



11



10

ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА ZUMA



13

ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА «РЕКАОЗЕРОЛЕС»



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА ZUMA



10

ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА ZUMA

12 «Вилла Роз» / Абрау-Дюрсо

Очень соответствующий месту, курортного вида ресторан: утопленный в гору большой дом с террасами и балконами, большой, спускающийся к озеру сад с отдельными верандами. В меню собраны все кулинарные хиты народов, населяющих Кавказский регион: от Анапы до Апшерона и от Ставрополя до Степанакерта. А в винной карте — российские, грузинские и армянские вина. Особое внимание следует уделить кавказским сырам и мясным деликатесам, которые делают на «Вилле Роз».

13 «РЕКАОЗЕРОЛЕС» / Якутск

Якутская кухня делает ставку на национальный колорит, но в ресторане Николая Габышева удивляет другое: чистый стиль подачи, безупречная работа с потрясающими местными продуктами, элегантность интерьера — и все это на вечной мерзлоте, за Полярным кругом. Строганина из чира, рийет из

глухаря, оленина на гриле и голубичный пирог в исполнении Габышева стоят того, чтобы специально купить билет в Якутск. Пообедать, сесть на паром, проплыть до Ленских столбов — гряды скал, напоминающей Стену из «Игры престолов», вернуться в Якутск и снова пообедать в ресторане «Рекаозеролец».

SEASONS / Калининград

Сердце района Амалиенау, сохранившего, в отличие от центра города, довоенную немецкую застройку и очарование. Здесь и располагается Seasons, где готовят современную авторскую еду, максимально используя локальные продукты: знаменитого копченого угря и балтийского судака, сыры из молока коров немецких пород, сохранившихся в области, утку и оленину, овощи и травы. Винная карта и интерьер под стать.

Катя Метелица,
Иван Глушков