

## ГДЕ ПРОБОВАТЬ?

**LEO WINE & KITCHEN** / Ростов-на-Дону  
Самый сезонный и локаворский ресторан в России. Шеф Максим Любимов меняет меню по 20 раз в году, строго следуя за сменой урожаев в регионе: на Дону, Кубани, Нижней Волге и Северном Кавказе. Часть продуктов берет на шумном Центральном рынке, часть — заказывает у фермеров, часть — сам собирает в степи. Вторая, не менее важная часть успеха — отличная винная карта и идеальные сочетания с едой, за которыми следят сразу два сомелье — Алексей Скидан и Сергей Подпорин.

10 **ZUMA** / Владивосток

Во Владивостоке появляются любопытные гастрономические точки, но пионером тут был паназиатский Zuma, и пропустить его никак нельзя. Шеф Zuma Егор Анисимов и гастрономический продюсер Алена Круппа-Анненкова добились своего: дальневосточные специалитеты в русской кухне практически перестали быть экзотикой. Но попробовать анисимовских гребешков и трепангов на его собственной кухне все равно интереснее.



11

## «АРТЕЛЬ» / Казань

Камерный, уютный, и удивительно соразмерный окрестностям ресторан современной местной кухни: брускетты с марийским сыром, тартар из конины, тирамису из каймака. Отличная, что в Казани редкость, винная карта. Шеф Булат Ибрагимов несколько лет проработал в Москве и, набравшись опыта, вернулся на родину, чему и родина, и туристы несказанно рады.

11 **TUNGUSKA** / Красноярск

Ресторан современной сибирской кухни. Шеф Николай Бобров виртуозно работает с локальными продуктами: от оленины и енисейской рыбы до грибов, ягод и талкана — жареной ячменной муки, одного из главных продуктов южносибирских кочевников. Все это в интерьерах, обыгрывающих суровую красоту здешних мест и отмеченных несколькими архитектурными премиями.

**CRAFT BAR & GRILL** / Пенза

Самая вероятная туристическая цель в Пензе — Тарханы, Государственный Лермонтовский музей-заповедник, который

расположен в полутора-двух часах езды от города, причем дорога туда весьма приятная. Что же касается пензенских заведений общепита, то из них можно посоветовать только Craft, но он действительно хорош. Свежайшие бурраты и прочие молодые сыры из собственной сыроварни, отличное ровное качество всех блюд — от тартара до поке, достойный винный шкаф и не по-столичному щедрые порции. Московско-лондонский бренд-шеф — хорошо известный читателям „Ъ“ Алексей Зимин, основа команды — из кулинарного проекта Ragout. Что не вполне получилось в Москве, успешно работает в Пензе.

## «МАРК И ЛЕВ» / Тобольск

Есть множество туристических поводов отправиться в Тобольск, и один из них — фермерский ресторан «Марк и Лев». Он, конечно, не вполне локаворский — сыры, например, доставляют из Тульской области, но и сибирского тут немало: от брусники и оленины до разнообразных мясных деликатесов собственного производства. Исклчительно хорошо домашние ягодные настойки, калачи и десерты, а карта российских вин — одна из лучших в стране.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА TUNGUSKA



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА «ВИЛЛА РОЗ»

12



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА «ВИЛЛА РОЗ»

12