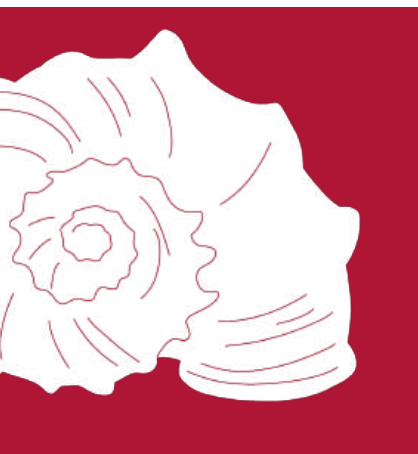


ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ

ТАВРИДА•АРТ



Команда арт-кластера «Таврида» собрала рестораны и кафе Крыма и Севастополя. В них вы можете познакомиться с черноморской кухней полуострова и узнать больше о месте, в котором находитесь, через местные блюда и деликатесы. **Авторами путеводителя стали наши резиденты** – музыканты, актёры, художники, шеф-повара и руководители творческих проектов. В путеводитель вошли 29 заведений, которые мы можем рекомендовать всем, кто ценит вкусную еду, уютную атмосферу, сочетание традиций и современности

Приглашаем вас отправиться в гастрономическое путешествие по рекомендациям нашей команды, поделиться любимыми местами с близкими и, конечно, посетить **арт-кластер «Таврида»**, где вас ждут новые знания, творческая энергия и море вдохновения



Все заведения, указанные в путеводителе, вы можете сохранить у себя в подборках **на Яндекс.Картах.** Переходите по ссылке и изучайте полуостров **вместе с нами**

ФУНКЦИОНАЛ ПУТЕВОДИТЕЛЯ:

- кликните на название заведения и перейдите на его страницу
- нажмите на адрес ресторана, чтобы узнать информацию о нём, прочитать отзывы гостей и проложить маршрут через **Яндекс.Карты**
- забронируйте столик в ресторане по указанному телефону

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:



винная карта с местными винами



чек без напитков, где одна монетка – до 1500 рублей, две монетки – до 3000 рублей, 3 монетки – свыше 3000 рублей



детское меню и комфортные условия для юных гостей



можно приходить с питомцами

ОГЛАВЛЕНИЕ

ФЕОДОСИЯ

Ресторан «Веранда»

СУДАК И НОВЫЙ СВЕТ

Кафетерий «Луч»

Ресторан «Белое солнце»

Ресторан «Вино и Рыба»

Ресторан «Высота 1234»

Ресторан «Мыс»

Гастрокафе «Пицца.Кофе.Море»

Ресторан «Перчем Лаундж»

АЛУШТА

Сеть кафе «БарабуляБар»

Улиточная ферма «Мама Дёма»

Ресторан-музей «Жюль Верн»

ЯЛТА

Ресторан «Doctor Whisky»

Ресторан «Modus»

Ресторан «Чайка»

Ресторан «WineKitchen»

Пляж-кафе «Ван Гог»

Ресторан «Весна»

Гастробистро «Забегаловка»

СЕВАСТОПОЛЬ И БАЛАКЛАВА

Ресторан «АУА»

Ресторан «Бохо»

Ресторан «Винодельня Акчурина»

Ресторан «Маринара»

Ресторан «Гнездо»

Ресторан «Циклоп»

БАХЧИСАРАЙ

Этно-комплекс и кофейня «Dervish Evi»

Мастерская сыра «Маркур»

СИМФЕРОПОЛЬ

Ресторан «Simfero»

ЕВПАТОРИЯ

Кафе-музей «Йоськин кот»

Этно-ресторан «Джеваль»

РЕСТОРАН АУА



КОНЦЕПЦИЯ

Панорамный ресторан на 80 посадочных мест в сердце Крыма, в окружении уникального, самого дорогого органического виноградника России

В ресторане представлена черноморская кухня с авторским прочтением местных натуральных продуктов через призму истории этносов и культур Крыма

рекомендуем

- ✓ Эклер с морепродуктами – мусс из картофеля и сельдерея, томлёные рапаны, креветка, мидия, барабулька
- ✓ Панна котта с лавандой – нежный сливочный десерт с соусом из черешни с органических садов
- ✓ Грибной крем-суп «Капучино» – белые грибы и шампиньоны в бархатном бульоне со сливками и нотой трюфеля



+7 (988) 240-31-20
+7 (861) 240-31-20



г. Севастополь, с. Родное



ЭТНО-КОМПЛЕКС И КОФЕЙНЯ *DERVISH EVI*



КОНЦЕПЦИЯ

Частный этнографический центр,
кофейня и музей под одной крышей

Здесь варят настоящий крымскотатарский кофе, рассказывают о традициях и продают медную посуду, сделанную мастерами прямо за стеной. Место, где возрождается уникальное наследие Крыма

рекомендуем

- ✓ Отуртма – хрустящее печенье на бездрожжевом тесте с орехами и мёдом
- ✓ Джевизли борек – печенье с ореховой начинкой
- ✓ Сезонные напитки: зимой – особые травяные сборы, летом – освежающие напитки, например, щербет – домашний лимонад с мятой

 +7 (978) 577-96-09

 г. Бахчисарай, ул. Островского, д. 14



РЕСТОРАН *DOCTOR WHISKY*



КОНЦЕПЦИЯ

Ресторан премиального уровня с самой большой коллекцией виски в стране, шоу-кухней и **меню из блюд, знакомых императорам и представителям аристократии**

Здесь нет постоянного шеф-повара: мастера кулинарного искусства со всех уголков России посменно руководят кухней.

Рецепты созданы в сотрудничестве с Воронцовским дворцом-музеем в Алупке и по мотивам архивов Царского села.

В ресторане действует деловой дресс-код

рекомендуем

- ✓ Татаки из крымской форели с черешней Кара Керез
- ✓ Медальон де бёф а-ля Флорос – стейк филе-миньон, приготовленный на углях, подаётся с террином из фуа-гра и соусом деми гляс
- ✓ Запечённый ананас с мороженым из шампанского и чёрной икрой – десерт, приготовленный по старинному императорскому рецепту Екатерины Великой

 +7 (978) 701-70-14

 г. Ялта, ул. Пушкинская, д. 9Б
(виски-отель «Пушкинский дом»)



РЕСТОРАН *MARINARA*



КОНЦЕПЦИЯ

Маленькая средиземноморская таверна в сердце Балаклавы. С уютной террасы открывается вид на Балаклавскую бухту

Семейное заведение, в основе меню – **средиземноморские блюда с использованием локальных продуктов.** Вдохновляясь путешествиями и перенимая опыт других ресторанов, владельцы регулярно разрабатывают новые рецепты и дополняют меню

рекомендуем

- ✓ Черноморский анчоус с кремом вителло и луковым конфи
- ✓ Спагетти с ракушками вонголе и кефальной ботаргой (вяленой икрой)
- ✓ Язычки бахчисарайских ягнят с пастой птитим и древесными грибами

 +7 (978) 036-60-46

 г. Балаклава, ул. Рубцова, д. 1



РЕСТОРАН *MODUS*



КОНЦЕПЦИЯ

Атмосферное место в горном лесу с захватывающим видом на море. Авторская кухня, сочетающая локальные продукты и рецепты с современными гастротенденциями

Высокий уровень сервиса и неповторимый стиль – ключевые черты проекта

рекомендуем

- ✓ Ассорти крымских томатов со страчателлой
- ✓ Несладкие эклеры с крабом и разными видами икры
- ✓ Севиче из черноморского горбыля с манго Чили



+7 (978) 970-80-00



г. Ялта, ул. Горная, д. 9Б, пгт Восход



УЛИТОЧНАЯ ФЕРМА «МАМА ДЁМА»



КОНЦЕПЦИЯ

Горная ферма с панорамными видами. Основой гастрономической концепции являются **собственные фермерские продукты и блюда из крымской улитки**, выращенной непосредственно на ферме

Ферма отражает идентичность Крыма через локальную гастрономию, природу и атмосферу региона

рекомендуем

- ✓ Сет «Три вкуса по-Кутузовски» с фруктовым дымком
- ✓ ЮБК юшка бестселлер Крыма – улиточный суп в гигантской ракушке с пенкой из муцина
- ✓ Паштет из печени крымской улитки



+7 (978) 042-17-27



г. о. Алушта, село Верхняя Кутузовка,
улица Гаспринского



РЕСТОРАН ***SIMFERO***



КОНЦЕПЦИЯ

Панорамное гастрономическое пространство с современной европейской кухней с крымским акцентом, высоким уровнем сервиса и сезонным меню

**Авторская подача, морепродукты
и локальные сезонные продукты**

рекомендуем



Черноморские рапаны
в сливочном соусе



Стейк калкана



Крем-суп из лесных грибов



+7 (978) 701-28-28



г. Симферополь,
ул. Екатерининская, д. 28



РЕСТОРАН *WINEKITCHEN*



КОНЦЕПЦИЯ

Первый в Крыму **ресторан локаворской кухни**. Концепция основана на использовании локальных продуктов

Одной из главных особенностей ресторана является **собственная сыроварня и пекарня**

рекомендуем

- ✓ Коллекция сыров из собственной сыроварни WINEPARK
- ✓ Зелёный салат с тыквенными семечками и кремом из кешью
- ✓ Говяжье ребро из печи с карамелизированной морковью



+7 (800) 550-53-98



г. о. Ялта, с. Оползневое,
ул. Генерала Острякова, д. 9
(на территории WINEPARK
курорта «Мрия»)



ПЛЯЖ-КАФЕ ВАН ГОГ



КОНЦЕПЦИЯ

Мастерская художника
на южном берегу

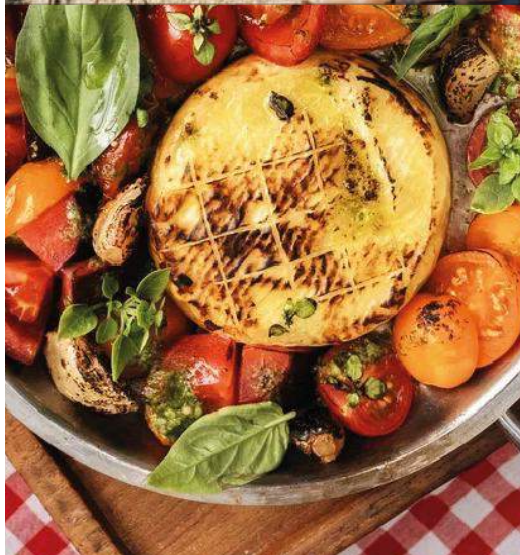
Пицца из дровяной печи, мезе
и домашний хлеб, гриль, паста.
Авторские коктейли и большой
выбор вина

рекомендуем

- ✓ Фермерские и дикие устрицы
- ✓ Мезе и антипасты из трёх закусок
- ✓ Пицца из дровяной печи

+7 (978) 911-07-88

г. Ялта, ул. Дражинского, д. 31Г



СЕТЬ КАФЕ БАРАБУЛЯБАР



КОНЦЕПЦИЯ

Демократичные семейные кафе, где гостей ждут жареная рыба, свежайшие морепродукты и фирменные блюда из локальных продуктов

Быстрая подача, разнообразие черноморской и азовской рыбы, свежие местные продукты, доступные цены. Кафе расположены в Алуште, Ялте и Севастополе

рекомендуем

- ✓ Ведёрко Гурзуф – блюдо с тремя видами рыбы: барабулька, ставридка и бычки
- ✓ Бургер Ялта – филе камбалы, соус карри, ялтинский лук и солёный огурец
- ✓ Мидии Кацивели со сливками, белым вином, чесноком и зеленью



+7 (978) 265-80-48



г. Алушта, ул. Ленина, д. 15Г



РЕСТОРАН *БЕЛОЕ СОЛНЦЕ*



КОНЦЕПЦИЯ

**Гастрономия, вдохновлённая
Чёрным морем и Средиземноморьем.**

Меню строится на локальных продуктах и включает мясо на гриле, пиццу из печи, свежие морепродукты и авторские интерпретации средиземноморских блюд

Всё дополняет тщательно подобранная
**винная карта с крымскими и мировыми
позициями**

рекомендуем

- ✓ Все позиции из печи
- ✓ Крем из печени на сене из корня сельдерея с бриошем
- ✓ Люля из курицы и говядины, приготовленные на открытом огне в ресторане

 +7 (978) 317-75-75

 г. Судак ул. Набережная, д. 75,
апарт-отель «Атлас»,
корпус А, этаж 1



РЕСТОРАН *БОХО*



КОНЦЕПЦИЯ

Авторская кухня шеф-повара Ивана Игонькина **из фермерских продуктов и свежего улова черноморской рыбы**. Блюда готовят «из-под ножа» на живом огне и в дровяной печи, которую сложил сам шеф-повар. Винная карта от крафтовых виноделен местного терруара

Для гостей проводятся концерты, мастер-классы и выставки художников. Дизайн выполнен в стиле бохо, а мебель и декор изготовлены шефом вручную

рекомендуем

- ✓ Бутерброд из чабатты с печёным сладким перцем и маринованной хамсой
- ✓ Шкара из черноморской барабули с виноградным листом, рублеными помидорами, хрустящей чабаттой и черноморским гребешком
- ✓ Ростбиф из телятины с соусом из томлёного тунца, свежим разнотравьем, каперсами и пармезаном

 +7 (978) 894-22-95

 г. Севастополь,
ул. Военных строителей, д. 18А



РЕСТОРАН *ВЕРАНДА*



КОНЦЕПЦИЯ

Традиционные блюда черноморской кухни в современном прочтении на основе локальных продуктов

Меню регулярно обновляется в соответствии с трендами и календарём сезонных блюд

рекомендуем

- ✓ Сливочная уха с тремя видами рыбы и красной икрой
- ✓ Крымский сыр на гриле с сезонными фруктами, мёдом и миндальными лепестками
- ✓ Десерт «Девятый вал» по мотивам шедевра И. Айвазовского – при подаче гости услышат легенду о создании блюда, а также получат комплимент – съедобную миниатюру картины



+7 (978) 214-08-05



г. Феодосия,
пр-кт Айвазовского, д. 10а



РЕСТОРАН *ВЕЧНА*



КОНЦЕПЦИЯ

Гастрономический проект, который объединяет традиции русской кухни, новаторскую интерпретацию, локальные ингредиенты и богатую винную культуру Крыма, чтобы дарить гостям **неповторимый аутентичный опыт**

В меню – мясо, свежие морепродукты, местные овощи и сыры, а также продукция ведущих виноделов Крыма и **редкие позиции гаражных виноделен**

рекомендуем

- ✓ Щи из печи с мясным пирожком
- ✓ Томлёный в печи молодой крымский козленок
- ✓ Сугудай из муксуна. Нежные ломтики рыбы, приправленные луком и специями, дополнены бархатистой сметаной и россыпью щучьей икры

 +7 (978) 964-00-00

 г. Ялта, Алушкинское шоссе, д. 13
(бутик-отель
«Дача Рахманинов», 3 этаж)



РЕСТОРАН *ВИНО И РЫБА*



КОНЦЕПЦИЯ

Свежие **локальные продукты от местных рыбаков, фермеров и виноделов**, традиционные ингредиенты и техники приготовления

Уютный интерьер, сочетающий средиземноморский стиль и крымские традиции. Открытая терраса с видом на море

рекомендуем

- ✓ Рыбное ассорти – барабуля, ставрида, сарган, луфарь
- ✓ Морские гребешки – на подушке из сливочно-икорного соуса
- ✓ Лавандовый чизкейк

 +7 (978) 900-74-44

 пгт Новый Свет,
ул. Набережная, д. 3



РЕСТОРАН

ВИНОДЕЛЬНЯ АКЧУРИНА



КОНЦЕПЦИЯ

Ресторан на винодельне.

Винодельня Акчурина – это семейный проект о людях, любящих свою землю

Мясо из дровяной печи, ремесленные сыры, фермерские продукты, местные сезонные овощи и фрукты

рекомендуем

- ✓ Винно-гастрономические сеты
- ✓ Брискет и рёбрышки из смокера
- ✓ Черноморская рыба – камбала, барабулька

 +7 (978) 284-77-51

 г. Севастополь,
Балаклавский м. о., с. Хмельницкое



РЕСТОРАН *ВЫСОТА 1234*



КОНЦЕПЦИЯ

**Кавказская, локальная кухня
в традиционном исполнении
с авторскими нюансами,** европейским
шиком, заправленная кавказским
гостеприимством. Контактный бар
и кухня в стиле open kitchen. Мангал,
хоспер, коптильня и открытая
итальянская деревянная печь

Всё это – в роскошном интерьере в стиле
лофт в окружении ароматных цветущих
растений

рекомендуем

- ✓ Крымская радужная форель,
запечённая со специями и травами,
на подушке из томатов
- ✓ Запечённые хинкали на открытом
огне
- ✓ Хачапури по-аджарски из дровяной
печи с креветками и моцареллой
и с грибным жульеном

 +7 (978) 610-58-80

 г. Судак, набережная
Вдохновения, зем. участок 5



РЕСТОРАН ГНЕЗДО



КОНЦЕПЦИЯ

Ресторан авторской кухни находится на территории винно-туристического комплекса усадьбы «Родное гнездо» в окружении молодых виноградников и можжевельного леса. Ресторан представляет собой **открытую террасу, откуда открываются невероятные виды на виноградники, горы и море**

Гости могут попробовать **черноморскую камбалу и говядину от местных фермерских хозяйств, а десерты, по традиции, готовятся с вином от усадьбы «Родное гнездо»**

рекомендуем

- ✓ Стейк из камбалы с розмариновым айоли и припущенным шпинатом
- ✓ Креветки в соусе биск с томатами и каперсами
- ✓ Стриплойн из мраморного крымского бычка, выращенного в степях Бахчисарайского района. Подаётся с соусом демигляс



+7 (978) 534-98-90



г. Севастополь, Балаклавский район,
с. Родное, усадьба «Родное гнездо»



ЭТНО-РЕСТОРАН *ДЖЕВАЛЬ*



КОНЦЕПЦИЯ

Ресторан с традиционной крымскотатарской кухней без спиртных напитков, где еда – часть культуры.

В меню представлены как исконно крымскотатарские блюда, так и те, что были позаимствованы из узбекской кухни, с акцентом на локальные продукты

Это – часть большого проекта о корнях крымской земли и одноимённого этно-комплекса

рекомендуем

- ✓ Чибереки – визитная карточка крымскотатарской кухни
- ✓ Чобан къяурмасы – мясо молодой козочки, томлёное с морковью
- ✓ Буза – исконно крымский напиток наподобие домашнего кваса на пшене



+7 (978) 066-44-02



г. Евпатория, ул. Караева, д. 10



РЕСТОРАН-МУЗЕЙ *ЖЮЛЬ ВЕРН*



КОНЦЕПЦИЯ

Уникальный интерьер
из оригинальных экспонатов
эпохи XIX века

Современная европейская,
черноморская и национальная кухня
с акцентом на локальные продукты,
особое внимание к крымским винам

рекомендуем

- ✓ Борщ с копчёной вишней
- ✓ Янтыки из крымской баранины/говядины
- ✓ Томлёный крымский рапан в сливках с белыми грибами

 +7 (978) 016-60-60

 г. Алушта, ул. Ленина, д. 10



ГАСТРОБИСТРО *ЗАБЕГАЛОВКА*



КОНЦЕПЦИЯ

Гастробистро с панорамным видом
и атмосферой ретро-забегаловок,
переосмысленной в духе нового
времени

Здесь новое прочтение крымской
кухни раскрывается как микс культур:
татарской, греческой и русской,
в уютной атмосфере, сочетающей
тепло прошлого и комфорт
настоящего

рекомендуем

✓ Шурпа - традиционный суп
с аутентичным вкусом
в современном прочтении. В этом
блюде аромат восточных специй
гармонично сочетается
с насыщенным вкусом мяса

✓ Чебуреки и янтыки с хрустящей
корочкой, сочной начинкой
и знакомым многим с детства
вкусом



+7 (499) 490-02-79



г. о. Ялта, с. Оползневое,
ул Южная, д. 5А, строение 3



КАФЕ-МУЗЕЙ *ЙОСЬКИН КОТ*



КОНЦЕПЦИЯ

Единственное в Крыму кафе национальной еврейской кухни расположено в самом сердце маршрута «Малый Иерусалим» на территории синагоги «Егие Капай»

Простота и сдержанность ашкеназской еврейской кухни с соблюдением кошерности. **Никакой пиццы, бургеров и картошки фри. Цимес, хумус и форшмак**

рекомендуем



Гефилте фриш – фаршированная рыба



Первое свидание – сет из еврейских закусок, таких как форшмак, хумус, паштет, шмальц и цимес



Хоменташен – маковое печенье с начинкой из чернослива и джема



+7 (978) 856-34-89



г. Евпатория, ул. Просмушкиных, д. 34



КАФЕТЕРИЙ ЛУЧ



КОНЦЕПЦИЯ

Доступное и комфортное место для быстрого перекуса или полноценного обеда в непринужденной обстановке.

В меню есть позиции для поклонников здорового питания, вегетарианские блюда, много видов кофе и чая, десерты

Широкий выбор блюд из свежих местных продуктов, отдельное меню завтраков

рекомендуем



Завтрак тавра – яйца в смятку, классический хумус, азадзак, жареные колбаски, подаётся с домашним хлебом



Паштет из местных грибов



Крымский суп из телятины



по регистрации «Таврида.АРТ 65»



г. Судак, ул. Академическая, зд. 4



МАСТЕРСКАЯ СЫРА *МАРКУР*



КОНЦЕПЦИЯ

Небольшая семейная сыроварня, которая специализируется на **приготовлении ремесленных сыров**

С 2022 года открылся **ресторан фермерской кухни с одноимённым названием**, где вам проведут сырную дегустацию и вы сможете попробовать **блюда с сырами собственного производства, а также блюда деревенской кухни** с фермерскими продуктами Бельбекской долины

рекомендуем



Пицца сырная с ассорти ремесленных сыров Маркур



Салат с бурратой из собственной сыроварни и запечённым перцем, изюмом и кедровыми орехами или томатами черри на выбор



Баскский чизкейк на основе крем-сыра из собственной сыроварни по традиционному испанскому рецепту



+7 (978) 983-10-22



с. Голубинка, Бахчисарайский р-н,
ул. Ленина, д. 80



РЕСТОРАН *МЫС*



КОНЦЕПЦИЯ

Уникальное заведение, посвящённое южной кухне. Здесь сочетаются атмосфера традиционного гостеприимства, аутентичные блюда региона и современные кулинарные тенденции

**Это место встречи культур
и вкусов, где каждый гость найдёт
что-то особенное для себя**

рекомендуем



Мидии в соусе из помидоров



Салат с ростбифом и крымскими каперсами



Камбала жаренная



по регистрации «Таврида.АРТ 365»



г. Судак, ул. Академическая, зд. 15



РЕСТОРАН *ПЕРЧЕМ ЛАУНДЖ*



КОНЦЕПЦИЯ

Современное пространство,
объединяющее кафе, зону пляжного
отдыха и локацию для нетворкинга
гостей и резидентов арт-кластера
«Таврида»

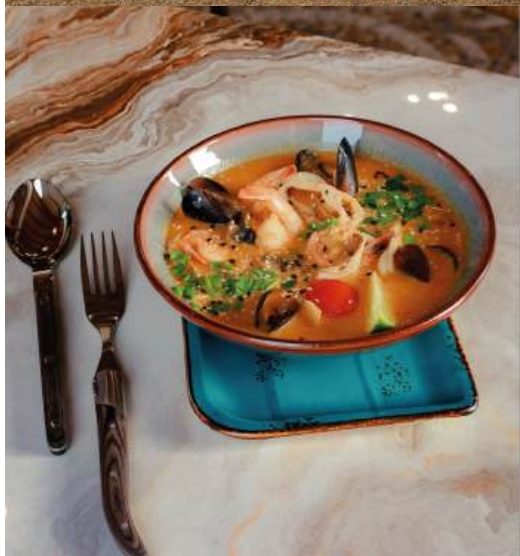
В меню как традиционные этнические
блюда, так и классические позиции
средиземноморской кухни,
приготовленные преимущественно
из локальных продуктов

рекомендуем

- ✓ Фирменный салат Перчем
- ✓ Черноморские мидии в сливочном соусе
- ✓ Рапаны в соусе Горгонзола

 +7 (978) 029-29-97

 с. Миндальное, г. о. Судак,
Набережная Вдохновения



ГАСТРОКАФЕ *ПИЦЦА.КОФЕ.МОРЕ*



КОНЦЕПЦИЯ

Бруклинская пицца, домашняя выпечка, ремесленный хлеб и широкий ассортимент зернового кофе, петнатов и крафтовых сидров

**Видовая терраса и кухня
в стиле «шоу китчен»**

рекомендуем

- ✓ Салат с томатами, нектаринами, копчёной страчателлой и фисташками
- ✓ Тюссон с миндальной пастой и вишней в собственном соку
- ✓ Пицца с тигровыми креветками и сегментами апельсина
- ✓ Черноморские рапаны с пюре том-ям



+7 (978) 284-48-99



г. Судак, набережная
Вдохновения, зем. участок 5



РЕСТОРАН ЦИКЛОП



КОНЦЕПЦИЯ

Ресторан современной крымской кухни на винодельне, всего пять столов, а вокруг лес, виноградники и тишина. Сет-меню на основе местных продуктов обновляется каждые два месяца, в зависимости от сезона

Миссия ресторана – воссоздавать крымские рецепты разных эпох и приобщать гостей к местным кулинарным традициям. Трендсеттеры на полуострове в направлении сет-меню и chef's table. Деловой дресс-код, 18+

рекомендуем



Ресторан работает по сет-меню, каждый сет - это история, которую шеф-повар рассказывает через вкус. Сеты меняются каждый 1,5 месяца

В меню уже были: крымские мезе, шарлотка с можжевельником, буррата с «крымской землёй»

Все блюда создаются из лучших даров крымской земли



+7 (978) 099-40-99



с. Родное, территория винодельни «Uppa Winery»



РЕСТОРАН *ЧАЙКА*



КОНЦЕПЦИЯ

Панорамный семейный ресторан авторской кухни в самом центре набережной Ялты с летней террасой, просторным залом, интерьером в стиле лофт и обзорным видом на Чёрное море

Изысканная средиземноморская, грузинская, паназиатская кухня в авторском прочтении

рекомендуем

- ✓ Авторский том ям
- ✓ Мидии со сметаной и трюфельным маслом
- ✓ Свежеиспечённые пироги и «улов дня»

 +7 (978) 060-55-50

 г. Ялта, набережная им. Ленина, д. 15/1

