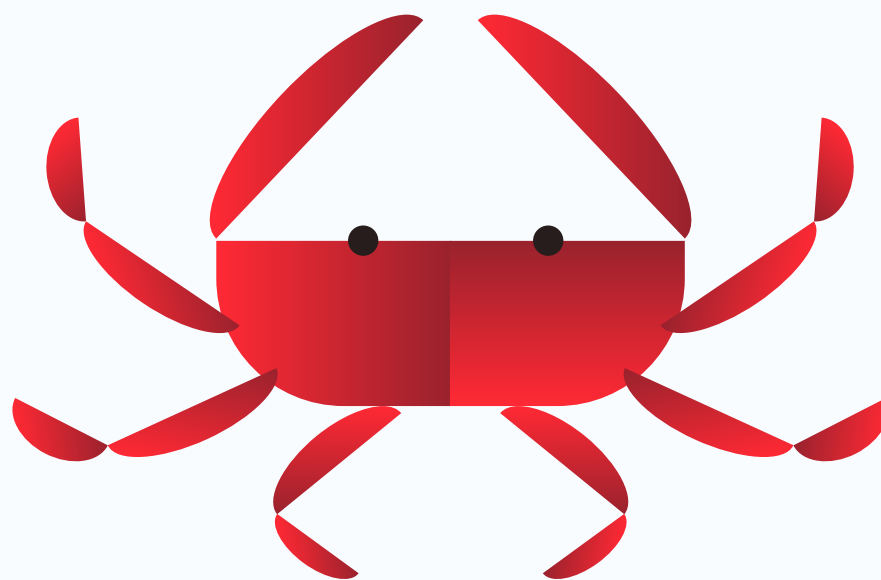
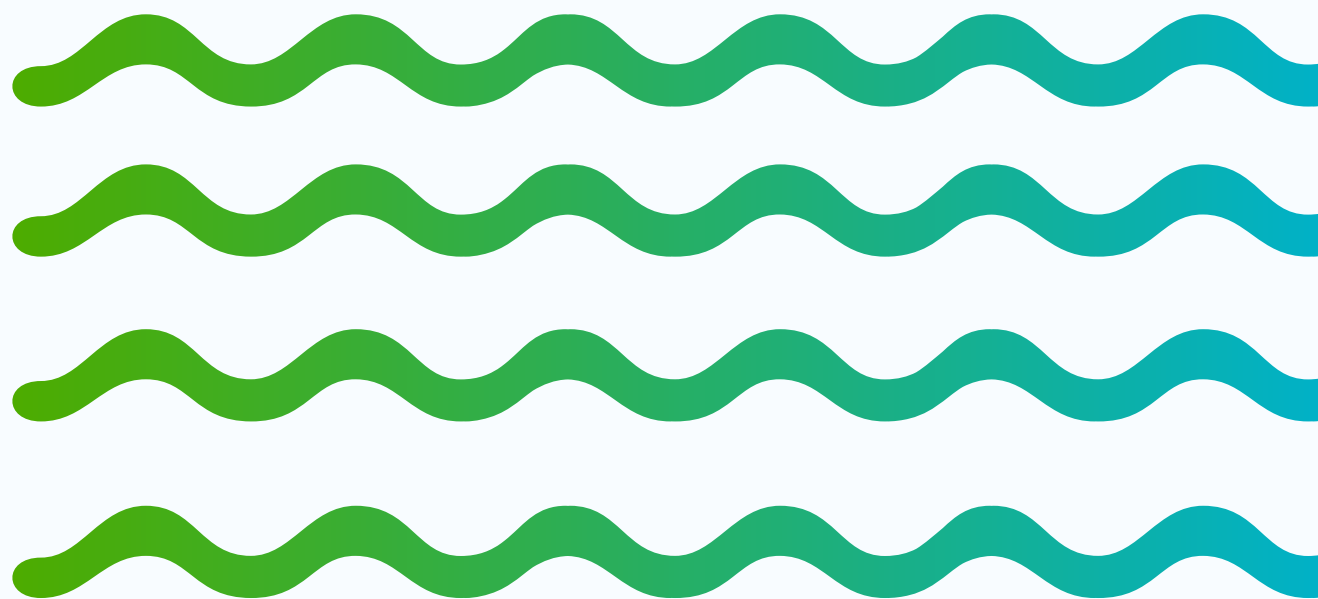
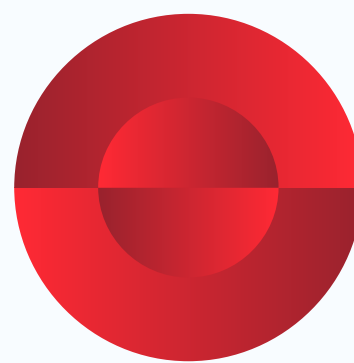
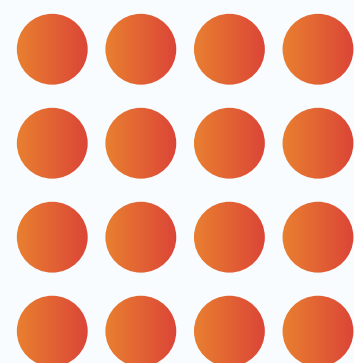


ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КАРТА ПРИМОРСКОГО КРАЯ



ОФОРМИ КАРТУ ГОСТЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ



ПЛАСТИКОВУЮ В **ТУРИСТКО-ИНФОРМАЦИОННОМ ЦЕНТРЕ**
ИЛИ ЭЛЕКТРОННУЮ НА САЙТЕ **CARD.VISIT-PRIMORYE.RU**

Стойки Туристско-информационного центра Приморского края:

Владивосток, Морской вокзал,
Нижнепортовая, 1, Морской вокзал

Владивосток, площадь
ул. Адмирала Фокина

Владивосток, магазин «Владгифтс»
ул. Корабельная набережная, 1А

Артём, Аэропорт
Владимира Сайбея, 45



TOKYO, сеть ресторанов японской кухни

Владивосток **+7 (423) 222-88-88**
Уссурийск **+7 (4234) 34-64-64**
Находка **+7 (4236) 61-77-77**
Артём **+7 (4233) 79-88-77**



tokyo-bar.ru

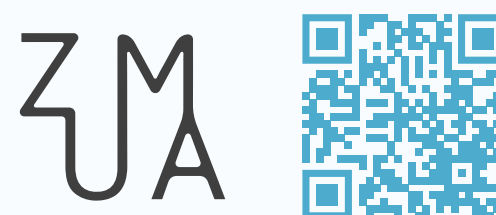
Легендарные рестораны японской кухни включают в себя 9 заведений. Каждый по-своему уникален и сочетает в себе современные тенденции дизайна интерьера и притягательную, чарующую атмосферу Японии. В меню широкий спектр блюд японской кухни — от салатов и супов до горячих закусок и десертов. Есть детское меню.

ZUMA, паназиатский ресторан

Владивосток, Партизанский пр-т, 44в, 2 этаж

+7 (423) 2222-666

zumavl.ru



Крупнейший паназиатский ресторан на Дальнем Востоке занимает 14-е место в рейтинге лучших ресторанов по версии всероссийской ресторанной премии WHERE TO EAT RUSSIA. Визитная карточка ресторана — свежайшие морепродукты на любой вкус.

КАФЕМА, кофейня

+7 800 700-81-86

kafema.ru



Цель сети кофеен Kafema — делать вкусный кофе доступным каждому. На полках магазина для посетителей представлены лучшие сорта со всего мира. Для этого представители компании на регулярной основе совершают поездки по фермам, сами находят и отбирают кофе и сотрудничают с производителями напрямую.

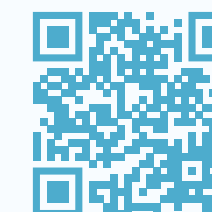
TATEB, ресторан армянской кухни

Владивосток, Семёновская ул, 1

+7 (423) 239-30-00

tatevrest.ru

T A T E B
РЕСТОРАН • БАР • КАРАОКЕ



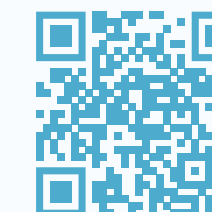
TATEB — ресторан кухни Великого шёлкового пути: блюда на мангале и ароматная выпечка из печи. К услугам гостей: караоке с лучшим звуком в городе, бар, лаунж-зона, терраса с видом на исторический центр, а также доставка, кейтеринг и организация мероприятий.

МИЛЛИОНКА, ресторан

Владивосток, Семёновская ул, 1Д

+7 (423) 218-18-18

millrest.ru



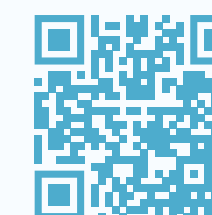
Русская усадьба в центре Владивостока, созданная на стыке русской и китайской культур конца XIX — начала XX века. Здесь возрождают культовую атмосферу городской легенды. В меню представлена современная русская кухня из исключительно дальневосточных ингредиентов.

STUDIO, ресто-бар

Владивосток, Светланская ул, 18А

8 (423) 255-22-22

cafe-studio.ru



Одно из самых популярных городских кафе. На заре 2000-х здесь любили собираться представители творческой интеллигенции, «золотая молодёжь» и менеджеры. В меню — авторские блюда, морепродукты из своего аквариума, десерты от шеф-повара. Отдельную роль играет философия коктейльной классики.



UMAMI RAMEN CLUB, ресторан японской кухни

Владивосток, Пограничная ул, 6

+7 (904) 629-97-99
+7 (967) 958-65-92

umamiramen.ru

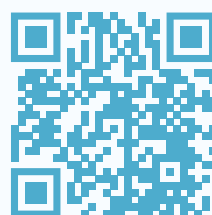


Кусочек азиатского мегаполиса, где вы найдете главные хиты японского стритфуда во главе с фирменным и аутентичным раменом. Разнообразное меню удивит также роллами в необычной подаче, классическими уличными закусками: окономияки, гёдза, татаки, шашлычками якитори и многим другим.

ДЕЛО В МЯСЕ, ресторан

Владивосток, Светланская ул, 3

+7 (423) 241-11-88
meatmatters.ru

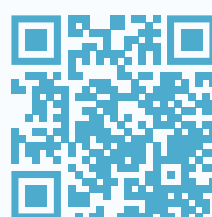


Это первый ресторан на Дальнем Востоке, где мясо готовят в техасском смокере, а brisket (говяжья грудинка) становится абсолютно любимым блюдом. Как «томится» мясо, гости могут увидеть вживую. Оборудование стоит на открытой кухне. Широкий ассортимент стейков: от классики до альтернативы, домашние колбаски и большая коллекция вин.

МОЛОКО И МЁД, ресторан

Владивосток, ул. Суханова, 6а

+7 (423) 258-90-90
milknhoney.ru

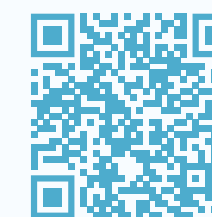


Это место, куда люди приходят за едой. Здесь достаточно обширное меню, которое изменяется несколько раз в месяц в зависимости от сезонности и кулинарной моды. Основа меню — европейская кухня, но есть и небольшой паназиатский сегмент.

СУПРА, грузинский ресторан

Владивосток, ул. Адмирала Фокина, 1Б
ул. Русская, 55Б
Океанский проспект, 117
ул. Харьковская, 8

+7 (423) 202-99-60
supravl.ru

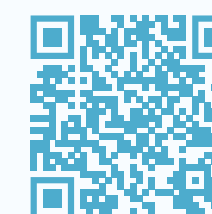


Первый грузинский ресторан во Владивостоке. В переводе с грузинского «супра» — это скатерть. И именно так сейчас называют традиционное грузинское застолье, когда стол ломится от хинкали, хачапури, пхали, чашушули и шашлыков, а тостам тамады нет конца и края.

SICILIAN, пиццерия

Владивосток, ул. Семёновская, 30
Находка, Находкинский пр-т, 5А

+7 (423) 230-18-58
sicilian-pizzeria.ru

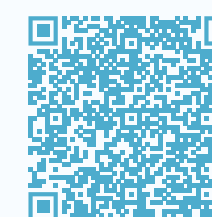


Настоящая сицилийская пиццерия. Уютный интерьер, итальянская музыка и вкуснейшие пиццы. Кроме этого, подают ризотто, моцареллу и пасту. Здесь же можно купить продукты, привезённые из Сицилии.

ХЭКЫМГАН, корейский ресторан

Владивосток, ул. Семёновская, 29 (отель LOTTE)

+7 (423) 240-73-10
lottehotel.com



Ресторан корейской кухни во Владивостоке, где традиции сочетаются с современным подходом к гастрономии.



ПЕКАРНЯ МИШЕЛЯ, кафе

Владивосток, ул. Суханова, 6а
ул. Светланская, 4
Океанский пр-т, 52а
пр-т Столетия Владивостока, 51
ул. Русской, 9б
ул. Калинина, 8, ТРК Калина Молл
Артём, ул. Владимира Сайбея, 45, аэропорт Кневичи

☎ +7 (904) 628-22-88

🌐 michelbakery.ru

пекарня
Мишеля



Первая «Пекарня Мишеля» открылась в конце прошлого века в Париже. Специализацией пекарни стала традиционная французская выпечка. Во Владивостоке тоже есть «островки Франции».

BRUGGE PUB, бельгийский паб

Владивосток, ул. Светланская, 44А

☎ +7 (423) 252-44-33

🌐 brugge-pub.ru

БРЮГГЕ ПАБ
BRUGGE PUB



Ощущения как от путешествия по Бельгии: новый вкусовой опыт, аутентичная кухня, охлаждённое импортное пенное! Каждые выходные — живая музыка.

MORE, ресторан морепродуктов

Владивосток, ул. Светланская, 51А

☎ +7 (908) 991-53-53

+7 (423) 226-85-11

🌐 moreseafoodbar.ru

more



Ресторан с лаконичным интерьером и авторской кухней. Формат предполагает демократичную обстановку и невысокий средний чек. Вина подаются без ресторанной наценки. Сюда можно зайти по любому поводу.

ГУСТО, гастробар

Владивосток, ул. Светланская, 33 (старый дворик ГУМа)

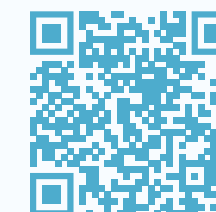
☎ +7 (914) 970-00-67

+7 (423) 270-00-67

+7 (914) 790-00-67

🌐 gustogastrobar.com

ГУСТО
ГАСТРОБАР



Название ресторана в переводе с эсперанто означает «вкус». В меню представлена гастрономическая карта мира, открыв которую, вы отправитесь в путешествие по Европе, Азии и Америке. Здесь уважают локальные продукты, которыми славится Дальний Восток. Здешняя «фишка» — искусство фудпейринга, когда еда и вино дополняют друг друга.

PastaMore, итальянский ресторан

Владивосток, ул. Светланская, 44

☎ +7 (914) 707-44-43

+7 (423) 277-44-43

🌐 pastamore2go.ru

PastaMORE
ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН



Ресторан с лаконичным интерьером и авторской кухней. Формат предполагает демократичную обстановку и невысокий средний чек. Вина подаются без ресторанной наценки. Сюда можно зайти по любому поводу.

ХИНКАЛИ, грузинский ресторан

Владивосток, ул. Светланская, 44

☎ +7 (423) 222-10-20

🌐 hin-kali.ru

ХИНКАЛИ
грузинский ресторан



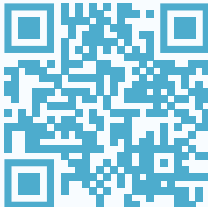
Ресторан грузинской кухни с европейским гостеприимством. Оригинальные рецепты, европейский подход, радушие и гостеприимство — Грузия ближе, чем кажется.



COFFEE MACHINE, сеть автокафе

Посетить автокафе можно во Владивостоке, Уссурийске, Находке, Артёме, пгт Лучегорск пгт Шкотово, посёлок Горные ключи (на трассе А-370)

☎ 8 800 250 45 40
🌐 c-machine.ru



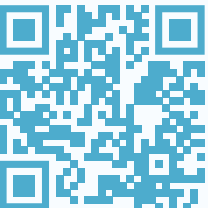
Сеть автокафе, где можно заказать разнообразные завертоны, панини, кофе или чай. Концепция пит-стопов очень популярна во Владивостоке у автомобилистов, а Coffee Machine имеет широкую сеть по всему Приморью. Можно сделать заказ через приложение.

ПРАКТИКА, бистро

Владивосток, ул. Светланская, 83

☎ +7 (984) 198-11-11
🌐 praktika.rest

ПРАКТИКА



В меню бистро представлены разнообразные блюда европейской кухни. Много блюд с авокадо, морепродуктами и мясом. Есть классические завтраки на любой вкус. Идеальное место, чтобы поесть, выпить и пообщаться.

ТБИЛИССИМО, грузинский ресторан

Владивосток, ул. Посьетская, 23

☎ +7 (904) 629-59-39
🌐 tbilissimo.rest



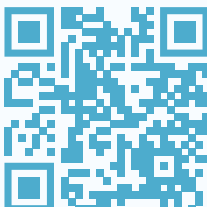
Ресторан, где грузинские традиции гармонично сочетаются с итальянской кухней и дальневосточными акцентами: в меню — авторские хинкали и хачапури, фирменные салаты — идеальное место для ужина в кругу близких или праздничного банкета.

НОСТАЛЬГИЯ, ресторан-пекарня

Владивосток, ул. 1-я Морская, 6/25

☎ +7 (994) 107-79-77
+7 (423) 290-36-65
+7 (423) 241-05-13
+7 (984) 192-80-01

🌐 sladkovl.ru



Уютное место с атмосферой тёплых воспоминаний. В меню — блюда русской, европейской и итальянской кухни, домашняя выпечка прямо из печи, морепродукты и десерты. По пятницам и субботам звучит живая музыка, есть веранда и детская комната.

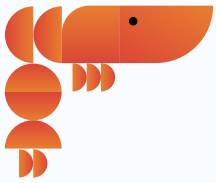
ОГОНЁК, фермерский ресторан

Владивосток, Партизанский пр-т, 42Б

☎ +7 (423) 230-20-45
🌐 ogonekvl.ru



Новый взгляд на фермерскую кухню и кулинарные традиции Дальнего Востока. Здесь воплощены последние тенденции ресторанного бизнеса: открытость, натуральность и экологичность. В меню сделан акцент на местные и сезонные продукты.



ЕДА И ТОЧКА, сеть стритфуда

Большинство точек сосредоточено во Владивостоке, но найти кафе можно практически в любом населённом пункте Приморья, а также на трассе.

☎ +7 (995) 605-05-75

🌐 edaitochka.ru

Сеть современного стритфуда в Приморском крае. Здесь всё продумано для быстрого и сытного перекуса: сочные бургеры с говядиной и курицей, хрустящий картофель фри, наггетсы и стрипсы. В ассортименте — напитки на любой случай: от освежающих морсов и газировки до бодрящего кофе и уютного чая, плюс простые и приятные десерты. Сеть представлена во многих городах и посёлках края: точки расположены в удобных местах — у транспортных узлов и на популярных маршрутах.

еда и
ТОЧКА.



ОМЛЕТ СТАНЦИЯ, сеть завтраков

Владивосток, ул. 1-я Морская, 20

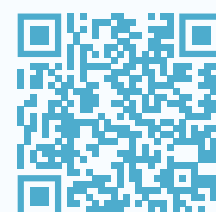
ул. Авраменко, 2

ул. Сочинская, 10

Пр-кт Красного Знамени, 110

☎ +7 (914) 339-92-98

🌐 omeletstation.ru



В меню — классические и авторские омлеты с разнообразными начинками: от нежной курицы и ароматных грибов до деликатесных краба, креветки и слабосолёной нерки. Дополняют линейку каши, блинчики, сэндвичи (в том числе бейглы и бриоши с яйцом пашот), а также супы, салаты, паста, выпечка и десерты. Кафе дружелюбны к гостям: можно прийти с собакой, для детей есть стульчики и раскраски. Доступны доставка и еда на вынос — вкусный обед легко взять с собой или заказать домой.

АГАР-АГАР, гастрособытийное пространство

Владивосток, ул. Станюковича, 46 (этаж 1)

☎ +7 (995) 872-01-27

🌐 agar-agar.space

агар
агар



Гастрособытийное пространство во Владивостоке: авторская и дальневосточная кухня, необычные блюда, живописный вид на набережную и закаты. Здесь проходит масса событий от кулинарных мастер-классов до лекций и квартирников, создаются шедевры дальневосточной уличной и ресторанной еды, встречаются интересные люди.

#КАЛАЧНАЯ17, пекарня-кондитерская

Владивосток, ул. Светланская, 33

Уссурийск, ул. Калинина, 52

ул. Некрасова, 61

ул. Тимирязева, 29

ул. Плеханова, 29А

☎ +7 (902) 060-04-94

🌐 kalachnaia.ru



#калачная17



#калачная17 — место теплой и честной повседневности. Бренд транслирует идею, что настоящего не нужно ждать, оно доступно здесь и сейчас: в утреннем хлебе, чашке кофе между делами, булочке после прогулки с детьми... Это не место для особого случая, это место для регулярного возвращения, небольшого замедления и честного удовольствия без необходимости соответствовать каким-либо стандартам.

ПРЯНИК И МОРЕ, кафе

Артём, ул. 2-я Рабочая, 6к1

☎ +7 (994) 998-86-28

Пряники ручной работы: выбивные и расписные, пряничные картины.



ОСАМА СУШИ, японский ресторан

Владивосток, ул. Прапорщика Комарова, 15

☎ 84232407930
84232407809
89143437700

🌐 osama-sushi.ru



ОСАМА



В меню — суши, роллы, сашими, свежие морепродукты из аквариума, боулы, супы и десерты. Особая фишка — «Осама сет» с разнообразием начинок. Интерьер в стиле идзакая-бара, есть отдельный кабинет для мероприятий.

БУУЗ БЭН, бурятская кухня

Владивосток, ул. Выселковая, 87А;

☎ + 7 (924) 261-27-72
+ 7 (924) 722-03-02
+ 7 (914) 484-05-04



Концепция бурятской кухни основана на традициях кочевого скотоводства и суровом климате Сибири. Она призвана дать максимальное количество энергии и тепла, сохранив при этом природный, чистый вкус свежих продуктов. Еда должна быстро насыщать и поддерживать силы в условиях кочевой жизни и холодов. Минимум сложных специй и искусственных добавок, чтобы не перебивать вкус мяса.

ВЖУХ И СУШИ, сеть доставки японской кухни

Владивосток, Артём, Уссурийск, Находка

☎ 8 (800) 511-66-90

🌐 sushi-magia.com



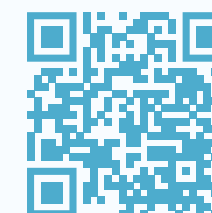
Узкая специализация позволяет гарантировать свежесть ингредиентов, скорость приготовления и высокое качество блюд. В меню — авторские роллы, суши с увеличенной порцией начинки, детское меню, авторские напитки и десерты.

НА LAVA'ШЕ, сеть стритфуда

Владивосток

☎ 8 (902) 524-24-18

🌐 nalavashe-vl.ru



Это заведение формата быстрого питания. В меню много вариантов на лаваше — например, разные виды шаурмы (классическая, сырная, с рваной свиной, с шашлыком, острая с халапеньо, «Том Ям» с креветкой и куриной грудкой). Ещё есть бургеры, скрэмблы, роти, доги и салаты. Можно прийти поесть в зале, взять еду с собой или заказать доставку.

SHE KONG, латиноамериканский бар

Владивосток, ул. Набережная, 13, стр. 1

☎ +7 (423) 239-69-99

🌐 shekong.ru

SHE KONG
COCKTAIL BAR & TAPAS



SHE KONG — латиноамериканский бар во Владивостоке. Меню: тако, севиче, кесадильи с яркими вкусами. Барная карта на текиле и роме. Вечером — музыка и DJ-сеты.

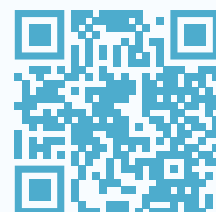
VENTO, итальянская остерия

Владивосток, ул. Набережная, 13, стр. 1

☎ +7 (423) 239-61-00

🌐 vento.rest

Vento



Меню: паста, равиоли, ньокки, пинца, рыба и мясо с дальневосточными морепродуктами (краб, гребешок, палтус). Подходит для обеда и долгого ужина.

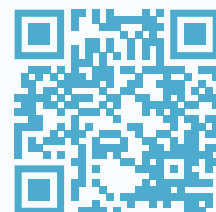
АМБА, ресторан

Владивосток, Набережная ул., 13, стр. 1

☎ +7 (423) 239-68-88

🌐 amba.rest

АМБА



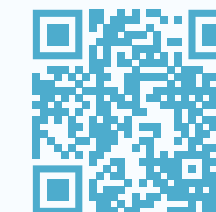
Ресторан с акцентом на мясо, огонь и дальневосточные продукты. В меню — стейки, блюда из говядины и птицы, рыба и морепродукты, сезонные овощи и закуски, рассчитанные как на полноценный ужин, так и на компанию.

УЛИСС АЗИЯ, паназиатский ресторан

Владивосток, ул. Набережная, 13, стр. 1

☎ +7 (423) 239-67-77

🌐 uliss.rest



В меню: рамен, суши, сашими и блюда из риса с дальневосточными морепродуктами (краб, гребешок, устрицы). Акцент на сырой рыбе и коллекции устриц.

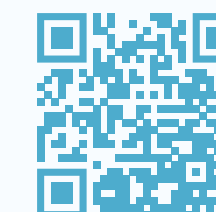
РАКУШКА, ресторан

Владивосток, ул. Алеутская ул., 21

☎ +7 (423) 207-86-21

+7 (984) 197-86-21

🌐 rakushka-dv.ru



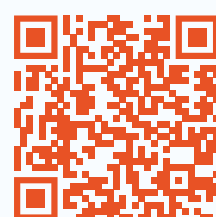
Погрузитесь в атмосферу портового города и откройте для себя вкус Дальнего Востока! В меню — свежайшие морепродукты: гребешок с семейной фермы, мидии и устрицы из Хасанского района, краб, осьминог, рыба из Японского моря.



РЕКОМЕНДУЕМ ПОПРОБОВАТЬ

СЕТЬ ЗАВТРАКОВ «ОМЛЕТ СТАНЦИЯ»

Владивосток



сайт

В меню — классические и авторские омлеты с разнообразными начинками: от нежной курицы и ароматных грибов до деликатесных краба, креветки и слабосолёной нерки.

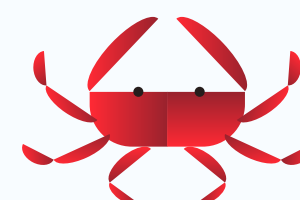
ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ЗАВТРАК

Вкус моря нашего края в одном блюде. Три глазуньи подаём с крабом, гребешком, креветкой и лёгким чесночным соусом. Так через еду мы знакомим гостей с настоящим вкусом Владивостока.



Владивосток по истине называется гастрономической столицей Дальнего Востока. Здесь можно позавтракать в одном месте, пообедать в другом, а поужинать в третьем, и *всегда будет разная и вкусная дальневосточная кухня.*

— Мухамедов Азамат — основатель и бренд шеф сети кафе ОМЛЕТ СТАНЦИЯ





ЗАВТРАК ПО-РУССКИ

Блюдо создали в честь открытия филиала Национального центра «Россия» в Приморском крае. В основе — мамины драники, глазунья, соусы и докторская колбаса, которую батя нарезал от души, не жалея. Всё знакомое, родное и с тем самым вкусом детства.



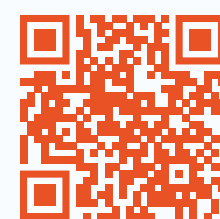
БЛИНЫ С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ ХАРАКТЕРОМ

Классические русские блины мы дополнили вкусами нашего края — малосолёной неркой и красной икрой. Блюдо в настоящем дальневосточном исполнении.

**РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ**

**ФЕРМЕРСКИЙ РЕСТОРАН
«ОГОНЁК»**

Владивосток



сайт

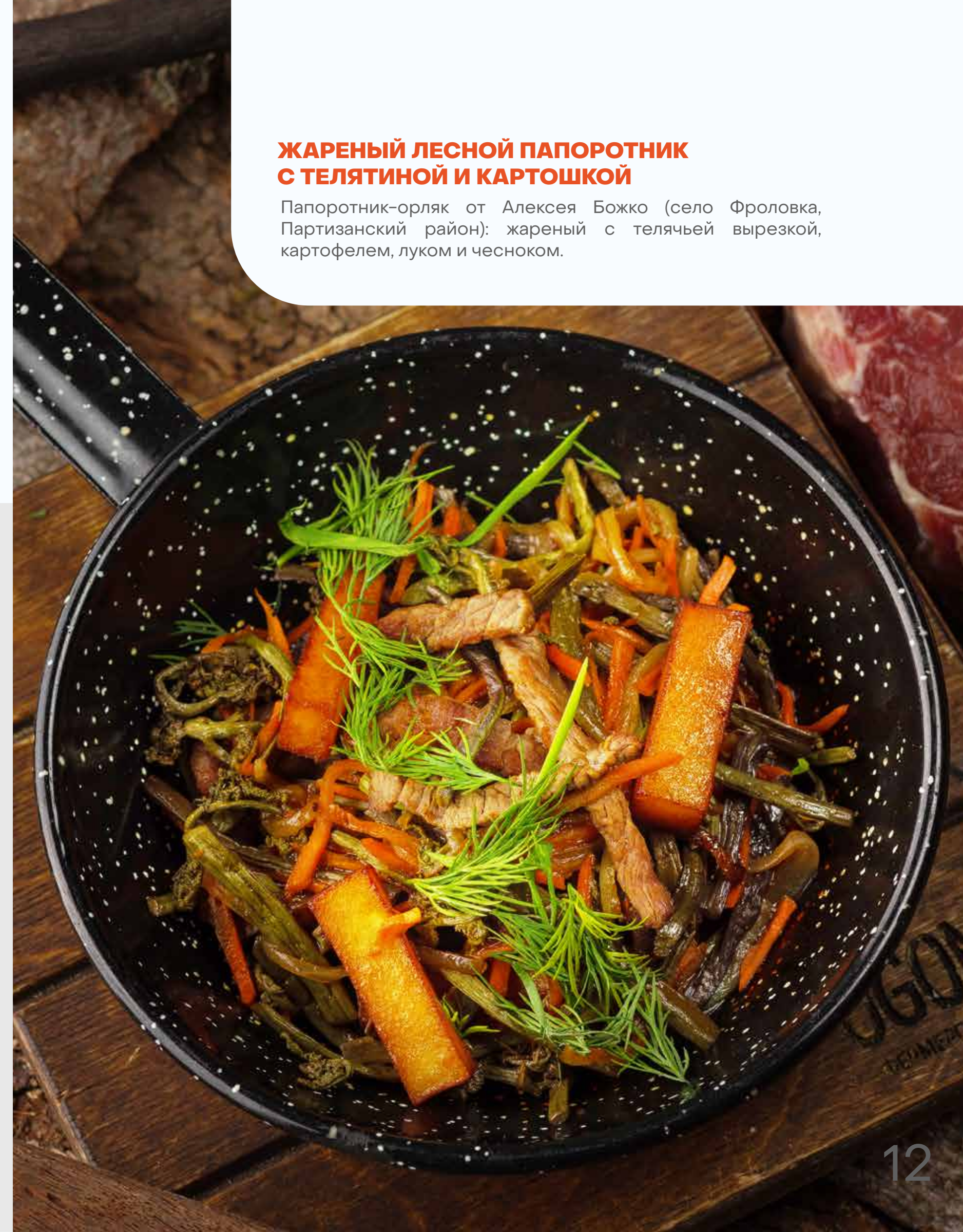
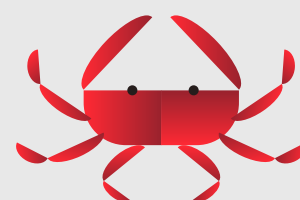
**ЖАРЕННЫЙ ЛЕСНОЙ ПАПОРОТНИК
С ТЕЛЯТИНОЙ И КАРТОШКОЙ**

Папоротник-орляк от Алексея Божко (село Фроловка, Партизанский район): жареный с телячьей вырезкой, картофелем, луком и чесноком.

Новый взгляд на фермерскую кухню и кулинарные традиции Дальнего Востока.

ЛАЗАНЬЯ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

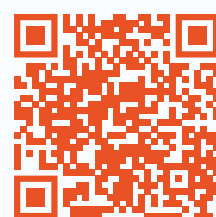
Запечённая в чугунном горшочке паста собственного приготовления с мясом камчатского краба и свежим сыром от Марко Мельпиньяно (семейная сыроварня La Fattoria di Casa, Владивосток).



**РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ**

**РЕСТОРАН МОРЕПРОДУКТОВ
MORE Seafood Bar**

Владивосток



сайт

Современный рыбный ресторан локальной дальневосточной кухни. MORE поддерживает местную марикультуру и напрямую сотрудничает с рыболовными компаниями, раскрывая рыбу и морепродукты Дальнего Востока в региональных и интернациональных форматах.



САЛАТ «MORE»

Гребешок и кальмар (приготовленные в собственном соку с добавлением оливкового масла, чеснока и тимьяна), магаданская креветка, осьминог (приготовленный методом недолгого отваривания в автоклаве), мясо краба (камчатский, волосатик или стригун), печёный красный перец, зелёная спаржа, рублёная петрушка. Заправка на основе растительного масла и лимонного сока, с дижонской горчицей, свежим имбирём.



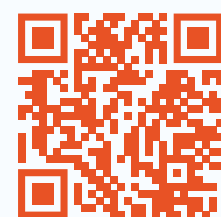
КАМБАЛА ПОД КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ С ЛУКОМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

Филе желтопёрой камбалы в хрустящей панировке с красным луком и сладким перцем под кисло-сладким соусом на томатно-сливовой основе с чили и лимоном. Подаётся на жареном рыбном скелете, украшается зелёным луком и кинзой.

РЕКОМЕНДУЕМ ПОПРОБОВАТЬ

ПЕКАРНЯ-КОНДИТЕРСКАЯ #КАЛАЧНАЯ17

Владивосток / Уссурийск



сайт

Бренд транслирует идею, что настоящего не нужно ждать, оно доступно здесь и сейчас: в утреннем хлебе, чашке кофе между делами, булочке после прогулки с детьми.

Мы сами производим всё, что предлагаем гостям. Наш хлеб начинается с закваски: только мука, вода, соль и время. Долгая ферментация дает тот самый глубокий вкус и аромат, к которому хочется возвращаться. В ассортименте — чиабатта, бородинский, тартин, тартин с семечками.

Слоеное тесто капризное и не терпит спешки. Мы посвятили ему годы, чтобы каждый круассан получался хрустящим снаружи и нежным внутри. Мы предлагаем круассаны разной формы и с разными начинками. Витрина десертов собрана так, чтобы каждому нашлось что-то по душе. Здесь соседствуют классика и современные десерты: корпусные муссовые торты, рисовые моти и десерты без сахара — меренга и грушевый, которые уже стали популярными в городе. А завершает картину кофе. Мы работаем с КОФ — одним из лучших обжарщиков России. Качественное зерно и правильная обжарка дают кофе, который достойно дополняет нашу выпечку и десерты.

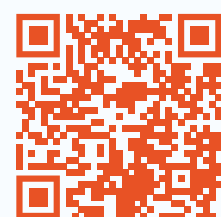
— говорят основатели



**РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ**

**РЕСТОРАН ЯПОНСКОЙ
КУХНИ «ОСАМА СУШИ»**

Владивосток



сайт

Премияльный ресторан японской кухни, живые морепродукты из аквариума.

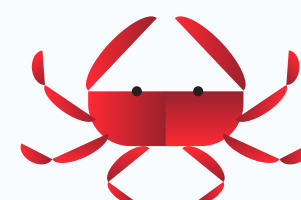
ПАРНОЙ КРАБ ИЗ АКВАРИУМА

Парной краб, подается с двумя вилами соуса



ОСАМА СЕТ

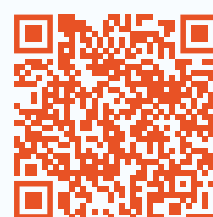
Суши по 2 штуки: лосось, тунец, окунь, гребешок, осьминог, угорь, кальмар, креветка
Роллы: Калифорния, Иппон



**РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ**

**ЛАТИНОАМЕРИКАНСКИЙ БАР
«SHE KONG»**

Владивосток



сайт

SHE KONG — латиноамериканский бар во Владивостоке. Меню: тако, севиче, кесадильи с яркими вкусами. Барная карта на текиле и роме. Вечером — музыка и DJ-сеты.



**ФОРЕЛЬ ГРАВАЛАКС
С ГУАКОМОЛЕ
И СМЕТАНОЙ**

Свежее филе форели гравлакс в фирменных специях с пикантным гуакомоле и нежной сметаной. Подается с хрустящими слайсами пшеничного теста, крабом (камчатский/стригун), печёным красным перцем, зелёной спаржей и рубленой петрушкой. Заправка на основе растительного масла и лимонного сока с дижонской горчицей и свежим имбирём.



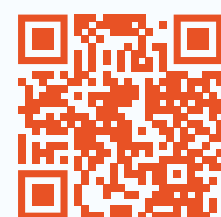
СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ С ОБЖАРЕННЫМ АВОКАДО

Изысканный стейк из отборной форели с тонким ароматом, подчеркнутым деликатным маринадом из соли, перца и масла. При обжаривании на тэпане образуется аппетитная хрустящая корочка, сохраняющая всю сочность внутри. Дополняется спелым авокадо, обожженным на открытом огне, который привносит сливочную текстуру и богатый вкус. Яркими акцентами служат маринованные томаты, пикантный корейский кимчи и капля острого майонеза, создающие многогранную вкусовую композицию.

**РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ**

**ИТАЛЬЯНСКАЯ ОСТЕРИЯ
«VENTO»**

Владивосток



сайт

Меню: паста, равиоли, ньокки, пинца, рыба и мясо с дальневосточными морепродуктами (краб, гребешок, палтус). Подходит для обеда и долгого ужина.



САЛАТ С КРАБОМ

Салат с крабом-стригуном в фруктовой горчице, с томатами, руколой и перепелиным яйцом.



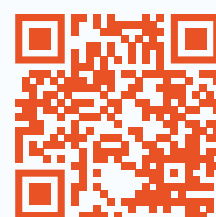
СОТЕ ИЗ ВОНГОЛЕ

Вонголе в соусе берблан с петрушкой и цедрой лимона. Подаются с хлебом.

**РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ**

РЕСТОРАН «АМБА»

Владивосток



сайт

Ресторан с акцентом на мясо, огонь и дальневосточные продукты. В меню — стейки, блюда из говядины и птицы, рыба и морепродукты, сезонные овощи и закуски, рассчитанные как на полноценный ужин, так и на компанию.

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ПАПОРТНИК

Дальневосточный папоротник орляк обжариваем до золотистого цвета. Чеснок и соевый соус создают насыщенную основу, кунжутное масло добавляет ореховую глубину. Луковый крем смягчает остроту, хрустящий лук дает контраст.



САЛАТ С КОПЧЁННОЙ УТКОЙ

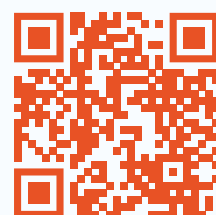
Салат с тонкими слайсами копченой утки и свежими листьями салатов романо и фриллис. Арахисовая заправка гармонирует с цитрусовыми акцентами апельсина, грейпфрута и маринованного кумквата. Это делает вкус ярче, подчеркивая дымчатость мяса и свежесть фруктов.



РЕКОМЕНДУЕМ ПОПРОБОВАТЬ

ПАНАЗИАТСКИЙ РЕСТОРАН «УЛИСС АЗИЯ»

Владивосток



сайт

ТРЕПАНГ ПОНЗУ

Свежий трепанг с соусом понзу на основе фрукта юдзу и кунжутной посыпкой — легкое маринование в стиле севиче.

В меню: рамен, суши, сашими и блюда из риса с дальневосточными морепродуктами (краб, гребешок, устрицы). Акцент на сырой рыбе и коллекции устриц.

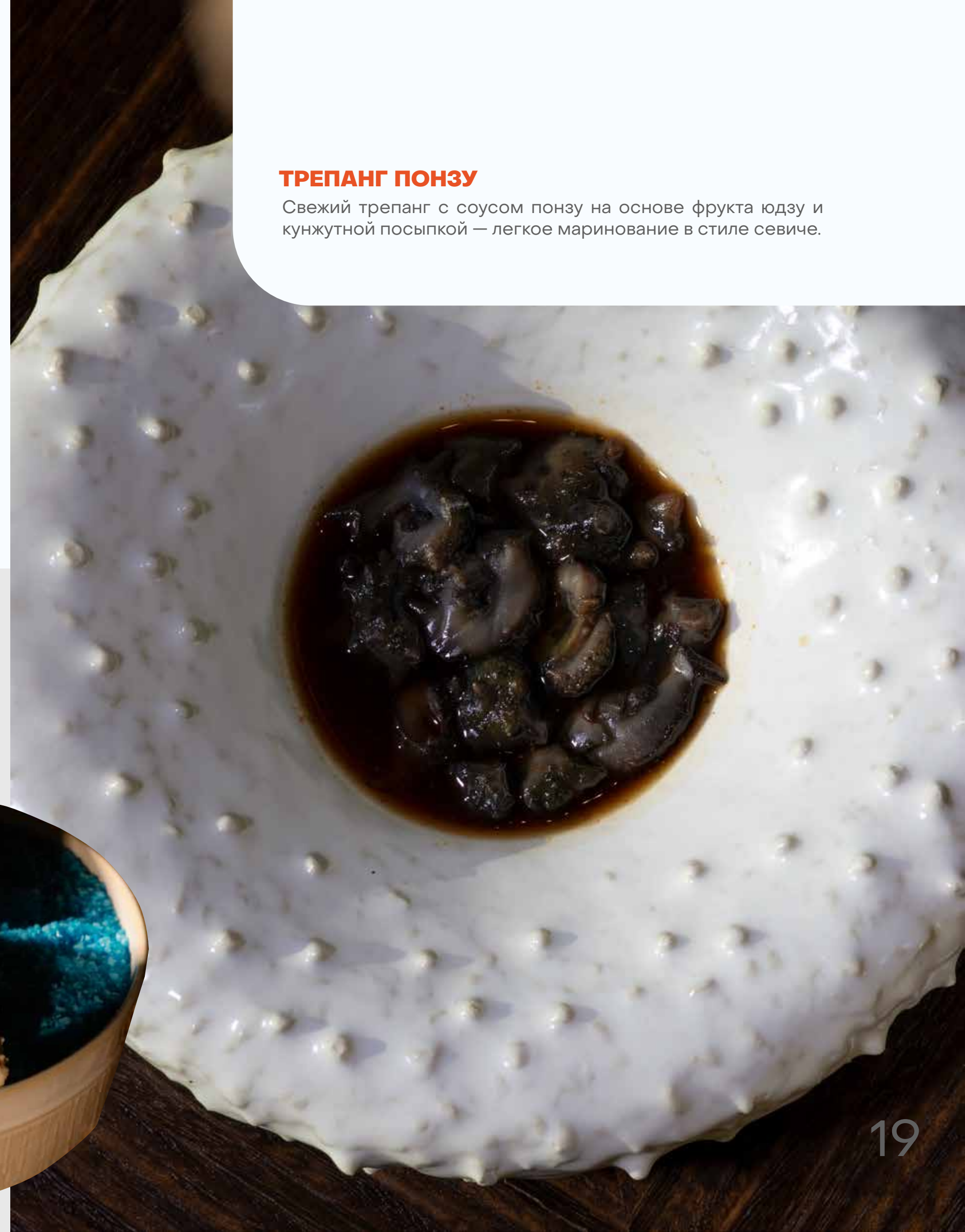


САШИМИ ГРЕБЕШОК

Сашими — японское блюдо из свежих морепродуктов, порезанных на слайсы. Попробуйте сашими в сочетании с разнообразными соусами или приправами.

СЕВИЧЕ ИЗ ТРУБАЧА

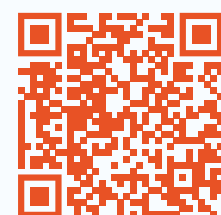
Севиче из трубача с пикантной заправкой, рисовыми шариками в виде икры, ледяным грибом и имбирным саке.



РЕКОМЕНДУЕМ ПОПРОБОВАТЬ

СЕТЬ СТРИТФУДА «ЕДА И ТОЧКА.»

Приморский край



сайт

Здесь всё продумано для быстрого и сытного перекуса: сочные бургеры с говядиной и курицей, хрустящий картофель фри, наггетсы и стрипсы. В ассортименте — напитки на любой случай: от освежающих морсов и газировки до бодрящего кофе и уютного чая, плюс простые и приятные десерты.



ФРИ-БОКС С КАМБАЛОЙ

Хрустящий картофель фри с сочным филе камбалы в золотистой панировке. С фирменным азиатским соусом и ароматным кунжутом



ДРАНИКИ С ЛОСОСЕМ С КРЕМ-ЧИЗОМ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

Три картофельных драника с малосольным лососем, крем-чизом, свежим салатом, огурцами и томатами черри. С медово-горчичным соусом



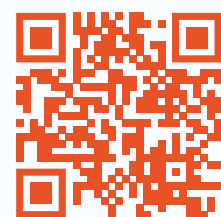
ТАЁЖНЫЙ ЧАЙ С ШИШКАМИ И ЛИМОННИКОМ

Фирменный горячий напиток на основе черного чая с чабрецом, варенья из сосновых шишек и пюре лимонника.

РЕКОМЕНДУЕМ ПОПРОБОВАТЬ

СЕТЬ АВТОКАФЕ «КОФЕ МАШИНА»

Приморский край



сайт

Сеть автокафе, где можно заказать разнообразные завертоны, панини, кофе или чай. Концепция пит-стопов очень популярна во Владивостоке у автомобилистов, а Coffee Machine имеет широкую сеть по всему Приморью.

ОБЛЕПИХОВЫЙ СМУЗИ

Яркая облепиха, тропическая маракуйя и сладкий банан: мега витаминный и очень летний смузи.



ТРУБОЧКА С ВАРЁНЫМ СГУЩЁНЫМ МОЛОКОМ

Хрустящая вафельная трубочка с нежной начинкой из варёного сгущённого молока и ярким вкусом родом из детства.



ЗАВЕРТОН УНАГИ С КУРИЦЕЙ

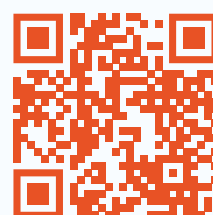
Вдохновлённый Азией завертон с жареной курицей, нежным творожным сыром, свежим миксом салата, ломтиками огурца, маринованным имбирём и соусом Унаги.



**РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ**

**ПАНАЗИАТСКИЙ РЕСТОРАН
«УЛИСС АЗИЯ»**

Владивосток



сайт

В меню: рамен, суши, сашими и блюда из риса с дальневосточными морепродуктами (краб, гребешок, устрицы). Акцент на сырой рыбе и коллекции устриц.

КАМЧАТСКИЙ КРАБ



**СКОБЛЯНКА
ИЗ ТРУБАЧА
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**



**ШАРИКИ ИЗ
КРАБА**

