

# Первые в море

## Рестораны Сочи для искушенных гостей курорта

Каждый год миллионы туристов приезжают отдохнуть в любимейшем российском курорте – Сочи. Любовь эта, конечно, не бескорытна — Сочи многим выделяется в лучшую сторону среди прочих черноморских городов. Тут не приходится выбирать между горами и морем, а палитра развлекательных мероприятий никогда не наскучит. А еще город гордится своей гастрономией и количеством ресторанов с высоким уровнем кухни и сервиса. Однако и в этой сфере есть свои лидеры – сеть London Restaurant Group уже на протяжении 15 лет удивляет и покоряет гостей своих заведений интересными концепциями и превосходной кухней.

### Весь мир на блюде

Известно, что достояние любого морского курорта — это seafood. И Сочи, конечно же, не исключение. Самым рыбным рестораном города по праву считается Magellan. Прежде всего, разумеется, потому, что здесь действительно можно поесть свежайшие морские блюда, причем на любой вкус — по сути, побывав в одном ресторане, вы сможете отведать морскую кухню Азии, средиземного региона и познакомиться с исконно русскими традициями приготовления рыбы. От сибирской ухи с осетром и сомом до стейка мурманского лосося. Magellan — это гастрономическое открытие даже для искушенных любителей морских блюд.

Кстати, об открытиях. Magellan — это еще и приключение. Слово корабль он «пришвартован» к самому берегу, так что из панорамных окон открывается впечатляющий вид на море. Но, поверьте, «отплывать» вам не захочется, ведь главное приключение здесь — гастрономическое. Шеф-повар Андрей Лазарев позаботился о том, чтобы гости не заскучали ни в одной из стран, блюда которых представлены в меню. Разнообразие вкусов и ингредиентов, некоторые из которых еще этим утром выловили в море, гарантирует, что это гастрономическое «странствие» никого не оставит равнодушным. И захочется как можно дольше не покидать эту атмосферу, любясь заходящим за море солнцем.

А если захочется немного другого, то есть ресторан-бар SeaZone. Это более легкий формат, но ничуть не менее «морской». К умопомрачительным закатам прилагаются свежайшие морепродукты, устричный бар и эксперименты шеф-повара, который неустанно работает над тем, чтобы приятно удивлять любителей морской кухни.

### Magellan

**Адрес:** Сочи, Имеретинская набережная, ул. Урицкого, 18а  
**Телефон:** 8-938-441-11-44



### Не паэльей единой

Каждый искушенный турист, объехавший много стран, знает: даже если вокруг много ярких и зовущих вывесок ресторанов, это не значит, что там он найдет то, что ему нужно. Особенно тонкая натура — это заведения национальной кухни. Нужно не просто включить в меню блюда той или иной страны, но и воссоздать ее атмосферу. Настоящий уголок Испании в Сочи — это ресторан Barceloneta. Даже если вы никогда не были в Барселоне, поверьте, после посещения этого заведения этот город станет вам немного ближе.

Когда создатели разрабатывали концепцию заведения, они изначально ставили себе задачей объединить в одном месте лучшие гастрономические традиции столицы Каталонии, приправив их общеиспанским колоритом и нотками средиземноморской кухни. Для этого шеф-повар Алексей Павлов объединил кухню трех ведущих испанских бренд-шефов. Что, впрочем, оставляет простор для его собственного творчества. Во главе стола, конечно же, настоящая испанская паэлья. С курицей, говядиной и беконом, овощная с соусом айоли и еще шести видов — выбирать вам. Однако, кроме коронного национального блюда, в меню — еще десятки разных средиземноморских изысков. Запеченные устрицы, focaccia, пасты и огромное количество морских обитателей — от осьминогов до гребешков и крабов. Крабы вообще особая гордость заведений London Restaurant Group, поскольку сеть поставляет их сюда прямо с Камчатки.

И как же без сангрии? В Barceloneta можно попробовать восемь ее видов, включая безалкогольную версию с цветочным медом, вареньем из сочинского инжира, тайским мотыльковым чаем. Да, возможно, некоторые из этих рецептов вы в самой Испании не встретите, но ведь тем интереснее!

### Barceloneta

**Адрес:** Сочи, ул. Несебская, 6  
**Телефон:** 8-988-238-02-00