПЧЕНКОВА,
СЕО КОНСЬЕРЖ-СЕРВИСА
ASPIRE LIFESTYLES



ЮЛИЯ ПАРАХИНА,
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ
ДИРЕКТОР «ИГОРА ТУР»



НАСТЯ КЛЁПОВА,
СОЗДАТЕЛЬ
ПРОЕКТА
«ГЛУХОМАНЬ GO»



АЛЕКСАНДР КУХТИНОВ,
ОСНОВАТЕЛЬ И
РУКОВОДИТЕЛЬ RAIDO



СЕРГЕЙ ИВАНОВ,
СООРГАНИЗАТОР
И ПРОДЮСЕР ГАСТРОКЭМПА
ДЛЯ ШЕФОВ UNDER ARCTIC



Елена Филипченкова на виноградниках Имения «Сикоры»

Под заказ

Одни из самых простых и прямых путей получения эксклюзивного опыта — консьерж-сервисы. Конечно, их услуги простираются далеко за пределы организации поездок. Консьержи занимаются дизайном жизни — от решения повседневных задач до организации сложных, требующих экспертизы поездок.

« Премиальный туризм во всех странах движется в сторону трансформационного опыта: люди едут в путешествие не для того, чтобы выспаться в спальне далеко от дома, не просто сменить локацию, а вернуться другими. Wellness-программы, которые реально меняют физическое состояние за неделю, гастрономические маршруты, которые обучают, а не просто кормят, — вот куда нужно идти», — рассказывает Елена Филипченкова.

Из интересных сейчас направлений Елена советует посмотреть к плато Путорана — этот горный массив за полярным кругом называют «страной десяти тысяч озёр

Путешествия по России в цифрах

7,5 млн

Самый дорогой тур.

Именно столько заплатила семья из четырёх человек в августе за семь ночей (пять — в парк-отеле «Нералах» на озере Лама и две — в Норильске): гости совершили вертолётную экскурсию к водопадам, занимались трекингом. Кульминацией стала специальная программа на день рождения с приглашением представителей малочисленных народов Севера.

1642 м

Глубина Байкала.

Озеро — крупнейший в мире пресный водоём. Размеры его впечатляют: площадь водной глади — **31,7 тыс. кв. км**, а глубина соперничает с океанскими.

9288,2 км

Протяжённость Транс-сибирской магистрали.

Это самая длинная железная дорога в мире.

Елена ФИЛИПЧЕНКОВА

рассказывает, что можно организовать себе Транс-сибирский маршрут в формате private train:

« Не туристический поезд, а собственный вагон от Москвы до Владивостока с останками по выбору. Неделя, которая меняет масштаб восприятия страны».



Приэльбрусье

и водопадов»; а также к Шантарским островам — труднодоступному архипелагу, известному как «детский сад» гренландских китов, где есть уникальная возможность поплавать с ними на расстоянии каких-то 50 метров.

« Семидневная экспедиция на плато Путорана и круиз к Шантарским островам — это опыт уровня Антарктиды или Патагонии, только в границах собственной страны», — делится Елена Филипченкова. Но такие поездки требуют чёткого планирования и логистики с десятками нюансов, только на изучение которых можно потратить много дней. Например, для поездки на Шантары нужно получить специальный пропуск в заповедную зону, а для похода на труднодоступное плато неподготовленному туристу совершенно необходим знающий проводник.

В диких условиях

В то же время совершенно необычный опыт могут подарить и поездки по хорошо изученным, казалось бы, направлениям — в том случае, если организуются профессионалами. Например, на Байкале большинство туристов едут на Малое море — где ледовая дорога, собачьи упряжки и ритуальный «поцелуй Байкала».



Байкал



На вершине Эльбруса

А команда **единомышленников и путешественников Raido** — не сторонники конвейера: они организуют необычные походы и показывают совсем другой Байкал.

« Мы принципиально не съёмся на Малое море — работаем с восточного побережья Ольхона. Там нет дорог, навигации и крайне редко бывают машины, поэтому гарантированно намного меньше туристов, — рассказывает основатель и руководитель Александр Кухтинов. — На Малом море ты приезжаешь на любую точку — и там каток, ничем не отличающийся от катка во дворе. Такой же матовый, замызганный. Теряется весь личный диалог с Байкалом. А нам удаётся проехать по такому нейтронутому льду, по какому никто больше за сезон и не проедет, — всё по-настоящему». Восемь лет компания проводит зимние экспедиции на Байкал, где всё продумано до мелочей: так, например, все вещи, чтобы не тащить на себе,



Эльбрус

складываются в специальные сани-волокуши. Ночуют прямо на льду — в 12-местной палатке с деревянной печкой: восемь клиентов и два гида. Как ни удивительно, но из-за стабильного минуса и отсутствия дождей зимнее путешествие иногда проходит проще, чем летнее. «В палатке может быть +15... +20 градусов. Вечерами мы греемся внутри, готовим на печи, общаемся», — продолжает Александр.

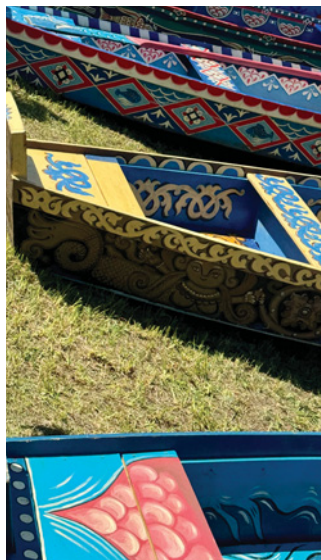
Маршрут зависит от космических снимков, ледовой обстановки, прогноза погоды и ветра, а также от актуальной сводки местных проводников. Группа идёт 7–9 дней по льду Байкала на скандинавских озёрных коньках, которые надеваются поверх ботинок, и, по словам Александра, зачастую не встречается за всё время ни одного человека.

Программы две: «**Байкальский шот**» — 5–6 дней, для тех, кто только входит во вкус, и «**Ледовое безумие**» — 8–9 дней, для тех, кто готов идти дальше. Эксклюзивность опыта — важная составляющая и

другого путешествия от Raido: на Эльбрус ребята поднимают своих друзей (клиентами язык не повернётся назвать) с севера, а не с юга, как это часто делают для массового туриста. И не просто так. Это маршрут первовосходителей 1829 года — без канатных дорог, без ратраков, без связи и толп туристов.

«С юга работает целая индустрия, всё заточено на восхождение: ратрак поднимает тебя на 5100 метров, ты идёшь полкилометра до вершины своими ногами, спускаешься — и вечером уже пьёшь пиво в Терсколе. Северный маршрут устроен иначе. С нами с самого низа, от Джилы-Су, до вершины идёшь своими ногами», — рассказывает Александр.

Ещё одна причина, почему подъём с северной стороны кажется ребятам предпочтительнее, — впечатляющие виды. «Это красивый трек сам по себе. А с юга, если не поднялся на вершину,



Фестиваль расписных лодок «Русская Венеция», Ивановская область



Терем в деревне Погорелово, Костромская область

испытываешь острое разочарование, потому что всё делалось ради конечной точки», — добавляет Александр. Если вершина не далась из-за погоды или физики, человек уходит не с пустыми руками — ребятам в Raïdo важен сам путь.

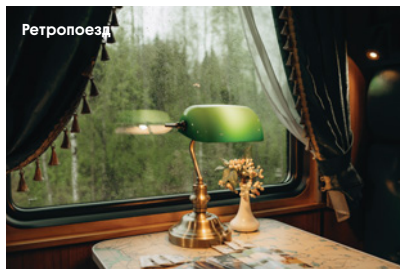
Вглубь себя

Пока одни едут на Байкал или штурмуют Эльбрус, другие прокладывают путь в противоположную сторону — к русским деревням, резным наличникам, расписным лодкам и художникам, которые живут там, куда асфальт ещё не добрался. Настя Клёпова, создатель проекта «Глухомань GO», организует авторские выезды по подобным направлениям девять лет — с тех пор, когда путешествовать по России было, по её словам, ещё совсем немодно: *«В России боялись плохого сервиса и еды. Люди очень много катались по Европе, это всё было доступно. Но самые же преисполнившиеся поездками по миру начинали как-то интересоваться Россией. Это был очень премиальный сегмент»*. «Глухомань GO» специализируется на тех местах, куда с улицы не зайдёшь, — культурных путешествиях со встречами с художниками, реставраторами, владельцами усадеб, хранителями русской аутентичности, например травницами. Один из постоянных участников команды — Иван

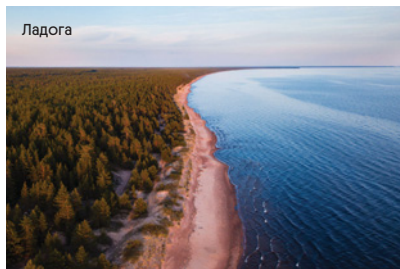
Хафизов, автор книги «Наличники: Центральная Россия». Три кита проекта — комфорт (хорошие отели и локальная гастрономия), открытие закрытых дверей и встречи с необычными людьми. Анастасия — журналистка и строит драматургию поездки как путь героя: проживая его, человек должен вернуться немного другим: *«Я это называю экономической трансформации — человек покупает лучшую версию себя»*.

Ещё одна важная составляющая поездок — формирование комьюнити: люди ищут новых знакомств и нетворкинга на основе общего интереса к культуре. *«К нашему “Сообществу свидетелей глухомани” хочется присоединиться»*, — рассказывает Анастасия.

Одно из самых востребованных направлений у команды — поездка на «Русскую Венецию», фестиваль расписных лодок в Ивановской области. Туры туда раскупают за пару дней. Способствует популярности таких поездок и тренд на всё русское. Интерес к деревенской России, избингу, сохранению и восстановлению усадеб Клёпова объясняет просто: миллениалы вошли в возраст и деньги, ковид показал разницу между квартирой и домом, а доступность зарубежных поездок упала: *«Потянуло к настоящему — от муравейников к индивидуальности. Это закономерный процесс»*.



Ретропоезд



Ладога



Кухня Карелии

Медленные путешествия

Центрами направлений, лечащих не только душу, но и тело, стали Карелия и Республика Алтай. Здесь можно отдохнуть без экстрима, много первоклассных отелей с высоким уровнем комфорта, расслабляющими спа и оздоровительными программами. Правда, специалисты отмечают, что на Алтае порой даже не хватает номеров.

Туроператор «Игора Тур» много лет специализируется на премиальных индивидуальных и корпоративных турах в Карелию. *«Направление отлично подходит для комфортного отдыха: хорошие дороги, быстросходные лодки, первоклассные отели. На вертолёте из Петербурга до Карелии можно долететь буквально за час»,* — говорит Юлия Парихина, генеральный директор «Игора Тур». Гостям предлагается размещение в высокклассных отелях — например, в сети отелей **«Точка на карте»**.

Юлия рассказывает, что тренд последней пары лет — красиво сервированные пикники на природе, где всё продумано до мелочей: от посуды и шезлонгов до специального оборудования на случай дождя или ветра.

Организует «Игора Тур» и карельские мастер-классы, например готовку рыбы на бревне, и необычные винные дегустации. В гостинице отеля **«Точка на карте. Приозерск»** на берегу Ладожского озера можно с помощью дополненной реальности переместиться в Новый Свет прямо во время дегустации игристых.

Ещё немного направлений:

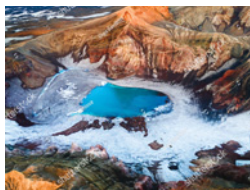
АЛТАЙ

Сочетание дикой природы и премиального велнеса в горах. При этом можно обойтись и без экстрима. Елена Филипченкова упоминает долину Катунь, Чемал, конные маршруты, цифровой детокс.



КАМЧАТКА

Экспедиционный туризм и морская гастрономия. Полуостров известен своими вулканами и гейзерами. Туда же отправляются ловить чавычу (королевский лосось), достигающую порой 50 кг.



ДАГЕСТАН

Горы, Каспий, потрясающая локальная кухня, аутентика. Анастасия Клёва начала возить туры в Дагестан семь лет назад, когда туда ещё боялись ехать. Сейчас направление стало очень популярным.





Ресторан на берегу Баренцева моря. Туристический комплекс «Тундра Хаус», полуостров Средний, Мурманская область

« Но у нас также есть и национальный туристический маршрут «Энергия Ладоги», который специально был разработан так, чтобы как можно больше гостей могли полутешествовать вокруг Ладожского озера, и в котором в том числе сделан большой акцент на гастрономию», — дополняет Юлия.

Разгадать код Севера

Юлия отмечает, что последние два-три года постоянно растёт спрос на Мурманск: россияне прочувствовали северное настроение, пленились удивительной тундрой и яркой гастрономией с местными дарами моря — свежельовленными гребешками, крабами, ежами, мурманской треской.

« Самый популярный аттракцион — во время катания на катере дайвер достаёт свежего гребешка, которого тут же можно съесть. Это есть, например, в Териберке. Во-вторых, в июне, а также в июле и августе высока вероятность встретить горбатых китов, касаток: рядом с тобой может выпрыгнуть кит или, по крайней мере, махнуть



Сергей Иванов, организатор и продюсер гастроэмпла Under Arctic

Россияне прочувствовали северное настроение, пленились удивительной тундрой и яркой гастрономией с местными дарами моря — свежеморскими гребешками, крабами, ежами, мурманской треской

хвостом. Для этого не нужно ехать куда-то на край света, можно просто долететь за полтора часа из Москвы до Мурманска».

С отелями здесь тоже всё организовано на самом высоком уровне. Например, в конце прошлого года в Терiberке открылся новый бутик-отель на 12 номеров — «Код Севера». Сергей Иванов, сам заядлый рыбак, исколесил, пожалуй, половину Европы, но одним из самых рыбных мест считает Мурманскую область:

«Я уже давно назвал для себя "русской Норвегией" территории на побережье Баренцева моря в Мурманской области: полуострова Рыбачий и Средний, район Лиинахамари и, конечно же, Терiberку.

Во всех этих локациях с недавнего времени появились глэмпинги [«Китовый берег»], туристические комплексы [«Тундра Хаус»], комфортабельные небольшие отели [«Терь», «Код Севера»]. В штате туркомплексов обязательно есть специалисты, отвечающие за организацию рыбалки, знающие перспективные места и обеспечивающие профессиональное сопровождение выходов в прилегающую акваторию. Естественно, экипировка и обеспечение безопасности — тоже их зона ответственности».

Также среди самых рыбных мест Сергей называет озёра Кольского полуострова, такие как Имандра; Ненецкий автономный округ (НАО) с рекой Печорой в районе Нарьян-Мара; Карелию, включая Белое море и озёра Ладожское и Онежское; Красноярский край (река Енисей и реки заполярного Таймыра); Сахалин и Охотское море в районе Магадана; Астраханскую область с многочисленными рукавами дельты Волги.

А ещё из Мурманска отправляются круизы на ледоколах в Арктику, где можно стать настоящим первооткрывателем, покорившим вершину планеты.

Агентства:

● ТУРОПЕРАТОР «ПАНАРКТИК СТАР»

Здесь обращаться за приключенческим туром, чтобы посмотреть на китов в Мурманске или исследовать затерянный мир плато Путорана.

● NEVEREND

Организует премиальные путешествия под ключ в компании единомышленников. В июне планирует гастроэкспедицию в Русскую Арктику.

● «РУССКИЙ ЭКСПРЕСС»

Многопрофильный туроператор, один из крупнейших в России. Занимается самыми разными турами.

● «ИГОРА ТУР»

Специализируется на премиальных индивидуальных и корпоративных турах в Карелию высокого уровня сервиса. Скоро в Геленджике открывается партнёрский проект, который будет заниматься развитием южных регионов России. И в том числе уделять большое внимание винным маршрутам и винному туризму.

● MIKSAN ADVENTURES

Организует продуманные премиальные туры, в том числе на Байкал. К распоряжению туристов — вертолёт, яхта, катер, трансфер на автомобилях премиум-класса.

● «КЛУБ ПОЛЯРНЫХ ПУТЕШЕСТВИЙ»

Туроператор — специалист по экспедиционным круизам. Единственный в мире оператор, предлагающий круизы на Северный полюс на борту настоящего атомного ледокола «50 лет Победы».

● «ЕДУ В НАО» (НАРЬЯН-МАР)

Туристическая компания организует под ключ рыбалку на трофейную щуку на реке Печоре в сопровождении опытных егерей.

ШЕФЫ ИЩУТ ВКУС РОССИИ

текст:
Анна Бебекина,
Анна Кукулина

Гастрокэмпы для шефов



Сергей Иванов

Заядлый рыбак и путешественник, уже больше пяти лет организует гастропадения для шеф-поваров. Under Arctic — это весёлые и дружные поездки в Мурманскую область на Баренцево море. Там ребята ловят рыбу — треску, зубатку, палтуса, морских налимов и камбалу, ныряют в лёгких гидрокостюмах, чтобы на задержке дыхания добыть морского гребешка, ежей, несколько видов водорослей, почти на месте всё это приготовить и съесть.

Принять участие в кэмпях можно абсолютно бесплатно, если вы шеф и продвигаете скандинавскую и северную кухню.

«Винное сопровождение подбирают наши партнёры из компании Joia. После такого опыта практически **все шефы, участвующие в гастрокэмпях, смело включают в меню своих ресторанов северную рыбу и морепродукты**. Теперь они наверняка знают, что такое настоящая свежесть и качество. С этими продуктами Русского Севера проводятся локальные фестивали, ужины и шефс-тейблы в заведениях российских мегаполисов и регионов, удалённых от морей и океанов»

Российские шефы всё чаще ищут вдохновение не в гастрономических столицах мира, а внутри страны — на берегах Баренцева моря, в поморских деревнях, на рынках Красноярска, в тундре и тайге. Оттуда они возвращаются с новыми вкусами, продуктами и рецептами, которые потом оказываются в меню столичных ресторанов. Сегодня **гастропутешествие по России** стало для кухни рабочим инструментом — способом **увидеть страну** через её еду и заново **открыть локальные традиции**.

Дорога на север

Северные направления стали одними из любимых у прогрессивных российских шеф-поваров. Бренд-шеф ресторана **Ruski** Александр Волков-Медведев вот уже пятый год в рамках проекта «**География России**» вместе с командой путешествует по стране и открывает новые вкусы или старые забытые рецепты.

Андрей Аникиев, бренд-шеф ресторана и отеля **roomi** [Архангельск], за 2025 год побывал в Красноярске, Севастополе, Санкт-Петербурге и многих северных деревнях, участвовал в экспедиции «Соль Земли» на полях кооператива «Архангельская клюква» [Холмогорский район]. Путешествия по красивым и труднодоступным поморским деревням в Архангельской области поразили его больше всего.

Дмитрий Голенин, экс-шеф московского ресторана **Sage**, часто бывает в разных городах России, особенно в последний год, — в основном в рамках гастролей, профессиональных форумов, фестивалей, проведения лекций и мастер-классов. Каждое путешествие приносит не только новые эмоции, но и гастрономические открытия, которые затем находят отражение в кухне.

Бренд-шеф знаменитого красноярского ресторана **Tunguska** Николай Бобров летом и осенью планирует гастротур в Тыву в Енисейской Сибири, чтобы познакомить гостей с её первобытной натурой.



Александр Волков-Медведев:

«Я обожаю северную природу. Служил в Мурманске, люблю путешествовать по Кольскому полуострову. В прошлом году были в Архангельске. Мы приехали в июле, а там — суровое северное лето и +7. Было здорово снова окунуться в эти просторы: бескрайние леса, высоченные сосны, всё покрыто мхом и невероятное количество рыбы из Белого моря.



Архангельск



Икра ряпушки

Заехали в Северодвинск — полузакрытый военный город с заводами по ремонту подводных лодок. Погода выдалась экстремальная, но это только добавляло атмосферы. Купались в Белом море, ходили по рынкам, ели рыбу. Там стоит завод по добыче и переработке ламинарии. В стране таких всего два. Нам провели экскурсию. Водоросли с завода мы теперь используем в нашем сете во второй подаче, посвящённой Архангельску. Палтус холодного копчения с маринованными водорослями и икрой, под северным рыбным бульоном, с «морским хлебом» и маслом с архангельской солью. Последнюю в регионе добывают уже более 500 лет. Все ингредиенты в этом блюде мы готовим с помощью засаливания. В рамках нашего проекта мы из каждого региона привозим что-то, что оказало важное влияние на его развитие, и рассказываем об этом через блюда нашего сета. В этом году экспедиция продолжится, за лето нужно проехать порядка десяти регионов».



Андрей Аникиев:

«Север вдохновляет продуктом, природой, рассказами и говором местных жителей, их историями, рецептами, культурой быта.

Кимжа Мезенского района — живая деревня со своим историческим обликом, вековыми избами, действующими мельницами. В деревне Уна, рядом с Лудой, до сих пор добывают соль, ключёвку. А в Луде люди живут «морем». Удивительно было наблюдать, как они работают с добытым продуктом, как ценят и берегут его, чтобы прожить. В деревню Зехнова в Плесецком секторе Кенозерского национального парка добраться можно лишь по воде. Только здесь, в северных деревнях, можно попробовать ряпушку с её икрой, копчёную озёрную рыбу, кислую заварную капусту, гороховый кисель и другие специалитеты. Совместно с парком мы организуем летние гастротуры в эти места — летом и осенью».



Дмитрий Голенин:

« Из последних поездок — **Екатеринбург**, меня приглашали в ресторан **Kitchen** к Сергею Мирошникову. Запомнилось локальное блюдо шанежка. Это открытый пирожок с золотистой начинкой. Казалось бы, простая вещь, но вкус и текстура теста были совсем на другом уровне. В Екатеринбурге мы побывали на сырной ферме, где делают уральский “пармезан” с выдержкой 30 месяцев. Владельцы даже полностью заменили траву на пастбищах, чтобы коровы питались не комбикормом, а свежей зеленью.

В **Архангельске** я услышал историю о старинной технологии засолки овощей методом горячего заваривания, которую использовали монастырские хозяйства на Севере. И оказалось, что похожим способом мы сами готовим капусту, даже не задумываясь, что это часть старой русской традиции.

Нельзя не упомянуть **Красноярск** и икру хариуса. Вокруг неё ходит много легенд — и не зря. У неё узнаваемая текстура: хрустящая, слегка липкая, с насыщенным вкусом. В **Калининграде**, в ресторане “**Балт**”, шеф Ахмед Охунов познакомил нас с балтийской килькой и скумбрией. Особенно запомнилась подача охлаждённой рыбы: плотная текстура, выраженный вкус плюс интересные маринады с японскими акцентами».

Николай Бобров:

« Енисейская Сибирь — это отдельная планета, которая совместила в себе очень многое. Здесь за несколько часов поездки на машине пустыня сменяется заливными лугами, горами и даже тайгой. Местные готовят блюда из баранины и яка-сарлыка, конины и верблюда. А ещё благодаря кочевому образу жизни чабанов у местных народов сформировалось более 200 способов переработки молока: ореме, чокпек, курут, быштак и прочие.

Одна из самых северных точек в Енисейской Сибири, где я побывал, — **Норильск**. Настоящая замороженная сказка, место, где, кажется, воздух замер от холода и не шелохнётся. Природа невероятно красивая и разнообразная, несмотря на суровый климат. Чего только стоит плато Путорана и ледяные водопады! Особое развлечение — это подлёдная рыбалка, которая завершается строганиной и сугдаем, конечно же, из нельмы.

Казалось бы, в условиях постоянного холода абсолютно странно услышать про местные, локальные овощи, огурцы и помидоры. Но когда ты спускаешься под

«ТАЙГАСТРО», гастрономический фестиваль в Красноярске

25 июля — 16 августа

В этом году гастрофест от ресторана Tunguska превратится в большой культурный проект. В программе: опен-эйр-праздник «Тайгэйр», корнеры со стритфудом с сибирскими специалитетами от ведущих ресторанов города, гала-ужины в «Тунгуске», Sadko и «Чешуе», ужин на корабле, плывущем по Енисею. А ещё — выставки в музеях, музыкальный фестиваль «Тайгрейв», забег и кинофестиваль. Кроме того, во многих ресторанах по всей России можно будет попробовать сет-меню от шефов с таёжными продуктами.



землю и видишь огромную плантацию, где эти самые овощи растут практически в воздухе, круглый год, — это шок. В целом за 2025 год я побывал более чем в десяти городах — среди них **Казань, Владимир, Архангельск, Екатеринбург, Суздаль, Сочи** и другие. Каждая такая поездка — это новые знакомства, продукты, идеи. Всё это потом возвращается на кухню и трансформируется в блюда. В ближайших планах — поездка в Арктику, в Мурманск.



Андрей Шмаков, бренд-шеф ресторана Savva, бара «Шалыпин», отеля «Метрополь» (Москва):

«В 2025 году я побывал более чем в десяти регионах России, и каждая поездка стала для меня гастрономическим открытием. **Бурятия** поразила своей глубиной: это очень тёплый, добрый народ и яркая кухня с характером — буузы, наваристые бульоны, простота, в которой чувствуется уважение к продукту. **Байкал** — это уже не просто место, а состояние: кристальная чистота, мощная энергия природы и, конечно, рыба: омуль, сиг, которые здесь раскрываются совершенно по-новому. **Казань** — идеальный пример того, как традиция может быть современной: татарская кухня — живая, многослойная, с сильной идентичностью. **Махачкала** — это про эмоции и щедрость: сладости, специи, огонь, гостеприимство, которое невозможно забыть. А **Нижний Новгород** приятно удивил балансом культуры и гастрономии — город с настроением и вкусом. Если выбирать направления для путешествий по России — смело отправляйтесь в Бурятию, на Байкал, в Казань или Махачкалу. Это не только про еду — это про людей, традиции и настоящие впечатления».



Александр Богданов,
бренд-шеф отеля «Гельвеция», ресторанов Cafe Claret
и Marius (Санкт-Петербург):

«Прошлые два года подарили мне невероятные путешествия по России и возможность увидеть отдалённые регионы нашей необъятной страны. Есть города и области, которые оставили неизгладимый след, и я привёз оттуда не только впечатления, но и гастрономические открытия.

Это, например, **Владимирская область** — **улитки** из Владимирской области. **Липецк** — липецкие сыры, которые к нам сейчас поступают и подаются в ресторане.

Наверное, одно из самых ярких путешествий — поездка на остров **Сахалин** и **суп хемультан***, который мы привезли оттуда и подавали всё лето прошлого года. И он, несмотря на высокую цену, пользовался огромной популярностью».

* Традиционный корейский острый суп из морепродуктов (креветки, крабы, кальмары, мидии), рыбы, овощей и острых паст.

Каждое путешествие приносит не только новые эмоции, но и гастрономические открытия, которые затем находят отражение в кухне



Суп хемультан в Cafe Claret



Блюдо «Вулканические острова», посвящённое Курилам, из сета «Сплетение», Olluco

Никанор Вейра, шеф-повар ресторана Olluco (Москва):

« В последние годы я стараюсь путешествовать по России раз в один-два месяца. В итоге, наверное, в Сибири я был больше десяти раз. Был в **Мурманске**, был на Кавказе несколько раз. Все места разные, в некоторых потрясающая природа. Например, Мурманск и окрестности: ты плывёшь рядом с островами или ныряешь, видишь под водой крабов и гребешков. В каждом месте есть что-то очень особенное, но они полностью разные, и это самое невероятное: такая огромная территория, такая разнообразная, и люди говорят на одном языке.

Что касается ресторанов, **Красноярск** меня впечатлил очень сильно, я был там много раз. Конечно, Москва и Санкт-Петербург всегда первые, но если нужно выбрать ещё одно место, то я думаю, что Красноярск. Фантастический город — у них есть Институт гастрономии, и уровень кухни — топ.

В каждом путешествии я ищу новые продукты, потому что наше меню построено на том, что мы соединяем перуанские и российские ингредиенты. Во **Владивостоке** мы поехали на море и пробовали только что выловленных гребешков — это потрясающий опыт, и продукт замечательный. Сейчас мы используем гребешков, крабов — они отличные. А в **Казани**, например, меня очень впечатлили конина и вяленая утка. Конину в Москве, мне кажется, сложно использовать, но с уткой у нас есть целый курс, который был вдохновлён тем, что я попробовал в Казани.

Ягоды есть отличные, мне очень нравится облепиха. Её можно использовать почти как маракуйю, которая здесь привозная и не такая, как я привык. Морошка — совершенно прекрасная ягода. Она очень сладкая, очень сочная, но она особенная. Я использую её в горячих блюдах, а также в десертах».



Байкал



Мирко Дзаго на Байкале



Мирко Дзаго,

шеф-повар ресторанов Onest, Bro&N и «Аист» (Москва),
бренд-шеф ресторанов La Fabbrica (Ростов-на-Дону)
и «Бурный» (Владивосток):

«Люблю путешествия по жизни. У России огромный туристический потенциал, который ещё не раскрыт. Я рад, что успел сходить на **Курильские острова**. Там даже русские-то редко бывают. Там очень красиво, природа совершенно дикая, плывёшь на корабле и видишь, как на берегу по лесу медведь идёт. И еда интересная. На **Камчатке** я первый раз попробовал ягоду клоповку: очень специфический вкус, я бы сказал, немного “бензиновый”.

На **Байкале** я был уже три раза, потрясающее место. Даже нерпу видел. И сразу после первой поездки заказал в ресторан омуля. Я там всю эту рыбу попробовал: омуль, муксун, нельма, чир, — теперь их готовлю в ресторане. Не всегда они есть, но в сезон — обязательно. И строганина, и в горячие блюда — главное, не пересушить.

Год назад мне предложили стать бренд-шефом ресторана “Бурный” во **Владивостоке** — и я согласился, мне было интересно. Посмотрел, какая там рыба, на рыбалку даже сплавал. Скумбрия хорошая, палтус, камбала. Есть ещё одна рыба, которую у вас всерьёз не воспринимают, местные сказали: “Да это бычок, кто же из него готовит”. А у нас в Италии есть похожие рыбы — скажем, морской петух, — и с ним, например, пасту хорошо делать. Я сделал с бычком — они говорят: “Не может быть, чтобы это бычок был”.

Из последних сильных впечатлений — я был в **Геленджике**, и мне показывали “Шато де Талю” и будущий Винный город. Геленджик — небольшой город, но я даже не думал, что настолько красивый».

От нулевого километра в дальние дали

тексты в разделе «Москва»: Полина Иванова, Анна Бебекина, Катерина Медведева.
В разделе «Санкт-Петербург» — Анна Бебекина

В 2026 году «Зелёный гид» SWN x БРВ пополнился десятками новых мест, поддерживающих российское вино. Первые страницы по традиции за Москвой и Петербургом, затем — маршруты по стране, которые продолжают складываться и уточняться. Полный список ключевых адресов, включая уже сложившиеся ориентиры, — на лендинге проекта.

ЦЕНЫ НА ВИНО:

{3500} — за бутылку (по умолчанию)

{800} — за бокал (подчёркнутые)



Ещё больше интересного из «Зелёного гида» проекта «**Большое Русское Вино**» x SWN — по QR-коду



Исследование региональных вкусов

На пороге пятого сезона гастрономического проекта «География России» **Vasilchuki Restaurant Group** переосмысливают привычные вкусы и знакомят иностранцев с русской кухней.

В этом году команда Vasilchuki Restaurant Group во главе с шефами уже в пятый раз отправляется в путешествие по России, чтобы найти региональные вкусы и воскресить забытые рецепты. В новом сезоне гастрономических исследователей ждут Тула, Киров, Челябинск, Новороссийск, Анадырь, Иркутск, Йошкар-Ола, Черкесск, Ростов-на-Дону и Саратов.

«Основная задача проекта “География России” — познакомиться с талантливыми шефами, их региональными блюдами и объединить все эти таланты в ресторане Ruski, в сети “География России”, чтобы сохранить и ещё больше погрузить



Бренд-шеф ресторана Ruski
Александр Волков-Медведев



Шашлык из жеребятины, поданный на мини-мангале с ароматом елового дыма и лепёшкой из простого теста. Подача — Якутск, «Жеребятина».

«Это гастрономический проект, направленный на популяризацию русской кухни, возрождение рецептов предков и развитие туризма внутри страны. Его миссия — сохранить культурное наследие, историю и национальную идентичность России», — говорит Алеся Романова, управляющий партнёр **Vasilchuki Restaurant Group**, идейный вдохновитель проекта «География России»

нас в историю своей страны, в русскую культуру и многовековые семейные традиции», — рассказывает Алексей Васильчук, ресторатор, владелец Vasilchuki Restaurant Group.

Результатом масштабной поездки прошлого сезона стал гастрономический сет, объединяющий аутентичные блюда десяти регионов России. Его ещё можно попробовать в ресторане Ruski. Каждое из блюд сопровождается вина из портфеля «Большое Русское Вино». Например, желе из грибного бульона с фаршированными сморчками, жареными белыми грибами и трюфелем, вдохновлённое традициями Ярославля, дополняет игристое Кюве де Витмер Розе. А шашлычок из жеребятины, поданный на мини-мангале с ароматом елового дыма и лепёшкой из простого теста, отражает гастрономию Якутии. Блюдо дополняет «Шумринка» Семисам Мерло / Каберне Совиньон.

«За годы своего существования проект “География России” не только вырос до федерального уровня, но и превратился в культурную миссию, позволяя изучать гастрономическое наследие регионов, знакомиться с их традициями и



Сет «География России» в ресторане Ruski

популяризовать российскую кухню. В рамках проекта мы посещаем регионы нашей необъятной красивой родины, изучаем национальные рецепты и технологии, проводим гастрольные ужины и даже снимаем собственное гастро-ревел-шоу. Можно сказать, что это большой федеральный гастрономический фестиваль», — Полина Берёза, директор по маркетингу и рекламе 354 Restaurant Group by Vasilchuki, автор проекта «География России».

Также в этом году стартует новая международная инициатива группы — Geography of Russian Taste. Масштабный гастрономический фестиваль включает

в себя серию эксклюзивных ужинов в странах БРИКС и СНГ, что позволит познакомить международную аудиторию с российской гастрономией.

Но на этом интернационал в 354 Restaurant Group by Vasilchuki не заканчивается: в ресторане «Пикник» весной стартовал новый сет от Александра Морозова, который предлагает посмотреть на итальянскую кухню в собственной интерпретации. В шести блюдах шеф раскрывает знакомые вкусы разных регионов, от Рима до Амальфи, и переосмысляет их, сохраняя характер, но добавляя свежее звучание.

Здесь русский дух

Московский ресторатор Александр Раппопорт предлагает два взгляда на русскую кухню.

Четыре года ожидания — и вот в начале 2026-го Александр Раппопорт открывает новый проект. Название ресторана современной русской кухни, «**Машенька**», отсылает к дебютному роману Владимира Набокова, опубликованному в 1926 году. Шеф-повар Игорь Грищечкин представляет русскую кухню как живую и актуальную систему координат, но при этом с чётко выраженными корнями: ДНК отечественных традиций прослеживается в каждом блюде, хотя обошлись без оливье и сельди под шубой.

Зато нашлось место борщу, который тут готовят с вишней, и вполне классическому холодцу с горчичным мороженым и горчичным же чипсом. Для фирменных пельменей с мраморной говяжьей тесто эффективно белая.

Шеф-сомелье Елена Капанелли проделала колоссальную работу, составив карту исключительно из российских образцов. В итоге в ней более 100 позиций — от малых перспективных хозяйств до признанных звёздных производителей.



Елена Капанелли,
шеф-сомелье ресторана
«Машенька»:

Mantra Estate Blanc de Blancs Brut
[15 000] & Голубчики из краба
с картофельным муслином [1640]

« Сладость нежного краба в голубчиках оттеняет аромат бриоши, жёлтой сливы и белых цветов в вине. Тонкий перляж вторит текстуре приготовленной на пару брюссельской капусты, а сливочная текстура игристого находится в идеальной гармонии с картофельным муслином. В долгом финише жёлтые фрукты подчёркивают вкус соуса бёрблан с красной икрой».





Новый сет в «Белуге»

В «Белуге» напротив Кремля тоже осмысливают российский кухню, но предлагают другую, более фокусную оптику. Новый шеф-повар Роман Чистов запустил дегустационный сет «Иван Сусанин», рассказывающий о родном для него Костромском крае через продукты, легенды и героев. В десяти подачах оживают истории про льянные мануфактуры, костромские сыры, царскую рыбу и небольшой город Кологрив, знаменитый гусями. Шеф ведёт гостя не всегда очевидными маршрутами. Среди ингредиентов — не только признанные для этих мест осетрина и сыры, но и брусника с сусанинских болот, лосиное молоко, дикая черемша, каперсы из одуванчиков. Финальная подача посвящена тропе Сусанина, реальному объекту на территории Костромской области. Сопровождение из российских вин составил шеф-сомелье «Белуги» Алексей Завёрткин. Пейринг полностью выстроен на шардоне во всём спектре стилей, от минеральных и сдержанных до насыщенных, с редким включением пино нуара.

«Задача была максимально точно раскрыть особые тона каждого продукта с помощью пейринга. Скажем, «Шумринка» Блан де Блан прекрасно подчёркивает свежесть мочёных яблок и копчёность пещи в «Леднике», но с чёрной икрой в подаче «Лён» звучит уже не так комплиментарно. Зато Mantra Estate Blanc de Blancs легко подхватила своей кислотностью сливочность и солёность блюда», — говорит Алексей Завёрткин.

Пара от Алексея Завёрткина

из нового сезонного меню:

✕ «Скалистый берег» Рислинг & Весенние салаты, бедро цыплёнка, соус из абрикосовых косточек

«Рислинг от «Скалистого берега» подчёркивает свежесть и сочность букета из салатов и зелени. Идеально гармонирует с соусом из цитрусового пюре и абрикосовой косточки и с бедром цыплёнка су-вид».



Шеф-сомелье «Белуги»
Алексей Завёрткин

Кролик вошёл в чат

«Горынычи» запускают сезонное меню, «Техникум» на «Розе Хутор» зовёт на субботы с огнём и музыкой, а гастро-театры готовят обновления — следуем за **White Rabbit Family**.



Балтийская корюшка с молодым картофелем и кетчупом из огурца (White Rabbit)



Роман Романов, шеф-сомелье White Rabbit:

✕ Балтийская корюшка с молодым картофелем и кетчупом из огурца [2890] & «Шумринка» Петрикор Совиньон Блан [7200]

«В паре корюшка, молодой картофель и огуречный кетчуп — всё про свежесть, весну и хрустящую овощную зелень. Совиньон блан с профилем зелёного яблока, маракуйи и томатного листа продолжает эту тему в бокале».

П лёс просыпается. В старинном деревянном доме у Волги **Ikra** открывает сезон с новым шефом: кухню принял Глеб Левицкий, мастер из Нижнего Новгорода с узнаваемым почерком. Но концепция осталась неизменной: в фокусе — локальные продукты, сезонность, современные техники. Доступны два авторских сета: «На Даче» и «Бурлаки 2.0».

Chef's Table в Москве запустил серию ужинов Владислава Алексеева под названием «Пробуждение». Весна здесь сквозит во всём: сморчки, раки в сметане, голубцы в тесте из разнорыбицы, жжёный берёзовый сок с красной смородиной. Действие и логика сета развиваются от прозрачности первых блюд до яркой насыщенности финала.



Котлета из чёрной трески с гуакамоле «Окономяки-стайл» [She]

Selfie с середины мая открывает большую террасу с летним меню из локальных продуктов и винной картой, которую специально к сезону составила шеф-сомелье Светлана Добрынина. **«Горыныч»** распространяет своё влияние: сейчас работают уже восемь ресторанов: три — в Москве, а также есть заведения в Сочи, Новосибирске и Казани. В столице до конца сезона действует меню сморчков, где весенние грибы подают в простых и понятных сочетаниях, при этом сохраняя стилистику заведения, основанную на блюдах, приготовленных на открытом огне или в печи. **«Техникум»** на «Розе Хутор» ждёт по субботам на бургеры и стейки, приготовленные на открытом гриле, и DJ-сеты.



Нина Коровенкова, бренд-сомелье ресторанов She и Zodiac, предлагает попробовать котлету из чёрной трески с гуакамоле «Окономяки-стайл» и «Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc. А также утку конфи с грушей и морковным пюре с мощным Красностопом Золотовским от «Скалистого берега».

Большой сезон

В ресторанах **Maison Dellos** сезон будет насыщенным. Смотрите сами: фестиваль Set-o-Mania, экскурсионные программы, лекции-ужины и, конечно, веранды. Лето всё-таки.



Степан Кутимский,
шеф-сомелье «Турандот»:

«Галицкий и Галицкий»
Генерал Мороз [2200 за Бокал]
& Фуа-гра с ягодами

« Уникальное ледяное вино, созданное в заповеднике “Красная Горка”. Исключительный баланс высокой сладости и живой кислотности. Засахаренные фрукты, цветы и мёд составляют общую композицию вкуса».

Maison Dellos & «Скалистый берег»
Рислинг [10 900] & Тёплый ролл
с лососем и гребешком [1990]

« Это вино — наш совместный проект с винодельней “Скалистый берег”. Команда сомелье Maison Dellos вместе с виноделами кропотливо выбирали участок для будущего вина, дегустировали и подбирали ёмкости для его развития»



Перец рамиро с соусом тоннато

П олюбившийся москвичам фестиваль **Set-o-Mania** пройдёт во всех ресторанах холдинга и продлится всё лето. Шефы разработали сет, посвящённые городским легендам, историческим местам и даже локальным байкам. В каждом из ресторанов гостей ждёт насыщенная культурная программа: экскурсии, пешие маршруты и тематические лекции.

Весь 2026 год в ресторане **«Кафе Пушкинь»** будет посвящён **Романовым**. Спецпроект, приуроченный к юбилейным датам коронаций Николая II, Николая I и Александра II, познакомит с историей императорского рода через гастрономию и лекции-ужины. Для гостей подготовлена серия экскурсионных программ, каждая из которых — отдельная глава в истории династии, от боярских палат XVI века до личных вещей последней императорской семьи.

А **Владислав Пискунов**, бренд-шеф ресторана **«Матрёшка»**, всё лето проводит прогулки по гастрономической Москве конца XIX века, её улицам, где стояли известные рестораны, трактиры и кулинарные лавки той эпохи. Экскурсия длится около двух часов и атмосферно завершается ужином в «Матрёшке».

На Тверском бульваре **гранд-кафе «Шануар»** открывает веранду совместно с «Билайном». Пространство на тёплое время превратится в киберпасеку, где соты пчёл и сотовая связь соединяются в единую метафору.



Павел Брыкин,
сомелье гранд-кафе «Шануар»:

«Николаев и Сыновья» Рислинг 2023 (7900) & Перец рамиро с соусом тоннато (790)

«Вино — живое воплощение величия рислинга как сорта многогранного, способного в руках мастера превратиться в шедевр. Вино с остаточным сахаром, который делает его отнюдь не сиропным, а лишь более ярким, а также со звенящей кислотностью составит достойную пару сладким перцам сорта рамиро, дополненным тунцовым сливочным соусом с каплей оливкового масла».

20 лет российского вина глазами сомелье

Шеф-сомелье **Maison Dellos** Сергей Аксеновский рассказывает, как менялись российские вина и мы.



Я работаю с российским вином уже 20 лет (18 из них — в Maison Dellos) и могу сказать: именно наши рестораны начали заниматься им раньше других. Ещё начиная с тех времён, когда предложить было практически нечего: мы открывали бутылки российского вина в ресторане «Кафе Пушкин» в далёком 2010-м. И, как я часто говорю, делали мы это именно для иностранных гостей. Наши граждане в то время вообще не интересовались своим вином, а вот гости страны всегда были более открыты к новинкам.

Как географ с академическим образованием я всегда понимал возможность более активного проявления наших терруаров и на всех своих винных и не совсем мероприятиях активно, но деликатно старался разрушить стену недоверия, стереотипы со стороны гостей ресторанов в отношении нашего вина.

Я включаю российские вина в дегустации, эногастрономические мероприятия и довожу информацию о нашем виноделии, сколько себя помню. Мы изучаем этот вопрос вместе с командой сомелье Maison Dellos и создали несколько СТМ с талантливыми российскими виноделами. В их числе Ирина Яковенко [«**Скалистый берег**»], Роман Неборский [«**Усадьба Мезыбь**»], на подходе — вино из автохтонного сорта винограда левокумский от винодельни **Gavras**, и мы терпеливо ждём первый урожай с лоз сорта варюшкин на винодельне Кавказских Минеральных Вод — **Tempelhof**.

Что касается сочетаемости российских вин с кухней наших ресторанов, то здесь работают все те же принципы, что и с любым другим вином. Но первым остаётся принцип единого геопространства. Это абсолютно логично — сопроводять блюда из локальных продуктов нашим вином.

Например, вместе с шеф-поваром «**Шануар**» Эдуардом Архиповым и шеф-сомелье Павлом Брыкиным мы создали действительно интересный и рабочий пейринг к сету «Голод и изобилие» по мотивам книги Массимо Монтанари. В него вошли не только авангардные российские вина, но и наше крафтовое пиво, и первое российское игристое саке от Никиты Подерягина. Всю свою профессиональную винную жизнь я был удостоен чести работать с лучшими думающими шефами.

Вспоминаю Саули Кемппайнена, наш «**Оранж 3**» и его педантичный подход: мы дегустировали целый ряд вин в поисках идеального пейринга. Благодарю команду итальянцев в **Casta Diva** (уникальный и самый красивый ресторан итальянской кухни в Москве от Андрея Деллоса). Вспоминаю французов в Париже при открытии **Café Pouchkine** на площади Мадлен. Андрей Деллос поддержал мою инициативу, и по бокалам в самом центре французской столицы гости пили именно российские вина от «**Бюрнье**». С трудом и с улыбкой выговаривая слово «люблю» на ломаном русском, они выкупали все наши еженедельные стоки, чтобы показать Парижу русское вино.

Безвиз в Италию

Группа **Ceretto** расширяется и раздаёт итальянский вайб.



Пары от шеф-сомелье Дениса Дарькина:

✘ «Золотая Балка» Cuvée de Vitmer Brut (6300) & Севиче из дальневосточного гребешка с бататом фри и манго (2280)

Большее 70 лет в Пьемонте семья Черетто делает вина, которые давно вышли за пределы региона. Также хорошо известен их ресторан Piazza Duomo в Альбе, отмеченный тремя звёздами Michelin.

В московской группе сейчас пять ресторанов: флагманский «Черетто», два мясных «Черетто Мясо», рыбные «Черетто Море» и Caffè Fresco. В основе концепции всех заведений — натуральные продукты, первоклассные вина по редким для столицы ценам, сыры с собственной сыроварни из молока джерсейских коров и, конечно, знаменитые итальянские ценности: семья, друзья и неспешное застолье.

В «Черетто Море» шеф-повар Владимир Сидоров восполняет хроническую нехватку моря у москвичей с помощью ярких рыбных деликатесов и даров моря, приготовленных в средиземноморской стилистике. В «Черетто Мясо» жарят стейки из премиальных и альтернативных отрубов, а также готовят авторские закуски к вину и сочные бургеры.

Винная карта в Ceretto впечатляет международной подборкой, где нашлось место и российским образцам.



Филе оленя [Savva]



Баранье седло, выдержанное в можжевелевом маринаде и запечённое в печи («Недальний Восток»)



Шеф-сомелье ресторана «**Недальний Восток**» **Алексей Данилов** рекомендует попробовать: **✕ «Галицкий и Галицкий» Cosvache, седьмой урожай, 2024 & Баранье седло, выдержанное в можжевелевом маринаде и запечённое в печи.**

«В паре вино раскрывается щедрыми нотами спелых чёрных ягод, переплетающимися с лёгкой дымной вуалью. А сбалансированная кислотность деликатно освежает и уравнивает насыщенность мяса», — говорит Алексей.

Здесь и сейчас

Новые проекты Аркадия Новикова.

В своём недавно открытом ресторане **Ima**, название которого переводится как «здесь и сейчас», ресторатор покоряет тщательным подходом к японской эстетике и кухне. Говорит само за себя уже то, что кухню ведёт **Такуми Вада-сан** — шеф из Токио с тридцатилетним стажем, готовивший для наследного принца ОАЭ. Как во всех проектах Новикова, акцент сделан на аутентичности: тунца, настоящий васаби и рис привозят из Японии. Пространство на первый взгляд камерное, но не тесное, даже нашлось место отдельной зоне, где жарят на теппане прямо перед гостями.

Ресторан открылся напротив зала «Зарядье», на первом этаже гостиницы «Россия». На втором этаже открылся **Magritte** — ресторан авторской французско-итальянской кухни с акцентом на премиальный продукт и средиземноморскую гастрономию.



Шеф-сомелье ресторана **Savva**

Янина Мартынюк советует:

«**Nebbiolo** от винодельни "Усадьба Александровская" — удачное сопровождение к филе оленя. Мягкий, слегка анисовый танин, оттенки северных красных ягод, аккуратная кислотность и длительное послевкусие — вино деликатно подчёркивает и раскрывает вкус мяса».



Сеть рыбных ресторанов Аркадия Новикова «Клёво» посвящает лето простым удовольствиям: вкусной еде, хорошим винам, звукам только что открытой устрицы и джаза. Свежие локальные продукты и дары моря в руках бренд-шефа Захара Иванченко превращаются в лёгкие летние блюда.

Гастропары от директора
Рашида Саямова:

✘ «Локо Чимбали» Куприн
2022 (около 900) & Балтийская
корюшка на сковороде



«Моя рекомендация — красное вино Куприн с балтийской корюшкой на сковороде: тёмные ягоды и тёплые пряности уравновешивают хруст и лёгкую маслянистость рыбы. Если блюдо содержит яркие соусы умами или жареную корочку, не бойтесь пригласить красное с мягкими танинами».

✘ «Сикоры» Рислинг Семейный Резерв [1700] & Гребешок с томатным пюре [3200]

«Рислинг от "Сикор" — идеальный компаньон к азиатским блюдам. Свежесть кислинки подчёркивает тонкие текстуры татаки и сладость морепродуктов. Попробуйте гребешок с томатным пюре — рислинг раскрывает его свежесть и томатную кислинку».



Рестораны «Сыро-варня» раскинулись по всей Москве, сейчас заведений уже больше 20. Первый ресторан бренда был открыт на Бадаевском заводе в 2015 году, с тех пор «Сыроварня» стала гарантом высокого уровня сервиса и неизменного качества ингредиентов. А о местном земляничном пироге ходят городские легенды.

Одна из фишек «Сыроварни» — фермерские продукты и собственное производство мягких сыров, которые ярко дополняют многие фирменные блюда. В каждом ресторане функционирует лавка, где можно купить свежие продукты с собой. Москвичи заслуженно полюбили рестораны за особую камерность и уют, а также за тончайшую пиццу, которую тут готовят в деревянной печи.

Пары:

✘ Салат с бурратой, печёным перцем и помидорами & Белое вино Сыроварня & Семисам, сделанное в партнёрстве ресторанный сетью и винодельней «Шумринка»

✘ Пицца со стрчателлой и мортаделлой & Красное вино Сыроварня & Семисам



No Drama Queen

Молодой ресторанный холдинг **Alba Group** строит грандиозные планы на лето. Гостей порадуют обновлёнными меню с акцентом на сезонных продуктах и, конечно, винами на открытых верандах.



В проектах группы умеют устраивать шоу, в каждом ресторане — на свой манер: в греческом «**Пафосе**» танцуют и бьют тарелки по доброй традиции Эллады, в **Eshak** веселятся под живую музыку, а в **El Pimpi** зажигают под испанские ритмы. Никита Ульянов, сомелье ресторана «Пафос», отмечает, что за последние годы российское вино прибавило не только в количестве новых имён, но и в качестве.

«**В** ресторанах Alba Group акценты расставляются в зависимости от формата и позиционирования проекта. Но, например, в греческом «Пафосе»,

помимо Греции и других стран, имеющих непосредственное отношение к тематике ресторана, мы с удовольствием представляем в винной карте отечественное вино. Если ещё в начале 2010-х мы относились к российскому вину с некоторым скепсисом и надеждой, то сейчас это проверенные варианты для винной карты любого формата. Я уверен, что

в каждой карте должно быть российское вино — его разнообразие порой удивляет. В обозримом будущем я планирую участвовать в открытии проекта, связанного с русской кухней. Уверен, это будет интересный опыт: место, где русское вино станет главным героем и влюбит гостей в себя раз и навсегда», — говорит Никита Ульянов.

Пара от шеф-бармена ресторана Eshak Влади Лебедева:

✕ Чизкейк с ягодами & «Шумринка» Пари



Ладожская корюшка



Жареный судак с зелёными овощами

ЛОВИМ ФИШ'КУ

Fish Point доказывает: чтобы порыбачить, не обязательно далеко ехать.

Загородные рестораны более 30 лет работают на базе крупнейшего рыболовного клуба в Подмоскowie — «Золотой Сазан». Рыба здесь всегда свежая: каждое утро новый улов. В чистойейшей водоём запускают живую рыбу — её можно выловить прямо здесь и попросить приготовить без единой косточки.

Помимо собственной рыбы, в ресторан регулярно привозят локальные специалитеты из других регионов: нежную барабульку из Краснодарского края, а каждую весну — балтийскую корюшку из Ленинградской области. В этом году 200 кг корюшки разошлись мгновенно: аромат огурца разнёсся по всей территории, и блюдо снова стало хитом сезона.

С наступлением тепла у воды разбивают веранды и запускают специальные меню от бренд-шефа Артёма Добровольского. В фокусе самое лучшее из российских морей и озёр: командорские кальмары из Берингова моря, гребешки с Дальнего Востока, морские ежи, голубцы с камчатским крабом и раковыми шейками. Под всё это разнообразие в ресторанах Fish Point масштабнo обновили винную карту, пополнив её более чем 60 позициями российских вин. Шеф-сомелье Мурат Сумаев с командой продегустировали практически всё, что сейчас доступно на рынке, — и выбрали идеальное сопровождение к каждому блюду.

Пары:

✘ **Ладожская корюшка [2040] & «Галицкий и Галицкий» Красная Горка Совиньон Блан [9500]**

«Хрустящая корочка корюшки будет идеально контрастировать с цитрусовыми нотами совиньона, а минеральность вина подчеркнёт слегка огуречный вкус рыбы».

✘ **Жареный судак с зелёными овощами [1590] & Mantra Chardonnay Mantra Estate [8900]**

«Изысканное блюдо сочетает нежность белой рыбы, хруст свежих зелёных овощей и бархатистую текстуру винно-сливочного соуса. Плотность вина Mantra Chardonnay идеально сочетается со сливочностью соуса, а кислотность справляется с жирностью жареной рыбы».

Мурат СУМАЕВ, шеф-сомелье ресторанов Fish Point:

«В новой карте мы собрали топ российских кюве, самые яркие винтажи от звёздных хозяйств: «Шумринка», «Сикоры», «Шато де Талю», «Скалистый берег», «Фанагория», «Узунов», «Усадьба Маркотх».



ФОТО: FISH POINT



Восток — дело тонкое

Легендарная сеть **Vasilchuki Chaihona №1** продолжает формировать лицо современной восточной кухни.

Вот уже 25 лет Васильчуки задают эталон формата чайханы. Более 40 ресторанов в России и за её пределами, где радуются щедрым блюдам, встречаются с семьёй и друзьями, наслаждаются живой музыкой. С комфортом устроившись в просторном зале или на летней веранде, гости делятся едой — для этого отлично подойдёт мясное ассорти, объединяющее шашлык из телятины, баранины и люля, приготовленные на открытом огне.



Мясное ассорти, приготовленное на мангале



Каре ягнёнка

«Здесь сочность, дымность и насыщенность вкуса находят гармонию в сопровождении бархатистого Мерло Красная Горка от "Галицкий и Галицкий" с оттенками спелых ягод и пряностей. Оно подчёркивает характер блюда и создаёт выразительный гастрономический акцент», — говорит **Алексей Васильчук**, ресторатор, владелец Vasilchuki Restaurant Group.

Ещё одно популярное блюдо — каре ягнёнка. «Это выразительное блюдо с тонкой пряной глубиной и сочной текстурой. Его вкус раскрывается в идеальном балансе с красным вином "Скалистый берег" Красная книга. Глава 2: многослойный букет с нотами тёмных ягод, спелых и мягкими танинами усиливает мясные оттенки и придаёт блюду дополнительную глубину», — продолжает **Алексей Васильчук**.

На удачу

Одна из самых динамичных ресторанных групп Москвы, **Lucky**, не даёт заскучать — нащупывает новые концепции и форматы не останавливаясь.



Гёдза с креветками и сабайон

Недavno на месте Santi в районе Патриарших прудов открылся бунтарский **BUS hand roll bar**. За кухню отвечает бренд-шеф **Артемий Лопатин**, знакомый гастрономической Москве по премиальным ресторанам японской кухни **Jup** и **Kiyomi**. Но формат совсем другой, построенный на идее свободы — в меню и атмосфере. В основе — японская кухня: фирменные хенд-роллы, рамен, гёдза и нестандартные спешлы, которые будут появляться на доске в центре бара. За напитки отвечает шеф-бармен **Максим Горелик**: на кранах — ледяное пиво, в карте — sake, хайболы и твисты на классику в азиатском исполнении. Параллельно группа открыла второй **Loro** в Хамовниках, одном из самых обсуждаемых районов Москвы прямо сейчас. Итальянский ресторан без пиццы, зато с трепетным отношением к продукту: недавно здесь запустили меню завтраков.

Весной бренд-шеф греческого **Eva** **Бахтияр Шамсиев** обновил меню — в основе сезонные продукты и яркие средиземноморские вкусы.

Винная карта элегантного **Niki** в кинотеатре «Художественный» пестрит знаменитыми европейскими именами и удачными находками. Российские вина подбирались с вниманием и вынесены в отдельную главу, в которой больше 30 позиций.



Артемий Лопатин



Максим Горелик



Блины Crêpes Suzette, облепиха и морошка



Тост, балтийская килька, хрен и томаты



Мария Трыкова,
сомелье проекта **Niki**,
подобрала гастропары:
✘ Тост, балтийская килька,
хрен и томаты & «Лефкадия» Те-
мелион Винаж Розе 2020

«Свежесть и деликатные ноты красных ягод в игристом подчёркивают солоноватую кильку и кислотность томатов, а также балансируют остроту хрена».

✘ Гречневая каша, вёшенки, сморчки & «Сикоры» Рислинг Семейный Резерв 2021
«Выдержанный в дубе рислинг с плотной текстурой и объёмом поддерживает насыщенный вкус грибов, раскрывая их землистые и ореховые оттенки».

✘ Бифтекс из говядины, масло с печёным чесноком & «Усадьба Маркотх» Syrah Reserve 2023
«Пряный и слегка дымный характер сыра гармонично дополняет мясо, усиливая его глубину и перекликаясь с ароматикой печёного чеснока».

✘ Блины Crêpes Suzette, облепиха и морошка & «Галицкий и Галицкий» Le Général Hiver 2020
«Мягкая сладость вина деликатно подчёркивает яркую кислотность ягод и карамельные ноты блинов, сохраняя баланс и не претягивая внимание на себя».

Savoy

📍 Пушечная ул., 6

Ресторан в самом сердце Москвы, где уже более века русско-французская гастрономическая классика сохраняет благородную сдержанность и точность вкуса. Здесь не увлекаются лишними эффектами: в центре — продукт, выверенная рецептура и уважение к традиции. За кухню отвечает Сергей Релин, который тонко и современно работает с историческим наследием ресторана. Летом Savoy звучит легче: в меню больше сезонных овощей, свежести и воздуха, но с той же верностью классической основе.

✳️ **Голубцы с крабом из русской печи, крем из капусты Savoy & Бутылка Soma Rosé One Barrel DM 2024 [12 800]**

O2 Restaurant

📍 Тверская ул., 3

Подняться на крышу The Carlton, Moscow, вдохнуть воздух на высоте 12-го этажа, взглянуть на кремлёвские звёзды и остаться здесь до самого заката — летом O2 Restaurant особенно хорош. Панорамная терраса и новое меню Ивана Маркова складываются в идеальную городскую сцену: гаспачо с крабом, креветкой и авокадо, дорадо с лимонным соусом, мраморные ravioli с крабом и не только. Новая коктейльная карта поддерживает это настроение, обыгрывая классику Старого Света в более смелых коктейльных интерпретациях. Особенно — в сочетании гребешка с грибным сое, соусом кабаяки и тонкой кислинкой сока чёрного лимона с коктейлем на основе Старая Дорога на Джанхот от «Усадьбы Мезыбь» [5600].

Летняя терраса бара «Московский»

📍 Охотный Ряд ул., 2

Летняя терраса бара «Московский» в отеле Four Seasons Hotel Moscow — зелёный оазис в центре города с видом на Кремль, Исторический музей и Манежную площадь. Этим летом шеф-повара Дженнаро Конте и Максим Шорников собрали новое меню с морепродуктами, свежей рыбой, спелыми овощами и лёгкими средиземноморскими сочетаниями. В винной карте шеф-сомелье Виргинии Абрамовой — 23 российских вина.

✳️ **Камчатский краб «Каталана» с молодым картофелем, сельдереем, томатами и оливками & Полёт Шмеля от «Николаев и Сыновья» 2023 [блюдо и бутылка — 14 300]**

Yura

📍 Страстной б-р, 2

Концепция соединяет локальный продукт и почти космическую точность подачи: в основе — сезонные блюда из фермерских ингредиентов. Кухню ведёт Ирина Цынтариук, работая с европейскими техниками и деликатным, выверенным вкусом. Летом здесь усиливают акцент на овощах, зелени, ягодах, лёгких блюдах с рыбой и специальных предложениях от шефа.

✳️ **Запечённая цветная капуста, мусс из горгонзолы & «Локо Чимбали»**
Пино Блан 2024

Didi

📍 Тверской б-р, 14, стр. 4

Здесь грузинская кухня звучит как маленькая часть солнечного Тифлиса в центре Москвы. Концепция строится вокруг традиций застолья, гостеприимства и семейных рецептов бренд-шефа

Изо Дзандзавы. Летом особенно хороша веранда: завтраки со свежими овощами и зеленью, винные ужины, живая музыка, диджей-сеты и подача блюд от шефа Сергея Кондратьева.

✳️ **Салат с копчёным сулугуни и креветками & «Шумринка» Extra Brut Blanc de Blancs [блюдо и бокал — 2230]**

Chekhoff Café & Bar

📍 Малая Дмитровка ул., 11

Ресторан бутик-отеля, где русскую кухню по старинным рецептам подают в более современном и лёгком прочтении. Летнее меню Виталия Уханова строится на сезонных продуктах и сочетает домашнюю гастрономическую основу с европейскими и азиатскими акцентами. Гастропары с российскими винами подбирает Екатерина Сичкарь.

✳️ **Тропический морской окунь с кокосовым соусом & Бутылка Рислинг от Имения «Сикоры» [10 550]**

Share

📍 Вознесенский пер., 5, стр. 1

Ресторан занимает два этажа исторического здания, прошедшего бережную реконструкцию. Философия кухни строится вокруг понятной и самобытной еды в стиле comfort food и sharing-формата. Шеф-сомелье Евгений Мифанюк работает как проводник, помогая гостям ориентироваться в стилях, регионах и вкусах: «Мне очень нравится сочетание из Магнатума Блан де Блан и цветной капусты с креветками — отличный баланс плотности. Пузырьки прекрасно составляют пару капусте альденте. Также крутой дуэт — шеф-бургер и Мерло от «Усадьбы Маркотх»: ягодные ноты вина в сочетании с луковым конфитюром — 10 из 10».



Savoy



Сергей Репин, Savoy



Share. Бургер



Сергей Кондратьев, Didi



Didi. Салат с копчёным сулугуни



O2 Restaurant



Chekhov Café & Bar



Шеф-сомелье
Виргиния Абрамова,
летняя терраса бара
«Московский»



Летняя терраса бара «Московский»



Yura

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Шеф-повар
Андрей Кагокин



«Балчуг Кемпински Москва». Томлёные телячьи щёчки с картофельным кремом, лук в красном вине



Balzi Rossi



Grand Cru



Шеф-повара Алексей Беседин и Мануэль Пизу, IL Ristorante

Grand Cru

📍 *Малая Бронная ул., 22, стр. 2*

Grand Cru в этом году 20 лет. Ресторан только что открылся после ремонта, обновив зал и переосмыслив архитектуру света. Новое световое решение создаёт слегка театральную атмосферу, где каждое блюдо и вино становится звездой гастрономического театра. Grand Cru остаётся прежним — но более точным, сфокусированным и подчёркивающим современную культуру высокой кухни и вина. Среди обширной винной карты есть и собственные уникальные релизы — например, коллаборация с Имением «Сикоры» и винодельней Константина Дзитоева.

Balzi Rossi

📍 *Кудринская пл., 1*

В 2025 году у ресторана в знаменитой высотке на Кудринской впервые за 10 лет поменялся шеф-повар. Кармине Альфьери родом из Неаполя, он творит

авторскую кухню с упором на неаполитанские рецепты в роскошных интерьерах: мрамор, статуи и фонтаны. В поблескивающих винных шкафах шеф-сомелье Алексей Трунов собрал редкие образцы европейских производителей, а в винном погребе хранятся старые винтажи, которые доступны по приятным для современных реалий ценам. Российские вина вынесены в отдельную карту, в которой больше 30 образцов, все продаются по бокалам.

✳️ *Паста с ежом [1590] & Mantra Estate Mantra Blanc de Blancs [3800 /19 000]*

IL Ristorante в отеле Stella di Mosca

📍 *Большая Никитская ул., 9*

Над обновлённым меню ресторана в одном из самых роскошных отелей столицы работали сразу два шеф-повара: новый шеф Алексей Беседин и Мануэль Пизу. Оно получилось по-итальянски выразительным: артишоки на гриле с оливковым маслом и

сушёными томатами, краб с авокадо и сальсой пепероната, круто из сицилийских красных креветок с мандаринами и страчателлой. Нельзя пройти мимо витрины с десертами не ахнув: «Яблоко Рене» с бергамотовым ганашем и томлёным яблоком — настоящее произведение искусства.

«Балчуг Кемпински Москва»

📍 *Балчуг ул., 1*

Легендарный отель с видом на Кремль, Красную площадь и храм Василия Блаженного летом особенно хорош: в кафе «Кранцлер» и на панорамной террасе подают новое сезонное меню Андрея Кагокина, где русская классика сочетается с паназиатскими акцентами. В фокусе — свежее овощи, рыба, морепродукты и лёгкие летние вкусы.

✳️ *Томлёные телячьи щёчки с картофельным кремом & Бокал «Локо Чимбали» Куприн [3550]*



Клаудио Пировано, Lui



Lui



«Айна». Рубленая телятина с белыми грибами и мозговой косточкой



Harvey & Monica



Nove. Ризотто по-милански

«Айна»

♥ Остоженка, 14/2

Современный взгляд на локальную гастрономию России, где традиционные вкусы переосмысляются через авторскую технику. Кухня строится вокруг сезонных продуктов и выразительных сочетаний, а винная карта поддерживает эту идею — акцент сделан на российском вине, но не забыты и мировые классики.

«Чебуреки с крабом, мацони и красnodарской аджикой в паре с «Темелион» Розе Брют 2019. Игристое с деликатной ягодной ароматикой и освежающей кислотностью подчёркивает сладость краба и балансирует пряность соуса, добавляя блюду лёгкости», — говорит шеф-сомелье ресторана Александра Плотникова.

✖ Рубленая телятина с белыми грибами и мозговой косточкой [1550] & «Сикоры» Пино Нуар Семейный Резерв 2022 [10 500]

Lui

♥ Москва, Берсеневская наб., 16/9

Средиземноморский проект в историческом особняке на Берсеневской набережной с видом на Москву-реку и храм Христа Спасителя. Кухня итальянца Клаудио Пировано раскрывает Средиземноморье через рыбу, морепродукты и тонко выверенные вкусы юга Европы. Летом в меню — фермерская спаржа, брокколини, цветы цуккини, свежая дикая рыба и лёгкие сезонные блюда, которые напоминают о Средиземноморье без прямых цитат и банальностей.

✖ Равиоли качо-э-пеле & Бутылка Chardonnay Mantra Estate [11 000]

Harvey & Monica

♥ Котельническая наб., 31

Видовой ресторан на Таганке с одной из самых романтических панорам Москвы и концепцией единства мужского и женского — в меню, интерьере, настроении. Но главное открытие — более 70 позиций российских вин в карте.

Шеф-сомелье Максим Кропивницкий с искренним трепетом собирает эту коллекцию — от выдержанных вин с историей до дерзких молодых со всей страны. ✖ Костный мозг на тостах из бородинского хлеба с соусом терьяки & Имение «Сикоры» Рислинг Экстра Брют / Морские гребешки с птитимом, соусом фуа-гра и пюре из цветной капусты & «Скалистый берег» Совиньон Блан Бетон

Nove

♥ Большая Татарская ул., 9

Средиземноморский ресторан, где классические итальянские сюжеты сближают с русским вкусом. За кухню отвечает Михаил Кирсанов: в его подходе важны сезонные продукты, натуральные специи и чистый вкус без искусственных ингредиентов. Летом в Nove готовят обновление меню, семейные brunch, сезонные спешлы, поп-ап-бар на веранде и новую коктейльную карту от Евгения Поликарова, вдохновлённую Италией.



Вjörn



Александр Селезнёв,
«Рыба Мечты»



Елена Лебедева, I like wine



Ресторан с морской гастрономией
«Рыба Мечты»

✖ **Ризотто по-милански с говяжьими щёчками & Бутылка Cosaque** от «Галицкий и Галицкий» [11 600]

Вjörn

📍 **Пятницкая ул., 3/4, стр. 1**

Ресторан северной кухни, где бренд-шеф Андрей Федосеев и шеф-повар Владимир Молчанов готовят датские сморреброды, блюда из лосося, кабана, ягеля, папоротника и других северных и локальных ингредиентов, редко встречающихся в московских ресторанах. Вjörn — первый zero waste ресторан в России и обладатель зелёной звезды Michelin 2021. Летом здесь почти каждую неделю обновляют меню по сезону, проводят «дикие ужины» в красивых локациях Подмосковья и лагом-сети по будням.

✖ **Сморреброд с курильским гребешком, сморчками и щавелём & Бутылка Магнатур Блан де Блан (6350)** — рекомендует бар-менеджер Игорь Дёмкин.

«Обломов»

📍 **1-й Монетчиковский пер., 5, стр. 1**

Ресторан открыт в 2000 году в особняке, воссозданном после пожара 1812 года. Интерьер с антикварной мебелью воспроизводит атмосферу купеческого дома. Кухня шефа Павла Кириллова — взгляд на русскую традицию с опорой на сезонные продукты и блюда на гриле.

✖ **Палтус Стерлядь [3970] & «Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc 2024 [9970] / Томлёный козлёнок с полбой [1970] & «Маркотх» Cabernet Sauvignon Reserve 2023 [8960]**

Ресторан с морской гастрономией «Рыба Мечты»

📍 **Садовническая ул., 57, стр. 1**

В меню — редкая рыба, деликатесные моллюски и другие морепродукты. Шеф Александр Селезнёв бережно и точно работает с дальневосточными продуктами, а шеф-сомелье Борис Литвинов идеально подбирает к блюдам пейринг из обширной винной карты. Летом

здесь вводят special-меню с редкими морепродуктами из Мурманска и с Дальнего Востока, а также проводят ужины «в четыре руки» с известными шеф-поварами.

✖ **Палтус терияки с кремом из корней & Рислинг Семейный Резерв от Имения «Сикоры» [4750]**

I like wine

📍 **Тимур Фрунзе ул., 11, стр. 19**

Ресторан Владимира Перельмана давно ассоциируется с культурой вина. Оно здесь не просто дополнение, а главный герой. Кухня же создана, чтобы подчёркивать достоинства каждого бокала.

Пары от Елены Лебедевой, руководителя направления Wine&Spirits Perelman People:

✖ **«Ведерников» Сибирьковский 2024 [700/4200] & Зелёные щи с яйцом пашот, щавелём и шпинатом [690] / «Николаев и Сыновья» Шардоне 2023 [1350/8100] & Сахалинский гребешок с картофельным кремом, белыми грибами и шалфеем [1390]**



Christian



Sapiens



Бренд-шеф **Вуоло**
Джузеппе Дави



Александр Тиняков,
Radisson Collection

Sapiens

♥ *Льва Толстого ул., 16*

Ресторан-впечатление, где каждый элемент продуман до мелочей. Авторская кухня от Ильи Благовещенского, коктейли-путешествия, музыка и интерьер создают гармоничное гастрономическое пространство. Здесь приём пищи — центр внимания, а каждый визит превращается в личное открытие вкуса. Летом — обновление меню, участие в гастрономических фестивалях и многое другое.

✖ *К карпаччо из кабачков [960] рекомендуем попробовать Ballet Blanc от «Галицкий и Галицкий» [6120].*

«Луч»

♥ *Большая Пироговская ул., 27, стр. 1*

Легендарный «Луч» называют светским клубом без танцев. Здесь играет диджей и миксуют модные коктейли на самой длинной в Москве барной стойке. Меню тоже по-московски эклектично и объединяет как паназиатские хиты

вроде дим-самов и том-яма, так и европейскую классику. Радует и раздел российских вин, где можно встретить такие жемчужины, как Алиготе от «Усадьбы Маркотх» и Розе Красная Горка от «Галицкий и Галицкий».

Christian

♥ *Кутузовский пр-т, 2/1*

Авторский итальянский ресторан Кристиана Лоренцини с открытой кухней и живой, тёплой атмосферой. В основе — семейные рецепты и узнаваемые вкусы Италии. Летом особенно хороша зелёная веранда с завтраками, а в основном меню — акцент на море: мидии, осьминог, кальмары, муксун. Всё звучит легко, ярко и по-итальянски щедро.

✖ *Попробуйте сэвиче из якутского муксуна & Бокал Блан де Блан от «Скалистого берега» [2700]*

Vuоло

♥ *Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 1*

Панорамный итальянский ресторан на 29-м этаже, где гастрономия выстроена как путешествие по

регионам Италии. За кухню отвечает Джузеппе Дави: в его подаче итальянская классика звучит ясно, щедро и с безусловным уважением к ингредиенту. В летнем предложении красные сицилийские креветки, брокколини, осьминог и другие сезонные акценты складываются в маршрут по летней Италии.

✖ *Ризотто с мини-кальмарами и артишоками & Бутылка Рислинга Красная Горка от «Галицкий и Галицкий» [12500]*

Лобби-бар и ресторан Radisson Collection

♥ *Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 1*

Ресторан при Radisson Collection, Moscow, где сезонное меню Александра Тинякова каждый раз собирает свой сценарий лета. В этом сезоне — гаспачо и холодный суп на кефире, панцанелла с креветкой, салат с копчёной утиной грудкой и фенхелем, ризони с шафраном, сибас на гриле с рикоттой и тальятта из говядины. Всё вместе — средиземноморский отпуск в центре столицы.



Ресторан «18.12»

Ресторан «18.12»

📍 1812 года ул., 2/2

Ресторан современной европейской и авторской кухни, где в центре — сезонность, точность вкуса и работа с огнём. В меню — блюда с угольного гриля, домашняя паста ручной работы и гастрономия, собранная на классических техниках и авторском взгляде шефа. Пространство, обновлённое бюро Archpoint, соединяет натуральные материалы, арт-объекты и панорамные окна с видом на зелёный сквер. Летом здесь делают акцент на морепродукты — лёгкие, свежие и идеально вписанные в сезон.

🍷 **Морское плато [6600]** & **Рислинг Семейный Резерв от Имения «Сикоры» [10 420]**

Lac bistrot

📍 2-я Звенигородская ул., 12а

Новый ресторан в ЖК Lucky, квартале, где когда-то работал лакокрасочный завод братьев Мамонтовых. Меню построено на понятных сочетаниях и локальных



Алан Бигати, Bigati Bar



Lac bistrot. Утиная грудка с морковью конфи и соусом а-ля оранж

сезонных ингредиентах. Бренд-шеф Валерий Чигарнов — выпускник SWISSAM, стажировался в США, ресторанах Betony и Mangra, работал в проектах «Л.Е.С.» и «Белуга». Его подход сочетает современную гастрономию с вниманием к простым, понятным вкусам, опирающимся на честность и первозданность продукта. А вдумчивая винная карта дополняет атмосферу, в которой время замедляется.

Пара от шеф-сомелье Анатолия Лобачева:

🍷 **Loco Cimbali Пино Менье & Утиная грудка с морковью конфи и соусом а-ля оранж**

Bigati Bar

📍 Земляной Вал ул., 1/4, стр. 1

Лучший винный бар-2025 по версии WhereToDrink. Проект Алана Бигати — обладателя «Пальмовой ветви» как лучшего сомелье России — с сильной винной экспертизой и картой, собранной на любой вкус и бюджет, от понятных позиций до редких вин и шампани по бокалам. Летом здесь



Blush

запускают специальное меню в рамках «Бигати Фест» и проекта «Вкусы России» — с блюдами, вдохновлёнными гастрономическими традициями пяти городов.

🍷 **Томаты кимчи со страчателлой & «Скалистый берег» Blanc de Noirs Brut [блюдо и бокал — 1490]**

Blush

📍 Давь пер., 2

Винный бар с впечатляющей картой на 300+ винных позиций и авторской кухней. Ценовая политика остаётся неизменной уже на протяжении более семи лет: чем выше изначальная стоимость вина, тем меньше на него наценка. Для поддержания интереса к российскому виноделию здесь почти каждый месяц проходят дегустации с отечественными производителями, ужины-коллаборации с разными винными деятелями России и тематические бранчи. Летом работают две веранды.

🍷 **Хот-дог [890] & Каберне Фран «Усадьба Мезыбь» [950]**



FireLake



«Московское небо»



«Оттепель»



Шеф-кавист «Главвино»
Павел Кириллов



«Главвино»

«Кафе Империял»

📍 Краснопродная ул., 12

Ресторан при отеле «Москва Марриотт Империял Плаза», кухня ведёт Абдессаттар Зитуни — шеф с международным опытом, чья гастрономия строится на средиземноморской лёгкости, французской технике и raw-блюдах. Летом здесь готовят специальное сезонное меню, а атмосферу дополняют джазовые вечера, авторские коктейли и камерный блеск большого отеля.

✂ Карпаччо из говядины с трюфелем и пармезаном & Бутылка Cabernet Sauvignon Family Reserve, Имение «Сикорья» [15 700]

FireLake

📍 Самарская ул., 1

В меню сделан акцент на мясные блюда: внушительная коллекция стейков и авторский взгляд на привычные вкусы. По пятницам пространство преобразуется под живую музыку. Летнее меню строится на свежести и

контрастах: холодные супы, салаты, рыба, мясо, шашлыки и десерты с ягодами, цитрусами и фруктами.

✂ Тартар из дикой дальневосточной нерки с клубникой и азиатским красным песто & Нуволе Брют Розе [блюдо и бутылка — 4350]

«Главвино»

📍 Мира пр-т, 119, стр. 510

Дегустационный центр на ВДНХ, открытый в 2023 году как флагманская площадка для знакомства с винной картой страны. Здесь представлено более 850 вин от 100+ производителей, а по бокалам предлагают свыше 50 позиций. Кухня делает акцент на локальных продуктах и блюдах. Летом здесь всегда тематические винные сетсы, а с 31 июля по 2 августа — «Главвино Фест».

Шеф-кавист Павел Кириллов

рекомендует:

✂ Креветки на гриле & Бокал

Фламинго от «Николаев и Сыновья» [1380]

«Оттепель»

📍 Мира пр-т, 119, стр. 311

Ресторан в историческом павильоне на ВДНХ с ретрошиком и утопающей в зелени террасой. Авторская европейская кухня от бренд-шефа Андрея Мамонтова удивит сочетанием традиций и современности, а коллекция вин (60+ сортов) и авторские коктейли дополняют вечер.

«Московское небо»

📍 Мира пр-т, 119, стр. 422

Шеф Виталий Сомкин переосмысляет русскую кухню: знакомые с детства вкусы становятся современными и яркими. Интерьер в небесно-голубых тонах сочетает классическую элегантность и модернизм, отражая величие эпохи. Это место, где встречаются поколения, а каждая деталь возвращает в прошлое.

Alcedo

📍 Серебрякова пр-д, 11/1

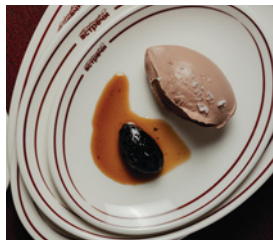
Название ресторана отсылает к зимородку — яркой птице, которая



Илья Захаров, «Цыпочка»



Александр Малофеев, «Дом 8А»



«Культура встречи». Парфе из печени индейки с черносливом



«Гастродача Вселуг». Говяжье ребро, Мерло «Галицкий и Галицкий»

стала частью логотипа проекта. Но для команды не менее важно и другое значение слова: безмятежность. Именно это настроение здесь стараются создать для гостя через понятную, аккуратно собранную гастрономию. За кухню отвечает Вячеслав Гайдамака, шеф с большим опытом, любовью к эксперименту и тонким чувством вкуса. В меню — простые, выверенные блюда, которые остаются доступными, но не скучными.

✘ *Паштет из печени кролика & Бутылка Blanc de Blancs «Скалистый берег» [4750]*

Ресторан «Дом 8А»

📍 *Алабяна ул., 8а*

Семейный ресторан в «Посёлке художников» — месте, где всё дышит историей и творчеством. Шеф Александр Малофеев соединяет в меню европейскую и домашнюю русскую кухню: здесь на одном столе уживаются пирожки, домашние голубцы и авторская

подача ягнёнка с моршочкой.

✘ *Сфера из ягнёнка с хумусом и соусом из моршочки [1800] & «Скалистый берег» Красная книга. Глава 2 [7700]*

«Цыпочка»

📍 *Ленинградский пр-т, 29/2*

Проект, в котором главным героем меню стала птица. Кухню развивают Илья Захаров и Александр Кищенко, в основе — сезонные продукты и выразительные акценты мировой гастрономии. За бар и винное сопровождение отвечает шеф-бармендер Александр Антипин: в карте — вино, сидр и авторские коктейли, собранные под гастрономические сочетания. Летом здесь планируют ежесезонные chef's specials из сезонных продуктов, новые винные пары и серию гастроужинов со специальным меню.

«Гастродача Вселуг»

📍 *Холодильный пер., 3*

Ресторан, выросший из собствен-

ной фермы в Тверской области. Меню собирают из того, что даёт хозяйство: молочные продукты из коровьего, козьего и овечьего молока, собственные яйца, козлятина, баранина, птица, ягоды, дикоросы, зелень и овощи по сезону. Винную карту курирует Александр Губский, делая акцент на классику, актуальные стили и новое русское вино.

✘ *Фермерский козлёнок, запечённый с картофелем и розмарином & Бутылка Сира «Мантра Эстейт» [6300]*

«Культура встречи»

📍 *Мичуринский пр-т, 5*

Для своего дебютного проекта предприниматели Владимир Кузнецов и Алексей Леонов разработали концепцию гастрономического оазиса у дома. Планируется, что ресторан на Мичуринском в премиальном ЖК «Шуваловский» будет первой ласточкой сети. За кухню взялись Владимир Чистяков и бренд-шеф Тимофей Сулима. Известные шефы раскрывают



The Rink



Filini



«Гуси-Лебеди»



«Свирель»

культурный код знакомых блюд: домашние голубцы с грибным соусом, домашний пирог с форелью и мурманским палтусом, стейк фуа-гра с пряной грушей, дальневосточный кальмар с лечо и творожные колбасы. А к восьми утра вся витрина заставлена тёплой ароматной выпечкой.

Filini

📍 Ленинский пр-т, 90/3

Утром в итальянском ресторане при отеле Radisson Blu Ленинский проспект, Москва сервируют завтраки, днём и вечером готовят блюда разных регионов Италии, а раздел Stile Familiare собирает гостей за большими блюдами в стол — как на домашнем итальянском ужине. Летом в Filini — открытая терраса, завтраки на свежем воздухе, обновлённый винный сет и сезонные предложения.

☒ Семисет от «Шумринки» & Фруктовая тарелка [4380]

«Гуси-Лебеди»

📍 Измайловское ш., 71, корп. 3в

Русская кухня здесь живёт между традицией и современностью: знакомые с детства вкусы сохраняют себя, но получают более тонкое и актуальное прочтение. За кухню отвечает Александр Горьков, который работает с классикой бережно и точно. Летом в меню добавляют больше свежих фруктов, зелени и блюд с огня, а на веранде особенно востребованы шашлыки на мини-мангалах.

☒ Ассорти Брускетт на двоих с лососем гравлакс и печёным перцем рамиро & Рислинг «Локо Чимбали» [4850]

The Rink

📍 Сколково, Новая ул., 100

Семейное кафе и активити-парк в Сколково — с зелёной территорией, кортами для тенниса и падела, кинопоказами под открытым небом. В меню — блюда на гриле, пицца и бургеры, свежие салаты и позиции из keto-раздела с акцентом на сезонность.

Проект поддерживает философию локальных продуктов и сотрудничает с российскими виноделами, поэтому сомелье Егор Астапенко рекомендует домашние оладьи с деревенской сметаной и красной икрой [1300], которые команда готовит на открытой гриль-станции, в паре с игристым «Скалистый берег» Блан де Блан [7500].

«Свирель»

📍 Курорт «Царьград», Серпухов, д. Спас-Тешилово, 3

Видовой ресторан на курорте «Царьград» с живописной открытой верандой и атмосферой загородного отдыха. В меню представлены разные гастрономические направления: блюда на открытом огне, свежие морепродукты, авторская русская кухня и пицца из дровяной печи от шефа Сергея Дворцова. Такое сочетание делает «Свирель» универсальным местом для неспешного обеда, семейного ужина или особенного

вечера с красивым видом, уютной атмосферой и живой музыкой по выходным.

✦ **Осьминог на углях с поджаренным картофелем и трюфельным соусом & Буылка «Галицкий и Галицкий» Совиньон Блан Красная Горка (11 900)**

«Русский дворик»

📍 **Сергиев Посад, Красной Армии пр-т, 134/2**

Ресторан в самом сердце Сергиева Посада, рядом с Троице-Сергиевой лаврой, где атмосфера русского быта соединяется с щедрой традиционной кухней. С 1992 года «Русский дворик» остаётся одной из гастрономических точек притяжения города. К летнему сезону шеф Илья Жилаев подготовил специальное меню с акцентом на сезонность, локальные продукты и гастрономические сочетания с вином.

СЕТИ

Стейк-хаус «Бутчер»

б филиалов в Москве

Премиальный стейк-хаус, где мясная классика обретает авторское звучание. Бренд-шеф Виктор Гамаюнов работает с отборной мраморной говядиной, предлагая как классику, так и авторские прочтения. Новый фестиваль посвящён говяжьим щёчкам, томлённым в красном вине с ароматными травами и пряностями, в двух версиях: с перечным соусом и BBQ. К версии с перечным соусом шеф-сомелье Эдвард Мкртчян рекомендует Каберне Фран «Скалистый берег» и Рубиновый Магарача Олега Репина, к BBQ — Красностоп Золотовский «Галицкий и Галицкий».

Florentini

б филиалов в Москве

У сети итальянской кухни пополнение: к пяти адресам добавился шестой — по адресу **Апрелевская, 91**.

Первый ресторан Florentini открылся в 2013 году. Концепт кухни под руководством бренд-шефа Артёма Добровольского строится вокруг знаковых блюд регионов Италии: пиццу готовят в дровяной печи, пасту подают в головке пармезана, стейки жарят в закрытом хоспере. В большом аквариуме можно выбрать рыбу, устриц или крабов. Гостей окутывает тёплая атмосфера итальянской trattoria.

К лету шеф-сомелье сети Денис Меренков подготовил специальное дополнение к карте с яркими винами по бокалам: почётное место в ней заняли российские вина, в частности «Скалистый берег» Совиньон Блан и Фламинго от «Николаев и Сыновья». Предложение вин действует в ресторанах Florentini на Дубровке, Басманной и Ленинском проспекте.

Pinzeria by Bontempi

б филиалов в Москве

Итальянский проект Валентино Бонтемпи, где главная роль отдана фирменной пинце — лёгкой, хрустящей и узнаваемой. Меню — итальянская классика в авторском прочтении: паста, равиоли, супы, горячие блюда и десерты. В основе рецептов — только качественные ингредиенты и принципы здорового питания.

✦ **Равиоли с копчёной скаморцей, моцареллой в соусе из горгонзолы и таледжо & Буылка Мантра Сира от Mantra Estate 2022 (8900)**



«Русский дворик». Илья Жилаев



Стейк-хаус «Бутчер»



Florentini



Валентино Бонтемпи, Pinzeria by Bontempi



Винотека WineZone



Винотека «Виноград не виноват»



Wine & Whiskey by Simple Спартак

ВИНОТЕКИ

Винотека WineZone

📍 Садовая-Кудринская ул., 32а/9

Винотека с одним из самых широких ассортиментов на рынке и лояльной ценовой политикой. Более 80 позиций приходится на российские вина — от «Локо Чимбали», «Скалистого берега» и «Галицкий и Галицкий» до «Усадьбы Дивноморское», «Ведерникова» и Олега Репина. Здесь делают ставку не на универсальные советы, а на индивидуальный подбор под вкус, стиль и бюджет гостя. Среди особенно заметных позиций — линейка «Локо Чимбали», Старая Дорога на Джанхот от «Усадьбы Мезырь» и серия «Петрикор» от «Шумринки».

Винотека «Виноград не виноват»

📍 Ленинградский пр-т, 48

Специальное меню от шефа на

основе русской, европейской и азиатской кухни. На полках — больше 2000 позиций, любую из которых можно приобрести и выпить в винотеке, заплатив пробковый сбор. Каждый месяц — винные вечера, дегустации, казино и встречи с виноделами.

🍷 *Попробуйте салат с запечённой курочкой [650] & Petrouchka «Галицкий и Галицкий» 2023 [3990]*

Wine & Whiskey by Simple Спартак

📍 Волоколамское ш., 7/4

Пространство рядом со стадионом «Спартак», где формат гостробра соединён с винотекой и авторской кухней. Здесь собрана почти вся коллекция «Большого Русского Вина», а российское виноделие раскрывают не только через полку, но и через точные гастрономические сочетания. Атмосфера располагает и к ужину, и к вдумчивой дегуста-

ции, а кухня поддерживает винную идею уверенно и современно.

🍷 *Утиная ножка конфи с муссом из сельдерея & «Галицкий и Галицкий» Красностол*

Wine & Whiskey by Simple Заречье

📍 Одинцово, р. п. Заречье, Торговая ул., 6

Винотека в тихом живописном уголке Подмосковья, где выбор вина превращается в неспешный и вдумчивый ритуал. Команду возглавляет Марина Чайковская. В ассортименте — около 130 позиций российского вина, и интерес к ним у гостей продолжает расти. Среди фаворитов — «Галицкий и Галицкий», Имение «Сикоры», «Скалистый берег», «Николаев и Сыновья», «Шумринка», Олег Репин и Mantra Estate. Отдельное внимание здесь уделяют сетам-дегустациям — компактному и удобному формату знакомства со стилем виноделия.

КУПИТЬ ВИНО НА РАС



В этом году почти не поддаётся подсчёту количество винно-гастрономических событий по всей стране, знакомящих винолюбів с достижениями отечественного виноделия. О некоторых из них уже говорят «традиционные ярмарки», и охват городов-участников расширяется ежегодно. На общем фоне не затерялся авторский проект Алексея Сидорова при поддержке Российской ассоциации сомелье, на четыре дня привлёкший повышенное внимание винной общественности к гастрономическому пространству «Депо.Москва».

На первой **Ярмарке премиальных российских вин** Российской ассоциации сомелье в Москве Валерия Труфакина успела попробовать **редкие релизы**, посетить несколько **мастер-классов** и собрать коллекцию небывалых **скидков в винные бутки**.



Премиальная ярмарка

Проект был задуман как главная городская площадка для знакомства с лучшими российскими винодельнями и их главными винами. Фронтмен ярмарки Алексей Сидоров, президент Российской ассоциации сомелье (РАС) и собственно основатель профессии сомелье в России, посвятил его главному тренду последних лет, зафиксированному уверенное движение российского виноделия в сторону качественного премиального сегмента.

«Сегодня фестивалей, различных дегустаций, форумов, конкурсов действительно много, и люди могут продегустировать большое количество разнообразных российских вин. Я проанализировал многие мероприятия, прежде чем открыть эту ярмарку, и понял: у нас пока не существует именно ярмарки премиальных российских

вин. И я за 25 лет делаю такую ярмарку впервые.

«Определение премиальности российского вина уже назрело, так как наше виноделие более 10 лет развивается большими шагами, и у каждого хозяйства есть премиальное, флагманское вино. Но эта премиальность для российского виноделия пока ещё не определена какими-то критериями. И для того чтобы мы начали понимать, какое вино обычное, а какое — премиальное, на этой ярмарке можно, во-первых, попробовать, во-вторых, можно купить и продолжить знакомство с вином дома, и в-третьих — получить мастер-класс от известных спикеров.

«Что такое премиальное вино? С моей точки зрения, это совокупность качества, цены, определённого тиража, плюс это выдержка, это потенциал к развитию, это может быть определённый терруар и определённое

Несколько цифр Ярмарки PAC

Более **800** человек посетили ярмарку по билетам

250 этикеток были доступны гостям

25 мастер-классов от профессионалов рынка

700 человек побывали на мастер-классах

8 слепых дегустаций для начинающих и продвинутых



После слепой дегустации нужна специальная литература

производство. Мы даём возможность на ярмарке оценить премиальность.

« Эта московская ярмарка российских премиальных вин будет ежегодной. Хотя после первого же рабочего дня нам пришли заявки из Нижнего Новгорода, из Санкт-Петербурга. Думаю, если не в этом году, то в следующем точно добавится ещё какой-нибудь город, а то и два.

Ярмарочный сценарий

Днём Ярмарка премиальных вин объединяла виноделов, экспертов и винолюбов: два потока посетителей разделялись на одновременно идущие образовательные мастер-классы на верхней веранде и пересекались в зале у стоек с вином. Программу открытий расширяли винное казино, слепые дегустации, розыгрыши и подарки. К вечеру общение атмосферно продолжалось под DJ-сеты и каверы.

Пять бокалов

При предъявлении билета посетители получали пять фишек, которые можно было обменять на бокалы заинтересовавших вин, — своеобразное ограничение для гостей в количестве «принятого» на мероприятии. На стендах на выбор выстроились не только самые известные и отмеченные наградами вина, но и произведения маленьких и малоизвестных виноделен, а также новинки.

Например, можно было попробовать Aligote Sur Lie от крымского проекта **Vino & Nebo**, Неббиоло и Барбареско от Александра Лебедева, севастопольский Совиньон Блан Виктора Сташко, OBDMSf 2024 — каберне фран Дмитрия Маслова, классическое игристое «**Сенетх**» Ньюаж Вионье, ставропольское Саперави Михаила Колесникова. В первый день **Михаил Николаев**, главный винодел «**Николаев и Сыновья**», расщедрился на коллекционные вина: гостям достались бокалы «Коллекция Холостяка» и более чем 10-летней «Лефкадии». Купленную бутылку помечали специальной наклейкой — с ней можно было спокойно сесть в любом месте фудмолла и открыть вино за обедом или ужином. Брать можно было сколько угодно: на ярмарке действовали специальные цены, и многие интересные бутылки уходили на 30–50% дешевле обычной розницы. Плюс на некоторых стендах можно было пообщаться с самими виноделами.

А дистрибьюторы дополнительно раздавали скидочные карты — с теми же приятными условиями на четыре ярмарочных дня в их фирменных бутылках и на весь ассортимент.

Как выбрать лучшее российское

На идущих одновременно с ярмаркой мастер-классах лучшие спикеры винных школ



Анатолий Корнеев показал уровень российских вин

и амбассадоры виноделен рассказывали и организовывали дегустации самых трендовых вин: Светлана Ломсадзе, бренд-шеф-сомелье ГК «Абрау-Дюрсо», рассказывала о новых смелых именах в российском виноделии и о нашем «Героическом» — укывном — виноделии, Надежда Свиточева из Академии российского вина — об автохтонных сортах винограда и о разнообразии стилей одного сорта при разных технологиях производства; Антон Алимов [«Винодельня Криница» и «Усадьба Дивноморское»] обучал основам формирования винного погреба и оценки инвестиционного потенциала вина с помощью вертикальной дегустации; Евгения Масленникова [школа вина «Энотрия»] рассуждала на тему, могут ли российские игристые быть альтернативой европейским; дизайнеры Леся Лисун и Мария Пучкова показывали, как создать аксессуары в виде броши в винном стиле и как рисовать красным вином. На мастер-классе Анатолия Корнеева, сооснователя и вице-президента Simple Group, посвященном российским терруарам в развитии, участники могли сравнить бордо и коллекционные вина «Лефкадии» терруара Молдавское — одного возраста, все старше 10 лет. Все пары были подобраны из портфеля Simple. Справедливости ради нужно отметить: российские образцы были сделаны тоже французской рукой — Патрика Леона, работавшего в «Лефкадии» с 2009 по 2018 год.



В слепом сравнении Россия vs Бордо 20 дегустаторов сделали такой выбор:

1. **Лефкадия Мерло 2014** и **Château Fonpogue 2014** [Сент-Эмильон]: победила Россия.
2. **Лефкадия Мерло 2012** и **Château Barde-Haut 2012** [Сент-Эмильон]: голоса разделились поровну.
3. **Лефкадия Каберне Совиньон 2013** [магнум] и **Château Saint-Pierre 2014** [Сен-Жюльен]: выбрали бордо.
4. **Лефкадия Каберне Совиньон 2012** и **Château Pédesclaux 2012** [Пойяк]: снова бордо с перевесом в один голос.
5. **Лефкадия Резерв 2014** и **Château de Fieuzal Rouge 2014** [Пессак-Леоньян]: оказались на равных.
6. **Лефкадия Резерв 2012** и **Château La Lagune 2012** [О-Медок]: Россия победила.

Это был общий вывод: у нас есть вина, которые легко вступают в сравнение с европейцами. Нам доступен прекрасный выбор породистых отечественных вин.



Михаил Николаев в восторге от своего терруара

Санкт-Петербург

ВОКРУГ НЕВСКОГО

Ресторан «Литературное кафе»

📍 *Невский пр-т, 18*

В знаменитом здании в начале XIX века располагалась кондитерская Вольфа и Беранже, где встречались известные писатели, поэты и журналисты. Именно отсюда Александр Сергеевич Пушкин отправился на роковую дуэль. Пространство второго этажа выполнено в стиле лучших салонов-ресторанов XIX века и отличается изысканными блюдами русско-французской кухни, которые готовятся по старинным рецептам пушкинской поры.

По вечерам играет пианист, звучат русские романсы. Каждый предмет, от картины до резного дубового буфета, был с трепетной любовью отобран знаменитым архитектором Зойей Борисовной Тамашевой.

★ РЕКОМЕНДАЦИЯ:

«Скалистый берег» Шардоне & Салат господина Люсьена Оливье, приготовленный по рецепту 1860 года

Ресторан «Европа» в Гранд Отеле Европа

📍 *Михайловская ул., 1/7*

Легендарный ресторан — визитная карточка Гранд Отеля Европа и всего Петербурга — отметил 120-летие и открыл двери после реновации в прошлом году. По этому случаю шеф-повар Денис Соболев представил полностью обновлённое меню в современном прочтении петербургской кухни, где русские блюда элегантно сочетаются с традициями европейских стран. В авторское

меню вошли и бестселлеры отеля: фирменная закуска с чёрной икрой «Яйцо в яйце», бефстроганов по семейному рецепту баронессы Элен де Людингаузен-Строгановой, камчатский краб по-романовски и юбилейный сет из исторических блюд, подававшихся в гостинице в разные эпохи.

В новом сезоне гостей ждут вечера Чайковского с оперными ариями и балетными выступлениями, музыкальные ужины при свечах.

★ Пары от шеф-сомелье

Константина Коробова:

Чёрная треска с пюре из карамелизированной цветной капусты и пармезана, маринованным фенхелем и соусом из раков [4500] и Божал Mantra Estate Sauvignon Blanc [1950]

Stroganoff Steak House

📍 *Конюгардейский б-р, 4*

Просторный стейк-хаус, из окон которого виден Исаакиевский собор, открылся в 2007 году и с тех пор держит марку самого интеллигентного мясного ресторана Петербурга. Интересно, что до революции здание относилось к казармам и конюшням Конюгардейского полка.

В меню — тартар, бефстроганов, но главное — идеальные стейки всех калибров: классические и альтернативные отрубы, говядина зернового и травяного откорма, мясо сухого вызревания и премиальная японская говядина вагю.

★ *В винном погребе «Строганов Стейк Хаус» собраны вина, способные составить достойную партию мясному ужину.*

Minerals в отеле «Вавельберг»

📍 *Невский пр-т, 7–9*

История встречается с кулинарным

искусством в интерьерах дома Вавельберга — шедевра архитектуры в стиле итальянского неоренессанса. Здесь команда шеф-повара Максима Шаршова с особым вниманием отбирает лучшие продукты регионов, придавая им новое звучание в авторских блюдах.

К лету подготовили меню, в котором представлены традиционные продукты Дальнего Востока: тартар из тунца с креветочным майонезом, кизами и икрой юдзу; морской гребешок с пюре из цветной капусты; жареный арктический омюль с миксом из грибов. Шеф-сомелье Анастасия Глазкова виртуозно объединяет в карте юве выдающихся виноделов мирового масштаба и топовые позиции из России.

★ *Анастасия рекомендует попробовать брутальный тартар из оленины с чипсами ягеля, вялеными ягодами и облепиховым соусом [1980] в паре с красным пряным вином «Николаев и Сыновья» Сира [8900].*

Bellevue в «Гранд Отеле Мойка 22»

📍 *наб. реки Мойки, 22*

Бренд-шеф Николай Хвалынский вдохновенно творит новую петербургскую кухню и создаёт блюда на стыке традиций и последних тенденций: классическая французская школа, современные техники и локальные северные продукты. Например, шеф начал работать с карельской форелью, которую выращивают с мальков в чистейших водах Ладожского озера. На крыше отеля разбили огород, где посадили душистые травы и овощи. Всё это уже можно попробовать в новом сезонном меню в сочетании с винами со всех уголков мира.



Ресторан «Европа»



Ресторан «Литературное кафе». Салат господина Люсьена Оливье



Константин Коробов, шеф-сомелье Гранд Отеля Европа, титулованный шеф-сомелье, победитель конкурса сомелье «Балтийский Кубок — 2017», двукратный бронзовый призёр Российского конкурса сомелье 2016 и 2017 годов



Stroganoff Steak House



Bellevue в «Гранд Отеле Мойка 22»



Тартар из оленины с чипсами ягеля, вялеными ягодами и облепиховым соусом, Minerals



Шеф-сомелье Minerals Анастасия Глазкова



Bellevue. Филе утки с жареным эндивием, кумкватом и апельсиновым соусом



«Ренартисс Терраса»

«Ренартисс Терраса»

📍 Почтамтская ул., 4

С летней веранды на шестом этаже отеля «Ренартисс Исаакий» открывается восхитительный вид на Исаакиевский собор. А ещё гостей ждёт авторское меню, широкая барная карта, живая музыка и уютная атмосфера в любое время дня. Ежедневно с 12 до 14 здесь можно позавтракать. К сезону обновили меню, добавив специальные летние блюда.

🍷 **Гастропапы и их объяснения от сомелье Алексея Митрофанова:**

«Сикоры» **Рислинг 2023 [950]** & **Домашняя паста с карельской форелью в соусе биск из креветок с хлопьями сыра перкорино [1150]**

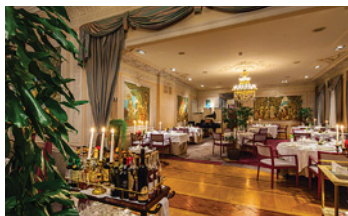
«Рислинг от Имения "Сикоры" обладает выразительной кислотностью, тонами зелёного яблока, цитрусов и лёгкой минеральной "солёностью". Кремовый биск из креветок требует вина, которое разрежет жирность, а не сломается под ней. Кислотность рислинга освежает соус, подчёркивает нежные форели, а лёгкие дымные ноты дополняют сладость креветочного биска».



«Палкинъ», каре
кавказского
ягнёнка



Сомелье Максим
Прескuryану



«Палкинъ»

«Шумринка» **Семисам Резерв 2023 [500]** & **Домашний куриный паштет с вареньем из ялтинского лука [650]**

«Куриный паштет имеет нежную жирную текстуру, а варенье из ялтинского лука даёт сладковато-пряную ноту. Лёгкие танины и ягодность вина обволакивают печёночную сладость, не перебивая её».

«Палкинъ»

📍 Невский пр-т, 47

Ресторан-музей ведёт свою историю с XIX века и реконструирует русскую аристократическую кухню. Его постоянными гостями были Достоевский, Блок, Гоголь, Чехов и другие великие писатели и мыслители. «Палкинъ» был открыт в 2002 году после двухлетней реставрации под руководством специалистов из Государственного Эрмитажа.

Этим летом гостей ждёт специальный сет от шеф-повара Юрия Глова. В меню — живые морепродукты и фирменные блюда по рецептуре поваренных книг XIX века: например, оливье с

балтийским угрём и котлеты из кролика, чинённые трюфелями и фуа-гра, которые подавали в день венчания Николая II и Александры Фёдоровны.

🍷 **Шеф-сомелье Максим Прескuryану РЕКОМЕНДУЕТ:**

Mantra Estate Блан де Блан & Плато с дарами моря, приготовленными на гриле

«Сливочные ноты в вине украсят морские и солёные акценты морепродуктов, создавая насыщенное, но в то же время нежное сочетание. А гармоничная кислотность вина подчеркнёт сочность морепродуктов, делая вкус более ярким и освежающим».

«Сикоры» **Семейное Наследие & Каре кавказского ягнёнка**

«Сбалансированный, деликатный, с мягкими танинами ассамбляж бордоских сортов и красностопа "Сикоры" Семейное Наследие подчеркнёт тонкий мясной вкус и нежную структуру кавказского ягнёнка».

«Таби Мит»

📍 Рубинштейна ул., 12

Ресторан называет себя клубом ценителей мяса, и не зря: выбор



Фирменный тарт в Teya Neo



Regions,
шеф-повар
Максим Ражев



Regions, ладожский судак



«Вино и вода»



Ресторан «Вино и вода» в отеле «Индиго»

поражает обилием стейков, приготовленных в хоспере, а также разнообразием мясных блюд — тартар из мраморной говядины, каре ягнёнка, сочные кёфте и шашлык. Кухня делает вираж в сторону Востока: мезе с дзаджиком и мухаммарой. В карте представлены вина со всех уголков мира, а по бокалам наравне с аргентинским мальбеком и тосканским кьянти разливают яркий «Куприн» от Loco Cimbali.

ЛИТЕЙНЫЙ

Regions

📍 Жуковского ул., 10

Камерный ресторан предлагает современное авторское прочтение блюд разных регионов России. В винной карте особое внимание уделено интересным и премиальным позициям, среди которых можно найти как редкие сорта, так и лучшие российские образцы.

Шеф-повар Максим Ражев взял курс на гастрономию малых народов России, которым посвящён один из разделов меню. На лето здесь также появятся блюда из Калининграда. Александр Коробков [«Штайндам 99»] привезёт свежий улов балтийской кильки и судака — гости, не покидая Петербурга, смогут попробовать аутентичные блюда одного из самых европейских регионов страны.

✘ Шеф-сомелье Татьяна Атаян

СОВЕТУЕТ ПОПРОБОВАТЬ:

Ладожский судак с пюре из топинамбура и соусом из лесных грибов и ели [1240] & «Усадьба Маркотх» Шардоне [6800]

«У рыбы деликатный вкус, дополненный насыщенным грибным соусом, поэтому важно подобрать вино, которое не потеряется на этом фоне. Шардоне «Усадьбы Маркотх» здесь хорошо работает за счёт текстуры и мягкой сливочности: оно поддерживает грибы и делает вкус более объёмным. Кислотность вина добавляет баланса и помогает блюду не казаться тяжёлым».

Teya Neo

📍 Маяковского ул., 16

Бистро с честным подходом ко всему: гостю, продукту, команде и сервису. Здесь умеют подробно рассказывать о каждом блюде, экспериментировать и при этом удерживать комфортные цены, чтобы гостю было уютно и приятно возвращаться. Из каждой поездки члены команды привозят интересные ингредиенты и авторские соусы. Этим летом в Teya Neo — гастрономические ужины, сезонное меню и локальные ингредиенты.

✘ «Галицкий и Галицкий» Шардоне [7700] & Фирменный тарт Teya [850]

Ресторан «Вино и вода» в отеле «Индиго»

📍 Чайковского ул., 17

Знаменитая терраса ресторана — одно из самых романтичных и видовых мест в городе, уютное в любую погоду. С высоты птичьего полёта открывается вид на 32 достопримечательности Петербурга: Исаакиевский собор, храм Спаса



La Vue в отеле «Санкт-Петербург». Пате ан крут с лувковым мармеладом, инжиром и зерновой горчицей



Ресторан «Перемена». Скумбрия холодного копчения со сливочным квасом



«Галладай»



Ресторан «Перемена»

на Крови, Петропавловскую крепость, крейсер «Аврора», Смольный собор, «Лихта Центр» и многие другие. В меню — микс французской и итальянской, русской и американской классики в авторском прочтении шеф-повара Дениса Климонтова. К новому сезону готовят специальное летнее меню, построенное на локальных специалитетах [впрочем, как и основное].

✎ **Тартар из говядины с белыми грибами и муссом из пармезана & Герц** от Имения «Сикоры» [5500] / **Чёрная треска с жёлтой свёклой и соусом из печёного чеснока** [2100] & **Рислинг «Сикоры»** [5500]

ВАСИЛЬЕВСКИЙ

«Галладай»

📍 1-я линия Васильевского острова, 34

Новый современный ресторан и бар русской кухни. Здесь в уютной атмосфере русского охотничьего дома приглашают к неспешным беседам и новым гастрономическим открытиям без снобизма и пафоса.

Под чутким руководством шеф-повара Германа Аксакова готовят честные и характерные блюда, где традиционные корни русской кухни переплетаются с современностью. Барная карта дополняет это погружение: помимо тщательно подобранной коллекции вин и крепкого алкоголя, она предлагает домашние настойки и авторские коктейли.

ПЕТРОГРАДКА

«Перемена»

📍 Петроградская наб., 18

В основе гастроконцепции нового ресторана от **Duo Band** лежат отечественные вкусы и продукты.

В меню — собственное прочтение русской кухни, которое сохраняет узнаваемость, но лишено стереотипов. База — вареники, борщ и блины, северная рыба, крупы — дополнена современными веяниями: форшмаком из мурманского лосося, почками кролика в портвейне,

слоёным пирогом с языком. Карта из 300 этикеток раскрывает истории как мировых производителей, так и ключевых отечественных игроков. В её основе — два направления: каноничные вина от винодельческих домов с богатым наследием и работы молодых виноделов, натуральные и органические стили, эклектика вкусов и актуальные тренды.

✎ **Бренд-сомелье Евгений Михайлов** рекомендует попробовать **скумбрию** [750] с **Магнатит Блан де Блан** [990], а также **мурманского палтуса** [2700] с **Петриком** от «Шумринки» [5900]

ВЫБОРГСКИЙ

La Vue в отеле «Санкт-Петербург»

📍 Пироговская наб., 5/2

Гастрономический театр с видом на Неву, шпилы Петроградки и закаты. В этом году гости с высоты 100 метров смогут наблюдать праздник «Алые паруса» и парад кораблей,



Русский купеческий завтрак, «Огородники»



«Царская усадьба»



Осьминог на гриле со стейком из краснокочанной капусты и соусом том-ям, «Гриль»

наслаждаясь эксклюзивным меню. Каждый месяц тут проходят винные ужины с редкими этикетками и гастросетами. Шеф-сомелье **Леонид Кирсанов** уже более восьми лет возглавляет винное направление, его карта сочетает профессиональную глубину и доступность для гостя.

В 2025-м Леонид Кирсанов был признан сомелье года по версии WhereToEat NorthWest и лучшим сомелье Санкт-Петербурга.

✕ РЕКОМЕНДАЦИЯ:

Пате ан крут с луковым мармеладом, инжиром и зерновой горчицей (1100), Бёф бургиньон (1700) & «Галицкий и Галицкий» Пино Нуар Красная Горка 2023 (8690)

«Огородники»

📍 **Институтский пр-т, 22**

Ресторан-дача на месте отреставрированной усадьбы 1911 года. Здесь царит уютная атмосфера загородной жизни в черте города с изразцовой печью, деревом и винтажными деталями. В меню — русская кухня с акцентом на печь, сезонные овощи и фермерские

продукты: щи, соленья, пироги. К маю акцент в меню смещается в сторону овощей, фермерских продуктов и собственных заготовок — всего, что создаёт вкус настоящей дачи. Летом для гостей открывается веранда. Также в планах — серия коллабораций с суздальскими мануфактурами. Кульминацией проекта станет выездной гостевой ужин в Суздале.

Сомелье Артём Аверьянов

✕ РЕКОМЕНДУЕТ:

Magnatum Blanc de Blancs 2023 & Студень с горчичным соусом и хреном / «Галицкий и Галицкий» Розе 2024 & Салат с козьим сыром и малиной / Temelon Brut Rose 2019 & Олюторская сельдь с картофелем / Orange Loco Cimbali & Солёные грузди

ПРЕДМЕСТЬЯ

«Царская усадьба»

📍 **Ленинградская обл., Гатчина, Красноармейский пр-т, 1**

Ресторан старинной кухни распо-

ложен в Гатчинском дворце. Панорамные окна выходят в парк; среди четырёх залов разного размера найдётся подходящий как для большой компании, так и для камерной встречи.

В основе меню — исторические рецепты эпохи императорской семьи: шеф-повар **Игорь Баграм** работает с архивными источниками и переосмысляет дворцовую кухню. Интересным дополнением обеда или ужина станет экскурсионная программа «Царская трапеза», в рамках которой фрейлина или обер-гофмейстер расскажут об атмосфере, что царила при дворе во время протокольных обедов, и о личных предпочтениях членов семьи императора Павла Петровича.

Ресторан «Гриль» в отеле Hilton St. Petersburg Expoforum

📍 **Петербургское ш., 62, корп. 1**

Меню от шеф-повара **Дениса Карамышева** делает ставку на блюда на гриле, включает стейки, морепродукты и авторские закуски. Вкус



Буррата с персиками, «Дунай»



Шеф-повар Денис Кондаков, «Дунай»



Винотека «Виноградия»

локальных сезонных продуктов шеф раскрывает через современную файн-дайнинг-подачу. Винная карта тщательно подобрана для идеального сопровождения каждого блюда. Летом делают акцент на лёгкость и выразительные вкусовые сочетания. Гостей ждёт новое сезонное меню, где появляются буррата с томатами, ананасом и вербеной, свекольник с пастроми в современной интерпретации холодного супа, утиное филе с черешней и мангольдом.

✕ РЕКОМЕНДАЦИИ:

Loco Cimbali Rkatsiteli [1400] & Осьминог на гриле со стейком из краснокочанной капусты и соусом том-ям [2500] / «Усадьба Маркотх» Cuvée Blanc [9000] & Креветки на гриле с соусом «манго-чили» [1700]

Ресторан «Дунай» в отеле Domina Пулково

📍 Пулковское ш., 14, стр. 7

Ресторан расположен в пятизвёздочном отеле, поэтому меню построено на объединении гастрономических хитов разных стран. Актуальный интерьер, разработанный студией сестёр Сундуковых, безупречный сервис и атмосфера современного мегаполиса — здесь одинаково комфортно проводить деловые переговоры,

отдыхать всей семьёй или просто наслаждаться моментом. Летнее предложение сфокусировано на превращении классических супов в гастрономический перформанс. Будь то окрошка или холодный борщ, главной фишкой блюда станет интерактивная подача, где гость сам завершает приготовление. В винной карте есть как хорошо узнаваемые позиции Старого и Нового Света, так и продукция российских виноделов.

✕ ПАРЫ:

Loco Cimbali Пино Нуар [4500] & Домашние картофельные драники с форелью шеф-посола и сливочным сыром [900] / «Галицкий и Галицкий» Розе [5700] & Буррата с персиками гриль [850]

СЕТЬ

Встречая лето по-семейному

Рестораны для всей семьи **KOZA family** в разных районах Санкт-Петербурга ждут гостей на весёлые вечеринки, винные и тематические ужины и новое летнее меню. Бренд-шеф Антон Коростелев собрал хиты мировой гастрономии. К лету уже обновили меню и

планируют свежую версию коктейльной карты от KOZA BarTeam. В винной коллекции собрали европейскую классику и российские терруары, множество позиций, доказывающих зрелость отечественного виноделия. А благодаря Совavin выдержанные и коллекционные вина можно попробовать по бокалам. При этом каждое заведение обладает своей обстановкой и фишками. Например, в **KOZA well** каждую неделю проходит Chef's Table на 12 гостей. Также в ресторанах устраивают гесты и тематические ужины «А-ля рус». Всё это в атмосфере лёгкой праздности и комфорта, под аккомпанемент живой музыки.

✕ РЕКОМЕНДАЦИИ от KOZA well:

Loco Cimbali Куприн [5670] & Шатобриан из говядины с беби-картофелем, грибами и соусом демиглас [1490]

Alice Garden у Казанского собора предлагает свежайшие морепродукты и классические блюда средиземноморской кухни. В карте более 150 позиций с акцентом на вина Средиземноморья и России: редкие автохтоны, маленькие семейные хозяйства. Каждую пятницу проходят выступления музыкальных коллективов — от джазовых импровизаций



Шеф-сомелье KOZA family Андрей Лазарев



Шатобриан из говяжьей вырезки с беби-картофелем, грибами и соусом демиглас, KOZA well

и фанка до классики рок-н-ролла и зажигательной латины. По пятницам шеф-повар [Талант Султаналиев](#) готовит авторский пирог из трёх видов рыбы с нежным соусом аль бурро и красной икрой, а в воскресенье приглашает на тирамису со свежими ягодами.

✘ **Гастропара от шеф-сомелье Ан-дрея Лазарева, серебряного призёра**

Wine People Trophy Russia:

Плато морепродуктов на двоих [3690] & Sikory Riesling Cuvée Classic Extra Brut [9450]

ВИНОТЕКИ

«Русское вино»

📍 9-я линия Васильевского острова, 36

Винотека в сердце Васильевского острова гордится самым широким ассортиментом российского вина в Санкт-Петербурге. Ежедневно здесь проходят увлекательные мероприятия: дегустации с виноделами и экспертами, винные казино и квизы, тематические салоны, авторские эксперименты с подбором гастропрпровождения к отечественным винам. Всё это возглавляет команда винных евангелистов — энтузиастов российских

вин, в которую входят победители и призёры Russian Wine Trophy.

Фирменные бутки «Золотая Балка»

Три фирменных бутки собрали у себя вина 70 хозяйств. Основа коллекции — тихие и игристые из винограда, выращенного на уникальных терруарах полуострова Крым и Краснодарского края. Все позиции — результат полного цикла, от лозы до бокала, произведены на современном оборудовании, получили высокие оценки экспертов [не менее 85 баллов] и выпускаются ограниченными партиями. В магазине также проходят дегустации и мастер-классы.

«Виноградия»

📍 Ждановская ул., 45

Винный бутик открылся в мае 2023 года в одном из самых красивых мест Петроградской стороны — на Леонтьевском мысе. Здесь представлены вина ведущих виноделен России: «Лефкадия», «Галицкий и Галицкий», «Золотая Балка», «Кубань-Вино», «Усадьба Маркотх», Имение «Сикоры», «Шумринка», Loco Cimbali, «Усадьба Дивноморское», «Криница», «Шато Пино», Oleg Repin, «Сатера»,

«Рем Акчурин», «Валерий Захарьин», Yaiyla, «Бельбек», «Ведерников». Кависты особенно рекомендуют попробовать резервные Каберне Совиньон, Мерло, Сира от «Усадьбы Маркотх».

Winebrothers — Морской

📍 Челюсина ул., 4

Винотека на берегу Финского залива, в ЖК Golden City, предлагает более 2000 позиций вин, крепкого алкоголя из разных точек мира — от самых популярных до эксклюзивных коллекционных бутылок и винтажей. По пути к кассе легко зависнуть в отделе гастрономии.

В ассортименте вин России представлено 116 тихих и игристых из Крыма, Краснодара и Долины Дона, в том числе такие производители, как «Галицкий и Галицкий», «Скалистый берег», «Мантра Эстейт», «Николаев и Сыновья», «Сикоры», «Усадьба Маркотх», «Шумринка» и «Золотая Балка».

✘ **РЕКОМЕНДАЦИИ:** Mantra Estate Сира, «Скалистый берег» Совиньон Блан Бетон, «Сикоры» Мерло Семейный Резерв, Гевюрцтраминер от Павла Швеца, Belmas Пино Блан и «Криница» Рислинг

Большое видится на расстоя- нии

тексты в региональных разделах:
Катерина Медведева, Полина Иванова,
Каролина Бредфорд, Фёдор Прохоров

Гастрономия всё чаще становится поводом уехать дальше привычных маршрутов. В регионах разная скорость, разный масштаб, разный характер, но всё чаще — общий язык качества: понятный сервис, продуманная кухня, внимание к деталям. **Поездка складывается из целой цепочки моментов:** важны и дорога, и контекст, и те впечатления, ради которых эту дорогу имеет смысл проделать.

ЦЕНЫ НА ВИНО:

(3500) — за бутылку (по умолчанию)

(800) — за бокал (подчёркнутые)



Ещё больше
интересного
из «Зелёного гида»
проекта «**Большое
Русское Вино**»
x SWN — по QR-коду



Северо-Запад

МУРМАНСК

«Тундра»

📍 *Мурманск, Полярные Зори ул., 49/2*

Оазис северной кухни в сердце Мурманска. Разнообразное меню сочетает традиционные рецепты и современные кулинарные находки. Здесь можно попробовать морских ежей и свежее гребешки из Баренцева моря, оленину, разнообразные блюда из рыбы и другие локальные продукты. Интерьер создаёт уютную, тёплую атмосферу, отражающую дух северного края.

«Царская охота»

📍 *Мурманск, Кольский пр-т, 86*

Ресторан русской кухни, который уже 26 лет бережно работает с традициями и классическими вкусами. Гости могут не только попробовать изысканные блюда, но и оказаться в атмосфере, наполненной теплом и гостеприимством. Среди фирменных позиций — пельмени и вареники ручной лепки, в том числе мурманские пельмени с крабом.

✂ *Сердце оленя [895] & Сира от Mantra Estate [5800 за бутылку]*

Parry из северных морепродуктов [1350] & «Галицкий и Галицкий» Рислинг [5800 за бутылку]

АРХАНГЕЛЬСК

Бар русских вин «Рекольтант»

📍 *Архангельск, Воскресенская ул., 6*

Двухэтажный бар в центре города на 37 посадочных мест, где

ассортимент вин и крепкого алкоголя полностью представлен российскими производителями. За выбор вин отвечает владелец бара Алексей Чайка. В меню — лаконичные закуски, салаты и горячие блюда. Летом работает веранда. Ежемесячно в баре проходят дегустации и винные казино. На лето запланированы вечерники с диджеем по выходным на летней веранде, гастрономические и винные мероприятия в сотрудничестве с лучшими ресторанами города — Inside и «Анров».

ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД

Бар «Чародейка»

📍 *Великий Новгород, Мерецкова-Волосова ул., 1/1*

Интеллектуальный бар в центре Великого Новгорода с русской кухней, настойками и купеческой лавкой сувениров и напитков. Сюда приходят за русской «домотканой» кухней, аутентичными блюдами из локальных продуктов и дружелюбной атмосферой. В меню можно найти щи, румаки, котлеты из щуки по-взвядски, скоблянка из судака, солёные сливы, а в винной карте на более чем 60 позиций отдельным разделом выступают свыше 15 российских вин.

✂ *Телячки щёчки с трюфельным соусом & Мерло от «Усадьбы Мезызь» [цена пары с бутылкой — 3900]*

«Месье Рокфор»

📍 *Великий Новгород, Людогоща ул., 12*

«Месье Рокфор» — уютный и лаконичный бар с большим выбором сыров и мясных деликатесов, в том

числе российских. Так, с бокалом Château Tamagne Nuvole Rosé [250] можно взять камамбер с фруктовой горчицей [400] и солёными твистами [350], а к буррате с черри и руколой [500] «Месье Рокфор» рекомендует Рислинг Семейный Резерв Имения «Сикоры» [6000 за бутылку]. К Пино Нуару от «Сикор» [6000 за бутылку] отлично подойдёт мини-салатом с трюфелем [450].

«Юрьевское подворье»

📍 *Великий Новгород, Юрьевское ш., 6а*

Уютный ресторан в исторической части города в двух шагах от уникального музея под открытым небом. Сюда хочется возвращаться, когда нужен отдых с душой. В основе меню — традиционные блюда в авторском исполнении по старинным рецептам. Визитные карточки заведения — щи из крошева, блюда из дичи и натуральные фермерские продукты в гастролавке. Этим летом ресторан радует гостей специальным мангальным меню, тематическими фестивалями и гастрономическими вечерами с дегустациями, мастер-классами и живой музыкой.

ПСКОВ

Ресторан «АмБар под дубами»

📍 *Псковская обл., Новоржевский р-н, д. Алтун, д. 26*

Ресторан находится в гостиничном комплексе «Имение Алтунь», в 15 километрах от пушкинского заповедника «Михайловское». Это бывшее имение дворянского рода Львовых, а ныне — объект культурного наследия регионального значения и



«Амбар под дубами»



«Чародейка»



«Царская охота»



«Чародейка»



Бар русских вин «Рекольтант»



«Тундра»



«Месяц Рокфор»

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

один из немногих сохранившихся в Псковской области усадебных комплексов. Кухня ресторана использует локальные ингредиенты, в том числе дичь, озёрную рыбу, дары близлежащего леса и продукты с соседних ферм. Русские блюда соседствуют с экспериментами от шеф-повара, деревенские деликатесы породнились с современными изысками.

✂ **Утиная ножка конфи [850] & Имение «Сикоры» Каберне Совиньон Семейный Резерв [7800 за бутылку]**

Палтус с овощами [1350] & «Усадьба Мезыбь» Старая дорога на Джанхот Шардоне/Вионье [7800 за бутылку]

Eaters Bistro

📍 Псков, Октябрьский пр-т, 14

Необистро с акцентом на локальные продукты находится в самом сердце Пскова, на стороне одного из главных транспортных и культурных узлов города. В формате casual dining собраны знакомые блюда с высоким уровнем подачи. В меню — продукты Псковской области: сыры местных сыроварен, птица от фермеров, сидры из Пушкиногорья и, конечно, чудской судака. Для гостей города и местных энтузиастов в меню есть специальные отметки рядом с блюдами, которые точно стоит попробовать гастрономическому туристу.

✂ **Утиная грудка с пюре из молодого картофеля и ягодным соусом [790] & Loco Cimbali Pinot Meunier Cuvée № 2 [2800]**

Улитки виноградные из Псковской области по французским традициям [1190] & Аллоте Петрикор [2800]

«Волна»

📍 Псков, Профсоюзная ул., 4

Панорамный ресторан с авторской гастрономией расположен в сердце исторического центра Пскова, у древних кремлёвских стен с живописным видом на реку

Великую. Меню сочетает в себе экзотику и привычные вкусы в лучших традициях русской и европейской кухни в современном исполнении с изысканной подачей. Летом гостей ждёт сезонное меню с уникальными блюдами из рыбы и морепродуктов.

✂ **Конгрио [креветочная рыба] со спаржей & Бокал «Галицкий и Галицкий» Рислинг Красная Горка [за всё — 2390]**

КАЛИНИНГРАД И ОБЛАСТЬ

«Угли»

📍 Калининград, Мира пр-т, 19–21

Ресторан расположен в историческом здании гостиницы «Москва» в сердце района Хуфен. Здесь готовят не только отличные стейки на открытом огне, но и локальные блюда. Расположитесь на летней террасе и закажите сет балтийских тапасов от шефа с бокалом розе от винодельни «Галицкий и Галицкий»: вино подчеркнёт свежесть рыбы, справится со свекольным муссом и подружится с каждым тапасом. А элегантности визиту добавит устройство Coravin: здесь наливают премиальные вина по бокалам не открывая пробки. Желаем приятных гастрономических открытий!

✂ **Мозговая кость с тартаром из пиканьи & «Усадьба Мезыбь» Каберне Фран / Мерло / Каберне Совиньон [блюдо и бутылка — 6440]**

Seasons

📍 Калининград, Мира пр-т, 74–76

Seasons, ресторан современной авторской кухни Балтики, давно известен за пределами региона. В меню главные специалитеты Калининградской области: местная оленина, куршский судак, балтийский угорь и виштынецкий сиг. Шеф обновляет меню каждый

месяц, добавляя сезонные продукты: первые грибы — сморчки, весеннюю спаржу, стебли черемши, стрелки чеснока.

✂ **Карпаччо из оленины с муссом из сыра камамбер [980] & Пино Нуар от Loco Cimbali [840] / Балтийский угорь с унаги из кваса [655] & Ркацители от «Усадьбы Маркото» [990] / На компанию: стейк мясника с корнеплодами конфи и соусом из чёрного шалота [6500] & Covaque от «Галицкий и Галицкий» [18 500 за магнум]**

MORECA Seafood & Wine rest

📍 Калининград, Сергеева ул., 2

Ресторан морепродуктов с акцентом на средиземноморскую кухню. Свежая рыба и морепродукты исключительного качества дополнены лёгкими соусами, которые подчёркивают чистый вкус продукта. За кухню отвечает шеф-повар Евгений Носков. В винотеке собраны образцы от классических домов и крупных производителей, а также коллекция бутылок с мировых аукционов. Летом в меню появляются морепродукты от партнёров из Мурманска, Владивостока и Магадана, местные сезонные продукты — калкан, сарган, балтийский лосось, а блюда будут готовить на открытом огне прямо на террасе.

✂ **Балтийский судак с молодой спаржей [970] & Имение «Сикоры» Рислинг Семейный Резерв [1650 за бокал / 9900 за бутылку]**

«Штайндамм, 99»

📍 Калининград, Житомирская ул., 22

Ресторан расположен в одном из старейших районов Калининграда, на месте бывшего въезда в Кёнигсберг. Название «Штайндамм» [нем. Steindamm, «каменная дамба»] отсылает к XVI веку и напоминает о каменной стене, когда-то окружавшей город. Здесь делают ставку на локальные продукты и сезонность.

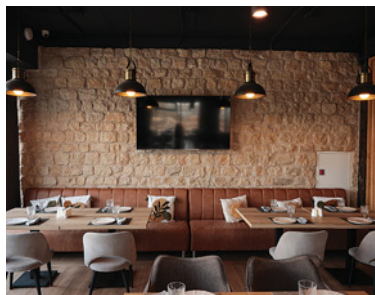
✂ **В меню — дичь, рыба из местных рек и Балтийского моря, дикоросы, корнеплоды,**



Eaters Bistro



«Угли»



«Волна»



Seasons



Ресторан «Волна». Конгрио (креветочная рыба)



Seasons

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

ягоды, зелень — всё, что даёт земля в данный момент. В баре — настойки и коктейли на натуральных сезонных ингредиентах, а винная карта сконцентрирована на лучших российских производителях.

Ресторан современной Балтийской кухни «БАЛТ»

📍 Калининградская обл., Зеленоградск, Курортный пр-т, 16

Команда шеф-поваров и сомелье ищет вдохновение в природе и истории Прибалтики. Блюда, передающие красоту сезонности морского климата, тонко сочетаются с отечественными винами, которым в «БАЛТе» уделяют особое внимание.

✂ Куршская лепёшка из дровяной печи с овощами & Magnatim Blanc de Blancs / Ножка козлёнка из печи & Каберне Фран от «Лефкадии» / Буррата из собственной сыроварни & Рислинг от «Сикор»

«Альтримо»

📍 Калининградская обл., п. Рыбачий, Набережная ул., 18

«Альтримо» — это локальная гастрономия, морепродукты и самая большая коллекция вин в регионе. А ещё это потрясающий вид с летней террасы ресторана: залив, дюна Эфа, ухоженная территория и волшебная природа Куршской косы. Неудивительно, что в сезон столик надо бронировать заранее. В карте ресторана более 120 наименований изысканного шампанского, большой выбор Бургундии, старые винтажи. Российским винам уделено особое внимание: представлены все отечественные ЗГУ. Ресторан удостоен высшей награды — три звезды — премии Russian Wine Awards в номинации «Лучшее предложение российских вин», у него также две звезды в номинации «Лучшая классическая карта».

✂ Нежнейший гребешок на гриле [1455] & Magnatim Blanc de Blanc [700] / Фуа-гра [1470] & Ice Wine Le Général Hiver от «Галицкий и Галицкий» [1300]



MORECA Seafood & Wine rest



MORECA Seafood & Wine rest



«Альтримо»



«БАЛТ»



«Штайндамм, 99»

Ресторан
УЗБЕКИСТАН
Неглинная, 29, стр.5

Аутентичная узбекская кухня
с богатством вкусов

ул. Неглинная, 29, с.5
+7 (495) 623-05-85

Реклама

Центр, Поволжье, Урал

ТВЕРЬ

«Причал»

📍 Тверь, наб. реки Тьмаки, 15

«Причал» — семейный ресторан с большой летней верандой в сердце Твери, на берегу Тьмаки рядом с историческим центром. Здесь встречаются русская, грузинская и европейская кухни и одна из самых подробных в городе подборок вин Краснодарского края и Крыма. К летнему сезону в ресторане подготовили меню с локальной кухней из продуктов тверских фермеров «Вкус Верхневолжья», проект создан при поддержке департамента туризма. «Причал» участвует в городских гастрофестивалях, проводит конференции и мастер-классы по региональной кухне.

🍷 **Стейк из дикого весьегонского судака с картофельным пюре и соусом из белых грибов [970] & Рислинг от винодельни Имение «Сикоры» [1200 за бокал]**

Felicità

📍 Тверь, Трёхвятская ул., 22

Итальянская кухня в центре города с обширной винной картой, богатой винами отечественных производителей. Здесь и пицца из помпейской дровяной печи, и домашняя паста, и ризотто, и буррата. Летом открывается несколько уютных веранд, проводятся винные дегустации и гастрономические вечера. Ресторан рекомендует пасту **«Маккерони от Гальяни»** — отголосок местной культуры и гастрономических традиций, о которых писал сам Пушкин [480], в сочетании с бокалом Loco Cimbali Orange [650].

Tsarevna в загородном комплексе Zavidovo SPA Village

📍 Тверская обл., с. п. Завидово,

д. Вараксино, Чистый Плёс ул., 1

Большая вечнозелёная веранда «Царевны» с видом на реку Дойбицу — любимое место для релакса после бань и спа-процедур гостей Zavidovo SPA Village. Шеф-повар проекта новой русской кухни Богдан Верхов актуализирует старинные рецепты на современный лад. Также в этом году шеф-повар вдохновился кухней северных народов.

Отведайте:

🍷 **Сахалинский гребешок в сливочно-трюфельном соусе [2800] & «Абрау-Дюрсо» Cuvée Alexander II 2022 [13 500 за бутылку] / Казаречье с ягнёнком и чёрным трюфелем [1150] & «Инкерман» Мерло Спешл Резерв 2018 [8900 за бутылку] / Пирог яблочный из печи с пористым мороженым [950] & «Темелион» Розе Зеро Дозаж 2021 Экстра Брют [11 500 за бутылку]**

РЫБИНСК

«Роща»

📍 Рыбинск, Бабушкина ул., 29

Просторный современный ресторан с русской и европейской кухней в авторском прочтении. Здесь можно попробовать пиццу, крафтовый хлеб из собственной пекарни, фирменные десерты, мясо и рыбу на гриле, а также другие знакомые блюда из качественных продуктов в авторском исполнении. Днём ресторан наполнен естественным светом, льюцимся из купола, и звуками леса; а вечером пространство меняется,

становясь мягче и глубже, с эффектом сумерек и музыкальным сопровождением. В декоре использованы камень и дерево, что создаёт визуальную и тактильную связь с природой, стирая границы города.

ЯРОСЛАВЛЬ

Silvie

📍 Ярославль, Первомайская ул., 12

Ресторан расположился в историческом сердце Ярославля, в отреставрированной ротонде Гостиного двора, памятнике архитектуры начала XIX века. Здесь французская элегантность встречается с русской щедростью: конфи, фуа-гра, биск, луковый суп, тартары и террины соседствуют с насыщенными бульонами и сезонными овощами. Винная карта на 100 позиций с акцентом на Францию, однако представлены и российские этикетки — их здесь около 25.

Сомелье ресторана Кирилл Цветков рекомендует гостям Рислинг Семейный Резерв от Sikory в дуэте с камамбером из печи с лимонным кремом и инжиром [стоимость блюда и бутылки вина — 14 280].

«Бирukka»

📍 Ярославль, Волкова пл., 3, 4-й этаж

«Бирukka» — видовой ресторан в сердце Ярославля, на центральной площади города. Панорамные окна, большая зелёная терраса под открытым небом и вид на первый русский драматический театр имени Фёдора Волкова создают ощущение, будто город лежит на



«Причал»



«Роща»



Сомелье
ресторана
Silvie Кирилл
Цветков



Silvie



Tsarevna



Паста «Маккерони от Гальяни», Felicita



Кулебяка из форели с соусом с шафраном
и зелёным перцем, «Бирукка»

ладони. Создатели проекта объединили эстетику, культурный код Ярославля и современную кухню с русским характером. В итоге получился ресторан про настроение, городской ритм и атмосферу праздника, которую здесь поддерживают каждый день.

✂ Кулебяка из форели с соусом с шафраном и зелёным перцем & «Галицкий и Галицкий» Шардоне

«Калита» в парк-отеле «Бухта Коприно»

📍 Ярославская обл., Рыбинский р-н, Погорельский с. о., д. Ясенево, 103

«Бухта Коприно» — парк-отель на берегу Рыбинского моря с пляжами, спа, русской баней, ресторанами и коттеджами для семейного отдыха. В ресторане «Калита», расположенном на волжском утёсе, готовят европейскую кухню из локальных ингредиентов. Шеф-повар [Александр Балашов](#) открывает местные продукты с необычной стороны, уделяя особое внимание волжской рыбе и органической линейке «Угличе Поле». Этим летом в меню появляются новые блюда из стерляди, сома, судака и щуки.

✂ Стерлядь горячего копчения & Cuvée de Vitmer от «Золотой Балки» [7000 за гастропару]

НИЖНИЙ НОВГОРОД

«Дым и Мясо»

📍 Нижний Новгород, д. Кузнециха, Бархатная ул., 86д

Ресторан «Дым и Мясо» — мясная классика в авторском исполнении, идеально дополненная винным сопровождением. Здесь предлагают стейки премиум-класса из традиционных и альтернативных отрубов на открытом огне и

уникальный формат стейк-ланча.

Любимые сочетания:

✂ Стейк стриплоин сухого выжаривания & Пино Нуар Семейный Резерв от Имения «Сикоры» / Фланк-стейк & Оранж от «Локо Чимбали»

Ресторанный дом «Она»

📍 Нижний Новгород, Пискунова ул., 14/5

Мультиформатное пространство под руководством управляющего [Александра Дмитриева](#), дипломатичного сомелье и специалиста по икорно-водочным композициям, где собраны сразу гастрономических ощущений и технологий Immersivo, классика премиальной кухни Primo, приватный лаунж в стиле ар-деко Cabinet lounge и вечернее клубное пространство с караоке Finale club. Этим летом планируется ещё и открытие летней террасы в стиле райского сада Eden — вместе с летним меню с лёгкими салатами и холодными супами и новым гастросетом.

По выходным в зале Primo проходит дневная культурная программа «Искусство обеда», а вечером — интерактивные шоу с живой музыкой Она Band в Finale club.

Гордость «Она» — сет из шести перемен «Поволжье» (6500 + 3500 винное сопровождение) — результат погружения бренд-шефа Николая Черунова в культуру региона. Фермерская нижегородская утка, одно из блюд сета, подаётся с Каберне Фран «Лефкадия».

К знели из сибаса с осетровой икрой и соусом Champagne [2300] рекомендуют Шардоне от «Усадьбы Маркотх» [6000 за бутылку]. А к своему любимому блюду — куриной грудке в двух текстурах с белыми грибами, соусом из фуа-гра и кремом из топинамбура и груши [1790] — Николай Черунов предлагает «Скалистый берег» Блан де Блан [9100 за бутылку].

«Парк Культуры»

📍 Нижний Новгород, Верхне-Волжская наб., 10а

«Галерея Вкуса» — пространство, в котором искусство и кулинария идут рука об руку; и первое, и второе — с привязкой к нижегородской земле. Помимо кухни — европейской классики с авторскими и локальными акцентами — «Парк Культуры» гордится интеграцией во все интерьерные группы работ современных местных художников. Выставки обновляются не менее пяти раз в год, а летом проходит тематическая экспозиция работ кисти нижегородского художника [Сергея Ледкова](#) — аккомпанировать ему будет сезонное меню на основе свежих местных овощей и сыров из фермерского молока, изготовленных на новооткрытой собственной сыроварне.

Гастропары от «Парка Культуры»:

✂ Тост с тунцом и анчоусами на клюквенном тартине из собственной аптекарни & Бокал Вионье от «Николаев и Сыновья» [1680 за пару] / Томлёная ножка ягнёнка с пряными овощами & «Ай-Даниль» Шато Кот де Сан Даниль [10 750 за пару с бутылкой] / Утино филе с кисло-сладким соусом бигарад & Бокал Orange Ркацителли от Константина Дзитоева [2100 за пару] / Гребешки с картофелем и икрой местной щуки & Рислинг Семейный Резерв от Имения «Сикоры» [8090 за пару с бутылкой]

«Гусь в яблоках»

📍 Нижний Новгород, Рождественская ул., 17

Гранд-кафе «Гусь в яблоках» находится в историческом здании «Скоба» — одном из знаковых архитектурных памятников Нижнего Новгорода. Из окон вид на Нижегородский кремль и ту самую площадь, где Минин призывает к спасению Отечества, в интерьере — эстетика билибинских орнаментов и полунамёки на нижегородские



Шеф-повар ресторана «Калита»
Александр Балашов



«Калита» в парк-отеле «Бухта Коприно»



Гребешки с картофелем и икрой местной щуки, «Парк Культуры»



Куриная грудка в двух текстурах,
ресторанный дом «Она»



«Дым и Мясо»



Кологривский гусь, гранд-кафе «Гусь в яблоках»

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



Мargulets Бар & Винотека

В ЭТОМ ГОДУ,
19 ИЮНЯ,
Margulets ис-
полняется 5 лет!
Приезжайте в го-
сти на праздник!



Борщ с клюквой, говяжьей щечкой, пампушками и салом.
Отель «Баташев», кафе «Пушка»



«Тулский сет» в Wine & Whiskey by Simple

Отель «Баташев» и кафе «Пушка» — центр притяжения и во время «Выкса-фестиваля», события, вот уже 16 лет ежегодно соединяющего достижения актуальной культуры с жизнью современного российского города



«Пряности & Радости»



«Светски»



Основатели Wine & Whiskey by Simple в Туле Павел Чурашев и Олеся Семёнова

достопримечательности и про-мысли. Меню ресторана — дань ярмарочной традиции купеческого Нижнего Новгорода собирать лучшее со всего мира. Главный акцент — целый запечённый кологривский гусь в яблоках. Гусь во многих культурах символизирует Солнце, смену времён года и неизменное жизнелюбие. Поэтому в «Гусе в яблоках» хорошо и в обычные дни, и по торжественным случаям.

Гастропары:

🍷 **Паштет по-шалыпински из печени**

гуся с лимонным джемом и пшеничным тостом & «Скалистый берег» Совиньон

Блан / Бифштекс из мраморной говядины с мочёной брусникой & «Шумринка»

Петрикор / Печёный гусь с картофелем,

кремом из сельдерея и соусом из пармезана & «Усадьба Маркотх» Мальвазия

Оранж

Margulets Бар & Винотека

📍 **Нижний Новгород,**
Октябрьская ул., 16/10

Модная винная точка на карте и главное место, чтобы пить российское. Стильный бар с большой и демократичной бокальной картой и обширная винотека с коллекцией от 65 виноделен, где точно найдётся вино по вашему вкусу. В Margulets собраны вина, которых нет в супермаркете, премиальные серии известных энологов и ограниченные линейки от трендовых гаражистов. Автохтоны и классика. Органика, биодинамика и натуральное. Регулярно проходят вечеринки и дегустации.

ВЫКА

Отель «Баташев», кафе «Пушка» и винотека

📍 **Выкса, Ленина ул., 7**

Гостиница «Баташев» — отель с выверенным стилем в центре

Выксы, сочетающий исторический контекст, респектабельную атмосферу, современный уровень сервиса и сильную городскую локацию, — для тех, кто ценит комфорт, историю и настроение места. Отель находится в здании, принадлежащем к бывшей усадьбе знаменитой династии промышленников Баташевых, благодаря чему воспринимается как часть локального исторического ландшафта. В состав гостиничного комплекса входят ресторан при отеле, винотека и городское кафе «Пушка», где русская кухня встречается с европейской аранжировкой, а хорошее вино становится естественным продолжением гастрономии. В основе — современный взгляд на русскую кухню со знакомыми вкусам и любимыми блюдами, расширенную итальянскими, французскими, греческими и португальскими мотивами, которые позволяют по-новому взглянуть на привычные сочетания. Винотека — отдельная часть проекта, полноценная винная культура внутри пространства: дегустации, гастропары, тематические вечера и события.

ТУЛА

«Светски»

📍 **Тула, Советская ул., 3**

Гастрономическая достопримечательность Тулы с отсылкой к светской культуре императорской России. Классическая русская кухня в современном прочтении с акцентом на локальные продукты и блюда из дровяной печи. В интерьере — дух старинных гостиниц и элементы народных ремёсел. Летом работает зелёная терраса. Сезонное предложение — кухня народов России: сибирские грузди с молодым картофелем и

малосольными огурцами, аршанский чебурек с телятиной, макароны по-флотски с томлённой в русской печи говядиной и пармезаном, десерт «Тульский самовар».

«Пряности & Радости»

📍 **Тула, Октябрьская ул., 1д**

Проект Ginza Project с видом на набережную Упы. Меню от шефа Изо Дзандзавы — грузинская классика, европейские и паназиатские блюда. В будни — обеды, для детей — спецменю. Гордость заведения — винная карта: от французских белых до грузинских красных и игристых позиций.

Wine & Whiskey by Simple

📍 **Тула, Лейтейзена ул., 18/1**

Ресторан и винное пространство расположились в 10 минутах ходьбы от Тульского кремля и Казанской набережной. Российское виноделие здесь собрано почти во всей широте: «Шумринка», «Скалистый берег», «Усадьба Мезызьб», Château de Talu, Sikory, «Николаев и Сыновья», Loco Cimbali, Mantra Estate, «Усадьба Маркотх», «Галицкий и Галицкий» и другие. Для туристов особенно интересным будет «Тульский сет» — гастрономическое путешествие по истории региона в пяти курсах: ризет из перепёлки, рулет из курицы со шпинатом, оливье с раками, осетрина с соусом из тульского пряника и печёными яблоками, анковский пирог. Стоимость сета — 5500 Р.

Сеть винотек Wine Store

📍 **Тула, Калужское ш., 2, корп. 2;**
Демонстрации ул., 1г

Wine Store — винотека с сильной подборкой российских вин. В каждом магазине представлено более 100 отечественных этикеток, среди них: «Константин Дзитоев»,

Gunko Winery, «Галицкий и Галицкий», Château Pinot, «Шумринка», «Николаев и Сыновья», Kacha Valley. Здесь можно найти и редкие бутылки.

ОРЁЛ

«Галерея»

📍 Орёл, Мира пл., 4

Семейное кафе «Галерея» объединяет классическую и авторскую гастрономию вместе с комфортом и внимательным сервисом. В летний сезон команда планирует провести гастроужин из цикла «География вкусов», а также принять участие в ежегодном орловском фестивале «Вино-Сыр. Хлеб-Мёд», где будут представлены вина проекта «Большое Русское Вино».

✖ *Loco Cimbali Orange* (бокал — 590) & *Судак с цуккини и соусом мариньер* (790)

ЛИПЕЦК

I.E.S.

📍 Липецк, Льва Толстого ул., 1

Авторский ресторан с аргентинским грилем в исполнении шеф-повара Андрея Кирина. Локальные продукты, изысканный интерьер, акцент на деталях — от хрустящего датского хлеба с копчёным маслом до нежного блинного торта. Широкая винная карта и открытый огонь.

ВОРОНЕЖ

«Гармошка»

📍 Воронеж, Карла Маркса ул., 94

«Гармошка» — первый гастрономический ресторан русской кухни в Воронеже, расположенный в историческом центре города,

в легендарном доме, который горожане прозвали «гармошкой» за необычную архитектуру. Внутри бережно воссоздана атмосфера купеческого дома губернии начала XX века: гостиная с изразцовым камином, фортелиано 1908 года и вечерние романсы создают ощущение старого Воронежа.

✖ *Стейк из телячьего языка с пюре из картофеля и сельдерея* (1250) & *Герцц Имения «Сикоры»* (790 за бокал)

Гранд-кафе «Амфир»

📍 Воронеж, Ленина пл., 13

Гранд-кафе «Амфир» расположено в исторической части воронежского кинотеатра «Спартак». В бывшем фойе бережно сохранены все аутентичные элементы интерьера, которые соседствуют с причудливыми арт-объектами и разнофактурной мебелью. Входная группа в ресторан — это копия исторической дверей здания кинотеатра с родными отреставрированными ручками. Название же ресторана отсылает к электротехнику «Амфир», с которого в 1913 году началась история «Спартак», а формат гранд-кафе — к парижскому Le Grand Café, где братья Люмьер провели первый платный кинопоказ.

✖ *Камчатский краб с печёными овощами, томлёным желтком, желе из томатов и сельдерея, чёрной икрой и компрессионным огурцом* (1200) & *Совиньон Блан «Скалистый берег»* (4610 за бутылку)

ТАМБОВ

Ресторан-сыроварня «Марфа»

📍 Тамбов, Маршала Малиновского ул., 39

Современная кухня с авторским подходом, дровяной печью и собственной сыроварней, которая

использует 2 тонны молока в день. Винная карта — Старый и Новый Свет, российские вина. Летом — ужины в лесу в формате одного стола: самовар, костёр, локальные блюда и вина от SimpleWine.

«Хлеб & Винотека»

📍 Тамбов, Советская ул., 119

Интернациональная кухня с локальным акцентом, собственной кондитерская, хлеб по семейным рецептам. В винном шкафу — 200+ бутылок, от Louis Roederer до «Николаев и Сыновья». Каждое блюдо приготовлено из фермерских продуктов Тамбовской области.

✖ *Сочный бургер с луковым конфи и картофелем & «Сикоры» Красностоп Золотовский На Террасах* (блюдо и бокал вина — 3000) / *Бифштекс в соусе из маринованного перца с пюре & «Скалистый берег» Cabernet Sauvignon* (блюдо и бокал вина — 1700) / *Тартар из тунца с джемом из болгарского перца & Magnum Brut* (блюдо и бокал вина — 1400)

ПЕНЗА

Big Pig

📍 Пенза, Московская ул., 85а

Мясной ресторан на старейшей пешеходной улице города расположился в самом центре, рядом с драмтеатром, в бывшем мясном пассаже. Здание с башенками, напоминающее древнерусскую крепость, — памятник архитектуры, оно было построено в конце XIX века пензенским архитектором Семечкиным. Летняя веранда уже стала излюбленным местом отдыха для местных жителей. Новинка сезона-2026: фаланга камчатского краба с миксом салата в сочетании с авокадо, томатами конфи под соусом цитронет [2100] & Мальбек Розе от «Лефкадии» [3190]



L.E.S.



Тартар из тунца с джемом из болгарского перца, «Хлеб & Винотека»



«Гармошка»



Ресторан-сыроварня «Марфа»



БАЛАКОВО

UPelsin

📍 Балаково, Факел Социализма ул., 24

Тихое место у Волги с фруктовым садом и внушительной винной картой — 800+ этикеток, включая органику, биодинамику и редкие винтажные экземпляры. С 2017 года — обладатель награды Best of Award of Excellence от Wine Spectator. В кухне — акценты на рыбу из Волги, азиатские блюда и авторские подачи. В меню — судак, уха, филе сома, стейки. Часто проходят дегустации с ведущими сомелье. Ежегодно — летний винный фестиваль UPfest.

🍷 Судак с сабайоном и томатами & Magnatum Chardonnay (блюдо и бокал вина — 1190)

ЙОШКАР-ОЛА

Ресторан Rubiton при отеле Rubiton 4*

📍 Йошкар-Ола, Карла Либкнехта ул., 102

Гастропространство с авторской кухней и вниманием к винной культуре. Меню сочетает лёгкие функциональные блюда для гостей фитнес-клуба и выразительные гастрономические позиции. В винной карте акцент сделан на ведущие винодельни юга России.

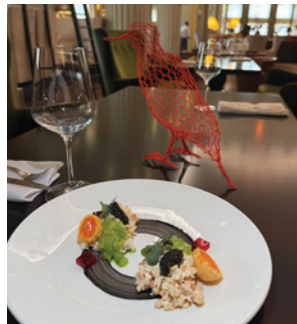
Этим летом ресторан планирует расширить винную линейку «Галицкий и Галицкий» и познакомить гостей с одним из самых знаменитых российских вин — Cosaque; запланированы и гастроужины с винным сопровождением.

Особые гастропары:

🍷 Палтус в соусе бёрблан & Рислинг



Судак с цуккини и соусом мариньер, «Галерея»



Гранд-кафе «Ампир»



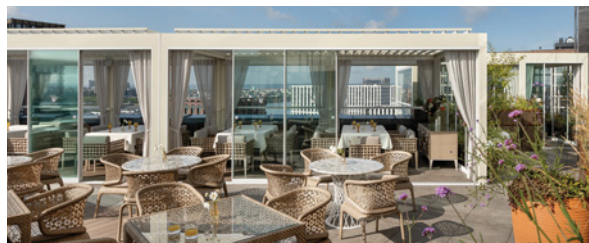
Фаланга камчатского краба под соусом цитронет, Big Pig



Rubiton



Крем-чиз по-казански, «Утка в котелке»



«Луи»

от Имения «Сикоры» / Утиная грудка с чернослюбом & «Галицкий и Галицкий»
 Мерло Красная Горка / Крабкейк
 с пюре & «Шумринка» Спелая Роза

КАЗАНЬ

«Утка в котелке»

📍 Казань, Дзержинского ул., 13

Ресторан для ценителей русской, европейской и средиземноморской кухни. Светлый зал с камином, живые цветы, белый рояль создают атмосферу для отдыха. В карте вин представлено около 200 позиций. А этим летом в «Утке» будет меню с татарской кухней: готовы познакомиться весь мир с треугольниками и кастыбы. Любителям отечественных вин шеф-повар советует попробовать утиную грудку с яблочным круассаном под мальбек от крымского хозяйства «Яйла», а на десерт — крем-чиз по-казански с бокалом оранжа.

Fluunt

📍 Казань, Николая Столбова ул., 11

Fluunt — это «неклассический» спликзи-бар, место, где каждый найдёт свой «поток» [именно так с латыни переводится его название]. Дизайн бара был разработан известным дизайнером Ксенией Евстафьевой и победил в номинации «Лучший проект России 23–25. Интерьеры HoReCa». За обширную барную и винную карту отвечает Илья Васильев — известный в Казани сомелье, участник МКС-2025. Винная карта составлена в духе классики с расширенной представленностью российских вин. К летнему сезону-2026 запланированы новые авторские коктейли, обширное обновление меню, а также свежий релиз игристого под брендом бара Fluunt 2.0.

«Луи»

📍 Казань, Алексея Козина ул., 3,
 16-й этаж

От чаши футбольного стадиона до сияющего Казанского кремля — с террасы ресторана «Луи» открываются одни из самых лучших видов на тысячелетний город с высоты 66 метров. Здесь, в сердце мегаполиса, сочетаются кортеновская сталь, много стекла, обилие живых растений и пергола, которая защищает от непогоды или палящего солнца. Кухня ресторана «Луи» — путешествие по гастрономическим традициям Италии: запечённый сиба, мясо ягнёнка, палтус с гратенном, деликатесы и пицца, паппарделле с креветками, марсельская уха. На десерт предлагают медовик, тарт с малиной, баскский чизкейк или мусс мейз. В меню также большой выбор авторских и классических коктейлей и большая карта вин.



U Pelsin



Совместно с Rem'om Akchurin'ым был создан лимитированный релиз игристого шардоне под брендом бара Fluunt



«Дом»

Винотека «Гараж»

📍 Казань, Волкова ул., 48/22

Винотека «Гараж» находится в самом сердце старой Казани, на пересечении улиц Айвазовского и Волкова. Здесь, утопая в зелени, прятуются старинные деревянные дома, фруктовые сады и тенистые дворики.

В винотеке «Гараж» нет случайных людей. Все члены команды без оглядки влюблены в своё дело и многое пережили вместе — как в дружной семье: «Мы встречаем с улыбкой!»

С гостями здесь честны — российское виноделие всё ещё ищет свой путь. Поэтому команда, работающая вместе более 15 лет, выпускает строгим фильтром, выбирая только достойное.

Винотека Wine & Whiskey by Simple

📍 Казань, Гоголя ул., Па

Ольга Варламова, сомелье и управляющая винотекой:

« У нас самая обширная коллекция российского вина в городе — свыше 80 позиций от 25 виноделен. Несмотря на сложности со вторичной сертификацией алкоголя в Татарстане, мы не только сохраняем, но и активно расширяем полку российских вин. Регулярно проводим тематические дегустации, а в апреле с успехом запустили редкий для Казани формат — дегустацию с виноделом лично, что вызвало настоящий восторг у наших гостей. Помимо классики, устраиваем винные казино и винную мафию, и к нам с удовольствием приходят отмечать дни рождения, корпоративы и девичники — потому что не только вино, но и веселье у нас в бокале!

Расположенная в самом сердце Казани, вблизи исторических дворянских усадеб, винотека вдохновила нас на создание уникального формата «Невинные вечера казанской буржуазии»: прогулка с профессиональным гидом по местам былой роскоши, а затем

дегустиация в компании сомелье в бутике. Этот формат стал настоящим хитом как у гостей города, так и у постоянных жителей, которые возвращаются к нам по несколько раз».

«Энотека-S»

📍 Казань, Малая Красная ул., 6

Камерное место силы для ценителей вина на тихой, но оживлённой Малой Красной. Здесь с особенным трепетом относятся к российскому виноделию: в фокусе — имена, ставшие гарантией стиля и качества. Галицкий, Репин, «Сикоры», «Скалистый берег» — лишь часть коллекции, где классика соседствует с дерзкими новинками. Интерьер украшают три эномата EuroCave — это красивая деталь, которая даёт возможность познакомиться с выдающимися мировыми образцами по бокалам. Но главное правило, которое так любят гости: берёте любое вино с полки бутика по

честной цене, платите скромный пробковый сбор — и наслаждаетесь им тут же, в уютной атмосфере «Энотека-S».

НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ

«Дом»

📍 *Набережные Челны,*

Шамиля Усманова ул., 89а

Флагманский проект ресторанного холдинга AA Group, единственный ресторан из Набережных Челнов, занявший место в шорт-листе престижной российской премии WhereToEat 2025.

«Дом» — мультиформатный ресторан с двумя залами для разных поводов. В «Гостиной» проходят вечера под живую музыку, а в «Буфетной» — неспешные завтраки и ланчи.

Летом 2026 года «Дом» планирует возобновить гастрономические вечера, посвящённые кухне и культуре разных стран, — такие мероприятия уже стали визитной карточкой ресторана. В прошлом году гости окунулись в атмосферу Испании, Мексики, Индии: научились традиционным индийским танцам, попробовали паэлью и крем-брюле и наслаждались зажигательной мексиканской гитарой.

«Дом» также добавит сезонные новинки. «Выбор шефа» — формат спешл-меню, для которого шеф ресторана Ильгиз Вагизов подбирает нетипичные продукты и сочетания: например, прошлым летом в «Выборе шефа» были цветки цукини, фаршированные тигровыми креветками в соусе спайс.

Гастролары:

✂ *Рибай сухого вызревания [1800] & «Галицкий и Галицкий» Cosaque [8900] / Вяленая свёкла с сырым муссом [420] & «Усадьба Маркотх» Шардоне [4400]*

УФА

Del Mare

📍 *Уфа, Кирова ул., 5*

Ресторан Del Mare уже 19 лет верен своим принципам, предлагая продукты высочайшего качества — от местных специалитетов до деликатесов со всего мира с акцентом на рыбу и морепродуктах как российских производителей, так и зарубежных. Ресторан гордится безупречным сервисом и винной картой, за которой стоит опытейший сомелье Валерий Кожедуб: в 2024 году карта вин получила признание в двух номинациях Russian Wine Awards.

Валерий Кожедуб:

«С учётом развития отечественного виноделия мы уже собрали уникальную коллекцию российских вин, акцентируя внимание на их оригинальности, узнаваемости и гастрономичности. В последние годы мы традиционно делаем акцент на локальном российском продукте.

Что попробовать в Del Mare?

Например, балтийскую кильку с печенью трески на бородинском хлебе. Она удачно ладит с игристым Блан де Нуар от винодельни «Скалистый берег» — это игра на контрасте жирности и солоноватости кильки с высокой кислотностью игристого!»

ИЖЕВСК

«Каре»

📍 *Ижевск, Красногеройская ул., 14*

Ресторан расположился в центре Ижевска, в шаговой доступности от значимых символов города: Свято-Михайловского собора, музея имени М. Т. Калашникова и Центральной площади. В этом



Валерий Кожедуб, Del Mare



Стейк из мурманского лосося со спаржей, «Каре»



Тунец с овощами в азиатском стиле, «Прыный Кролик»

году ресторан отпраздновал 13-й день рождения и неизменно продолжает радовать гостей разнообразием кухни, авторскими десертами, домашним хлебом и обширной барной картой. В преддверии тёплого сезона «Каре» обновляет меню, вновь открывает летнюю веранду и радушно ждёт всех пробовать новинки.

Особенные рекомендации:

✳ **Стейк из лосося & Black Stallion Chardonnay 2020 / Риет из лосося & «Галицкий и Галицкий» Розе Красная Горка / Косуля с пюре из сельдерея и соусом демиглас & «Галицкий и Галицкий» Cosaque**

«Пряный Кролик»

📍 **Ижевск, Свободы ул., 173**

Винный бар с самой широкой винной картой в городе, которая полностью представлена на стендаже в центре зала.

В баре продвигается идея натурального, органического, биодинамического, а также российского вина. Коллекция часто обновляется, что даёт гостям возможность познакомиться со всем разнообразием винодельческих стилей.

Полноценная авторская кухня с упором на локальную и региональную продукцию ориентирована на идеальное сочетание с вином и включает в себя различные сыры, паштеты и закуски собственного приготовления, копчения, соленья и вяления — а также лимитированные сезонные предложения от шеф-повара и шеф-бармена.

В «Кролик» регулярно проходят и культурные мероприятия: коллаборации с местными деятелями искусства и выставки работ современных художников Удмуртии.



Гриль-бар Rob Roy



Nolan Wine & Kitchen

ПЕРМЬ

Гриль-бар Rob Roy

📍 **Пермь, Окулова ул., 4а**

Гриль-бар Rob Roy открылся в 2017 году и уже десятый год считается феноменом гастрономии Перми. Философия Rob Roy — гриль, виски и фокстрот. Это место с интеллигентной камерной атмосферой и прекрасным видом на Каму из окон веранды.

Сердце бара — гриль, в котором готовят множество мясных блюд, от премиальных стейков и тартаров до нежнейшей разварной телятины. Стоит попробовать стейк рибай высокой категории мраморности, стейки на кости шортлоин и томагавк, достигающие полутора килограммов по весу. В барной карте — более ста наименований виски со всех уголков мира, а чтобы выбрать фаворита, можно взять виски-сет. Коктейльная карта сочетает авторские напитки и классические позиции, среди которых особенно выделяются

выдержанный в дубовой бочке Rob Roy и придуманный в баре Pink Floyd.

Отдельного внимания заслуживает карта вин. Идеальную пару к вешему стейку подберёт сомелье.

Nolan Wine & Kitchen

📍 **Пермь, Петропавловская ул., 55**

Ресторан европейской кухни в современном прочтении находится в центре Перми, недалеко от эспланады. Эстетичный светлый интерьер, доброжелательная атмосфера, превосходный сервис и безупречное качество продуктов сделали Nolan одним из любимых мест пермяков и гостей города, а также традиционным участником рейтинга лучших ресторанов России WhereToEat. Нолан — имя фермера, который бережно относится к природе и тому, что попадает в его руки: столь же уважительно здесь стремятся сохранить естественные качества продуктов и поддерживают местных фермеров. Акцент кухни — блюда из рыбы, морепродуктов и овощей. Из морских деликатесов особой популярностью пользуются тартар



«Высота 5642»



«Огниво»

из гребешка с соусом цитронет, зелёный тако с крабом, осьминог из угольной печи и московский раковый суп. Блюдам из овощей посвящён целый раздел: непременно попробуйте печёную морковь с греческим йогуртом и лук-порей с соусом ромеско. «Нолан» известен ранними завтраками: с 8 утра подают нежнейшие сырники с творожным кремом и черникой, шакшуку с ароматными специями и вафлю с пастрами и мортаделлой. Особенная гордость ресторана — винная карта, где среди благородных напитков из разных стран представлены и эксклюзивные российские образцы. Летом работает веранда, где несколько раз за сезон команда сомелье устраивает винные фестивали.

ЕКАТЕРИНБУРГ

«Высота 5642»

📍 Екатеринбург, Воеводина ул., 8

Первый халяльный кавказский ресторан Аркадия Новикова на Урале с панорамным видом на город, хачапури из печи и живой музыкой.

Ежегодно здесь проводят фестиваль первой уральской ягоды — жимолости. В июле шеф-повар Руслан Шахматов готовит специалитеты с уральским характером. В сочетании с видом на исторический центр города с панорамного балкона — то, что обязательно необходимо посетить в Екатеринбурге!

3 идеальных сочетания вина и новинок летнего меню для вашего ужина:

✘ **Кюве Блан** от «Усадьбы Маркотх» в паре со стейком из палтуса с печёным перцем, сочными томатами и оливками **таджаске** / **Совиньон Блан** Имения «Сикорь» с тартаром из лосося и муссом

из авокадо / «Скалистый берег» Красная Книга, Глава 2 и рулет из баклажанов с телятиной и мацони

«Огниво»

📍 Екатеринбург, Химиков пер., 3

Ресторан современной русской кухни в самом центре города, в шаге от набережной реки Исети. Впечатляющая винная карта, минимум наполовину представленная отечественными позициями, дополнена побочальной системой Coravin, а фирменная коктейльная карта рассказывает сказки нашего детства, — в этой синергии рождается «Огниво». Летний дух меню придадут новые фирменные пироги, летние салаты со свежими овощами; обновление получит и винная карта. **Особые сочетания:**

✘ **Тартар** из говядины, крем из перцев [690] & **Oleg Repin Pinot Noir Veton** [1600 за бокал] / **Тёплый салат «креветки, кальмар, песто»** [990] & **Looco Cimbali Blanc de Neige** [880 за бокал] /



Аркадий, управляющий винной лавкой «Кино-Домино» на Московской, 251



«Винотека Соловьёва»



«#СибирьСибирь»

Стейк бавет, фуа-гра, демигляс [1850] & «Галицкий и Галицкий» Cosaque [8200]

Винные лавки «Кино-Домино»

14 точек по всему Екатеринбург

Первая сеть винных лавок на Урале, известная уютной атмосферой и высоким уровнем сервиса. В каждой из 14 точек сети гостей встречает аромат свежего хлеба, сырная витрина, мясные деликатесы и большой выбор вин со всего мира. Особое внимание уделяется российским винам. Кависты профессионально разбираются в них, дегустируют новинки и с радостью помогают подобрать идеальный вариант по вкусу, настроению и случаю. Регулярно для гостей организуются дегустации с участием виноделов и их представителей — «Кино-Домино» всегда открыто к таким мероприятиям. Также сеть является одним из организаторов фестиваля российских вин RusWineFest.

«Винотека Соловьёва»

📍 Екатеринбург, Радищева ул., 24;
Белинского ул., 32

С 2011 года жителей и гостей Екатеринбурга радуют «Винотеки Соловьёва», открытые первым сомелье Урала Семёном Соловьёвым.

Разные по атмосфере и интерьерным решениям — единые в любви к качественному виноделию. Широчайшая винная коллекция — от классики до актуальных трендов, включая несколько сотен наименований российского вина. Дружелюбная сплочённая команда профессионалов, большинство из которых работает в проекте уже более 10 лет. Именно эти люди ежегодно проводят крупнейший в регионе фестиваль современных российских вин RusWineFest.

ТЮМЕНЬ

«#СибирьСибирь»

📍 Тюмень, Первомайская ул., 1а

В основе концепции «#СибирьСибирь» — разнообразие кулинарных традиций различных кухонь: исконной русской, северной, советской и современной русской.

Пространство наполнено деталями, которые создают ощущение уюта и аутентичности: настоящие берёзы, коллекционные самовары, резные наличники. Шеф-сомелье Александр Румянцев рекомендует сибирские специалитеты, такие как сугудай из муксуна [1180], строганину по-алтайски из оленины [1260] и мурманскую треску с кедровой кашей и подкопчённой свёклой [1580] в паре с Темелион Винаж 2020 от «Лифкаджи» [11 400]; а также ростбиф из оленя с картофельным ризотто и трюфельным маслом [1540] с «Усадьба Мезыбь» Шишка Каберне Фран [4800].

Сибирь

НОВОСИБИРСК

#СибирьСибирь

📍 *Новосибирск, Ленина ул., 21*

Ресторан #СибирьСибирь — это гастрономическое пространство с концепцией ресторана-музея, где Сибирь раскрывается не только через кухню, но и через визуальный и культурный код. Расположенный в тихом центре на улице Ленина ресторан объединил несколько уникальных залов, каждый отражает характер Сибири: советская гостиная, охотничья комната, водочная комната, железнодорожное купе и зал хоккейной команды «Сибирь».

Интересные гастроляры:

🍷 *Холодец из утки с инжиром и пюре из печёного яблока & «Шумринка» Блан де Блан / Пирог с грушей и крыжовником & «Сикоры» Совиньон Блан Семейный Резерв / Стейк из масляной рыбы с тёплым шпинатом, авокадо и цитрусовым соусом & Mantra Estate Chardonnay / Филе карасукской говядины, жаренное на углях, с соусом из кваса & «Сикоры» Каберне Совиньон Семейный Резерв 2020 / Медовое мороженое на чипсе из гречишного мёда & Бокал на коравине «Галицкий и Галицкий» Генерал Мороз Рислинг Айсвайн*

Гастрономический театр PuppenHaus

📍 *Новосибирск, Чаплыгина ул., 65/1*

Ресторан-достопримечательность Новосибирска — «ПуппенХаус», гастрономический театр сибирской кухни Владимира и Анжелики Бурковских. На сегодняшний день в гастротеатре поставлено свыше 60 премьерных гастроспектаклей в формате fine dining из местных сибирских продуктов.

Более 100 вкусов специалитетов — дичь, речная рыба, дикоросы, фермерская продукция — доступны гостям и в меню à la carte, а в винной карте помимо собственных коллекций гран крою представлены все виноделы из портфеля БРВ. Свежий летний улов обской стерлядки дал поварам возможность разгуляться: строганина, «чушь», стерлядь в шампанском по-купечески, ледяной десерт со стерляжьей икрой — любое блюдо из яркой сибирской рыбы отлично сыграет дуэтом с Темелионом Blanc de Blancs 18.

А к дикому оленю идеально подойдёт Герц от Имения «Сикоры».

«Жан Хуан Лу»

📍 *Новосибирск, Ленина ул., 11*

«Жан Хуан Лу» — панконтинентальный изакая-бар, где ужин превращается в гастрономическое путешествие. Проект расположен в историческом особняке 1905 года, принадлежавшем богатейшему сибирскому купцу Ивану Сурикову, и тонко соединяет архитектурное наследие с современной ресторанной культурой. Эклектика пространства — от барокко до сибирского зодчества — задаёт тон всей концепции.

Меню построено на идее малых форм: небольшими порциями, в формате закусок гость здесь может продегустировать за ужин с десятком блюд классической европейской, популярной латиноамериканской, традиционной сибирской, азиатской и других кухонь мира. В центре внимания — винный погреб с коллекцией, включающей более 200 наименований. Его дополняет авторская коктейльная карта, вдохновлённая разными эпохами и континентами.

В этом проекте воплощена идея открытости и многогранности мира. Это смесь впечатлений, полученных в путешествиях по разным континентам с их многообразием кулинарных традиций. «Жан Хуан Лу» — это не просто ресторан, а точка пересечения культур, где Запад встречается с Востоком, а каждый визит становится новым сценарием вкуса и впечатлений.

БАРНАУЛ

Wine & Whiskey by Simple

📍 *Барнаул, Партизанская ул., 70*

Пространство, где российское вино становится ближе, понятнее, открывается с новой стороны. Особенность проекта — дегустационный зал и редкие для города камерные, почти кулуарные мероприятия с акцентом на культурном развитии и продвижении отечественного виноделия.

Ресторан-пивоварня «Бирдок»

📍 *Барнаул, Максима Горького ул., 8*

Обязательное место для посещения в Барнауле, уютно расположившееся в историческом центре города. Размашистый современный интерьер с бочками, деревом, медью и кирпичом — это что-то между музеем и мануфактурой, рестораном и пабом. В меню — пицца по неаполитанским традициям в дровяной печи, dry aged стейки и гриль, свежие морепродукты от кальмаров до устриц и ежей, собственное свежее пиво. Летний special — окрошка, от классики на квасе до экспериментов с комбучей и игристым вином. На десерт попробуйте авторский шоколадный фондан, в пару к нему предлагают



Дикий олень в нескольких текстурах, RippenHaus



Икорное мороженое, RippenHaus



«Жан Хуан Лу». Ореховый цыплёнок с кремом из жареного картофеля с домашним кетчупом



#СибирьСибирь



Дом сибирской кухни «Русский чай». Запечённая стерлядь с соусом бёрблан

легендарный айсвайн Le Général Niver от «Галицкий и Галицкий»: вино здесь любят не меньше, чем пиво!

Дом сибирской кухни «Русский чай»

📍 Барнаул, Красноармейский пр-т, 8

«Русский чай» — достопримечательность Барнаула. Ресторан расположен в историческом особняке купцов Шадриных, построенном в 1914 году. Ресторан появился здесь в 1980-м, но в 1990-х здание сгорело и было заброшено. Три года назад оно было полностью восстановлено: сохранены исторический фасад и название, но внутри ресторан полностью обновлён по современным стандартам. В меню — сибирская и русская

кухня в современном авторском прочтении бренд-шефа Андрея Моисеева: алтайская мраморная говядина, местная рыба, дикоросы, мороженое и сорбеты из сибирских трав и ягод, ремесленный хлеб, маринады и соленья специального посла. Ресторан располагает несколькими уютными залами: основным залом на первом этаже, банкетным на втором этаже, отдельным вип-залом на 14 человек и летней верандой. Особое место здесь занимает душевный ритуал чаепития. В барной карте представлены две церемонии в русских традициях: чаепития «Таёжное» и «Купеческое».

Дом-ресторан «Ясная Поляна»

📍 Барнаул, Льва Толстого ул., 30

История началась с любви директора Николая Ващенко к русской кухне. Его мечта создать уютное, домашнее место, куда хотелось бы возвращаться вновь и вновь, воплотилась в жизнь в 2018 году здесь, в ресторане «Ясная Поляна». Он расположен в историческом здании, объекте культурного наследия регионального значения 1880–1890-х годов постройки. В объёмной винной карте можно найти вина со всего мира. Этим летом гостей планируют радовать постоянными мероприятиями [концерты, мастер-классы, кинопоказы]. Всех ждут в гости на «Шукшинские дни на Алтае» в конце июля.



«Князь Гвидон»



Галерейно-ресторанный комплекс «Собрание Спешилова»



Дом-ресторан «Ясная Поляна»



Мария Винокурова, шеф-сомелье ресторана «Бирдок»

Рекомендуемые гастроплары:

✘ **Телячий язык в глазури с булгуром и грибным соусом & Красное вино Семисам Саперави/Сира/Мальбек, «Шумринка»** (блюдо и бокал — 2150) / **Салат с печёной уткой, грибами, свежим огурцом в пряном маринаде и ореховым соусом & Белое вино «Локо Чимбали» Оранжевый Мускат/Рислинг** (блюдо и бокал — 1400)

АЛТАЙ

Ресторан «Манжара»

📍 Республика Алтай, с. Озёрное, Курорт Манжерок мкр-н, 1

Ресторан «Манжара» на курорте «Манжерок» — высокая кухня в прямом смысле: панорамные виды на

горы, безупречный сервис и меню с сибирскими мотивами. Под руководством шеф-повара команда создаёт блюда, в которых гармонично сочетаются современные кулинарные техники, традиционные вкусы, алтайские эндемики, образуя неожиданные комбинации. Этим летом гостей ждут тематические фестивали, гастроужины и винные дегустации на масштабной террасе. Главные хиты сезона — блюда на основе дичи в сочетании с местными дикоросами, приготовленные в печи Grillvett.

Попробуйте:

✘ **Муксун с кремом из укропа, хрустящим луком и сырным соусом & «Галицкий и Галицкий» Ballet Blanc Красная Горка: элегантный дуэт, где белое вино подчёркивает нежность рыбы** / Буур

из печени марала с аджикой & «Сикоры» Красностоп Золотовский На Террасах: яркий вкус дичи идеально раскрывается полнотелым красностопом

КРАСНОЯРСК

Tunguska

📍 Красноярск, Весны ул., 30

Tunguska — воплощение Сибири. Команда во главе с бренд-шефом Николаем Бобровым работает с локальными продуктами и переосмысливает традиции региона в духе актуальных гастрономических трендов. В меню ресторана — марал, губа лося, хариус и другие блюда из знаковых продуктов



Губа лосося с разными текстурами гречки, Tunguska



Стейк из оленины с печёной свёклой, Kurbatov

сибирской кухни. Лето в Tunguska — время новых гастрономических идей: обновлённые блюда и гастрономы с акцентом на сезонность, а также летние винные special-позиции от бренд-сопель Катерины Бобровой. Среди ключевых событий сезона — всероссийский гастрономический фестиваль «Тайгастро» и open-эйр-фестиваль стритфуда и музыки «Тайгэйр». Попробовать:

✦ **Festelia Nikolaev & Sons** [658 за бокал] & Губа лосося с разными текстурами гречки [988] / «Скалистый берег» Красная книга. Глава 2 [5798 за бутылку] & Филе-миньон с ореховым пюре конфи и эмульсией с лесными грибами [988]

ИРКУТСК

Kurbatov & RODINA Grand Hotel & SPA Irkutsk 5*

✦ Иркутск, Николая Гаврилова ул., 2

Ресторан Kurbatov — это современная сибирская кухня в историческом особняке Курбатовских бань на набережной Ангары. Шеф Павел Иволга реинтерпретирует локальные традиции через призму актуальных гостротехник. В основе — выверенные сочетания фермерских продуктов, дичи, байкальской рыбы и дикоросов [таёжные травы, ягоды]. Интерьер в стиле купеческого особняка XIX века.

Kurbatov — значимый участник гастроповестки региона и фестивалей «Сытый Бабр» и «Тайгастро», где ресторан презентует авторские позиции из локальных продуктов.

К открытию летнего сезона шефом разработано эксклюзивное меню. Гостей ожидают тематические ужины на веранде с панорамным видом на Ангару и винные вечера с кураторскими подборками.

Пара предложений из меню:

✦ «Скалистый берег» Каберне Совиньон & Стейк из оленины с печёной свёклой [блюдо плюс бокал — 5775] / «Галицкий и Галицкий» Пино Нуар Красная Горка & Мясо косули с таёжным гарниром и ягодным соусом [блюдо плюс бокал — 7120] / «Сикоры» Рислинг Семейный Резерв & Индибирка из якутского муксуна [1375]

Галерейно-ресторанный комплекс «Собрание Шпешилова»

✦ Иркутск, Седова ул., 42/1

Ресторан с галереей из более чем тысячи старинных самоваров и винным погребом. Здесь пищу телесную подают вместе с духовной. Меню ресторана изобилует классикой в авторской интерпретации, а винная карта впечатлит выбором отечественных вин. В завершение трапезы

стоит насладиться чайной церемонией из 140-летнего самовара.

Гастролары на лето-2026

от «Собрания Шпешилова»:

✦ «Усадьба Мезыба» Старая Дорога на Джанхот & Пышки с муссом из копчёной байкальской рыбы и зелёным айоло / «Золотая Балка» Cuvée de Vitmer Blanc de Blancs & Тартар из ликанного гребешка со свёклой, дальневосточной икрой и орехом кестью / Mantra Estate Syrah Rosé & Муксун со свекольным булгуром и луковым вареньем / «Усадьба Мезыба» Каберне Совиньон & Тартар из оленины со стружкой вяленого сердца оленя под эспумой из выдержанного сыра / «Усадьба Маркотх» Кюве №1 Резерв & Дикое мясо с пюре из запечённой тыквы с тимьяном, папоротником и соусом «Чёрная смородина» / «Шумринка» Пари & Десерт «Самовар» со смородиновым муссом, лимонным курдом и сорбетом из чёрной смородины и можжевельника

«Князь Гвидон»

✦ Иркутск, Суха-Батора ул., 18

В самом сердце Иркутска, в здании — памятнике архитектуры расположился ресторан авторской кухни «Князь Гвидон». Ресторан предлагает уникальный опыт: в исторических стенах вас ждёт изысканная европейская кухня с тонким морским акцентом. Главным здесь — один из ярких гастрономических экспертов Сибири бренд-шеф Алексей Фокин.

Этим летом упор будет сделан на блюда с локальными ингредиентами, работу с местными фермерами и рынками, чтобы получать уникальный продукт на самом пике сезона.

Попробовать:

✦ Рислинг от Имения «Сикоры» & Котлеты из креветок и краба с пюре [блюдо плюс бутылка — 6970] / Пти Мансан от «Николаев и Сыновья» & Карамелизированная бриошь с мороженым и фисташкой [десерт плюс бутылка — 7850] / «Шумринка» Семисам Резерв & Утиная ножка со шпинатом [цена пары с бутылкой — 6150]

Восток

ВЛАДИВОСТОК

«Москва»

📍 Владивосток, Ланинский пер., 4

Центр ночной жизни Владивостока, объединяющий ресторан-бар с живой музыкой, ночной клуб, караоке и площадку для ярких событий. Работает в формате длинной ночи, позволяя гостям наслаждаться атмосферой праздника с семи вечера до утра.

Летом «Москва» приглашает попробовать новинки бренд-шефа, который объединил дальневосточные вкусы с сезонными акцентами. Среди ярких позиций — чёрная треска, креветка с соусом биск и мякотью апельсина, несколько видов брускетт и любимые приморцами мидии и устрицы с необычной подачей.

✳️ *Стейк из тунца в кунжутной панировке с фриттатой из цветной капусты (830) & Mantra Шардоне (4600)*

«Улисс Азия»

📍 Владивосток, Набережная ул., 13

Меню ресторана — микс трендовых азиатских кухонь, адаптированных в премиальном европейском стиле. Бренд-шеф Пётр Биркин следует концепции «Чем меньше вмешательства, тем честнее вкус»: в основе суши-бара свежий тунец, лосось, гребешок и многие другие морские дары Приморья. С ними шеф экспериментирует в рамках регулярно проводимых «омакасе-ужинов», где исследует формы и подачи блюд, сохраняя уважение к продукту и технике. В винной карте шеф-сомелье Денис Панченко делает ставку на небольшие семейные хозяйства, ответственное виноделие и

уникальные терруары — и с вниманием относится к продвижению винной культуры, организуя тематические дегустации для гостей.

«Шервуд»

📍 Владивосток, Светланская ул., 66Б

Лаунж-бар с одной из самых живописных открытых террас города V, которая погружает гостей в приморский колорит. Столики на открытом воздухе с морским бризом и криками чаек дополняют прекрасная авторская кухня и чудесные вина. К летнему сезону обновлено как меню, так и винная карта. Свежая терраса ждёт гостей на морских гадов и легендарный фестиваль дальневосточных гребешков.

✳️ *Свежие гребешки & «Шумринка» Блан де Блан / Запечённые перцы с муссом из козьего сыра & Петрикор Алиготе / Карпаччо из гребешка с лаймом & «Галицкий и Галицкий» Рислинг*

AquaTerra, Vladivostok Grand Hotel & SPA 5*

📍 Владивосток, Корабельная наб., 10

Классический панорамный ресторан, одно из самых впечатляющих пространств Владивостока. Светлый интерьер с натуральным деревом, мягкими фактурами и лёгкими перегородками создаёт атмосферу уюта и приватности, а огромные окна открывают вид на бухту Золотой Рог и главную достопримечательность города — Золотой мост.

Концепция меню — «Объединяя дары земли и моря»: здесь дальневосточные морепродукты встречаются с хитами мировой кухни в авторской интерпретации Андрея Матюхи, одного из самых известных шефов страны.

Отдельного упоминания заслуживают вау-завтраки, включающие эксклюзивные деликатесы: камчатского краба, мраморное мясо вагю А5, икру, гребешки, устрицы и изысканные десерты, а также напитки с особенной подачей. Команда ресторана уверена, что это лучшие завтраки в России. Ресторан AquaTerra стал победителем престижной премии Russian Hospitality Awards 2025 в номинации «Лучший ресторан при отеле».

ЧИТА

«Старик и Бароло»

📍 Чита, Ленина ул., 52а

Ресторан с винотекой более чем на 400 этикеток, где бутылку можно выбрать почти по цене импортёра. В винном шкафу представлены и российские хозяйства — гости особенно любят вина «Галицкий и Галицкий», «Сикоры» и «Николаев и Сыновья». В центре кухни — дровяная печь и настоящая неаполитанская пицца на тесте, которое выдерживают 72 часа.

Летом жизнь перемещается во внутренний двор: на спрятанной от городской суеты террасе под раскидистым вязом приятно пить охлаждённое вино из тонкого бокала и делить кастрюльку мидий с хрустящим багетом.

Среди хитов меню — котлеты из щуки, говяжьи щёчки, томлённые в печи, и насыщенный том-ям. Локальные вкусы представлены паштетом из забайкальского изюбря, колчёной утки, запечёнными мозговыми косточками с черемшой и домашним лимонадом с чабрецом и сосновыми шишками.



AquaTerra, Vladivostok Grand Hotel & SPA 5*



Шеф-сомелье ресторана «Улисс Азия»
Денис Панченко

Гости особенно лю-
бят вина «Галицкий и
Галицкий», «Сикоры» и
«Николаев и Сыновья»



«Шервуд»



«Москва»

ЮЖНЫЙ курс

тексты по югу: Каролина Бредфорд,
Полина Иванова, Фёдор Прохоров

Юг России давно перестал быть только морем и сезоном. Сегодня поездки сюда всё чаще строятся вокруг виноделен, ресторанов и маршрутов, которые соединяют их между собой. Здесь сосредоточено российское виноделие — и вместе с ним формируется среда, где понятны качество, ритм и уровень сервиса. Остаётся только решить, **какие адреса станут точками отсчёта для самых увлекательных винных и гастрономических путешествий в лето.**

ЦЕНЫ НА ВИНО:

[3500] — за бутылку (по умолчанию)

[800] — за бокал (подчёркнутые)



Ещё больше интересного из «Зелёного гида» проекта «**Большое Русское Вино**» x SWN — по QR-коду



РОСТОВ-НА-ДОНУ

«Магадан»

📍 Ростов-на-Дону, Кировский пр-т, 39

Ресторан морской кухни, где поздние завтраки плавно сменяются шумными ужинами, а с летней террасы открывается вид на Музыкальный театр и Покровский сквер. Кухню возглавляет Андрей Родоманов; в центре внимания — рыба и морепродукты. В винной карте ставка сделана на Россию: более 60 этикеток, около 100 бокальных позиций и новая визуальная концепция, созданная вместе с ростовским иллюстратором. Этой весной ресторан продолжает серию гастроужинов с российскими виноделами и по-новому раскрывает тему локального вина.

La Fabbrica

📍 Ростов-на-Дону,

Красноармейская ул., 168/99

Ресторан в здании бывшей табачной фабрики Асмолова — пространство, где индустриальное прошлое встречается с современной гастрономией. Интерьер переосмысливает эстетику Европы конца XIX века: открытая кухня, металл и дерево, мозаики с элементами стимпанка, посуда ручной работы. В меню — итальянская классика в авторском прочтении шефа Антонио Патанькина с акцентом на сезонность и локальные продукты. Винные пары подбирают семье Сергей Стругов и Сергей Штейгервальд.

🍴 *Лопатка ягнёнка из печи с овощами [3500] & «Усадьба Маркотх» Кюве №1 [6200]*

«Кортъярд»

📍 Ростов-на-Дону, Левобережная ул., 2к

В меню — мясо и рыба с акцентом на свежие южные и донские продукты. Бренд-шеф Александр Ким — специалист по мясным блюдам с более чем 15-летним опытом, участник кулинарных телешоу; рестораны под его руководством входили в лонг-лист WhereToEat и получали отраслевые награды. В меню — авторские позиции из говядины и птицы, а также французская классика и морепродукты: говядина по-бургундски, тунец, креветки в миндальной панировке.

Французское бистро French

📍 Ростов-на-Дону,

Большая Садовая ул., 164

Бистро в старинном особняке на одной из главных улиц города — с панорамными окнами, роялем и атмосферой piano bar. Кухня — современная французская с итальянским акцентом от бренд-шефа Максима Калинина и шефа Александра Чередниченко: от завтраков с круассанами и яйцами до тартаров, жульенов и лукового супа. В сезоне — фестиваль тартара, локальная спаржа и лёгкое летнее меню. В карте — игристое и коктейли от Артёма Василевского.

🍴 *Тартар из говядины & Розе Красная Горка от «Галицкий и Галицкий»*

«Онегин Дача»

📍 Ростов-на-Дону, Чехова ул., 45Б

Ресторан русско-французской кухни в историческом центре города, с атмосферой дворянской усадьбы XVIII века: «Библиотека», «Каминный зал», «Зимний сад» и внимание к каждой детали. Кухня

Максима Калинина — это русская классика в актуальном прочтении с акцентом на локальные продукты, сезонность и южное изобилие. Летом в меню — спаржа, клубника, черешня, абрикосы, сезонные десерты и специальные предложения, раскрывающие вкус южного сезона. В винной карте — большой выбор российских вин.

🍴 *Томлёная лопатка ягнёнка с овощами и соусом чимичурри [1950] & Красностоп Золотовский от винодельни Имение «Сикоры» 2018 (9600)*

«Пивная Библиотека»

📍 Ростов-на-Дону, Будёновский пр-т, 7

Гастропространство, где уже 20 лет соединяют пивную культуру, вино и гастрономию. Здесь разрушают стереотип о пиве как о простом напитке, раскрывая его через тонкие гастрономические сочетания и сложные вкусы. Кухня Валерия Сафронова — европейская с деликатным акцентом на донские и русские рецепты, сезонность и локальные продукты. Летом в меню — холодные супы, свежие овощи, рыба местного улова, морепродукты и лёгкие закуски к вину и пиву.

🍴 *Рекомендуем попробовать судака с картофельным драником и соусом велюте & Шардоне от «Скалистого берега».*

ТАГАНРОГ

Feola's Kitchen & Wine

📍 Таганрог, Шмидта ул., 16а

Семейный ресторан с самым красивым панорамным видом на Таганрогский залив, расположенный в историческом здании Волкова-Реми, памятнике культурного



«Кортъярд»



Валерий Сафронов, «Пивная Библиотека»



Александр Ким, «Кортъярд»



Французское бистро French



«Онегин Дача»



Андрей Родоманов,
«Магадан»



«Пивная Библиотека»



Сергей Стругов, La Fabbrica



«Пять традиций»



Ресторан-музей «Стань»

Летом в ресторане-музее «Стань» устраивают историко-гастрономические променады-ужины: прогулка по городу, лекция и ужин во дворе ресторана

наследия. Рестораном управляет семейная пара: бренд-шеф [Ольга Уколова](#) и шеф-сомелье [Владимир Уколов](#), чей профессиональный союз формирует выверенную гастрономическую концепцию Feola's. В основе кухни — локальные фермерские продукты, сезонность и тонкая работа со вкусом.

✖ Шеф-сомелье [Владимир Уколов](#) рекомендует: азовский судак с молодым картофелем, зелёным горошком и вельоте из петрушки в паре с Петрикор Алиготе от «Шумринки».

и делают колбасы в собственном цехе. В рецептах используют все части — потому что вкусное мясо не сводится к премиальным стейкам. Летом — уникальный фестиваль альтернативных стейков, который докажет: их можно готовить не менее достойно.

✖ [Говяжьи щёки с соусом из рябины и ризотто из сельдерея \[1170\]](#) & «Мантра Эстейт» Каберне Фран [7900]

Ресторан-музей «Стань»

📍 [Краснодар, Кубанская Набережная ул., 15](#)

Здесь чтут традиции званых казачьих обедов. Шеф [Александр Лейченко](#) переосмысляет старинные рецепты, превращая историческое наследие в гастрономическое впечатление. Атмосфера — как в кубанской станице: уютные беседки, душевная подача, блюда с характером. В меню — судак из азовских лиманов с молодой картошкой и сливочным соусом, салат с лангустинами и халуми.

✖ [Салат с лангустинами, жареным халуми и пряной сливочной заправкой \[1050\]](#) & [Бокал Шардоне от «Усадьбы Маркотх» \[750\]](#)

«Пять традиций»

📍 [Краснодар, Красная ул., 101](#)

В особняке конца XIX века раньше располагалось женское училище. Сейчас здесь — ресторан семьи [Гредининых](#) с русско-французской кухней и упором на вина кубанских виноделов. Летом в меню — локальные продукты: зелёный борщ, салаты из свежих овощей, десерты с местными ягодами. В планах — эногастрономические ужины, джазовые и поэтические вечера, выставки работ кубанских художников.

✖ Рекомендуем попробовать [филе «Росини» с муссом из фуа-гра и вяленой грушей \[2700\]](#) в сочетании с бокалом «Усадьба Мезыбь» Два Берега Одной Реки.

КРАСНОДАР

«Скотина»

📍 [Краснодар, Суворова ул., 64](#)

Первый и единственный мясной ресторан в стране с концепцией приготовления мяса полного цикла. Здесь туши разделяют вручную, отправляют вызреть, коптят



«Rodina Южной кухни»



Café Krasnodar



Юлия Креймер,
Café Krasnodar



Нео-таверна YiaYia

Café Krasnodar

📍 Краснодар, Разведчика Леонова ул., 4

Café Krasnodar в парке «Краснодар» с террасой на крыше и панорамным видом на главную достопримечательность города и стадион. Кухня — авторская интерпретация южной с акцентом на сезонные локальные продукты. Винная карта — одна из сильнейших в регионе: 90+ российских вин, около 300 международных позиций и редкие винтажи. Винная комната на 10 гостей используется для дегустаций и ужинов с виноделами. Винную программу курирует шеф-сомелье Юлия Креймер.

✳️ *Гастропаpа: вареники с квашеной капустаю & Petroushka от «Галицкий и Галицкий»*

Бар «Винзавод»

📍 Краснодар, Мира ул., 38/1

Первый в России бар кубанского вина и один из самых ярких винных проектов юга. В карте — около

1000 наименований, не менее 45 позиций по бокалам и исключительно вина Краснодарского края. Пространство в отреставрированном дореволюционном здании получилось камерным и очень личным: основатель Константин Мных сам встречает гостей, проводит дегустации и обновляет карту несколько раз в неделю. Кухня поддерживает идею локальности: черноморские устрицы, мясные деликатесы, свежая зелень, овощи и мясо с местного рынка.

✳️ *Черноморская устрица & Совиньон Блан «Галицкий и Галицкий» [блюдо и бокал — 900]*

Нео-таверна YiaYia

📍 Краснодар,
Николая Кондратенко ул., 14

Ресторан византийской кухни в историческом центре города, на нулевом километре, с видом на собор Александра Невского. Название YiaYia — «бабушка» по-гречески — точно передаёт

атмосферу: здесь встречают как дома, щедро и по-семейному. Меню соединяет Средиземноморье, Кавказ и Ближний Восток, а центральное место на кухне занимает печь. Летом во дворе проходят шумные вечеринки в византийской традиции. В винной карте Марины Ромашенко — около 50 российских вин.

✳️ *Шеф-сомелье рекомендует: кефте из говядины с адыгейским сыром & Сира от «Маркотж» [блюдо и бутылка — 8690]*

«Rodina Южной кухни»

📍 Краснодар, Рашиповская ул., 106а

Семейный ресторан, где южная кухня звучит щедро, ярко и по-домашнему тепло. Здесь соединяют вкусы Кубани, Кавказа и соседних гастрономических традиций — от кубанского борща и утки «по-станичному» до хачапури, хычинов и сезонных овощей с южным характером. Кухня Рузанны Кошоковой строится вокруг локальных продуктов, открытого



Бар «Архитектор»



Фанис Хасанов,
бар «Архитектор»



«Сети»



Nacional

огня и внимательного отношения к вкусу. Летом в меню — окрошка, свекольник, зелёный борщ, ягоды, лисички и специальные сезонные предложения. 22 мая — гастроружин с грузинскими винами совместно с Simple. В винной карте — около 70 российских вин.

✕ Зелёный салат с утиным конфи и вёшенками & Рислинг «Сикоры» (блюдо и бокал — 1680)

Бар «Архитектор»

📍 Краснодар, Красная ул., 118

Проект, прежде известный яркой паназией и экстравагантной коктейльной картой, вместе с новым шефом Фанисом Хасановым устроил настоящую гастрономическую «перестройку» и теперь обращается к вкусам советской эпохи. За винную карту отвечает Бо Климов, убеждённый гедонист и поклонник отечественных вин. Летом «Архитектор» живёт в ритме закатных вечеринок, концертов и блюд с открытого гриля, а кок-

тейльная карта посвящена знаковым достижениям XX века.

✕ Паровые крабовые котлеты [1100] & Мальвазия Оранж от «Маркотх» [700]: лёгкая танинность и выразительный аромат оранжа деликатно подчёркивают сладость краба и делают сочетание особенно объёмным

АНАПА

Nacional

📍 Анапа, Маяковского ул., 25

Уютный ресторан на территории комплекса «Утёсов» с летней террасой и видом на безграничное море. Меню — фьюжн европейской и средиземноморской кухни. В основе его — гастрономическая классика Европы и блюда из свежих морепродуктов. Винная карта широка и богата.

✕ Рекомендованное сочетание: карпаччо из тунца с колчёным тоннато [1400] с прохладным Шардоне от «Галицкий и Галицкий» [7700]

«Сети»

📍 Анапа, Пионерский пр-т, 1

Современный ресторан авторской кухни с летней верандой: свежесть, лёгкость, уют. Летнее меню — вдохновение Чёрным морем: устрицы, мидии с трио соусов, черноморская барабуля, сарган и камбала-калкан. Шеф делает акцент на локальных продуктах — алые краснодарские томаты идут в основу холодных супов. Буррата и страчателла — собственного производства. Новинки сезона — рапан с картофельно-кокосовой эспумой и куриная грудка с соусом из манго и кокоса.

✕ Уха из сезонной рыбы [580] & Бокал сухого Рислинга Sikory [880]: элегантная кислотность и минеральность рислинга с оттенками спелого персика и альчи идеально оттеняют насыщенный вкус наваристого черноморского супа.



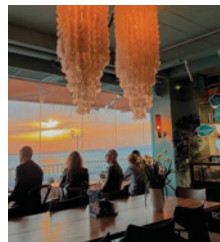
Евгений Вийтык, «Винотеррия»



«Винотеррия»



«Винный Бар 55»



Rony Oyster

НОВОРОССИЙСК

«Винный Бар 55»

♥ Новороссийск, Советов ул., 55

Первый бар российского вина на юге России. В винной карте — 150+ отечественных позиций. Кухню отдали проекту One Day Pasta: пасту фреска готовят прямо в голове пармезана на глазах у гостей. По выходным — музыкальные квартирники. Летом — дегустационные сетов и обновлённые стартеры.

✖ Улитки по-бургундски & «Усадьба Маркотх» Шардоне

Мороженое «Горгонзола» & Пти Мансан от «Николаев и Сыновья»

Загородный комплекс «Винотеррия»

♥ Новороссийск, 24-й км автодороги Новороссийск — Керчь

На территории комплекса — ресторан южной кухни, мини-отель и семейная винодельня Nesterov

Winery. В 2024-м — первое место в топ-50 ресторанов Юга России. Главная фишка «Винотеррии» — Chef's Table на виноградниках. Первый в стране «шефский стол» на открытой кухне: шеф Евгений Вийтык готовит прямо перед гостями, а меню держат в тайне до самого вечера. Каждый ужин — уникальное эногастрошоу с винным сопровождением от Анны Нестеровой.

✖ Попробуйте: «Камни Чёрного моря» (паштет из камбалы, гребешка, форели), окрошка из подкопчённого цыпленка или форели слабой соли, гаспачо из жёлтых томатов

ГЕЛЕНДЖИК

Rony Oyster

♥ Геленджик, Лермонтовский б-р, 18

Мясистые устрицы, холодное вино, тёплый «Наполеон» и вид на счастье — неизменные показатели

ресторана «Рони Ойстер» уже пятый год. В этом сезоне он продолжит радовать гостей подборкой вин от локальных хозяйств разного масштаба, устричными завтраками и уютными вечеринками с клубничной «Фроузен маргаритой». А в конце июля команда ресторана соберёт всех любителей «Беллини» и хорошей музыки на большом пикнике в персиковом саду.

Слово сомелье: «Сегодня российское виноделие переживает бум игристых новинок, и Rony Oyster — то место, где они появляются первыми. Сложно придумать что-то лучше «пузырей» для нашей обширной устричной коллекции. Долгожданный игристый рислинг Имения «Сикоры», структурная классика от «Скалистого берега», пышное розе от «Шумринки» — на наших винных полках всегда есть свежее пополнение. Считается, что близость моря усиливает вкус устриц и рыбы, а в сочетании с вином яркие впечатления гарантированы».



За счёт площади раздвижного остекления в ресторане «Рыбинск» полностью стирается грань между экстерьером и интерьером: море и небо влетают в пространство и создают атмосферу лёгкости и покоя.



«Сыроварня»

✘ **Стейк пеленгаса с лимонным маслом [750] & «Скалистый берег» Blanc de Blancs Extra Brut [5900]**

«Рыбинск»

📍 Геленджик,
Лермонтовский б-р, 9

Первый рыбный ресторан Аркадия Новикова в Геленджике. Кухня «Рыбинска» базируется на принципе локальности и использует только местные морепродукты, а также свежие кубанские овощи и ароматные фрукты. Такой подход позволяет каждому найти блюдо по своему вкусу. В «Рыбинске» принято не спешить и наслаждаться каждым блюдом в кругу друзей и близких. Интерьер сочетает простоту, лёгкость и максимальную мимикрию под окружающий морской пейзаж.

✘ **Креветки по-каталански [1350] & «Шумринка» Рислинг Брют [5900] / Дорато в соли [3500] & Mantra Estate Шардоне [8900]**

«Сыроварня»

📍 Геленджик,
Лермонтовский б-р, 11

«Сыроварня» в Геленджике — ресторан с авторской кухней, где главный герой меню — сыр. Продукты собственного производства подаются как отдельно, так и в составе блюд. В дровяной печи выпекают focaccia и пиццу на хрустящем тесте. Десерты ресторана — это отдельный вид удовольствия. Заказать блюда и напитки можно прямо на пляж, когда не хочется отрываться от шезлонга или покидать уединённое бунгало. При ресторане также есть сырная лавка, где гости приобретают сыры и десерты с собой.

✘ **Рекомендации ресторана:**
Запечённый камамбер из печи [1250] & Шардоне Sikory [880]
Пицца из дровяной печи со страчателлой и мортаделлой [1270] & «Галицкий» Совиньон Блан [8900]

«Фудмаркет»

📍 Геленджик,
Лермонтовский б-р, 9

На набережной Геленджика открылся «Фудмаркет» — новое гастрономическое пространство с панорамным видом на море. Здесь встречаются традиции черноморской кухни и современные кулинарные тренды: свежая рыба на гриле, фермерские продукты, австрийские десерты и крафтовые напитки. Стильное место, где можно попробовать несколько направлений кухни, ощутить вкус курорта и приятно провести время.

✘ **Познакомиться с этим новым местом предлагаем вместе с бургером с сыром моцарелла и сальсой из вяленых томатов [670] и бутылкой «Усадьба Дивноморское» Вечерница [3700]. Для тех, кто выбирает морепродукты, тоже есть рекомендация: креветки темпура в соусе васоби [595] и белый Семисам от хозяйства «Шумринка» [390].**



Стейк из говяжьей вырезки, Black Sea Beach Club



Ресторан «Шато де Талю»



«На круче»



Тигровые креветки на гриле, Black Sea Beach Club

«На круче»

📍 Геленджик,
Черноморская наб., 8

Панорамный ресторан на набережной Толстого мыса Геленджика, на самом краю скал, откуда открывается эффектный вид на Чёрное море. Гостям доступны два уютных зала и летняя терраса, идеально подходящая для неспешных ужинов с видом на закат. В основе меню — европейская и средиземноморская кухня. Побывав здесь однажды, гости возвращаются за свежими морепродуктами и качественным мясом. Вечера сопровождают живая музыка и закат — каждый раз новый и неповторимый.

✖️ **Рекомендация ресторана:** нежный осьминог с печёным картофелем в соусе маринара [3000] в сопровождении вина Розе Красная Горка от винодельни «Галицкий и Галицкий» [7000]

Ресторан «Шато де Талю»

📍 Геленджик, Фадеева ул., 52а

Эногастрономический ресторан русско-французской кухни при винодельне «Шато де Талю» на берегу Чёрного моря. В меню — локальные продукты, авторская подача и вина с собственных виноградников. Этим летом гостей ждут лёгкие сезонные сочетания: виноград со «снегом» из козьего сыра [890] в паре с «Шато де Талю» Мускат [690] и осьминог с гремолой и вялеными томатами [3290] с «Шато де Талю» Мерло [690]

СОЧИ

Black Sea Beach Club в RODINA Grand Hotel & SPA Sochi

📍 Сочи, Виноградная ул., 33

Ресторан на берегу моря с собственным галечным пляжем; основ-

ной зал и терраса — с видом на закат. Коктейли и блюда на огне, подача к шезлонгам. Подходит для вечеринки и уединённого отдыха. Фьюжн кавказской, европейской и итальянской кухни; мангал и дровяная печь. В новом летнем меню — зелёный салат с авокадо, початками кукурузы, огурцом и миксом семян; окрошка с ростбифом, копчёной говядиной и языком [мациони/квас]; холодный томатный суп с креветками; свекольник на кефире с жареным картофелем и яйцом.

✖️ **Рекомендуем:**
Флагман меню — черноморская камбала [калкан]; попробуйте в паре с Loco Cimbali Riesling — классикой высокого морского гастрономического этикета [9900 за блюдо с бокалом].

А для любителей мяса на огне — стейк из говяжьей вырезки [всё мясо выращено в Краснодарском крае] с Каберне Фран от Mantra Estate [11 000 за блюдо с бокалом].

РЕСТОРАННЫЙ АЛЬЯНС WHITE RABBIT FAMILY

1. Red Fox

📍 Сочи, курорт «Роза Хутор»,
Лаванда наб., 3

Флагманский ресторан альянса White Rabbit Family предлагает гостям идеальное сочетание гастрономического мастерства и винного искусства. Red Fox — это, по сути, про ощущение гор. Тяжёлое дерево, тёплый свет, веранда с воздухом Красной Поляны — и кухня, которая очень точно попадает в это настроение. Здесь не пытаются удивить ради эффекта, а работают с сезонными продуктами и понятными вкусами, и всё это на очень хорошем уровне. Red Fox обладает одной из самых сильных коллекций российских вин — это место, где их действительно умеют показывать.

🍷 *Колдуны с боровиками и пошехонский сыр [940]* & *Петрикор Мальвазия от хозяйства «Шумринка» [6500]*

2. Ikra

📍 Сочи, курорт «Роза Хутор»,
Лаванда наб., 3

Ikra — это уже не просто ужин, а история. Здесь всё построено как спектакль: подача, вкус, темп. Это не место «зайти поесть», а скорее отдельный вечер. Вино здесь играет полноценную роль — не сопровождает, а участвует. И российские вина в таких сетях раскрываются неожиданно сильно.

🍷 *Янтарная хурма с козым сыром и бастурмой & Имение «Сикоры» Рислинг Семейный Резерв [сет 10 000]*

3. «Плакучая Ива»

📍 Сочи, Войкова ул., 3

В «Плакучей Иве» всё строится вокруг рыбы и моря, но без лишнего пафоса — очень аккуратно и точно.

Хороший баланс между авторской кухней и понятностью. Летом особенно приятно сидеть на веранде с видом на город — атмосфера вдохновляет и работает на впечатление. Вино здесь не дополнение, а часть опыта: регулярно проходят дегустации, профессиональная команда хорошо чувствует эногастрономию.

🍷 *Черноморские рапаны в сливочном соусе с томатами [1050]* & *«Галицкий и Галицкий» Шардоне Акация [13 600]*

4. «Горыныч»

📍 Сочи, Ривьерский пер., 7

«Горыныч» — это про огонь и удовольствие без лишней сложности. Мясо, печь, дым, хлеб — всё честно и вкусно. Огромным плюсом расположения является вид на море — это одна из популярных локаций города, чтобы встретить закат. Здесь можно не раздумывать долго: просто берёте мясо, выбираете вино — и всё складывается. Сейчас в «Горыныче» активно проводят винные форматы, в которых российские вина очень гармонично принимают участие.

🍷 *Брискет из говядины [890]* & *«Скалистый берег» Красная книга. Глава 2 [8200]*

5. Luciano

📍 Сочи, курорт «Роза Хутор», Роза пл., 2

Luciano — максимально комфортное место. Итальянская классика без перегруза: паста, ризотто, пицца — всё, чего хочется в горах после активного дня. Очень живая атмосфера, особенно днём. Приятный бонус — хорошая подборка российских вин. Комфортные цены дают возможность пробовать разные вина и экспериментировать со вкусами.

🍷 *Ризотто с белыми грибами [1190]* & *«Скалистый берег» Шардоне [6600]*

6. Гастробистро «Техникум»

📍 Сочи, с. Эстосадок,
Горная Карусель ул., 6

«Техникум» — это про лёгкость. Быстро, вкусно, современно. Идеально, когда не хочется долгого ужина, но хочется качественной повседневной еды и вина. Здесь нет усложнений, зато есть ощущение, что всё на своём месте. Российские вина современно очень органично — без давления, как хороший выбор, достойно дополняющий гастрономию.

🍷 *Крабкейк, цуккини, пармезан, тайский соус [1090]* & *Имение «Сикоры» Рислинг [4900]*

7. Ресторан «Чё? Харчо!»

📍 Сочи, курорт «Роза Хутор»,
Олимпийский Рекордов ул., 35

Это про юг в чистом виде: запахи, специи, жар, шум. Еда яркая, насыщенная, с характером. И здесь важно, что вино не тергается: оно подобрано так, чтобы выдерживать эту интенсивность. Очень живое место, куда идут за эмоцией, а не за «правильной гастрономией».

🍷 *Гранд-чебурек с бараниной [1090]* & *«Усадьба Маркотх» Мальвазия Оранжевая [5500]*

«Баран-Рапан»

📍 Сочи, Театральная ул., 11

Ресторан авторской черноморской кухни давно стал неотъемлемой частью гастрономической жизни не только Сочи, но и страны. Гости приходят сюда за свежими морепродуктами, нескучной кухней, которая постоянно обновляется, и правильно подобранным вином.

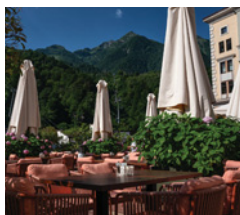
Ключевым проектом ресторана является «Гастрономический календарь», направленный на



«Плакучая Ива»



Red Fox



Luciano



Red Fox



Luciano



«Горыныч»



«Чё? Харчо!»



«Баран-Папан»



Mamai-Calé



Ruby Bunny



Ruby Bunny

знакомство горожан и гостей Сочи с локальными продуктами юга России и гастрономической культурой региона. Каждый месяц посвящён одному уникальному сезонному продукту. В течение этого времени гости могут попробовать блюда с ним от бренд-шефа Андрея Грязева. Кульминацией каждого месяца станет авторский ужин с участием южных шеф-поваров. В продолжение темы сезонного продукта они готовят свои блюда в сочетании с винами, которые выбрал для ужина шеф-сомелье Максим Кочнев — лучший сомелье России по версии премии WhereToEat в 2024 году.

✂ **В ожидании нового ужина команда «Баран-Папан» предлагает попробовать Mantra Estate Совиньон Блан [6850] с сельдерея из горбыля [1590]**

Mamai-Calé

📍 **Сочи, Виноградная ул., 284/1**

Загородный клуб на территории Сочинского национального

парка объединяет ресторан, винный бар, кинотеатр, бассейн и открытые террасы. К лету шеф-повар Андрей Кошкодан и концепт-шеф Максим Микхис обновили меню.

Весенне-летние блюда выстроены вокруг лёгкости и баланса: крем-суп из зелёной спаржи со страчателлой и тархуном, гребешки в стиле Printemps с морковным бёрбланом, соусом из сухого хереса, пирог моряка с морским гребешком, крабом, раковыми шейками, лангустинами в соусе сюрпем и икрой форели. Средиземноморские акценты звучат в пряном буйабесе с морепродуктами, а гриль подчёркивает характер продукта — от стриплойна с адыгейской солью до цыплёнка *piri-piri*.

✂ **Гребешки Printemps с морковным бёрбланом, соусом из сухого хереса и чернил каракатицы, пюре из корня сельдерея и картофеля, жульен из зелёного яблока [2800] & Шардоне Акация от «Галицкий и Галицкий» [9500]**

Винотека & бар Ruby Bunny

📍 **Сочи, Трунова пер., 6**

В Ruby Bunny индустриальный минимализм в сочетании с яркими художественными акцентами формирует атмосферу современной винной галереи. Каждая деталь интерьера рассчитана на то, чтобы гость почувствовал лёгкость, расслабление и внутреннее освобождение. Ассортимент вин собран так, чтобы удивлять и вдохновлять, — от тихих классических бутылок до ярких характерных вкусов.

Гости часто задерживаются дольше, чем планировали, потому что пространство само берёт их в объятия. Здесь хочется делиться эмоциями, разговорами и маленькими открытиями, которые рождаются за бокалом.

✂ **Что точно стоит попробовать: начинайте с игристого Magnatum Blanc de Blancs, продолжите с «Галицкий и Галицкий» Красностоп или Cosaque.**



Passage



Le Ri. Костный мозг, хамон, тунец, кацуо, картофельное пюре



«Высота 5642»



Le Ri. Хурма с уткой и колчёной грушей

Passage Grand Karat Sochi

📍 Сочи, Орджоникидзе ул., 17

Пространство, где дизайнерский интерьер сочетается с живой природой, а ужин легко превращается в спектакль. В уединённом зале с открытой кухней проходят приватные гастрономические вечера, дегустации и ужины с шефом — процесс приготовления здесь раскрывается от первого движения до финальной подачи.

В тёплое время года открытая терраса, вписанная в ландшафт отеля, становится местом для завтраков, ланчей и романтических ужинов, а также гастрономических событий. В этом сезоне она послужит сценой для итальянских ужинов в окружении зелени — с современной кухней от бренд-шефа и шеф-повара и сопровождением российских и зарубежных вин.

✳️ **Рекомендация от ресторана:**
Бифштекс из мраморной говядины [3200] & «Галицкий и Галицкий» Пино Нуар Красная Горка [10 500]

Le Ri в Mantera Supreme

📍 Сочи, ФТ «Сириус»,
Олимпийский пр-т, 36/1

Le Ri — современная высокая гастрономия на побережье «Сириуса», рядом с Олимпийским парком. Концепт-шеф Илья Захаров соединяет французскую классику с паназиатскими акцентами, создавая выверенные блюда.

Пространство на восьмом этаже Mantera Supreme открывает виды на Чёрное море и Кавказские горы. Эногастрономию курирует шеф-сомелье Евгений Ксенофонов: в винной карте более 600 этикеток — от культовых шампанских домов до редких локальных вин. Здесь проходит винный клуб с ежемесячными встречами.

✳️ **Рекомендация от ресторана:**
Хурма с вяленой уткой и колчёной грушей [1900] & «Галицкий и Галицкий» Пино Нуар Красная Горка [8400]
Крем-суп из тыквы с креветкой и кокосом [950] & Ркацители от «Усадьбы Маркотх» [6400]

Костный мозг, хамон, тунец, кацуо, картофельное пюре [1700] & Красностоп Золотовский На Террасах от Имения «Сикоры» [13 000]

Крем-брюле из пастернака с чёрной икрой [950] & Темелион Блан де Блан Винтаж [12 000]

Ресторанный комплекс «Высота 5642»

📍 Сочи, ФТ «Сириус»,
65 лет Победы ул., 50/1

Ресторан сочетает несколько концепций, объединённых качеством, атмосферой и уважением к вкусу. Утро начинается в булочной: ароматный кофе, свежая выпечка, морской воздух — в южном городе завтрак становится моментом, который хочется растянуть.

Для тех, кто ценит быстрое и насыщенное, работает бургерная: здесь те самые бургеры, из которых слегка вытекает сок, приготовленные из отборных ингредиентов, без лишнего.



«Нино»



«Клёво Сириус»



«Яблоки Печём»



Маргарита Танташева, владелица ресторана «Яблоки Печём»: «Наша кухня — это не попытка смешать два стиля, а уважительный диалог между ними. Мы берём знакомые русские продукты и раскрываем их вкус с помощью благородных французских техник».

В основном ресторане подают аутентичную адыгскую кухню и истинную кавказскую. Национальные традиции оживают в авторских блюдах. Обязательно стоит попробовать лягур и геддибже.

✪ **Искренняя рекомендация**

от команды ресторана:

Говяжьи семечки (600 Р за 100 г, минимальный заказ 300 г) & «Галицкий и Галицкий» Неббиоло Красная Горка (17 000)

«Клёво Сириус»

📍 **Сочи, ФТ «Сириус», 65 лет Победы ул., 50/2**

Гастрономический оазис, где традиции средиземноморской кухни обретают новую жизнь. Восхитительное разнообразие морепродуктов (местная рыба, свежие устрицы и морские ежи) сочетается с разнообразием методов приготовления: блюда на столы гостей отправляются из итальянской дровяной печи, испанского хоспера и собственной коптильни ресторана. Вечерами в «Клёво» за атмосферу

отвечают звон бокалов, оживлённые беседы и соблазнительные ароматы морепродуктов, готовящихся на открытой кухне.

✪ **Гребешки на сковороде (1990) & «Николаев и Сыновья» Шардоне (10 000)**

«Нино»

📍 **Сочи, ФТ «Сириус», 65 лет Победы ул., 50/2**

Гостеприимный ресторан грузинской кухни в Сириусе. Южное солнце, вид на море и аутентичный интерьер создают комфорт, в котором хочется остаться, ощущая себя будто на настоящем грузинском застолье. Винная карта с фокусом на российский вина соединяет ведущие и авторские винодельни, включая проекты БРВ. В летнем меню — сморчки, спаржа, лёгкие салаты, сезонные фрукты и ягоды.

✪ **Сомелье и шеф-повар ресторана советуют попробовать мини-хачапури с красной икрой (1180) & игристым Темелион Блан де Блан 2018 (14 500 Р)**

«Яблоки Печём»

📍 **Сочи, ЛПТ Красная Поляна, Комсомольский пер., 4а**

Открывшись в 2018 году как место с душевной деревенской кухней, «Яблоки Печём» быстро стал точкой притяжения на Красной Поляне. Ресторан ценит эту аутентичную основу, свою историю и команду, которая здесь с самого начала. В 2025 году началась новая глава, произошло переосмысление концепции. Сохраняя верность своим корням и любовь к русской печи, в меню добавили французскую изысканность и аристократизм.

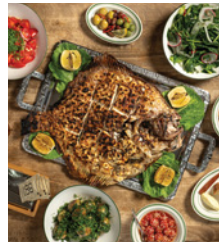
Владелица ресторана Маргарита Танташева с детства была фанатом изысканной кулинарии. После обучения во французской кулинарной школе Le Cordon Bleu и практики в лучших ресторанах Парижа она вернулась в Красную Поляну, чтобы вдохнуть утончённость французской кухни в ресторан «Яблоки Печём».



«Крыша»



Co-Co Chalet



Co-Co Chalet. Камбала, запечённая целиком



«Замок»

🍷 **Новинки сезона этим летом:**
Тунец россини [1800] & «Николаев и Сыновья» Вионье [11 000]
Штрудель с капустой, говядиной и мороженым из хрена [1000] & «Сикоры» Каберне Совиньон Семейный Резерв [9300]
Скумбрия с пюре из топинамбура [1300] & Петрушка от «Галицкий и Галицкий» [10 300]

Co-Co Chalet

📍 *Сочи, пгт Красная Поляна, Защитников Кавказа ул., 29*

В этом сезоне Co-Co Chalet продолжит радовать гостей вкусами горного лета и локальными продуктами. Ресторан делает ставку на сезонность: свежие морепродукты с черноморского побережья, фермерские овощи и травы из окрестностей Сочи, ягоды, собранные на горных склонах. Одной из фишек весенне-летнего предложения станет камбала, запечённая целиком. Подается с молодым картофелем и зеленью,

соленьями, салатом с розовыми томатами и, конечно, в сопровождении вин. Самая маленькая рыба будет рассчитана на компанию из 4–5 гостей [4990]. Добавит эстетики и настроения вино, подбранное сомелье [Александром Столяровым](#): «Галицкий и Галицкий» Совиньон Блан [1700].

ПЯТИГОРСК

«Крыша»

📍 *Пятигорск, Кирова пр-т, 65*

Ресторан в историческом центре с видом на горы Машук и Бештау — достойный претендент на номинацию «Лучший вид на природные красоты». Кухня — кавказская с современным прочтением: локальная баранина, фермерские сыры, сезонные овощи. В винной карте — 50+ вин от ведущих отечественных производителей. А чтобы насладиться пейзажем, выбирайте

Каберне Фран от «Усадьбы Мезызьб» [4900] и говяжью шею на гратене с эспумой из пармезана [990].

«Замок»

📍 *Ростовская обл., Шахты, Дачная ул., 264*

Ресторанно-гостиничный комплекс с атмосферой загородного отдыха, где элегантность сочетается с уютом, а гастрономия — с южным гостеприимством. Интерьер с преобладанием дерева, мягкий свет и детали ручной работы создают камерное пространство для ужинов, встреч и праздников. Кухня [Алексея Семёнова](#) соединяет локальные продукты, донские вкусы и современную подачу. Летом в «Замке» — фестиваль русского вина, гастроужины под открытым небом и акцент на свежие сезонные продукты.

🍷 **Тёплый салат с морепродуктами и вялеными томатами & Оранж** от «Локо Чимбали» [блюдо и бокал — 1500]



WinePark



WinePark



WineKitchen



«Терруар»

КРЫМ

WinePark

📍 м. о. Ялта, с. Оползневое

WinePark — не нуждающийся в представлении проект в Ялте, главная цель которого — развитие и популяризация винной культуры и винного туризма в России во всех возможных направлениях. Винотека WinePark — первое пространство, с которого начинается знакомство гостей с комплексом. Здесь представлено 500 наименований российского вина из Крыма, Кубани и других регионов. Особенность винотеки — робот-сомелье, который помогает гостям выбирать и подавать вина. Это первый и пока единственный подобный робот в России. В структуре WinePark выделен огромный «банк вина» — крупнейшая в Крыму библиотека российских и зарубежных вин: более 24 тыс. бутылок хранятся в

помещении, специально созданном для идеальной выдержки. Среди наиболее ценных экземпляров — Имение «Сикоры» Рислинг Семейный Резерв 2016, «Лефкадия» Резерв 2013 и 2014, «Собер Баш» Афа 2017, Jacques Selosse Millésime 2008, Tenuta San Guido Sassicaia 2021, Dominio de Pingus Pingus 2014.

Ресторан WineKitchen

📍 м. о. Ялта, с. Оползневое

WineKitchen — первый в Крыму ресторан локаворской кухни. Здесь готовят блюда из локальных продуктов «нулевого километра», выращенных и произведённых на полуострове местными хозяйствами. Задача ресторана — раскрывать подлинный вкус крымских ингредиентов. Ресторан расположен в Винном парке курорта и является частью гастрономического пространства WinePark. Здесь же можно попробовать и продукты собственного производства WinePark — бренда

«Гастрофактура»: выдержанные мясные деликатесы, оливковое масло extra virgin из плодов оливок, растущих на территории курорта, сыры по европейским технологиям — выдержанные полутвёрдые и твёрдые, варианты с ароматными травами и специями, а также сыры группы паста филата ручной формовки.

«Терруар»

📍 Севастополь, Балаклава, Крестовского ул., 66а

Место для ярких крымских энogaстрономических открытий, расположенное на территории «Золотой Балки». Традиционно в меню — сезонные блюда из локальных продуктов: легендарные черноморские мидии, рапаны, сыры от севастопольских сыроваров, локальные овощи, авторские десерты. Идеальным сопровождением крымской «терруарной» гастрономии станут вина «Золотой Балки» и других крымских виноделен, широко представленные



«Терруар»



Бар «Меркурий»

В этом году ресторан «Терруар» участвует в первом гастрономическом фестивале «Севастопольские сезоны», призванном продемонстрировать истинный вкус Севастопольского региона во всём его разнообразии

в ресторане, а также авторские коктейли на их основе. С террасы панорамной крыши «Шампанерии» «Золотой Балки», где на протяжении всего туристического сезона работает бар, открываются захватывающие виды на виноградники и горы. Гостям предлагают приобщиться к традиции Sunset и полюбоваться великолепными балаклавскими заккатами под аккомпанемент освежающего игристого вина.

Бар «Меркурий»

📍 Севастополь, Матросский б-р

Расположенный в одном из самых живописных мест города, бар «Меркурий» даёт возможность насладиться прекрасным видом на город с бокалом из широкой

карты российских вин. Здесь регулярно устраивают дегустации с участием виноделов в формате живого общения. «Меркурий» входит в экосистему технопарка «ИТ Парк» и активно участвует в городской жизни, включая фестиваль ITPark Fest. В этом году в меню появятся закуски — тартар, запечённый ростбиф и утиное филе sous-vide. Новинки дополняют вина из портфеля БРВ.

«Вино и Люди»

📍 Севастополь,
Большая Морская ул., 15

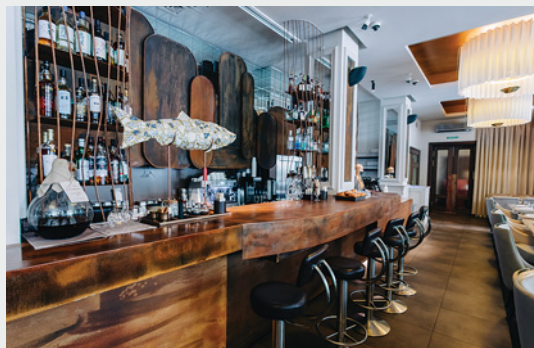
Проект винодела Владимира Комолова и создателя и ведущего телеграм-канала «Вино и Люди» Алексея Синельникова объединяет людей, которые действительно знают толк

в вине. Здесь собрана впечатляющая коллекция: около 130 виноделен и более 1000 наименований, из которых 95% — отечественные вина, от крымских хозяйств Евпатории и Керчи до виноделен Самары. Есть и малые винодельческие хозяйства, представленные эксклюзивно, — вина, которые редко встретишь за пределами региона. В винотеке работают кависты, которые всегда помогут с выбором, будь то знакомство с новым регионом или поиск идеальной бутылки под настроение. Дегустации с виноделами, винные вечера и азартные «винные казино» превращают каждое посещение в маленькое событие. «Вино и люди» — место, куда приходит не просто за вином, а за впечатлением.

Вечные ценности

текст: Анна Кукулина

В этом году **Simple Wine News** отмечает 20-летие, и чтобы даже в «Зелёном гиде» поддержать юбилейный мотив, мы решили отдать честь ресторанам-долгожителям из разных регионов страны [без учёта Москвы и Санкт-Петербурга]. Почти всем им — 20 лет и больше, и все они успешно играют роль патриархов в своих локациях. **Рестораны перечислены в порядке убывания возраста.**



«Амур». Интерьер



«Амур». Салат «Амурский»

ХАБАРОВСК

«Амур»

Открылся в 1960 году.

За свою долгую историю «Амур» претерпел множество изменений и к сегодняшнему дню пришёл в статусе одного из самых титулованных ресторанов Дальнего Востока, который ярко демонстрирует, как может выглядеть современная кухня на базе уникальных дальневосточных продуктов. В меню шеф-повара Акбархона Кодирова встречаются борщ с олениной, ростбиф с морской капустой, крудо из местной рыбки аухи с

авокадо и мисо-майонезом, слоёный утиный пирог с фуа-гра, ещё одна местная рыба — ленок, запечённая в соусе «шампань», и так далее. Барная карта поддерживает концепцию авторскими коктейлями с таёжными ингредиентами, а винная карта шеф-сомелье Анны Зубенко с 2020 года удерживает один бокал Wine Spectator.

ПЕНЗА

«Засека»

Открылся в 1978 году.

Необычное название появилось

оттого, что ресторан почти 50 лет назад выстроили у оборонительной «засечной» черты времён XVII века. Отдавая дань истории, здание стилизовали под сказочный терем. В 2020-м ресторан сгорел, но его возродили, и с 2024 года он снова в строю. В восстановлении принимали участие пензенские художники и ремесленники, которые сделали бар в виде деревянной ладьи, сразу четыре русских печи, стенные росписи и остальной аккуратно стилизованный интерьер. В меню шеф-повара Тимура Ляшников несколько блюд 1978 года и новые — с упором на локальные продукты: вяленая слива с козьим сыром и лавандой,



«Мадьяр»



«Засека»



«Виталич»



«Засека». Бар в виде
деревянной лоды

оливье с печёными овощами, калёным яйцом, телятиной и копчёной индейкой, грибы, запечённые в сметанном соусе по рецепту 1978 года, солянка из кабана и рыбная кулебяка с лесными грибами и сметаной.

НИЖНИЙ НОВГОРОД

«Виталич»

Открылся в **1993** году.

Ресторан «Виталич» известен как главный хранитель традиционной русской кухни в Нижнем Новгороде. В том же исконном духе выдержан и интерьер с обилием дерева и коллекцией самоваров. Сегодня за кухню отвечает шеф-повар Людмила Ежова, которая кормит нижегородцев и многочисленных туристов заливным волжским судаком, студнем из дичи [у ресторана есть ещё и собственное охотничье хозяйство], тушёной лосятиной, соленьями, ухой, супочными щами, пельменями, бефстрогановом и прочими добротными, любимыми и хорошо знакомыми блюдами.

МУРМАНСК

«Царская охота»

Открылся в **2000** году.

Ресторан северной русской кухни находится в неочевидном месте — практически на въезде в Мурманск, но это не мешает ему 26 лет быть одним из самых известных и уважаемых в городе. В «Царской охоте» готовят и блюда, пришедшие из Центральной России, и северные специалитеты, и авторские вариации на тему: пельмени, пирожки, сугудай из лосося с солёными помидорами, мурманские гребешки, тартар из оленины, грибной суп с калитками, жареный палтус, териберские «щи» с кальмаром и морской капустой и прочее. Есть даже закуска «Море и тундра» с вялеными олениной, медвежатиной, зайчатинной, кальмаром и креветкой, а вдобавок ещё и с чипсом из ягеля. На десерт выдают блюдо под названием «Морошка и кедр»: кедровый бисквит, морошка и меренга.

КРАСНОДАР

«Мадьяр»

Открылся в **2001** году.

Лозунг ресторана гласит: «От Чёрного леса до Чёрного моря», что позволяет включать в меню блюда самых разных кухонь. От титульной венгерской представляют гуляш, «дунайские соленья» и утка по-калашварски, от болгарской — воздушные лепёшки на йогурте — пырленки — и шопский салат, от «Чёрного леса», то есть немецкого региона Шварцвальд в Баден-Вюртемберге — швабский шашлык и вареники [с печёным картофелем, беконом и луком], а также, разумеется, шоколадный торт «Чёрный лес». От местной, черноморской, впитавшей в себя все актуальные российские веяния, — хумус, салат из хрустящих баклажан с помидорами, хамса, осьминог, пожарская котлета и так далее.

ЕКАТЕРИНБУРГ

«Троекуров»

Открылся в **2002** году.

Почтенный ресторан, исповедующий дворянскую русско-французскую кухню, в собственном двухэтажном особняке. В интерьер добавили антиквариат,



«Скопин»



«Хозяин Тайги»



«Старый Мельник»

реплики мебели александровской и николаевской эпох и даже рисунки учеников Царскосельского лицея. В меню бессменного шеф-повара **Михаила Ковалёва** — жульен из краба, щучьи котлеты, кошуля с запечёнными овощами и вишнёвым соусом, сосьвинская селёдка [только в сезон, осенью], пироги, пельмени и оливье по рецепту 1864 года. В десертном разделе мирно соседствуют бланманже из ряженки, чизкейк «Сан-Себастьян» и мильфей.

ОМСК

«Скопин»

Винный бутик открылся в 2004 году, ресторан — в 2008-м, в 2025 году ресторан переехал, сохранив концепцию.

Выдающегося винного просветителя Яна Скопина уже нет с нами, а ресторан, носящий его имя, продолжает транслировать его идею демонстрировать омичам, какими могут быть современные кухня и вина. Ян Скопин был дистрибьютором крупных винных импортёров, поэтому сначала открыл энотеку, а потом дополнил её возможностью попробовать вина так, как должно их употреблять: с едой. Кухню можно назвать современной европейской: салат с креветками, тартар из утки, утиная ножка

конфи, карпаччо из тыквы с трюфелями, шатобриан, спагетти с морепродуктами, котлетки из краба, а на десерт предлагают не только наполеон, но и даже исключительно авторское мороженое из «бординского гарума».

РЯЗАНЬ

«Старый Мельник»

Открылся в 2006 году.

Официально «Старый Мельник» — кафе, и не в основной Рязани, а в районе-эксклаве Солотче, но на самом деле это, конечно, ресторан, и очень важный для города. Владелец и идеолог **Дмитрий Кирилин** был одним из изобретателей фестиваля «Кухня Рязанского края», в рамках которого публике предлагают поварские размышления на тему локальных рецептов и продуктов, ради которых команда ресторана регулярно отправляется в экспедиции по области. Самая известная их находка — пирог калинник [с вареньем из калины], которую совместными усилиями вывели уже на общероссийскую орбиту и сделали одним из съедобных символов города. Кроме калинника в «Старом Мельнике» готовят полный набор блюд из меню современного городского ресторана [от пиццы и бургеров до жульена и рыбы на углях], ле-

пят пельмени [в том числе с мясом бобра], пекут рязанский курник, солят огурцы, коптят мясо и даже сами жмут масло из семечек подсолнечника и горчичных семян.

КРАСНОЯРСК

«Хозяин Тайги»

Открылся в 2006 году.

Один из первых ресторанов Bellini Gastronomic Ecosystem — и по-прежнему успешный. По концепции это ресторан сибирской кухни в живописнейшем Бобровом логе, но ещё и ресторан-музей, посвящённый фильму с участием Владимира Высоцкого «Хозяин тайги»: по стенам развешаны фотографии со съёмок, где-то нашли и отреставрировали раму окна дома в Красноярском крае, где снимали фильм. На таком фоне шеф-повар **Алексей Ровинец** предлагает очень понятную и добротную исполненную сибирскую еду: строганину из муксуна и нельмы, рубанину из осетрины, салат с оленюгой, папоротником и грибами, расстегай со щучкой, муксуном и грибами, филе муксуна с кашей из кедрового ореха, слоёный рулет из мяса козули и, разумеется, несколько видов пельменей.

Bellini Gastronomic Ecosystem также входит паста-пицца-бар «**Перцы**», запущенный в 2006 году, и кафе



«Чум»

«Крем» — с которого, собственно, история ресторанный группы и началась, — открытое в 2004-м; оба работают до сих пор.

ТЮМЕНЬ

«Чум»

Открылся в 2007 году.

Самый известный ресторан города, который открывали в присутствии потомственного шамана. Оформлен как гибрид чума и стоянки геологов: по деревянным стенам плотно развешаны разнообразнейшие артефакты, от лыж



«Урельсин»

и гитар до бубнов и национальных одежд северных народов. Есть и собственно чум, выстроенный по всем правилам из берёсты — фактически это ВИП-зал. Шеф-повар Наталья Трапезникова собрала мощный пул поставщиков локальной рыбы, мяса и заготовок, и меню выдержано исключительно в местном духе: строганина из муксуна, нельмы и стерляди, салат с языком оленя, колбаски из медвежатины, косуля в песочном тесте, пельмени с лосятиной, сердце оленя с вишнёвым соусом и прочие деликатесы. В ресторанный холдинг «Максим» входит также кофейня «Максим», которая работает в Тюмени с 2002 года.

БАЛАКОВО

«Урельсин»

Открылся в 2007 году.

В 2027 году уникальному винному ресторану в Балакове под Саратовом исполняется 20 лет. Все эти годы команда доказывает, что при любви к своему делу можно сделать так, что в небольшом городке вырастет достаточное количество ценителей винной карты на 1000 этикеток из 37 стран мира и меню на базе локальных продуктов и мировых рецептов, где есть и тар-тар из говядины, и сырная доска к вину с местными сырами, и судак на гриле с соусом сабайон, и паста с уткой и каммбером, и филе лосося со свекольным соусом, и уха из волжских рыб, и сом в сливках, и даже пицца с лососем и судаком. Винная карта удерживает два бокала Wine Spectator с 2020 года.

ФЕНИКСЫ

В России больше проектов с долгой историей, чем можно охватить в одном обзоре, но ещё несколько заведений нельзя не упомянуть. Из ресторанов ещё советских времён выделяется волгоградский «Маяк», построенный в 1955 году и носящий гордое звание «первого ресторана в восстановленном после войны Сталинграде». «Маяк» много раз ремонтировали и реконструировали, поэтому от первоначальных интерьеров практически ничего не осталось, но тем не менее это до сих пор ресторан с «европейской кухней». Ещё сильнее перестроили

ресторан «Волна» в Кемерове — он был построен в 1960-х, но реконструкция в 2000-х мало что оставила от исходного проекта, хотя ресторан в этих стенах функционирует до сих пор. В Нальчике несколько раз перестраивали легендарную «Бочку» — пивной бар в виде огромной бочки; первую построили в 1960-х, и она стала настоящим символом города. Когда первое здание сгорело, на его месте выстроили в той же форме двухэтажный пивной ресторан. В Казани с 1970 года работает «Сказка»: казацы полагают, что это единственное сохранившееся со времён СССР семейное кафе, и, судя по всему, они правы. У его

истоков стоял легендарный Юнус Ахметзянов, кодификатор татарской национальной кухни и основатель «Дома татарской кулинарии», а также Людмила и Миннулла Шариповы. «Сказка» — действительно семейное заведение, сейчас ей управляет младшее поколение Шариповых. Интерьер залов и мозаику в виде золотых рыбок на полу в зале сохранили с открытия. В меню есть несколько блюд советского периода, но в основном его существенно оновили. Хорошо сохраняются рестораны почему-то в Иркутске: здесь работает и Bier Haus с 2002 года, и даже суши-бар «Киото» (с 2001-го, суши-баров такого почтенного

возраста даже в Москве штук три). Здесь же прекрасно себя чувствует первый «Харатс», названный в честь села под Иркутском, открытый в 2009 году и разросшийся в огромную международную сеть. В Екатеринбурге с 2004 года работает весёлый английский паб «Рози Джейн» с кожаными диванами и питательной английской пивной кухней: запечённые свиные рёбра и колбаски, рыба и мидии в сливочном соусе, стейки, фиш-н-чипс и куриные крылья. Из сетевых локальных проектов можно отметить тверской «Чикен Хауз», который с 2004 года сумел устоять против конкуренции мощных федеральных брендов.

Яркие новички

В 2025 году в России **открылось множество интересных ресторанов**. Гастрообозреватель [Анна Кукулина](#) сделала для SWN выборку **самых примечательных объектов**.



«Цитадель»



«Ламу»



«История в тарелке»

НИЖНИЙ НОВГОРОД

«Цитадель»

Ресторатор [Екатерина Зайдес](#) уже сделала один знаковый для города проект, ресторан **Red Wall**, который к Кремлю примыкает, а в прошлом году освоила все три этажа Кладовой башни собственно Кремля: это культурный памятник федерального значения, построенный в 1500–1511 годах. На первом этаже — бистро с тележкой мороженого из фермерского молока, десертной витрины, фирменной гастрономией Red Wall Market и магазином сувенирной продукции региональных промыслов, на втором — городское кафе с нижегородской кухней, в цокольном этаже бар-настоечная с ледяной комнатой, а на самом верху под сводами башни — chef's table шефа [Артёма Атопшева](#).

ИРКУТСК

«Ламу»

Первая попытка представить стране байкальскую кухню в современном прочтении шеф-повара [Александра Мордашева](#), который переосмысляет аутентичные сибирские продукты через призму современной высокой кухни. Эту задачу решает и основное меню, и дегустационный сет «Знакомство с Байкалом», куда входят и главные байкальские рыбки (омуль и менее известная, но не менее вкусная голомянка), и бурятский саламат из топленой сметаны [в тарталетке с сагудаем из омуля], и рагу из груздей и папоротника, и оленина с кедровой кашей, и десерт с саган-дайля.

КАЛИНИНГРАД

«История в тарелке»

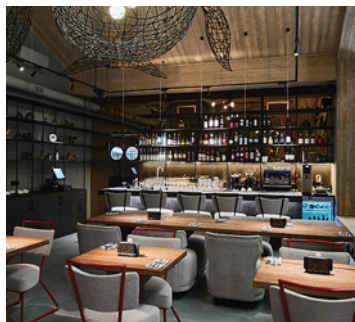
Гастробар, открытый в музее кёнигсбергской гастрономии

«Блокгауз», старинном сооружении XIX века, придуман, чтобы рассказать историю Калининградской области через еду. Шеф-повару [Вячеславу Вьюнику](#) в работе помогает концепт-шеф [Светлана Колбачёва](#) — дипломированный историк и исследователь [кулинарного наследия Восточной Пруссии](#). Подача дегустационных сетов совмещена с небольшой экскурсией, во время которой раскрывается связь местной кухни с природой и историей региона. Ресторан работает только в рамках дегустационных сетов по предварительному заказу, сейчас сетов два: основной — «Балтика: образы и чувства», и «Сказка на тарелке», с блюдами по мотивам известных русских сказок.

ТЕРИБЕРКА

«Код севера»

Первый гастрономический проект в Териберке категории chef's table



«Код севера»



«Умай»



Silvie

и один из немногих в мире — за Полярным кругом. Ресторан рассчитан всего на 14 гостей. Предлагают два сезонных дегустационных сета, вдохновлённых поморской культурой и жизнью северных народов. Бренд-шеф Артур Амосов несколько лет изучает историю Кольского полуострова, населяющих его народов и их гастрономических традиций, и активно применяет находки в работе. В сете «Истоки» он использует те продукты и методы приготовления, которые были доступны поморским рыбакам XIX века: треска с недозревшими томатами, капуста с белыми грибами и сметаной, щёки трески с соломом, пирог-рыбник, оленина в соусе из чёрного хлеба.

ТЮМЕНЬ

Brew`s Lee

Brew`s Lee — авторский проект Дениса Иванова в удивительном формате «азиатская бирочарня», который объединяет паназиатскую кухню и собственное крафтовое пиво. В меню — все азиатские хиты: лакса, фо бо, суши и роллы, битые огурцы, хе из судака, удон, гёдза, кисло-сладкая свинина и так далее. В барной карте —

собственное пиво самых популярных сортов, а также рисовое — по японско-китайским мотивам.

КАЗАНЬ

«Умай»

Ресторан татарской кухни, оформленный местными ремесленниками и показывающий миру всё, чем богата гастрономия Татарстана. Название — имя богини плодородия Умай. Шеф-повар Рустам Рахимов вырос в Татарстане и теперь превращает воспоминания детства в изящные ресторанные блюда: лепёшка катлама с кониной, салат из свёклы, запечённой в печи с молодым сыром, суп токмач на курином бульоне с домашней лапшой и катыком и, конечно, эчпочмак с говядиной и картофелем, а также внушительный зур бэлиш. Значительная часть блюд готовится в больших татарских печах.

«Ак Чынаяк»

У команды **Fine Group** в казанском Кремле уже работали два успешных проекта [авторский татарский ресторан «Чирэм» и татарская кофейня «Аулак»), а в прошлом году к ним добавилась чайная «Ак Чынаяк». Татары исторически абсолютно чайный народ, поэтому, разумеет-

ся, чайная для здешней гастрокультуры — один из самых органичных форматов. «Ак Чынаяк» в переводе с татарского означает «белая фарфоровая чашка», символ чистоты и гостеприимства. В интерьере — чёрно-белые фото, старинные жестянки из-под чая и самовары, в меню — десятки сортов чая и полный набор татарских чайных закусок во главе с чак-чаком. Кроме него есть хворост, взбитый с маслом мёд, каймак, пахлава, пастила и песочное печенье-рулетки с орехами — бармаки, а из несладкого — кыстыбьи с разными начинками.

ЯРОСЛАВЛЬ

Silvie

Ресторан русско-французской кухни выделяется в первую очередь расположением в отреставрированной наполненной воздухом ротонде Гостиного двора, памятнике архитектуры XIX века. Ротонда почти классицистическая по стилю, поэтому выбор концепции ресторана был практически predetermined. За меню отвечает шеф-повар Николай Курнев, который соединяет французские и русские мотивы: утку конфи, фуа-гра, луковый суп и говядину по-бургундски — с холодцом и борщом.



«Ба»



Брассери «Альпинисты»



«Слойка»

ТУЛА

«Ба»

Шеф-повар Игорь Синдеев придумал невиданный формат для своего гастробристро — это «щичная». Концепция построена по образцу классической японской раменной, но с русским наполнением: вместо рамена пять видов щей, вместо цукэмоно — русские соленья и квашенья, вместо вагю — сало, а вместо sake — водка. Кроме основной части меню, которая не меняется, есть вторая, где примерно раз в месяц появляются новые 7–8 позиций, выражающие шефский взгляд на современную русскую кухню и её традиции.

СОЧИ

Брассери «Альпинисты»

Команда **Co-Co Team**, отвечающая за один из самых известных сочинских проектов, Co-Co Chalet, запустила в Красной Поляне новый проект во французском духе и с видами на горы. Поскольку брассери расположена на горнолыжном курорте, меню склоняется в сторону альпийской классики: есть и фондю, и раклет, и луковый суп, которые так хорошо

согревают после дня на трассах. Для более плотных трапез предусмотрены стейки, для дружеских посиделок — различные закуски и сырная тарелка: за неё отвечает специальный «сырный сомелье» Екатерина Устинова, собравшая коллекцию сыров разной выдержки от Крыма до Владивостока.

РОСТОВ-НА-ДОНУ

«Печи и истории»

Новый проект, которым руководит известный московский шеф Виктор Белей, сфокусирован, как несложно догадаться, на всём, что можно приготовить в печах из местных продуктов. Печей в ресторане три: угольная для мяса, дровяная для лепёшек, и подовая — для хлеба. Кухня в основном локальная, что даёт повару довольно большую свободу: Ростов-на-Дону — перекрёсток культур и традиций, где смешались рецепты из России, Армении, Грузии, Греции, Турции и всего Кавказа. Так что и в меню соседствуют «мочанка по-ростовски» (свинная грудка с овощами на гриле), тарталетки с рисом из утки со сливой, оливье «Лебедь, рак и щука» [роль лебедя исполняет утка], раккейк и биштекс из мраморного бычка с

аджикой. За винную карту отвечает бренд-шеф-сомелье Сергей Подпорин, за десерты — шеф-кондитер Фатима Салех, тоже из Москвы.

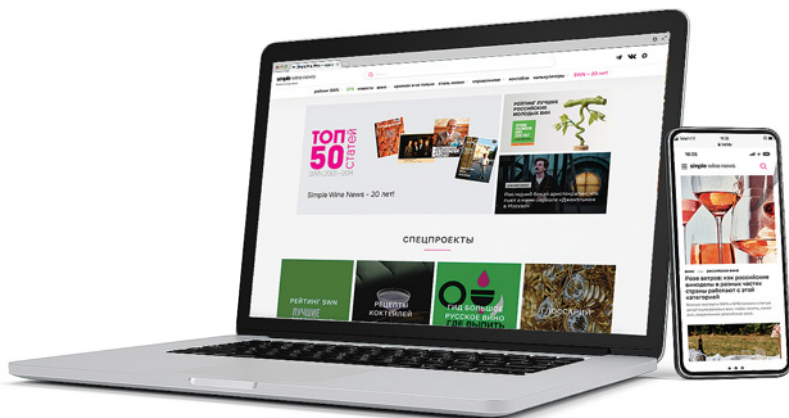
ЕКАТЕРИНБУРГ

«Слойка»

Новое городское кафе от команды ресторатора Кирилла Шлаена в Ельцин Центре, с картинным видом на Исеть. Как и говорит название, первая задача нового места — возродить былую славу слойки «Свердловской», когда-то входившей в пантеон лучшей советской выпечки. Её придумали в 1968-м, и екатеринбуржцы по-прежнему любят эту мягкую булочку с ванильной посыпкой. Главное условие — она должна быть максимально свежей, тогда в полную силу заиграет и нежность теста, и слегка хрустящая корочка. Здесь их так и подают, часто тёплыми, поскольку пекут на месте. Ещё в меню есть круассаны, трубочки с ванильной меренгой, пончики, булки с яблоками и кардамоном, десерты и несколько позиций готовой еды: салаты, рапы и, разумеется, пельмени. Есть также собственная версия ещё одного локального гастрономического культа — конфет «Рыжик».

ЧИТАЙТЕ **SWN.RU**

Популярный ресурс о вине и гастрономии



ЛЕТОПИСЬ РОССИЙСКОГО РЫНКА ВИНА ■
ГАСТРОНОМИЯ, РЕСТОРАНЫ, ШЕФЫ ■ ПРЯМАЯ РЕЧЬ ЛУЧШИХ
ВИНОДЕЛОВ МИРА ■ РЕЙТИНГИ И ДЕГУСТАЦИИ

ПОПОЛНИТЕ СВОЮ БИБЛИОТЕКУ ПОЛНЫМ НАБОРОМ **SWN**
ЗА ПРОШЛЫЕ ГОДЫ. **ДА-ДА, МЫ ОТКРЫЛИ ВЕСЬ АРХИВ!**
ПОДРОБНЕЕ: info@simplewinenews.ru



А ТАКЖЕ ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС В СОЦСЕТЯХ





ЕКОНИВА® | Dürr

НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ СЫРОВ РОССИИ

Твердые сыры Dürr, уникальные по своей технологии и рецептуре, созданы компанией «ЭкоНива» — крупнейшим производителем* молока в России. Название получили в честь основателя и президента компании Штефана Дюрра, родом из Германии.



Узнать об экскурсии
на сыродельный завод
«ЭкоНивы» в Черноземье.

* По валовому надою в России в 2024 году в соответствии с рейтингом Национального союза производителей молока, «МилкНьюс» и «Стреда консалтинг» «Топ-30 производителей молока по валовому надою в 2024 году».

РУЧАЮСЬ ЗА КАЧЕСТВО
НАШИХ ПРОДУКТОВ

Stefan Dürr

ШТЕФАН ДЮРР, ПРЕЗИДЕНТ ГК «ЭКОНИВА»