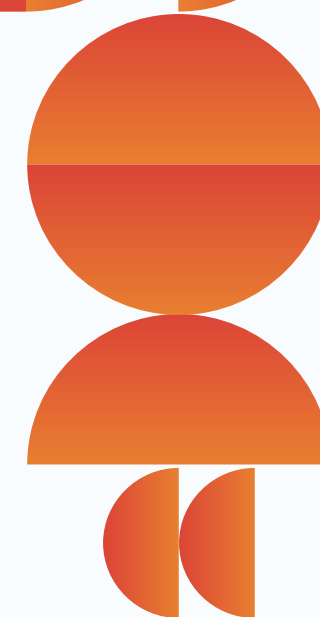
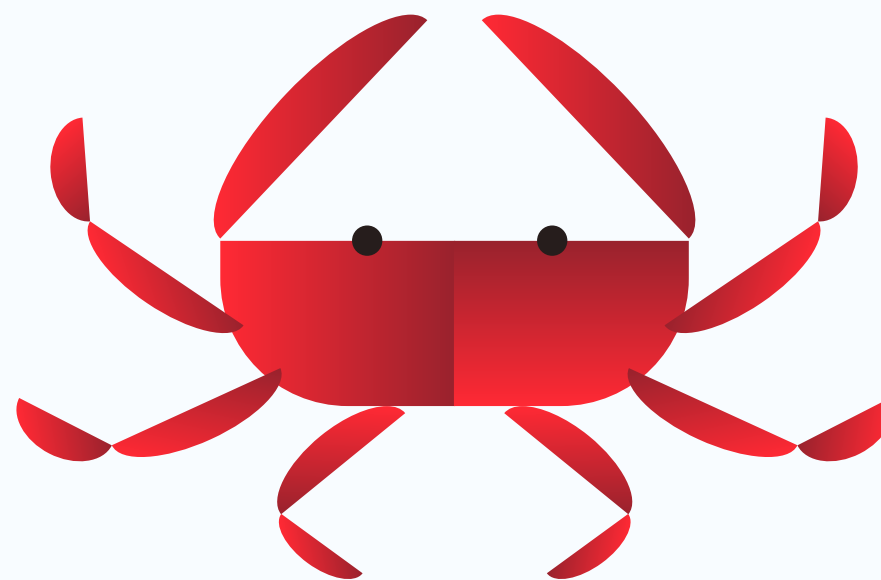
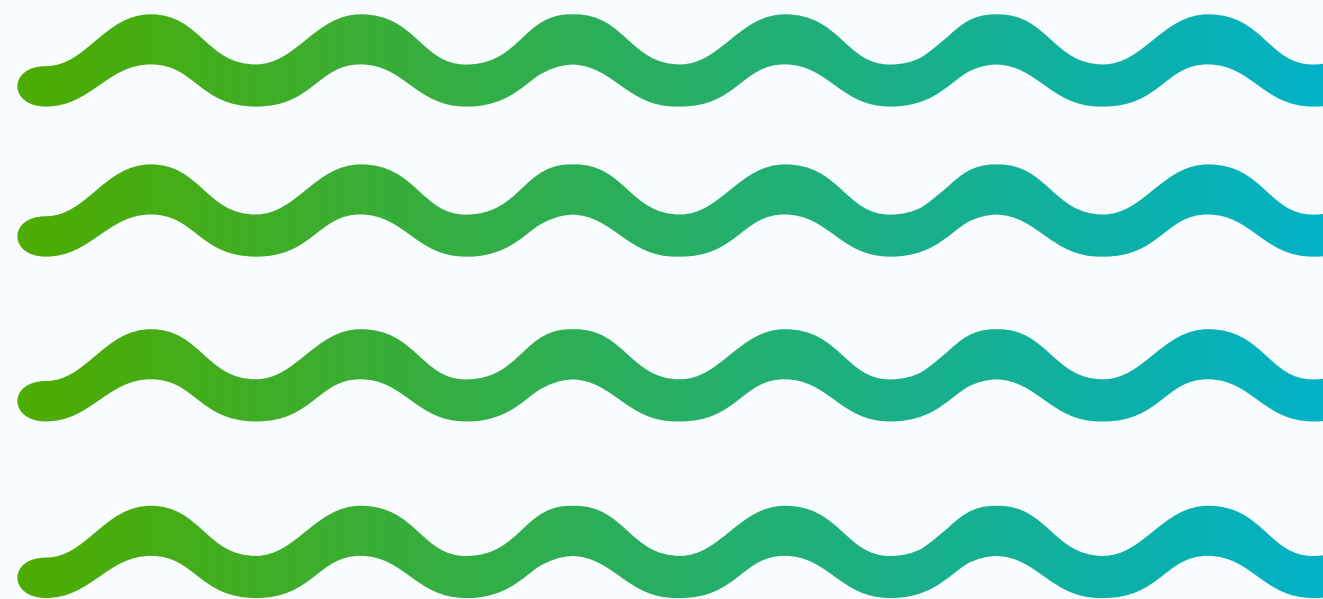
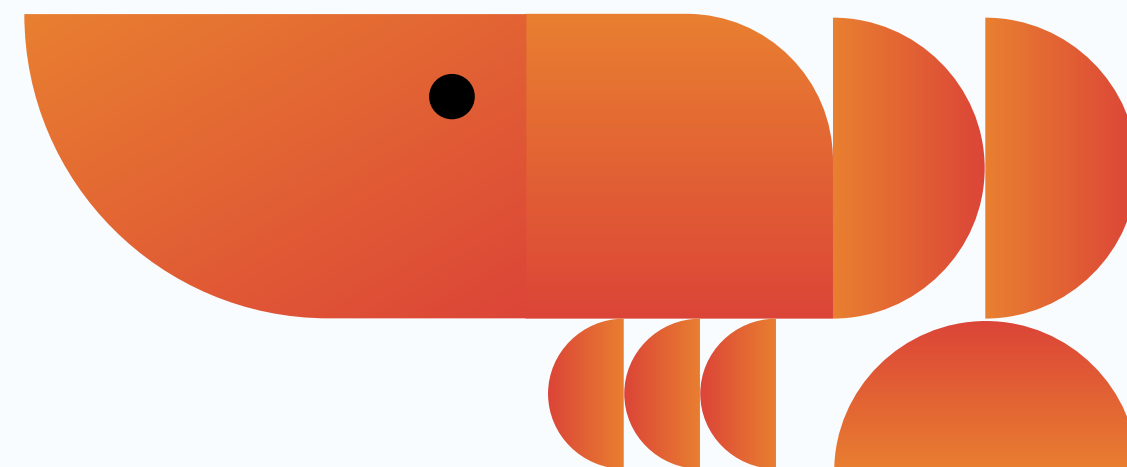
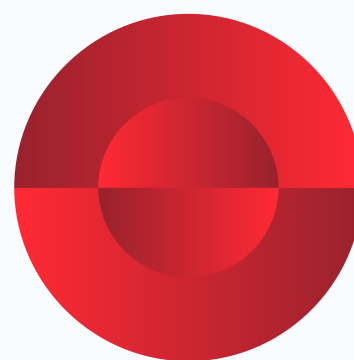
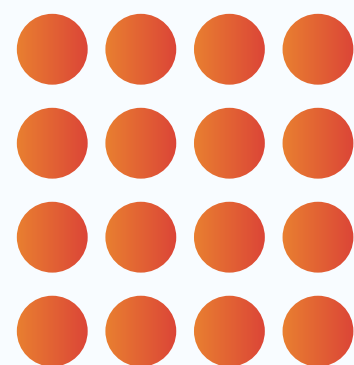


ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ГИД ПРИМОРСКОГО КРАЯ



ОФОРМИ КАРТУ ГОСТЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ



ПЛАСТИКОВУЮ В **ТУРИСТСКО-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



ОДИН РЕГИОН. 12 ФЕСТИВАЛЕЙ. БЕСКОНЕЧНЫЙ ГОД ВПЕЧАТЛЕНИЙ.

От музыки до гастрономии, от искусства до городских традиций —
всё это **«Приморские муссоны»**.



«Зима у моря» — это не просто название, а по-настоящему волшебные зимние каникулы у моря. Горы и горнолыжные курорты, зимнее морское побережье, уникальная природа и пейзажи.



Фестиваль корюшки во Владивостоке — яркое зимнее событие! Массовая жарка корюшки, котлы ухи, гастрономические мастер-классы, развлечения для всей семьи и зимнее уличное настроение.

Фестиваль корюшки в Дальнегорске уже несколько лет подряд собирает жителей и гостей края. Подлёдный лов, азарт и настоящая жарёха на ключе Резаном: соревнования рыбаков, гастрономические мастер-классы, игровые зоны.

Фестиваль рододендрона

Фестиваль рододендрона — весеннее культурное и гастрономическое событие, посвящённое этому природному символу Владивостока. 2 недели гастрономических открытий, экскурсии, концерты, интерактивные программы и творческие мастер-классы!



«О!Мега Вкус» — гастрономический фестиваль, посвящённый **белой рыбе — минтаю**. Белая рыба во всём великолепии: десятки блюд из минтая от шефов Владивостока, гастрономические мастер-классы и морское настроение на площадках фестиваля.



«Клубничная столица Приморья» — Спасск-Дальний! Вас ждёт аромат свежей ягоды и клубничный карнавал: фермерская ярмарка, необычные десерты, костюмированное шествие и «клубникомобили».



Фестиваль «На Гребне! Приморский гребешок» уже стал гастрономической визитной карточкой Владивостока. Гребешок в десятках вариантов — от том-яма и хинкали до мороженого, мастер-классы, кулинарные рекорды и морской драйв на уличных площадках фестиваля.



День рыбака — главный морской праздник Владивостока: вас ждут котлы ухи, гастрономия, концерты и конкурсы для всей семьи. Ежегодно фестиваль радует гостей и жителей края разнообразным гастрономическими и концертными мероприятиями.



Черниговка — томатная столица Приморского края! Здесь у каждого садовода свой секрет, как вырастить большой и вкусный помидор. Конкурсы и лотереи, мастер-классы и ярмарка, краски холи и фаер-шоу под открытым небом!



Фестиваль камбалы в Находке. Главную роль здесь играет камбала и другие дары Японского моря. Вас ждёт фудкорт с дальневосточной кухней, гастрономические мастер-классы, спортивные баталии и живая музыка под открытым небом.

Анучино МЕДОВОЕ РАЗДОЛЬЕ EEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEE



Фестиваль мёда в Анучино — медовой столице Приморья
Душевная встреча пчеловодов, фермеров, ремесленников и туристов со всей страны! Гости пробуют и покупают десятки сортов натурального мёда и участвуют в мастер-классах.

СОБЫТИЙНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ «ПРИМОРСКИЕ МУССОНЫ»

Гастрономия России и Азии, концерты звёзд, экскурсии и мастер-классы на набережной Спортивной гавани — большой 3х-дневный праздник Владивостока!

МУЗЫКА

ЕДА

ТВОРЧЕСТВО

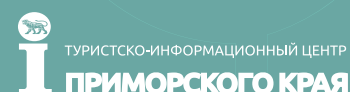
ИСТОРИЯ

ТУРИЗМ

2026



ПРИМОРСКИЕ —МУССОНЫ—



Событийное мероприятие

ПРИМОРСКИЕ — МУССОНЫ —



МУЗЫКА

ЕДА

ТВОРЧЕСТВО

ИСТОРИЯ

ТУРИЗМ

НОВЫЙ МАСШТАБ

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФУДКОРТ
ОБЪЕДИНИТ БЛЮДА 12 ФЕСТИВАЛЕЙ
ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЙ КУХНИ



18 — 20

СЕНТЯБРЯ

НАБЕРЕЖНАЯ СПОРТИВНОЙ
ГАВАНИ

ХЕДЛАЙНЕР

ВАНЯ ДМИТРИЕНКО



ТОКИО, 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

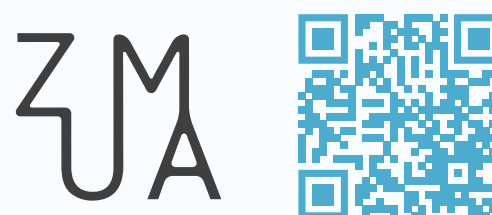
Легендарные рестораны японской кухни включают в себя 9 заведений. Каждый по-своему уникален и сочетает в себе современные тенденции дизайна интерьера и притягательную, чарующую атмосферу Японии. В меню широкий спектр блюд японской кухни — от салатов и супов до горячих закусок и десертов. Есть детское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

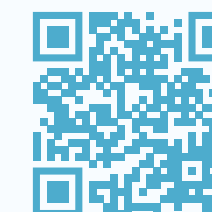
TATEB, ресторан армянской кухни

Владивосток, Семёновская ул, 1

 +7 (423) 239-30-00

 tatevrest.ru

T A T E B
РЕСТОРАН • БАР • КАРАОКЕ



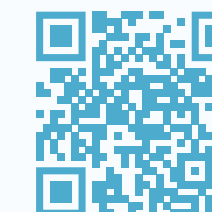
TATEB — ресторан кухни Великого шёлкового пути: блюда на мангале и ароматная выпечка из печи. К услугам гостей: караоке с лучшим звуком в городе, бар, лаунж-зона, терраса с видом на исторический центр, а также доставка, кейтеринг и организация мероприятий.

МИЛЛИОНКА, ресторан

Владивосток, Семёновская ул, 1Д

 +7 (423) 218-18-18

 millrest.ru



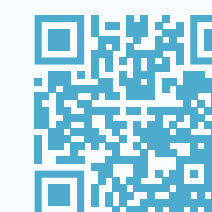
Русская усадьба в центре Владивостока, созданная на стыке русской и китайской культур конца XIX — начала XX века. Здесь возрождают культовую атмосферу городской легенды. В меню представлена современная русская кухня из исключительно дальневосточных ингредиентов.

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

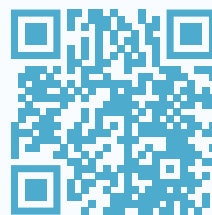


Кусочек азиатского мегаполиса, где вы найдете главные хиты японского стритфуда во главе с фирменным и аутентичным раменом. Разнообразное меню удивит также роллами в необычной подаче, классическими уличными закусками: окономияки, гёдза, татаки, шашлычками якитори и многим другим.

ДЕЛО В МЯСЕ, ресторан

Владивосток, Светланская ул, 3

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

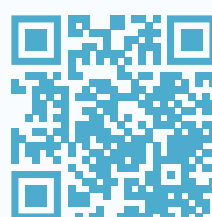


Это первый ресторан на Дальнем Востоке, где мясо готовят в техасском смокере, а brisket (говяжья грудинка) становится абсолютно любимым блюдом. Как «томится» мясо, гости могут увидеть вживую. Оборудование стоит на открытой кухне. Широкий ассортимент стейков: от классики до альтернативы, домашние колбаски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

МОЛОКО И МЁД, ресторан

Владивосток, ул. Суханова, 6а

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

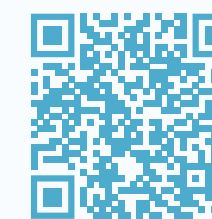


Это место, куда люди приходят за едой. Здесь достаточно обширное меню, которое изменяется несколько раз в месяц в зависимости от сезонности и кулинарной моды. Основа меню — европейская кухня, но есть и небольшой паназиатский сегмент.

СУПРА, грузинский ресторан

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

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

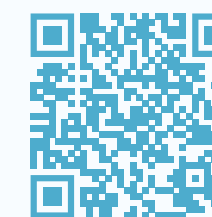


Первый грузинский ресторан во Владивостоке. В переводе с грузинского «супра» — это скатерть. И именно так сейчас называют традиционное грузинское застолье, когда стол ломится от хинкали, хачапури, пхали, чашушули и шашлыков, а тостам тамады нет конца и края.

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



БРЮГГЕ, бельгийский паб

Владивосток, ул. Светланская, 44А

+7 (423) 252-44-33

brugge-pub.ru

БРЮГГЕ
БЕЛЬГИЙСКИЙ ПАБ



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.

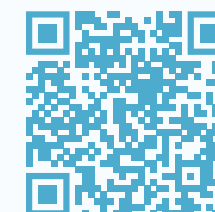
ГУСТО, гастробар

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



Гастробар в историческом центре Владивостока, где современная кухня встречается с локальными сезонными продуктами. Открытая кухня, уютный интерьер и продуманная винная карта с более чем 800 наименованиями создают атмосферу для ярких гастрономических впечатлений.

ПАСТАМОРЕ, итальянский ресторан

Владивосток, ул. Светланская, 44

+7 (914) 707-44-43
+7 (423) 277-44-43

pastamore2go.ru

ПастаМОРЕ
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



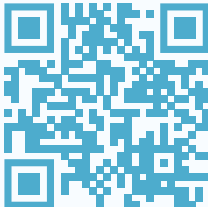
Ресторан грузинской кухни с европейским гостеприимством. Оригинальные рецепты, европейский подход, радушие и гостеприимство — Грузия ближе, чем кажется.



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



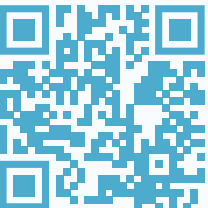
Сеть автокафе, где можно заказать разнообразные завертоны, панини, кофе или чай. Концепция пит-стопов очень популярна во Владивостоке у автомобилистов, а Coffee Machine имеет широкую сеть по всему Приморью. Можно сделать заказ через приложение.

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



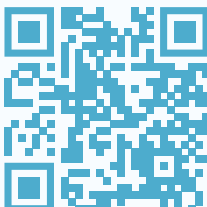
Ресторан, где грузинские традиции гармонично сочетаются с итальянской кухней и дальневосточными акцентами: в меню — авторские хинкали и хачапури, фирменные салаты — идеальное место для ужина в кругу близких или праздничного банкета.

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.

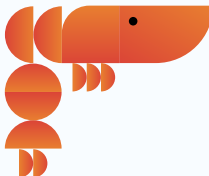
ОГОНЁК, фермерский ресторан

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

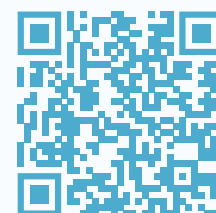
ул. Авраменко, 2

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.

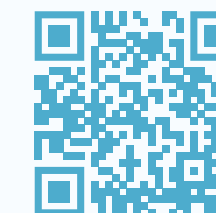
АГАР-АГАР, гастрособытийное пространство

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

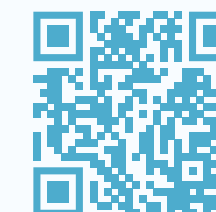
ул. Плеханова, 29А

☎ +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



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



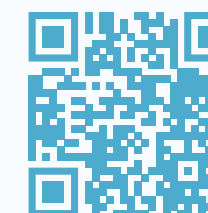
Концепция бурятской кухни основана на традициях кочевого скотоводства и суровом климате Сибири. Она призвана дать максимальное количество энергии и тепла, сохранив при этом природный, чистый вкус свежих продуктов. Еда должна быстро насыщать и поддерживать силы в условиях кочевой жизни и холодов. Минимум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

ВЖУХ И СУШИ, сеть доставки японской кухни

Владивосток, Артём, Уссурийск, Находка

+7 (999) 444-80-40

sushi-magia.com



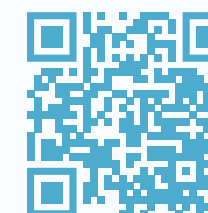
Узкая специализация позволяет гарантировать свежесть ингредиентов, скорость приготовления и высокое качество блюд. В меню — авторские роллы, суши с увеличенной порцией начинки, детское меню, авторские напитки и десерты.

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.

WARA, корейский саможар

Владивосто, ул. Алеутская, 11к

+7 (924) 339 71 71

taplink.cc/waravl



Атмосферное корейское барбекю в сердце Владивостока. Большие порции, премиальные ингредиенты, демократичные цены.



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



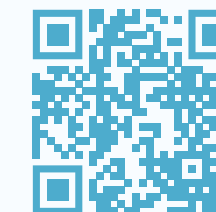
Ресторан с акцентом на мясо, огонь и дальневосточные продукты. В меню — стейки, блюда из говядины и птицы, рыба и морепродукты, сезонные овощи и закуски, рассчитанные как на полноценный ужин, так и на компанию.

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.

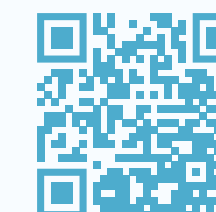
РАКУШКА, ресторан

Владивосток, ул. Алеутская ул., 21

☎ +7 (423) 207-86-21

+7 (984) 197-86-21

🌐 rakushka-dv.ru



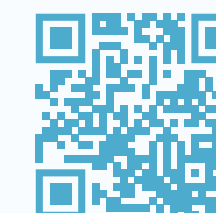
Погрузитесь в атмосферу портового города и откройте для себя вкус Дальнего Востока! В меню — свежайшие морепродукты: гребешок с семейной фермы, мидии и устрицы из Хасанского района, краб, осьминог, рыба из Японского моря.

БАРМУЗЕЙ ВАСИ ЛОЖКИНА

Владивосток, ул. Светланская, 33, ст3

☎ +7 (914) 333 76 76

🌐 barmuzeyvl.ru



Сетевое гастрономическое заведение, в основе концепции и дизайна которого лежит творчество художника планетарного масштаба Васи Ложкина.



«БИЛЛИС ПАБ», английский паб

Владивосток, пр-к Острякова, 49

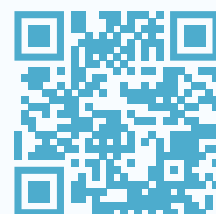
☎ +7 (423) 243-49-49
+7 (423) 208-49-49

🌐 billys-pub.ru

БИЛЛИС ПАБ



BILLY'S PUB



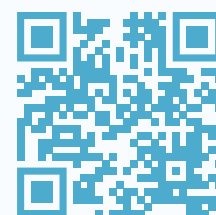
Окунитесь в атмосферу старой доброй Англии в гостях у Билли.

«БУРНЫЙ», ресторан

Владивосток, ул. Набережная, 13, стр. 1

☎ +7 (423) 206-88-88
+7 (991) 068-88-88

🌐 burnyrest.ru



Ресторан средиземноморской кухни с морепродуктами, панорамным видом на море и атмосферой морских путешествий.

«ВСПЫШКА», кондитерская

Владивосток, ул. Светланская, 33/2
ул. Калинина 8

☎ +7 (423) 208-07-98

🌐 vspyshka-eclair.ru

ВСПЫШКА



Кондитерская, в которой можно купить уникальные эклеры и выпить вкусный кофе и авторский чай

«ГРЮНЕР, НЕ ВРИ МНЕ», бар

Владивосток, ул. Светланская, 33/2

☎ +7 (908) 440-50-75

🌐 @grunerfm

ГРЮНЕР

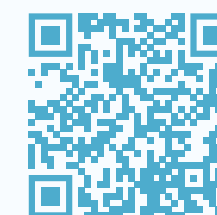
не ври мне

Откройте новые вкусы: более 800 вин, авторские закуски, дегустации и винные вечера в камерной атмосфере.

«ДАМПЛИНГ РЕПАБЛИК», кафе

Владивосток

 ДамплингРепаблик



🌐 dumplingrepublic.ru

Первая во Владивостоке сеть кафе с уникальной сингапурской кухней. В меню более 40 блюд сингапурской кухни: салаты, первые блюда, горячие закуски, лапша, вантоны и, конечно, знаменитые дамплинги!

КАБИНЕТ LOUNGE & BAR

Владивосток, ул. Светланская, 3

☎ +7 (902) 555 68 68

Кабинет
lounge bar

Лаконичность английского интерьера, широкий выбор авторских напитков и разнообразие блюд — в Кабинет lounge & bar объединилось всё для ценителей комфортного отдыха.



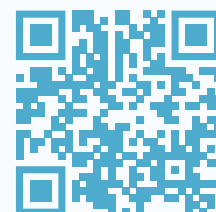
«КАНТИНА», винный ресторан

Владивосток, ул. Лазо, 8

☎ +7 (423) 207 75 55

🌐 cantina-vl.ru

Cantina
ВИННЫЙ РЕСТОРАН



Атмосферное заведение с панорамными окнами и живой музыкой по пятницам.

«КИТАЙСКИЕ СЛУХИ ГРИЛЬ», барбекю

Владивосток, ул. Адмирала Фокина, 8б

☎ +7 (924) 008 88 89

🌐 slukhibarvl.taplink.ws

КИТАЙСКИЕ
Слухи
ГРИЛЬ



Камерный и демократичный рестобар. На кухне шеф-повар готовит традиционные китайские и паназиатские блюда.

«КОФЕМОЛКА», кафе

Владивосток, ул. Светланская, 108

☎ +7 (423) 208 08 90

🌐 coffeemolka.ru

КОФЕ
МОЛКА
Та же, но другая



Уютное кафе с меню на уровне. Кафе, которое стоит посетить, если вы живёте во Владивостоке или приехали погостить.

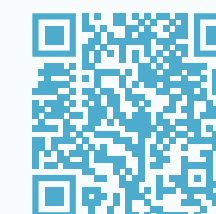
«КРАФТ&БУРГЕР», стритфуд-бар

Владивосток, ул. Семёновская, 8
ул. Светланская, 83

☎ +7 (914) 686 8265

🌐 vl.craftburgerbar.ru

GASTRO BAR
**КРАФТ
БУРГЕР**



Место, где бургеры готовят с вниманием к деталям: мраморная говядина, авторские рецепты и атмосфера вечернего бара с музыкой и настроением.

«ЛЕСНАЯ ЗАИМКА», ресторан

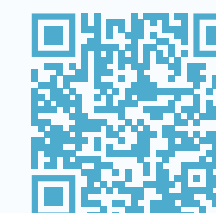
Владивосток, ул. Маковского, 290

☎ +7 (423) 238 58 59

+7 (908) 993 11 33

🌐 lesnaya-zaimka-vl.ru

РЕСТОРАН
Лесная Заимка



Ресторан с архитектурой в духе деревянного зодчества XVII века.

«ЛЕТО», кофейня-кондитерская

Владивосток, Партизанский проспект, 37

☎ +7 (423) 201 55 88

🌐 tortleto.ru

ЛЕТО



Место, где всегда вкусно, уютно и по-домашнему солнечно.



«МАДАМ МЭЙ», ресторан-салон

Владивосток, ул. Пограничная, 10

 madammei-rest.ru



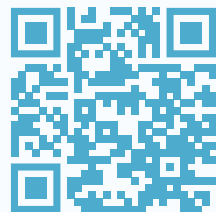
Погрузитесь в атмосферу азиатской эстетики: авторская кухня, изысканный интерьер и путешествие вне времени в центре Владивостока.

«МИРИНЭ», сеть заведений корейской кухни

Приморский край

 +7 (423) 252 49 50

 mirine.ru



Здесь не просто готовят еду: здесь создают атмосферу, в которой каждый гость может ощутить неповторимый дух Кореи.

«МИТЯ», мясное бистро

Владивосток, ул. Адмирала Фокина, 6

 +7 (914) 714 88 66

Кондитерская, в которой можно купить уникальные эклеры и выпить вкусный кофе и авторский чай

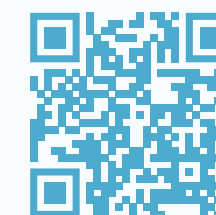


«МИЯКО», ресторан

Владивосток, ул. Корабельная Набережная, 10

 +7 (423) 240 88 85

 miyako-vl.ru



Японская классика с панорамным видом.

«НА СУКНЕ», бильярдный гастробар

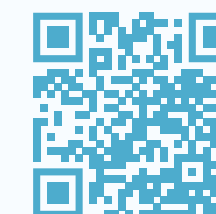
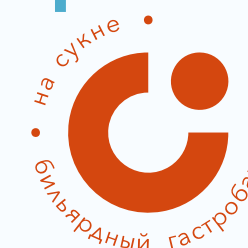
Владивосток, ул. Светланская, 45

 +7 (423) 255-75-45

+7 (902) 555-75-45

 nasukne.ru

Место, где бильярд встречается с гастрономией и атмосферой настоящего удовольствия.



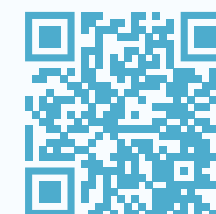
«НАХАЛЬНАЯ БЕЛКА», семейное кафе

Владивосток, ул. Менделеева, 14

 +7 (964) 441 09 03

 sedankapark.ru

Вкусный отдых в «Седанка Парк».



«НЕ РЫДАЙ», историческая столовая

Владивосток, ул. Светланская, 10

 +7 (908) 994 44 13

 @ne_ryday



Здесь вы можете отведать блюда русской кухни в интерьерах 1920-х годов, а звуки фортепиано, старинная люстра и вкусные угощения сделают вашу трапезу особенно приятной



«ОВСЯНКА», кафе

Владивосток, ул. Адмирала Фокина, 4а

☎ +7 (914) 670 95 29



Уютное городское кафе, расположенное в историческом центре Владивостока.

«ОХОТНИК HUNTER», панорамное кафе

Владивосток, ул. Черёмуховая, 15

☎ +7 (423) 209 51 51

🌐 hunter-cafe.ru



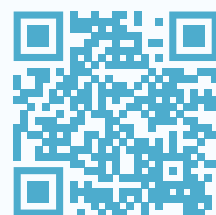
Светлое и уютное заведение с головокружительным видом на бухту Золотой Рог.

«ОХОТНЫЙ ДВОР», ресторан

Владивосток, ул. Фадеева, 32а

☎ +7 (908) 448 30 30

🌐 ohotadvor.ru



Перенеситесь из суеты современного города в настоящий охотный двор.

«ПАНТЮР», кафе

Владивосток, ул. Светланская, 72 ст64

☎ +7 (916) 611 61 92



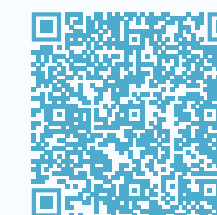
Кафе с французскими десертами, чуррос, крепами и фирменной солёной карамелью.

«РАНДЕВУ», лобби-бар

Владивосток, ул. Семёновская, 29

☎ +7 (423) 240 73 20

🌐 lottehotelvladivostok.ru



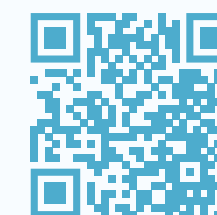
Лобби-бар «Рандеву» — комфортное, спокойное место для деловых и неформальных встреч.

«САПФИР», лобби-бар

Владивосток, ул. Корабельная Набережная, 10

☎ +7 (423) 240 88 86

🌐 sapphire-vl.ru



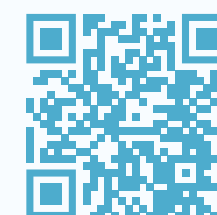
Круглосуточный бар с эксклюзивной коллекцией напитков.

«СЕДАНКА ПАРК», ресторан

Владивосток, ул. Менделеева, 14

☎ +7 (964) 441 09 03

🌐 sedankapark.ru



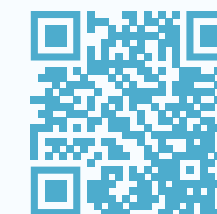
На территории центра семейного отдыха «Седанка Парк» работает уютный ресторан с просторной летней террасой, где можно насладиться блюдами в окружении природы.

«СЕМЬ ФУТОВ», ресторанный комплекс

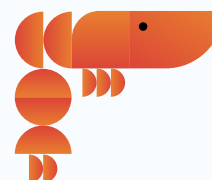
Владивосток, ул. Лейтенанта Шмидта, 17А

☎ +7 (904) 628 88 88

🌐 sevenfeetvl.ru



Морская атмосфера, свежие морепродукты и дальневосточная кухня в современном исполнении — место, где вкус Владивостока раскрывается через гастрономию и уют.



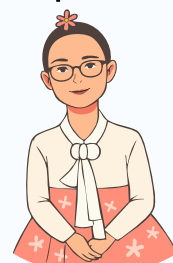
«СЕСТРА КИМ», кафе корейской кухни

Сестра Ким

Доставка

+7 (908) 966 33 60

@sisters_kim



Познакомьтесь с корейской кухней через её самые популярные блюда — насыщенные вкусы, ароматные специи и гастрономические традиции Азии.

«СИНДИКАТ-ПОРТКАФЕ», ресторан

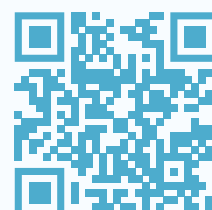
Владивосток, ул. Комсомольская, 11

+7 (423) 295 35 85

+7 (908) 995 35 85

club-syndicate.ru

Syndicate
PORTCAFE



Здесь готовят одни из лучших стейков в городе, используя премиальные отруба отборной говядины зернового и травяного откорма.

«СОК», кулинария

Владивосток, ул. Светланская, 5

+7 (904) 628 00 03

+7 (908) 994 44 13

СОК
СКРОМНОЕ
ОБАЯНИЕ
КУЛИНАРИИ

Скромное Обаяние Кулинарии.

«СЫРОВАРНЯ», ресторан

Владивосток, ул. Светланская, 37А

+7 (423) 202 35 77

syrovarnya.com



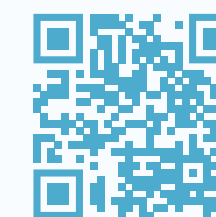
Каждый визит в «Сыроварню» — это возможность не только провести время в компании близких, но и побывать в одном из самых интересных мест города.

«ЧИ-ФАНЬ», кафе азиатской уличной еды

Владивосток

+7 (800) 201 55 29

momchifan.ru



Сеть кафе азиатской уличной еды как в сезонном, так и в круглогодичном формате.

КОФЕЙНЯ 93°

Владивосток, ул. Лейтенанта Шмидта, 19д

+ 7 (908) 455 22 00

Авторское меню от профессиональных бариста, свежие десерты и панорамный вид на морской берег.

«AQUATERRA», ресторан

Владивосток, ул. Корабельная Набережная, 10

+7 (423) 240 88 81

Классический панорамный ресторан — одно из самых впечатляющих пространств Владивостока, идеально подходящее для деловых встреч, романтических ужинов, неторопливых завтраков и гастрономических экспериментов в хорошей компании.



BENUAR, шоу-ресторан

Владивосток, ул. Корабельная Набережная, 10

☎ +7 (423) 277 11 22

🌐 benuar-rest.ru



Benuar — место, где ваш отдых обретает неповторимый шарм и становится поистине незабываемым.

CHINOARU, бар

Владивосток, ул. Семёновская, 3а

☎ +7 (423) 217-17-17

🌐 millrest.ru



CHINOА — это имя китайской оперной певицы Шиноа Цзынь, которая играла в театре в паре домов от бара.

COUNTRY PIZZA, пиццерия

Владивосток и Уссурийск

☎ +7 (423) 220 60 00

🌐 country.pizza



Сеть семейных ресторанов с североамериканской кухней и 25-летней историей, работающих в Уссурийске и во Владивостоке.

CRUST, пиццерия

Владивосток, ул. Пограничная, 12

☎ +7 (902) 557 81 88

🌐 crust.cafe



Первая во Владивостоке неаполитанская пицца на дровах.

DAB, бар-бургерная

Владивосток, ул. Калинина, 8

☎ +7 (423) 264 88 86

DAB — Drink and Burgers



GANGNAM, кафе корейской кухни

Владивосток, ул. Светланская, 9Б

☎ +7 (423) 208 59 59

🌐 gangnamcafevl.ru



В ресторане корейской кухни Gangnam взяли лучшее из корейской культуры и со знанием дела создали место, в которое приятно не только зайти на обед, но и провести вечер в компании друзей.

GOGI, корейское барбекю

Владивосток, Океанский проспект, 17

☎ +7 (967) 958 67 68

🌐 (BK) gogi_bbq_vl



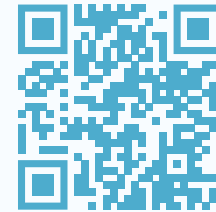
GOGI Korean BBQ — жар сердец и жаровен в самом сердце Дальнего Востока.



HELSY, кафе правильного питания

Владивосток, ул. Прапорщика Комарова, 45

📞 helsy-cafe.ru



Кафе правильного питания во Владивостоке. Фишка заведения — золотая середина между вкусным и полезным.

HOGO, китайский самовар

Владивосток, ул. Адмирала Фокина, 3

📞 +7 (924) 005 29 08

🌐 taplink.cc/hogovl



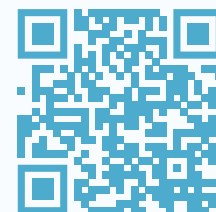
HOGO — это одновременно и блюдо, и метод его приготовления, и стиль приятного времяпрепровождения в кругу семьи и друзей.

ICHIBAN, кафе японской кухни

Владивосток, Уссурийск, Надеждинский МО, пос. Зима Южная

📞 +7 (914) 969 91 71

🌐 ichibangroup.ru



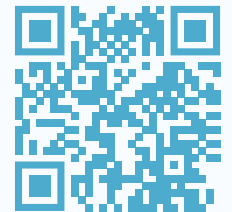
Традиционная японская кухня во Владивостоке.

KAREFANA, кафе китайской кухни

Владивосток, ул. Светланская, 7

📞 +7 (924) 246 24 24

🌐 karefanavl.ru



Погрузитесь в атмосферу настоящего Китая и насладитесь вкусом китайской кухни.

LE DESSERT, кафе-кондитерская

Владивосток

📞 +7 (984) 197 77 23

🌐 ledessertvl.ru



Кафе-кондитерская во Владивостоке с авторским меню от знаменитого шеф-повара.

LOTUS ROOM, ресторан премиальной китайской кухни

Владивосто, ул. Корабельная Набережная, 10к

📞 +7 (423) 240 88 07

🌐 lotusroom.ru



Традиционная китайская кухня с премиальным сервисом.

NOVIK, ресторан

Владивосто, о. Русский, п. Мелководный, 8

📞 +7 (924) 121 44 66

🌐 mynovik.ru



Ресторан Novik — это авторская дальневосточная кухня с уникальными вкусами, интересной историей, красивой и свежайшие морепродукты.



PATROKL BISTRO

Владивосток, ул. Басаргина, 19

☎ +7 (423) 206 18 00

Не просто кафе, а место, где каждый найдёт себе что-то по душе.

PIMS, точка безалкогольных напитков

Владивосток, проспект Красного Знамени, 110
ул. Полетаева, 6д
ул. Набережная, 3

☎ +7 (914) 793 56 82

🌐 pimstea.com

PIMS



Современная альтернатива кофе с ярким вкусом и лёгкой бодростью.

SYNCOPA, джаз-бар

Владивосток, ул. Светланская, 11

☎ +7 (423) 220 88 50

🌐 taplink.cc/syncopajazz



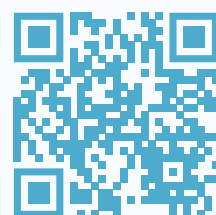
Синкопа является синонимом джаза и «живой музыкой» в городе у моря. Синкопа выросла из локального бара до пространства, в котором выступают музыканты мирового уровня.

TEA FUNNY, сеть кафе азиатских напитков

Владивосток

☎ +7 (914) 333 17 27

🌐 teafunny.ru



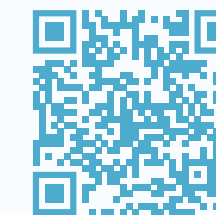
Азиатские напитки, фруктовые шарики, тапиока и яркие вкусы — гастрономическое приключение с атмосферой настоящих эмоций.

TEPPANYAKI Grill, японский ресторан

Владивосток, ул. Корабельная Набережная, 10

☎ +7 (423) 240 88 85

🌐 teppanyakigrill.ru



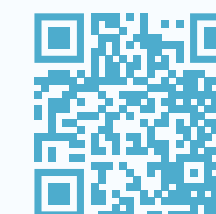
Стейк-хаус, где каждый ужин превращается в шоу.

TiAMA, ресторан итальянской кухни

Владивосток, Ланинский переулок, 4

☎ +7 (423) 239 24 34

🌐 tiama.rest



Проект объединил знойную горячую Италию и приморский продукт. Так на стыке двух культур родилась TiAMA.

TOYOSU, сеть японских суши-маркетов

Владивосток и Артём

Сеть японских суши-маркетов в формате витрин с настоящими суши и роллами, как в Японии

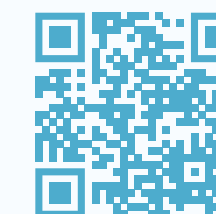


TRINITY IRISH PUB, ирландский паб

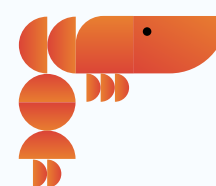
Владивосток, Океанский проспект, 48А

☎ +7 (423) 265 60 00

🌐 trinityvl.ru



Место, где ирландская душа встречается с дальневосточным гостеприимством.



«КЕДРОВЫЙ ДОМ», мясной ресторан

г. Артём, ул. 1-ая Западная, 28

☎ +7 (423) 230 96 96

🌐 kedrcity.ru



КЕДРОВЫЙ
ДОМ
★★★★



Кухня ресторана порадует вас отборными стейками из лучших сортов говядины, а также вы сможете насладиться классическими блюдами европейской кухни.

«У УЩЕЛЬЯ ДАРДАНЕЛЛЫ», закусочная

г. Партизанск, с. Хмельницкое, ул. Миши Попова, 35

☎ +7 (914) 735 75 81

В закусочной можно отдохнуть и насладиться блюдами домашней кухни. При этом не просто пообедать в обеденном зале, но и взглянуть на красоты Приморского края со стаканчиком кофе на удобных лавочках рядом с кафе.

CASCADE, ресторан фьюжн-кухни

г. Артём, Муравьиная Бухта, 73

☎ +7 (423) 246 88 88

🌐 tigredcristal.ru

CASCADE
RESTAURANT



Ресторан фьюжн-кухни в Tigre de Cristal.

CRAB HOUSE, ресторан

г. Артём, Бухта Муравьиная 73, корпус 5

☎ 8 800 201 17 77

🌐 shambalacasino.ru



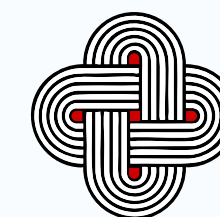
Ресторан познакомит вас с кухнями разных стран и континентов: американской, азиатской, китайской, итальянской и русской.

HOT POT, китайский ресторан

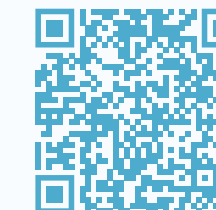
г. Артём, Бухта Муравьиная 73

☎ + 7 (423) 246 88 88

🌐 tigredcristal.ru



HOT POT
RESTAURANT



Это китайский ресторан в Tigre de Cristal с концепцией приготовления пищи стиле хого, что в переводе с китайского означает «горячий котёл».

NARINESHKA'S DINER, кафе

г. Находка, ул. Пограничная, 126

☎ +7 (924) 001 07 04



Первый американский дайнер на Дальнем Востоке: фирменные бургеры, атмосфера ретро, открытая кухня и необычный сервис на роликах.

Шведская линия с морепродуктами в Shambala

г. Артём, Бухта Муравьиная 73, корпус 5

☎ 8 800 201 17 77

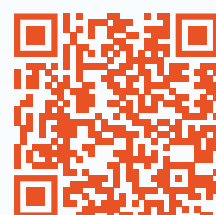
🌐 shambalacasino.ru



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.

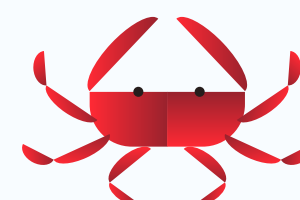
ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ЗАВТРАК

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

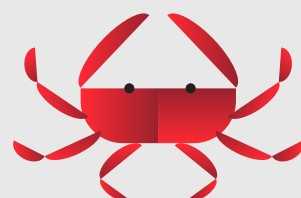
ЖАРЕННЫЙ ЛЕСНОЙ ПАПОРОТНИК С ТЕЛЯТИНОЙ И КАРТОШКОЙ

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

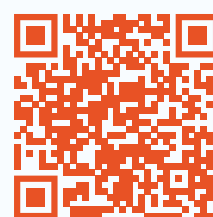
Запечённая в чугунном горшочке паста собственного приготовления с мясом камчатского краба и свежим сыром от Марко Мельпиньяно (семейная сыроварня La Fattoria di Casa, Владивосток).



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.



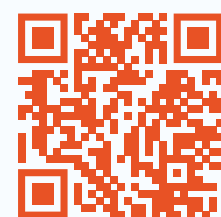
КАМБАЛА ПОД КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ С ЛУКОМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

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

Премиальный ресторан японской кухни, живые морепродукты из аквариума.

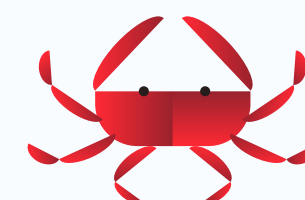
ПАРНОЙ КРАБ ИЗ АКВАРИУМА

Парной краб, подаётся с двумя видами соуса



ОСАМА СЕТ

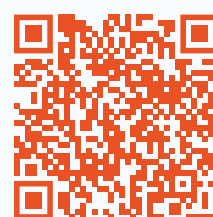
Суши по 2 штуки: лосось, тунец,
окунь, гребешок, осьминог, угорь,
кальмар, креветка
Роллы: Калифорния, Иппон



**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.



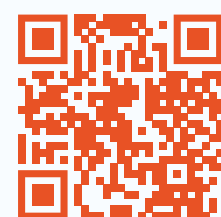
СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ С ОБЖАРЕННЫМ АВОКАДО

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.



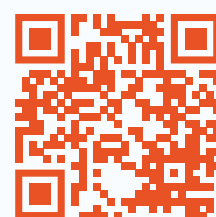
СОТЕ ИЗ ВОНГОЛЕ

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

РЕКОМЕНДУЕМ ПОПРОБОВАТЬ

РЕСТОРАН «АМВА»

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

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.

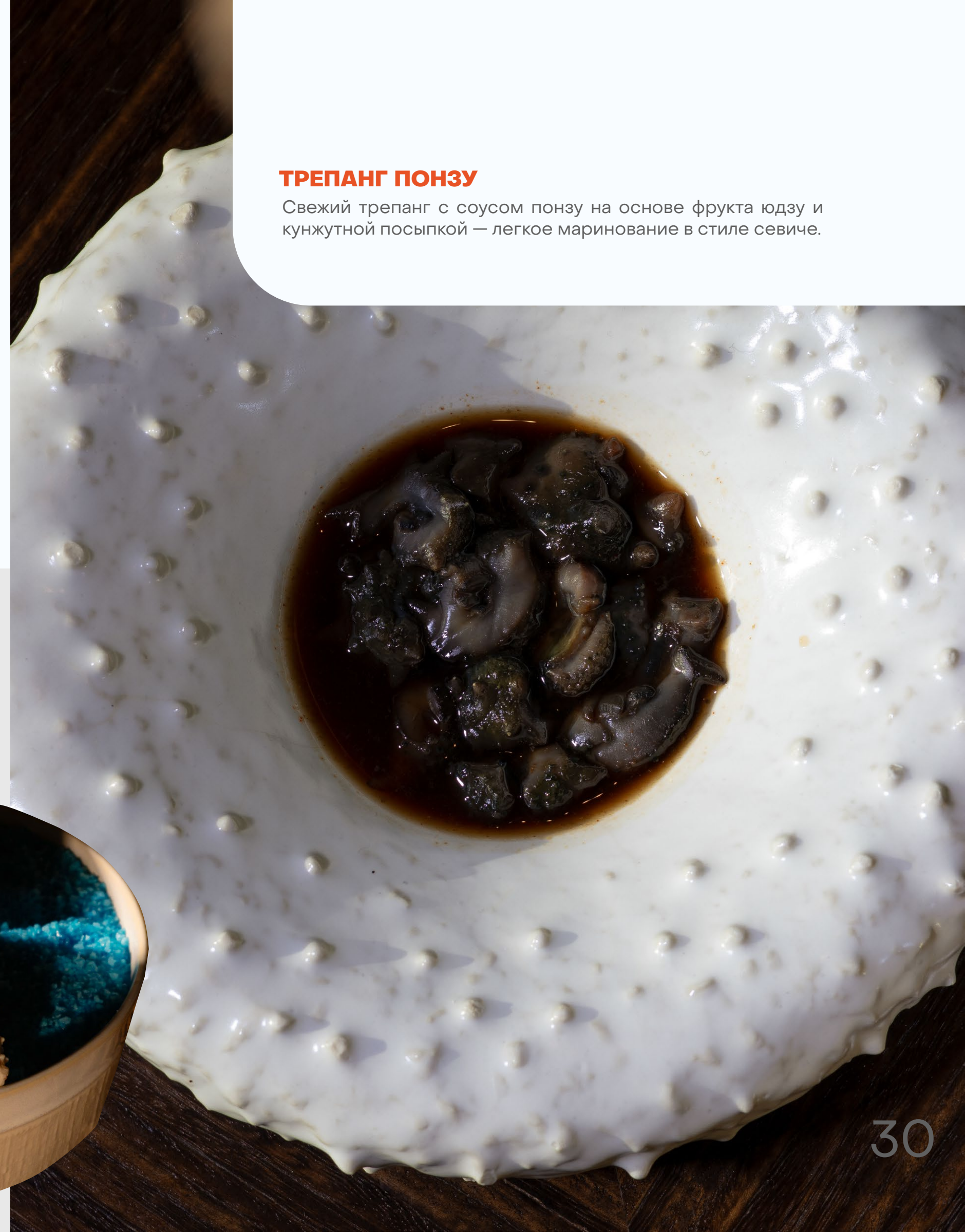
СЕВИЧЕ ИЗ ТРУБАЧА

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



ТРЕПАНГ ПОНЗУ

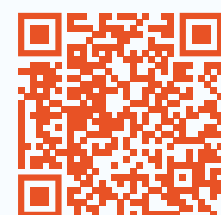
Свежий трепанг с соусом понзу на основе фрукта юдзу и кунжутной посыпкой — легкое маринование в стиле севиче.



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.



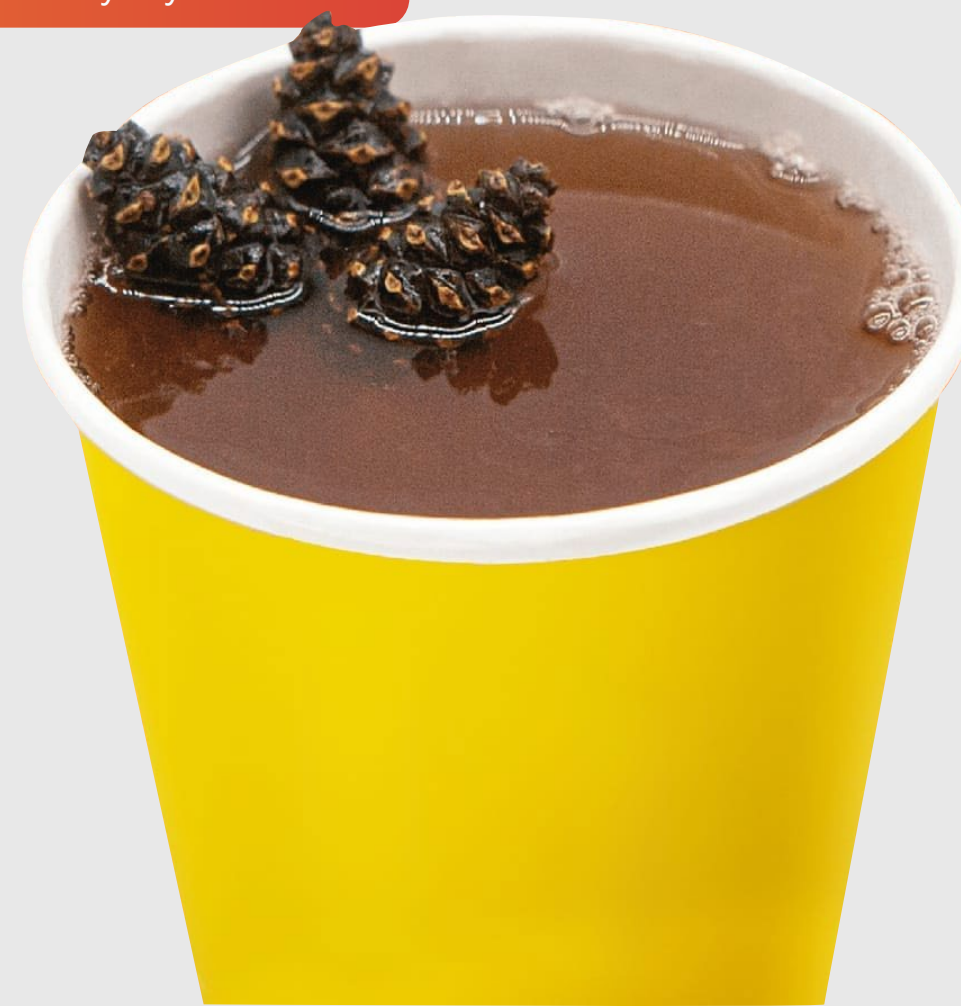
ФРИ-БОКС С КАМБАЛОЙ

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



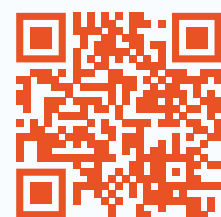
ТАЁЖНЫЙ ЧАЙ С ШИШКАМИ И ЛИМОННИКОМ

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**

**SEAFOOD BAR & KITCHEN
RAKUSHKA**

Владивосток



сайт

В ресторане готовят блюда по специальной технологии, чтобы подчеркнуть их природный вкус. Гостям Владивостока часто рекомендуют начать дегустировать дальневосточную кухню именно с этого места.

КАМЧАТСКИЙ КРАБ



**СКОБЛЯНКА
ИЗ ТРУБАЧА
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**



**ШАРИКИ ИЗ
КРАБА**

