



Ростов-на-Дону

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ГИД

Rostov-on-Don
GASTRONOMIC GUIDE

Ростов-на-Дону
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ГИД

Rostov-on-Don
GASTRONOMIC GUIDE



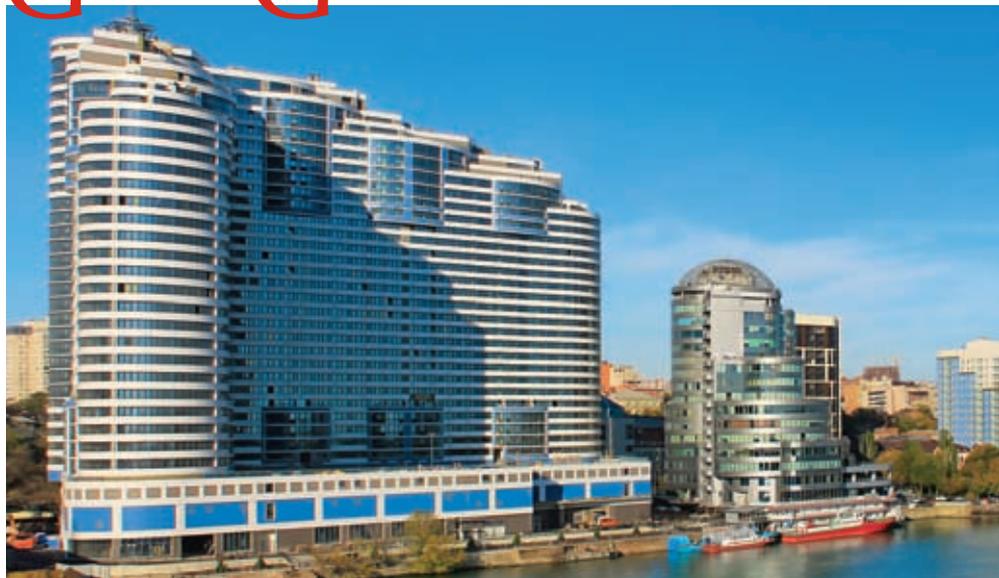
СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
Донские гастрономические изыски	8
Донские деликатесы из мяса и рыбы	18
Пабы, пивные бары и рестораны	34
Винные бутики. Донское виноделие	48
Левый берег Дона	66
Бары и ночные клубы	82
Открытые площадки	92
Отдых с детьми	102
Донские сладости. Кондитерские, кофейни, кафе-мороженое	110
Авторская кухня	130
Фастфуд	140
Кухня народов Дона	150
Европейская кухня	164
Паназиатская кухня	178
Вегетарианская кухня	186



CONTENTS

Introduction	4
Don Culinary Delights	8
Don Meat and Fish Delicacies	18
Pubs, Beer Bars and Gastro Pubs	34
Wine Boutiques. Don Wine-Making	48
Left Bank of the Don River	66
Bars and Night Clubs	82
Outdoor Venues	92
Recreation with Kids	102
Don Sweets. Cake Shops, Coffee Shops, Ice Cream Parlors	110
Original Cuisine	130
Fast Food Restaurants	140
National Cuisines of Don Peoples	150
European Cuisine	164
Pan-Asian Cuisine	178
Vegetarian Cuisine	186



РОСТОВ-НА-ДОНУ – «порт пяти морей», важный узел автомобильных и железнодорожных магистралей юга России. Он обеспечивает выход к Черному, Азовскому, Каспийскому, Белому и Балтийскому морям, непосредственные контакты со всей европейской частью СНГ, Закавказьем, Ближним Востоком и Средиземноморьем. В городе действует международный аэропорт, поддерживающий регулярное воздушное сообщение со многими городами России и странами мира.

ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ ПОЛОЖЕНИЕ Ростов-на-Дону расположен на юго-востоке Восточно-Европейской равнины, на берегах реки Дон, в 46 км от ее впадения в Азовское море.

КЛИМАТ умеренно континентальный, зима мягкая, средняя температура января $-4,6^{\circ}\text{C}$. Лето жаркое, продолжительное, с преобладанием солнечной погоды, средняя температура июля $+23^{\circ}\text{C}$. Осадков – около 500 мм в год.

ВРЕМЯ Ростов-на-Дону находится в Московском часовом поясе.

ТЕРРИТОРИЯ 348,5 кв. км.

НАСЕЛЕНИЕ 1130305 человек.

РАССТОЯНИЕ ДО МОСКВЫ по Дону и Волге – 3192 км; по железной дороге – 1226 км; по шоссе – 1076 км; по воздуху – 960 км.



ROSTOV-ON-DON is a “five-seas-port”, an important junction of motor and railway arteries in the South of Russia. It ensures an access to the Black Sea, the Azov Sea, the Caspian Sea, the White Sea and the Baltic Sea, immediate connection with the whole European part of the Commonwealth of Independent States, Transcaucasia, the Middle East and the Mediterranean region. The city has an international airport ensuring regular air communication with Russian cities and many countries of the world.

GEOGRAPHICAL LOCATION	Rostov-on-Don is situated in the South-Eastern section of the East European Plain, on the banks of the River Don, 46 km far from its inflow to the Azov Sea.
CLIMATE	moderately continental, winter is mild, average January temperature is $-4,6^{\circ}\text{C}$. Summer is hot, long lasting, sunny weather prevails, average July temperature is $+23^{\circ}\text{C}$. Precipitation is approximately 500 mm per year.
TIME	Rostov-on-Don uses Moscow Time.
TERRITORY	348.5 sq. km.
POPULATION	1 130 305 people.
DISTANCE TO MOSCOW	3 192 km along the Don river and the Volga river; 1 226 km by railway; 1 076 km by road; 960 km by air.



В ранний период своей истории донцы питались разнообразной рыбой, мясом диких животных, мясом и яйцами диких птиц, плодами и ягодами дикорастущих деревьев и кустарников (яблоки, груши, орехи и терн), грибами, съедобными кореньями и травами. Со временем казачья кухня стала разнообразной, богатой и даже изысканной, особенно на Нижнем Дону, впитала в себя вкусы России, Украины, Турции, Крыма, Кавказа, Греции. В конце XVIII в. она приобрела неповторимый колорит, отличавший ее и от старорусской «простой и печальной» кулинарии, и от кухни более далеких народов, и своими оригинальными сторонами стала обращать на себя внимание.

Искусство приготовления рыбы и раков нигде не доведено было до такого совершенства, как на Дону. В середине XIX в. для низовых семей осетровый балык, икра, чай и кофе составляли «необходимую ежедневную потребность»... В большом количестве употребляли раков – их не только варили, но и солили, сушили, готовили из них «холодное, суп, соус и жаркое»...

Сейчас на Дону по-прежнему любят разнообразно и вкусно поесть. Гастрономический рынок Ростова развивается. Сохраняющийся общий тренд – здоровый образ жизни. В ближайшие годы прогнозируют появление интересных проектов, связанных с локальной кухней, качественным стрит- и фастфудом, барной индустрией. ■

At an early stage of their history, people who inhabited the Don River area ate various fish, game, wild fowl and their eggs, fruits and berries from wild trees and bushes (apples, peaches, nuts and blackthorn), mushrooms, edible roots and herbs. As time went by, the Cossack cuisine became versatile, rich and even sophisticated, especially in the Lower Don River area, as it absorbed Russian, Ukrainian, Turkish, Crimean, Caucasian, Greek flavors. In the late 18th century, it acquired a unique zest, which made it different both from “simple and sorrowful” Old Russian cookery and from the culinary art of more remote peoples, and its specifics brought it into the limelight.

Fish and crawfish cooking art was perfected in the Don land, and it was unmatched. In the mid-19th century, osseter balyk (salted and dried soft parts of osseter), caviar, tea and coffee were an “essential daily need” for people who lived along the Lower Don... They ate plenty of crawfish - they boiled, salted, dried them, used them for cooking “a cold dish, a soup, a sauce and a hotplate...”

At present, local people like to have versatile and tasteful meals as well. Gastronomic market of Rostov develops. Healthy lifestyle is a long-standing general trend. In the nearest future, they forecast that interesting projects related to local cuisine, high-quality street and fast food, bar industry will appear. ■





ДОНСКИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ИЗЫСКИ **Don Culinary Delights**



Ростов-на-Дону – город самобытный, с южным колоритом, издавна славившийся своим гостеприимством и разнообразием гастрономических традиций. Без сомнения, гостей города порадуют различные утонченные деликатесы... Однако что стоит попробовать в первую очередь – так это знаменитую местную кухню: ароматную уху, солянку и окрошку, фаршированную рыбу и донскую селедку, раков и вяленую донскую рыбу, пахнущий дымком шашлык. ■

Rostov-on-Don is a city with a distinctive Southern flair, which has long been famous for its hospitality and versatile gastronomic traditions. Visitors of the city are sure to enjoy various sophisticated culinary delights... However, in the first place, you should taste the famous local cuisine: flavorful ukha, solyanka and okroshka soups, stuffed fish and Don herring, crawfish and naturally dried local fish, smoky shashlyk. ■





Алексей Зимин

Кулинар, телеведущий, главный редактор журнала «Афиша-Еда»

В Ростове еда – форма религии. Такое случается на русском юге просто по причинам географии. У помидоров, лука, слив и всего остального тут есть вкус, а это совсем другое качество жизни. Это город ресторанов, кафе, рюмочных, рынков и пивных. Это город, переживающий свое южное счастье не интимно, а коллективно, позволяя кому угодно разделить с ним трапезу. И благоухая вареными раками и ухой как духами.

Alexey Zimin

Cooking expert, TV presenter, Editor in chief of “Afisha-Eda”

In Rostov, food is a form of religion. This is typical for Russian South due to the geographical position. Tomatoes, onions, plums and all the rest here have a flavor which means a different quality of life. This is a city of restaurants, cafes, bars, markets and pubs. The city lives its happy southern life collectively, letting everyone join the feast. The city has its own perfume – the smell of boiled crayfish and ukha (fish soup).

Вера Логвинова, врач-кардиолог:

– Для любителей вяленой рыбы Ростов – просто рай! Таких рыбцов, лещей и судаков вы не попробуете больше нигде! А если будете в Ростове весной, обязательно побалуйте себя малосоленой донской селедочкой с отварной картошечкой или жаренной с румяным хрустящим луком! Удовольствие гарантировано!

Vera Logvinova, a cardiologist:

“Rostov is a true paradise for those who love naturally dried fish! Nowhere else but in Rostov you can taste such vimbas, breams and pike perchles! And if you visit Rostov in spring, you should treat yourself to slightly salted Don herring served with boiled potatoes or fried potatoes with crispy golden onions! Pleasure guaranteed!”







Дмитрий Левицкий
Ресторатор

Ростовские предприниматели и их заведения известны далеко за пределами самого города и юга России. Интересные подходы с точки зрения кухни, дизайна заведений, сервиса служат ориентиром для многих ресторанов из разных городов. Здесь органично переплетаются местные исторические кулинарные традиции и современные гастрономические тренды. Посещение ресторанов, баров, кафе здесь – настоящее приключение, полное позитивных эмоций, ярких вкусов и новых ощущений.

Dmitry Levitsky
Restaurateur

Rostov entrepreneurs and their establishments are famous far beyond Rostov and the South of Russia. Their interesting approach to the cuisine, interior design and service works as guiding lines for restaurateurs in many different cities. Local historical culinary traditions and modern gastronomic trends get organically intertwined there. A visit to a local restaurant, bar or cafe can turn into a true adventure full of positive emotions, rich flavors and new experiences.

Юрий Большаков, бизнесмен (г. Москва):

– В Ростове есть чем восторгаться и есть чем удивить себя любителям вкусно поесть и хорошо провести время. Много прекрасных ресторанов, предлагающих великолепную, разнообразную кухню, прекрасную подборку вин и напитков.

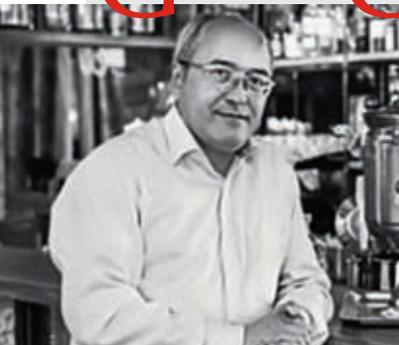
Но неизменно, приезжая сюда, я не отказываю себе в удовольствии поесть раков! Их и варят, и жарят, из них готовят невероятные супы. Особенно хороши маньчжские раки! Гурманы меня поймут, а тем, кто не пробовал, – очень рекомендую!

Yury Bolshakov, a businessman, Moscow:

“Those who love to have a tasty meal and good time can find things in Rostov to admire and wonder about. Many fine restaurants offering splendid, versatile cuisine, a nice selection of wines and drinks. And each time coming here, I unflinchingly give myself a treat and eat crawfish! They boil them and fry them and use them to cook incredible soups! Crawfish from Manych are especially good! Foodies will understand me, and highly recommended to those who haven't tried them!”







Павел Сюткин
Историк русской кухни

Ростовская кухня – уникальное явление на кулинарной карте нашей страны. Как и вся донская кулинария, она проникнута ароматами юга. Древние казачьи традиции переплелись в ней с гастрономическим наследием множества народов, оставивших след на этой земле. Но не надо думать, что местный стол – это что-то застывшее в веках. Талантливые повара и сегодня создают здесь удивительный сплав старого и нового, прошлого и будущего. Именно в этой открытости и заключается рецепт успеха ростовской кухни.

Pavel Syutkin
Historian of Russian Cuisine

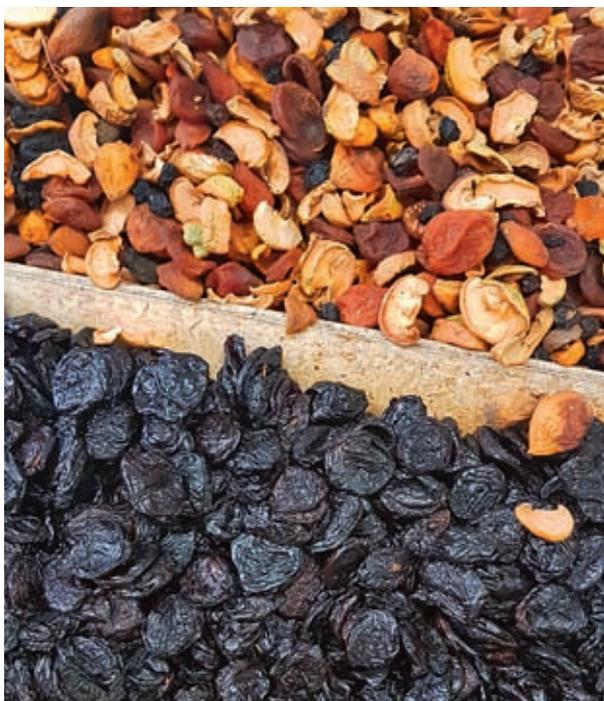
Rostov cuisine is a unique phenomena on the cooking map of our country. As Don cuisine in general, it is full of southern flavors. Old Cossack traditions are deeply intertwined with the gastronomic heritage of many nations who left their mark on this land. But it would be wrong to think that the local food is something completely outdated. Today, talented local chefs create an amazing mixture of the old and the new, the past and the future. And to this openness Rostov owes the success of its cuisine.

Если есть желание привезти донские деликатесы в качестве угощения, смело отправляйтесь на Центральный рынок. Рекомендуем купить вяленых рыбцов и судака, донскую селедку, сало, смаленное на соломе, душистое нерафинированное подсолнечное масло, свежие овощи и фрукты, соленья и даже свежие раков.

Очень популярны сладости, которые часто становятся гастрономическими сувенирами для русских и зарубежных туристов – халва и козинаки из различных орехов и семечек.

If you are willing to bring home local delicacies as treats, don't hesitate to go to the Central Market. We suggest you buy naturally dried vimba fish and pike perch, Don herring, salo (cured slabs of fatback) smoked with straw, flavorful extra virgin sunflower oil, fresh vegetables and fruits, pickles and even fresh crawfish.

These are very popular treats that often become gastronomic souvenirs for Russian and foreign tourists. You can buy halva and gozinaki made from a mixture of nuts and seeds.







В Ростове действует семь лицензированных производителей тихих и игристых вин, продукцию которых можно найти в магазинах и гипермаркетах. На специализированных фестивалях и ярмарках можно также приобрести вина малых винодельческих хозяйств, так называемых «гаражистов». В регионе возделывают как европейские, так и отечественные сорта винограда, а особое внимание в последнее время уделяют аборигенным, автохтонным сортам. Таким, например, как «Красностоп золотовский», «Плечистик», «Сибирьковский» и другие. ■

There are seven licensed quiet and sparkling wine companies in Rostov and their products can be found at local shops and hypermarkets. At the special wine festivals and fairs you can buy wine from micro – wineries, so called “garagistes”. The region cultivates both domestic and European grape varieties, paying special attention to the recently popular indigenous varieties such as Krasnostop Zolotovskiy, Plechistik, Sibirkovy etc. ■





ДОНСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ МЯСА И РЫБЫ

Don Meat and Fish Delicacies



Многие рестораны и кафе Ростова отлично демонстрируют все разнообразие и неповторимость донской кухни, которая основывается на локальных продуктах и местных рецептах. Диапазон ее довольно широк, и практически в каждом заведении есть блюда, ее представляющие. ■

Many restaurants and cafes of Rostov fully demonstrate the entire versatility and distinctiveness of the regional cuisine based on local products and recipes. It has quite a wide range, and nearly every place has dishes to present it. ■



Гастрогид GastroGuide



«КАЗАЧИЙ КУРЕНЬ» – визитная карточка донского края. Здесь используют овощи, выращенные в собственных теплицах. Хлеб выпекается на кухне, там же готовятся все соленья и домашние колбасы. Если вы хотите с первой ложки влюбиться в местную кухню, закажите уху или запеченную рыбу.

г. Аксай, ул. Левобережная, 5
8 (863) 256 40 32
ПН–ВС 12.00–02.00
www.atamankuren.ru/kuren

KAZACHY KUREN

Kazachy Kuren is a landmark of the Don region. They use greens grown in their own greenhouses, they bake breads in their own kitchen, where all pickles and homemade sausages are made as well. If you want to grow to like the local cuisine after the first bite, order an ukha soup or roasted fish.

Levoberezhnaya Ul., 5, Aksay
8 (863) 256 40 32
Daily 12pm–2am
www.atamankuren.ru/kuren

Ростов-на-Дону
город
со вкусом



«ПЕТРОВСКИЙ ПРИЧАЛ» предлагает гармоничное сочетание донских, европейских и средиземноморских блюд.

Здесь подают свежепробойную щучью икру, икру осетровую, окрошку «Королевскую», уху с бестером и сазаньей икрой. Порадуют гурманов блюда из донской рыбы, утки и мяса.

ул. Левобережная, 45
8 (863) 303 07 53
8 (863) 303 03 35
Ежедневно, круглосуточно
www.petrovsky-prichal.ru

PETROVSKY PRICHAL

The menu of Petrovsky Prichal restaurant is a harmonious combination of Don, European and Mediterranean dishes.

They serve screened pike caviar, Ossetra caviar, royal-style okroshka soup, an ukha soup with bester and carp roe. Foodies will enjoy dishes cooked of local fish, duck and meat.

Levoberezhnaya Ul., 45
8 (863) 303 07 53
8 (863) 303 03 35
24/7
www.petrovsky-prichal.ru





Гастрогид GastroGuide

Ростов-на-Дону
город
со вкусом



В ресторане «ПОНТОН» – разнообразные блюда из донской рыбы и мяса, всевозможные разносолы и десерты. Неизменные фавориты – нежнейшее каре ягненка, щуцы котлеты и судак, запеченный с зеленью.

ул. Береговая, 12
(причал № 21)
8 (863) 270 69 89
ПН – ЧТ 11.00 – 00.00,
СБ, ВС 11.00 – 02.00



PONTON

The menu features various dishes cooked of local fish and meat, versatile pickles and desserts. Perennial favorites are a most tender lamb rib roast, pike cutlets and pike perch roasted with herbs.

Beregovaya Ul., 12 (Pier 21)
8 (863) 270 69 89
Mon – Thu 11am – 12am,
Sat, Sun 11am – 2am



СУДАК ПОД ЛУКОВЫМ МАРИНАДОМ С ТОМАТАМИ



PIKE PERCH in Tomato and Onion Marinade Sauce

Судак 1 шт. (1 кг)
рыбный бульон 300 г
томат (пюре) 100 г
репчатый лук 250 г
мука для панировки 70 г
растительное масло 200 г
уксус 30 г, зелень, сахар 20 г,
соль 20 г, душистый перец 3 г

Рыбу чистим, срезаем плавники, моем, потрошим и нарезаем небольшими кусочками (по 2-3 см).

Маринад: жарим полукольцами лук на растительном масле, добавляем томат, сахар, соль, уксус по вкусу и душистый перец-горошек. Добавляем немного воды или рыбного бульона (из обрезков судака). Томим на среднем огне минут 20-25. Панируем кусочки судака в муке и обжариваем на отдельной сковороде в раскаленном растительном масле. Горячую рыбу выкладываем на блюдо, которое будем подавать, и заливаем кипящим маринадом. Настаиваем не менее часа. Подаем с зеленью.

1 (1kg) pike perch
300 g fish stock
100 g tomato (puree)
250 g onion
70 g flour (for coating)
200 g oil
30 g vinegar, 20 g sugar, 20 g salt, fresh herbs, 3 g allspice

Scale the fish, cut away its fins, rinse it, remove its guts and cut into small pieces (2-3 cm in size).

Prepare a marinade sauce. Fry onion half rings using oil, add tomatoes, sugar, salt, vinegar to your liking and allspice. Add some water or fish stock (you can use the fish offcuts to cook it). Stew it for 20 to 25 minutes over medium heat.

While you let the marinade sauce stew, coat the pike perch pieces with flour and fry them in sizzling hot oil using another pan. Put the hot fish onto the serving dish and pour it with the sizzling marinade. Let it stand for an hour or more before eating. Serve with fresh herbs.

Гастрогид GastroGuide



Ростов-на-Дону
город
со вкусом



Русская кухня с нотками французской создает неповторимый колорит. В меню «ОНЕГИНДАЧА» – щучьи котлеты и блюда из рыбы, телячьи щечки и голубцы из дичи, блюда из кролика и утки.

пр. Чехова, 45 Б
8 (863) 201 80 00
ВС – ЧТ 9.00 – 00.00,
ПТ – СБ 9.00 – 01.00
www.goodrestaurants.ru

ONEGINDACHA

The Russian cuisine with French hints produces a distinctive flair. Its menu offers pike cakes and fish dishes, veal cheeks and cabbage rolls stuffed with game, rabbit and duck dishes.

Chekhova Ul., 45 B
8 (863) 201 80 00
Sun – Thu 9am – 12am,
Fri – Sat 9am – 1am
www.goodrestaurants.ru

В ресторан «ТИХИЙ ДОН» многие приходят полюбоваться прекрасным видом и насладиться блюдами европейской, кавказской и донской кухни. Вкуснейшее пиво на Дону можно заказать именно в этом месте, варят его здесь же, на своей пивоварне, а к пиву подадут раков и рыбное ассорти.

ул. Береговая, 10 (2-й этаж)
8 (863) 203 57 72
ПН – ЧТ, ВС 12.00 – 00.00,
ПТ – СБ 12.00 – 02.00
www.tihiydon.gidm.ru

ТИХИЙ ДОН

Many guests come here to enjoy a wonderful view and savor the European, Caucasian and Don cuisines. You can order the tastiest beer in the region, they brew it right there, in the inhouse brewery, and they will serve crawfish and assorted fish as beer snacks.

Beregovaya Ul., 10 (Floor 2)
8 (863) 203 57 72
Mon – Thu,
Sun 12pm – 12am,
Fri, Sat 12pm – 2am
www.tihiydon.gidm.ru









Гастрогид
GastroGuide

**Казачий
Хутор**

«КАЗАЧИЙ ХУТОР» славится своим отменным шашлыком, но помимо этого здесь можно отведать жаркое «Показачьи», грибы «Показачьи», уху «Донскую», шашлык из осетрины и, конечно же, вареных раков.

ул. Левобережная, 95
8 (863) 229 45 47
ПН–ВС 10.00–01.00
www.казачий-хутор.рф

KAZACHY KHUTOR is famous for its outstanding shashlyk (a dish of skewered and grilled cubes of meat), however, you can also taste Cossack style hotplate, Cossack style mushrooms, Don style ukha, sturgeon shashlyk and, of course, boiled crawfish.

Levoberezhnaya Ul., 95
8 (863) 229 45 47
10am–01am daily
www.казачий-хутор.рф

Ростов-на-Дону
**город
со ВКУСОМ**

Шодо
RESTAURANT

В меню ресторана «ШОДО» – изысканные блюда из телятины и баранины, поросенок, фаршированный пшенной крупой и потрохами, запеченный фазан под оригинальным соусом, утка медовая с яблоками, рыбные пироги с семгой, судаком и осетриной. Здесь тесно переплетаются традиции России и Грузии, Европы и Дона, французского стиля и простой домашней кухни. Такую кухню некоторые называют «левобережной».

ул. Левобережная, 83 А
8 (863) 279 90 80
ПН–ВС 11.00–00.00
www.shodo-restoran.ru

SHODO restaurant features sophisticated veal and lamb dishes, a suckling pig stuffed with millet and haslet, roasted pheasant served with original sauce, honey duck with apples, fish pies with salmon, pike perch and sturgeon. Traditions of Russia and Georgia, Europe and the Don area, French style and simple home cooking get closely interlaced there. Some people call this cooking style a left-bank cuisine.

Levoberezhnaya Ul., 83 A
8 (863) 279 90 80
11am–12am daily
www.shodo-restoran.ru



БУЖЕНИНА ДОНСКАЯ DON STYLE BAKED HAM

Свиной окорок 2,5–3,5 кг
морковь 300 г
чеснок 30 г
соль 10 г
перец 5 г
зелень (укроп/петрушка) 60 г
фольга для запекания

Свиной окорок моем, натираем солью и перцем. Чеснок и морковь нарезаем небольшими кусочками. Ножом аккуратно делаем в подготовленном окороке отверстия, вкладываем в них чеснок и морковь, и оставляем окорок в таком виде мариноваться. Через 2 часа отправляем его в духовку, разогретую до 140–150°, на 30 минут. Затем накрываем мясо фольгой, убавляем температуру до 100° и томим еще 2,5 часа.

Перед подачей на стол готовую буженину нарезаем порционно, посыпаем свежей зеленью.

2.5–3.5 kg hind leg of pork,
rump portion
300 g carrot
30 g garlic
10 g salt
5 g pepper
60 g fresh herbs (dill/parsley)
tin foil for baking

Rinse the leg of pork, rub it with salt and pepper. Peel the garlic, carrots, cut them into small pieces. Make accurate holes in the pork, stuff it with garlic and carrots and let it stand for some time to get salted. Two hours later, put the pork into the oven preheated to 140–150 °C for 30 minutes. Then cover the meat with foil, turn the heat down to 100 °C and let it cook for another 2.5 hours.

Before serving, slice the baked ham and sprinkle it with fresh herbs.

Гастрогид GastroGuide

ПЕЧКИНО
трактир

Трактир «ПЕЧКИНО» – это ресторан русской кухни, находящийся в самом центре Ростова. Внутри зала находится русская печь, в которой готовят вкуснейшие пироги с различными начинками. Расположенный здесь же гастроном «Печкино» предлагает большой выбор блюд навынос.

ул. Красноармейская, 105
+7 919 877 01 28
ПН–ВС 10.00–22.00

ПЕЧКИНО

Pechkino tavern is a Russian cuisine restaurant, located in the heart of Rostov-on-Don. Inside its hall, there is a Russian stove used to cook most delicious pies with various stuffings. Pechkino delicatessen store located there offers a wide choice of take-away dishes.

Krasnoarmeyskaya Ul., 105
+7 919 877 01 28
10am–10pm daily

Ростов-на-Дону
город
со вкусом

ПИРОГИ
КУЧКОВА

В известном ресторане «ПИРОГИ КУЧКОВА» можно отведать блюда настоящей русской кухни – донскую уху с чапрой, сырники, пожарские котлеты, щечки теленка, больше 10 видов пельменей и вареников... Особое место занимают пироги, кулебяки, расстегаи, курники.

пр. Буденновский, 44/55
8 (863) 269 90 00

ул. Б. Садовая, 160/67
8 (863) 263 56 05

ПН–ЧТ 8.00–23.00,
ПТ, СБ 8.00–00.00,
ВС 9.00–23.00
pirogi61.ru

PIROGI KUCHKOVA

You can have here authentic Russian dishes: Don ukha soup with chapra, pancakes, Syrniki, Pozharsky cutlets, veal cheeks, over ten varieties of dumplings... Cakes, kulebiaka and passtegay pies, chicken pies made in line with traditional Russian recipes have a special place on the menu.

Budennyovskiy Pr., 44/55
8 (863) 269 90 00

B. Sadovaya Ul., 160/67
8 (863) 263 56 05

Mon–Thu 8am–11pm,
Fri, Sat 8am–12am,
Sun 9am–11pm
pirogi61.ru









ПАБЫ, ПИВНЫЕ БАРЫ И РЕСТОРАНЫ

*P*ubs, Beer Bars and Gastro Pubs



О том, что пиво на Дону пили уже в XVII веке, свидетельствовал османский путешественник Эвлия Челеби. Сегодня это по-прежнему один из любимых напитков. Ценители этого пенного удовольствия могут удовлетворить любые свои запросы – в Ростове представлен огромный ассортимент и классического, и крафтового (малотиражного) пива. ■

Evliya Çelebi, an Ottoman traveler, took note that people drank beer in the Don River region way back in the 17th century. Now it is still one of the most favorite drinks. Connoisseurs of this foamy drink can satisfy any wants of theirs – a huge choice of both classical and craft (small-production) beer styles is offered in Rostov. ■



Августин

Пивной баварский ресторан «АВГУСТИН» предлагает провести время за кружкой любимого хмельного напитка, и прежде всего отведать эксклюзивные сорта баварского пенного. В дополнение к нему – вкуснейшее мясо, сытные традиционные блюда баварской деревни и авторские изобретения шеф-повара. Заведение работает и как спорт-бар, а также приглашает интересных гостей, актеров, музыкантов.

ул. Шаумяна, 83
8 (863) 226 11 66,
+7 928 766 98 88
ВС – ЧТ 11.00 – 23.00
ПТ – СБ 11.00 – 00.00
www.instagram.com/augustin_restaurant
vk.com/augustin_restaurant

AUGUSTIN Bavarian beer restaurant invites you to linger over a glass of your favorite drink and, in the first place, to have high-end brands of Bavarian beer. The most delicious meat, traditional substantial dishes of the Bavarian countryside and signature inventions of the chef complement them. This place is a sports bar, and it also invites interesting guests, actors, musicians.

Shaumyana Ul., 83
8 (863) 226 11 66,
+7 928 766 98 88
Sun – Thu 11am – 11pm
Fri, Sat 11am – 12am
www.instagram.com/augustin_restaurant
vk.com/augustin_restaurant

«БУКОВСКИ» – очень популярный в Ростове пивной ресторан. В меню добротная мужская еда с сосисками, гамбургерами, жареной картошкой соседствует с постными блюдами и блюдами локальной кухни. Под пиво, которое разливают из 15 кранов, – раки, креветки, чесночные гренки и рыба.

пер. Газетный, 99
+7 991 364 40 29
ПН – ВС 12.00 – 01.00
ПТ, СБ 12.00 – 02.00
office@kalinich.ru

BUKOWSKI
Bukowski is a beer bar and restaurant which is very popular in Rostov. Decent men's food on its menu with sausages, hamburgers, French fries sits next to Lent-diet dishes and dishes of the local cuisine. Crawfish, prawns, garlic toast and fish are snacks for beer served from 15 taps.

Gazetny Per., 99
+7 991 364 40 29
Mon – Sun 12pm – 1am
Fri, Sat 12pm – 2am
office@kalinich.ru





Гастрогид GastroGuide



Ростов-на-Дону
город
со вкусом



Пивной бар «ГОЛОДРАНЕЦ» предлагает крепкое, кислое, горькое пиво: империял стэуты, ламбики, дьюббелы и квадрупели, IPA и оуд брюны. Закуски здесь не подают, но на полках – около 200 различных позиций со всего света. В баре – 14 кранов, на которых постоянно меняются кеги. В магазине «Бутылочка» в пер. Газетном, 50, можно купить все, что пожелает душа, – представлено около 400 наименований.

ул. Шаумяна, 67
+7 989 538 66 33
ПН–ЧТ, ВС 15.00–01.00,
ПТ, СБ до глубокой ночи

GOLODRANETS

A beer bar offering strong, sour, bitter beer. Imperial Stout, lambic, dubbel and quadrupel, IPA and Oud Bruin beers. They do not serve snacks, but there are over 200 various items from all other the world on the shelves. The bar has 14 taps, kegs are regularly replaced. At Butylochka store (Gazetny Per., 50), you can buy anything you want – over 400 positions are offered.

Shaumyana Ul., 67
+7 989 538 66 33
Mon–Thu, Sun 3pm–1am
Fri, Sat far into the night

В JUNGLE DIKOBAR – приятная атмосфера, разнообразие разливных напитков и крафтового пива самых необычных вкусов. На небольшой площади, которую занимает этот бар, много интересных фотозон.

12-метровая барная стойка объединяет, и даже незнакомые люди находят здесь общие темы для разговора. Этот бар – бар для общения.

пр. Чехова, 78
+7 909 408 20 20
ПН–ЧТ 16.00–00.00
ПТ–ВС 16.00–02.00

JUNGLE DIKOBAR

A nice atmosphere, versatile draft drinks and craft beers of most unusual tastes. Although having a small area, the bar features many interesting photo areas.

The 12-meter bar counter unites, and even strangers find common topics for conversation there. This bar is a bar for communication.

Chekhova Pr., 78
+7 909 408 20 20
Mon–Thu 4pm–12am
Fri–Sun 4pm–2am







«КОРОВА» – мясной ресторан и одновременно бар с контактной 12-метровой стойкой, открытым хоспером и пекарней, где можно заказать множество видов мяса и субпродуктов, бургеры, выбрать что-нибудь понравившееся из 75 марок виски и бурбонов, 11 сортов разливного пива, авторских коктейлей и настоек. Здесь выступают коллективы в стилях jazz, acid jazz, blues. Есть большая летняя площадка.

пер. Газетный, 84
8 (863) 22 11 295
BC – ЧТ 12.00–01.00
ПТ – СБ 12.00–02.00
cowbar.ru

KOROVA is a steakhouse and a bar with a 12-meter bar counter, an open Josper oven and a bakery. There you can order numerous dishes of meat and meat by-products, burgers, choose something to your liking out of 75 brands of whiskey and bourbon, 11 styles of tap beer, signature cocktails and liqueurs. Jazz, acid jazz, blues bands perform there. There is a large summer patio.

Gazetny Per., 84
8 (863) 22 11 295
Sun–Thu 12pm–1am
Fri, Sat 12pm–2am
cowbar.ru

LONDON PUB – самый масштабный паб в городе, расположившийся на двух этажах и летней террасе на крыше. 27 кранов разливного пива (эли, лагеры, стауты, портер, пшеничные сорта, вишневое, сидр), более 45 сортов крафтового бутылочного пива.

Европейская кухня, гриль.

пр. Кировский, 98
8 (863) 285 09 33
+7 961 324 00 98
ПН – ЧТ, ВС 12.00–01.00,
ПТ – СБ 12.00–03.00
www.goodrestaurants.ru

LONDON PUB is the largest pub in the city, occupying 2 floors and a summer terrace on the roof.

27 taps of draft beer (ales, lagers, stouts, porter, wheat styles, cherry beer, cider), over 45 brands of bottled craft beer.

European cuisine/
grilled dishes.

Kirovsky Pr., 98
8 (863) 285 09 33
+7 961 324 00 98
Mon–Thu, Sun 12pm–1am
Fri, Sat 12pm–3am
www.goodrestaurants.ru







Сеть пивных баров «ПИНТА» предлагает вполне классический набор для любителей пенного напитка и коллективных эмоций: урбанистический интерьер без излишеств, 9 сортов разливного пива, в том числе 3 сорта фирменного, несколько видов бутылочного пива, обширное меню – от классических на Дону вяленых леща, тарани и рыбка до горячих мясных и рыбных блюд. Спортивные трансляции нон-стоп.

пр. Буденновский, 1 Г
8 (863) 320 01 06
ПН–ЧТ 11.00–03.00,
ПТ–ВС 11.00–06.00

пр. Ворошиловский, 62
8 (863) 256 36 30
ПН–ЧТ 11.00–03.00,
ПТ–ВС 11.00–06.00
pinta-sport.ru

PINTA
Pinta beer pub chain offers quite a classical selection for admirers of the foamy drink and shared emotions: urban, no-frills interior design, 9 styles of draft beer, including 3 branded ones, several brands of bottled beer plus an extensive menu (from Don classical dried bream, roach and zanthé to hot meat and fish dishes), plus non-stop sports broadcasts.

Budenovsky Pr., 1G
8 (863) 320 01 06
Mon–Thu 11am–3am
Fri–Sun 11am–6am

Voroshilovsky Pr., 62
8 (863) 256 36 30
Mon–Thu 11am–3am
Fri–Sun 11am–6am
pinta-sport.ru

В «ТРИ ТОННЫ» обязательно стоит заказать блюда немецкой кухни: изумительные стейки, рульку и рыбу, которые готовят здесь в хоспере. Многие посетители этого заведения рекомендуют замечательное пиво, которое варят в собственной пивоварне.

В «Три Тонны» хорошая атмосфера и восхитительный интерьер.

ул. Социалистическая, 145
8 (863) 301 02 70
ПН–ВС 12.00–00.00
[instagram.com/three_tonns](https://www.instagram.com/three_tonns)

TRI TONNY
At Tri Tonny, you should have dishes of the German cuisine: mouthwatering steaks, ham hock and fish cooked in the jospier.

Many visitors of this place recommend to order outstanding home-brewed beer.

Tri Tonny features a good atmosphere and exciting interiors.

Sotsialisticheskaya Ul., 145
8 (863) 301 02 70
Mon–Sun 12pm–12am
[instagram.com/three_tonns](https://www.instagram.com/three_tonns)







HUMPTY DUMPTY BREWERY – ростовская мини-пивоварня, выпускающая крафтовое пиво. Основные сорта: Cranky Grasshopper – освежающий эль с лимонграссом; Cherry Merry Princess – кислый эль спонтанного брожения с добавлением донского сорта вишни Чернокорка; Cucurbita Pepo – традиционный сезонный эль с добавлением тыквы. В Ростове это пиво можно попробовать в барах «Голодранец», Jungle, Ting, «Бокальчик», BeerHouse, кофейне Setter's, винотеке «Сияние», купить в магазинах «Бутылочка» на Газетном и «Друг» на Садовой.

+7 903 488 88 91
 +7 961 286 94 59

HUMPTY DUMPTY BREWERY A Rostov mini brewery making craft beer. Main brands: Cranky Grasshopper, a refreshing ale with lemon grass; Cherry Merry Princess, a naturally fermented sour ale with addition of a local cherry variety Chernokorka; Cucurbita Pepo, a traditional seasonal ale with addition of pumpkin. You can taste these beers at Rostov bars, such as Golodranets, Jungle, Ting, Bokalchik, BeerHouse, at Setter's coffee shop, Siyaniye wine room, buy at Butylochka store at Gazetny Per. and Drug store at Sadovaya Ul.

+7 903 488 88 91
 +7 961 286 94 59

Пивоварня «ЧЕШКА» находится в самом центре Ростова и предлагает вкуснейшее свежесваренное пиво, аппетитные блюда и закуски, приятную атмосферу. Здесь варят American Pale Ale. Вас порадует его хмелевой аромат, правильная горечь и великолепное послевкусие! Это пиво – для настоящих гурманов и ценителей.

*ул. М. Горького, 151
 8 (863) 256 10 57
 ВС – ЧТ 14.00 – 00.00,
 ПТ, СБ 14.00 – 02.00
www.cheshkapub.ru*

CHESHKA

A private brewery in the very heart of Rostov. It offers you the most delicious freshly brewed beer, lip-smacking dishes and snacks, pleasant atmosphere.

They brew American Pale Ale (APA). You will enjoy its hoppy smell, right bitterness and splendid aftertaste! This beer is beer for true connoisseurs and experts.

*M. Gorkogo Ul., 151
 8 (863) 256 10 57
 Sun – Thu 2pm – 12am
 Fri, Sat 2pm – 2am
www.cheshkapub.ru*







SCHNEIDER WEISSE BRAUHAUS предлагает широкий выбор элитных сортов вкуснейшего баварского пива. Умение гармонизировать вкусы блюд с неповторимыми сортами немецкого пива Schneider – визитная карточка этого ресторана. Любители крепких алкогольных напитков откроют для себя самые разнообразные предложения – от популярных до редких и изысканных.

*ул. Береговая, 27 В
8 (863) 270 92 42
ВС – ЧТ 12.00 – 00.00,
ПТ, СБ 14.00 – 02.00
schneider-weisse.ru*

**SCHNEIDER WEISSE
BRAUHAUS**

A wide selection of upscale brands of most delicious Bavarian beer is offered to visitors of Schneider Weisse Brauhaus. The restaurant's hallmark is a knack of harmonizing tastes of dishes with inimitable Schneider styles of German beer. Those who prefer stiff drinks will discover most versatile offers: from popular to rare and sophisticated ones.

*Beregovaya Ul., 27 V
8 (863) 270 92 42
Sun – Thu 12pm – 12am
Fri, Sat 2pm – 2am
schneider-weisse.ru*



Те, кто не хочет зависеть от времени работы бара или магазина, могут заказать доставку любимого сорта пива, раков и вяленой донской рыбы. В ассортименте сети магазинов «Пивнофф» – более 50 сортов пива и напитков, свежие отборные маньчжские раки, вяленые лещ и рыбец, судак и тарань.

Оформить доставку можно, позвонив по телефону:
8 (863) 301 66 55 ■

Those who do not want to depend on opening hours of a bar or store can order their favorite beer styles home, as well as crawfish or naturally dried local fish. Pivnoff store chain has over 50 styles of beer and drinks, choicest fresh crawfish caught in Manych Lake, naturally dried bream and vimba, pike perch and roach.

You can order delivery by phone:
8 (863) 301 66 55 ■





ВИННЫЕ БУТИКИ. ДОНСКОЕ ВИНОДЕЛИЕ

Wine Boutiques. Don Wine-Making



Винной культуре на Дону уже много столетий. Согласно известному историку XIX века В. Д. Сухорукову, казаки «всякое угощение почитали за ничто, если при оном не потчевали их вином». Современное искусство употребления вина – это целая наука. Разобраться в ней вам помогут высококлассные ростовские сомелье, которые предложат вино-компаньон не только к еде, но и к настроению. ■

Local wine culture is many centuries old. According to the famous historian of the 19th century V. D. Sukhorukov, Cossacks “thought little of any meal, unless they were regaled with wine.” Modern wine tasting art is a science in itself. Top-class wine experts from Rostov will help you make sense of it, and they will offer wine to accompany both your meal and mood. ■



Гастрогид GastroGuide

Ростов-на-Дону
город
со вкусом



«ГАВРОШ» – это уютное бистро с европейской кухней, где можно спокойно позавтракать с 8 утра, что редкость для заведений Ростова-на-Дону, взять с собой свежую выпечку, вкусный кофе и прогуляться по Пушкинской, а вечером посидеть в компании близких за бокалом хорошего вина.

ул. Пушкинская, 36
8 (863) 229 11 69
ПН–ВС 8.00–00.00
www.goodrestaurants.ru



GAVROSH is a cozy bistro with European cuisine, where you can easily have breakfast at 8am, which is quite rare for food outlets in Rostov-on-Don, buy freshly baked take-away pastries, coffee and have a walk along Pushkinskaya Street and linger over a glass of good wine with your nearest and dearest in the evening.

Pushkinskaya Ul., 36
8 (863) 229 11 69
Mon–Sun 8am–12am
www.goodrestaurants.ru



Гастрогид GastroGuide



Ростов-на-Дону
город
со вкусом



«QVENTIN» – необистро (этот формат – один из последних трендов мировой кулинарной моды). Удовольствие здесь доставят прекрасный вид на собор, интересные вкусовые сочетания, авторские напитки, устрицы по четвергам и разнообразное меню. Все ярко, сочно и вкусно! Сомелье делятся своими знаниями о вине, проводя увлекательные винные курсы, дегустации и мастер-классы.

пер. Соборный, 22
+7 918 589 72 31
BC – ЧТ 12.00 – 00.00,
ПТ, СБ 12.00 – 01.00
[instagram.com/quentin_neobistro](https://www.instagram.com/quentin_neobistro)

QVENTIN

The neo bistro is one of the latest trends of the world's culinary fashion...

You will enjoy a fine view of the cathedral, interesting combinations of tastes, original drinks, oysters on Thursdays and a diverse menu. Everything is bright, juicy and tasty!

Sommeliers share their knowledge of wine, giving exciting wine lessons, tasting sessions and master classes.

Soborny Per., 22
+7 918 589 72 31
Sun – Thu 12pm – 12am
Fri, Sat 12pm – 1am
[instagram.com/quentin_neobistro](https://www.instagram.com/quentin_neobistro)

LEO WINE & KITCHEN – винный бутик и ресторан авторской кухни – предлагает восхитительный выбор вин и изысканные блюда под стать винному ассортименту, о котором подробно и интересно расскажут сомелье. Они же помогут подобрать вино по вкусу и настроению.

ул. М. Горького, 195
8 (863) 294 10 30
ПН – BC 11.00 – 23.00
www.leowinekitchen.ru

LEO WINE & KITCHEN

A wine boutique and an original cuisine restaurant. It has an entrancing choice of wines, sommeliers will tell about them in detail. They will also help to choose wine to your taste and mood. Dainty dishes match the wine collection.

M. Gorkogo Ul., 195
8 (863) 294 10 30
Mon – Sun 11am – 11pm
www.leowinekitchen.ru







Павел Сиротюк
Профессиональный сомелье,
управляющий тапас-бара
Mozart Wine House

Тапас-бар в понимании испанцев – это квинтэссенция трех заповедей: вкусно поесть, хорошо выпить и душевно пообщаться. И таким местом в Ростове-на-Дону является наш тапас-бар! Невероятно вкусные сочетания, блюда европейской кухни из свежайшей продукции, широчайший ассортимент аппетитных блюд и закусок, дружеская атмосфера и внимательное обслуживание – вот что ждет вас в тапас-баре Mozart Wine House!

Pavel Sirotiyuk
A professional sommelier, Manager
of Mozart Wine House tapas bar

A tapas bar, as the Spanish see it, is quintessence of three fundamental rules: have a tasty meal, have a hearty drink and have a heartwarming talk. And our tapas bar is exactly the case in Rostov-on-Don! Incredibly tasty combinations, dishes of European cuisine made from the freshest products, the widest choice of mouthwatering dishes and appetizers, a friendly atmosphere and focused service are what you can expect at Mozart Wine House tapas bar!

Mozart Wine
PROFESSIONAL TECHNOLOGIES OF WINE KEEPING & CONSULTING

MOZART WINE HOUSE, винные бары-бутики, построены с полным соблюдением всех требований хранения вин.

Специальная система климат-контроля, на протяжении всего года поддерживающая постоянную температуру воздуха +16° и влажность 75–80%, полное отсутствие солнечного света, посторонних запахов и вибраций. Ассортимент бутиков включает лучшие вина ведущих винодельческих стран мира, тщательно отобранные экспертами.

Вас также ждет широкий выбор аппетитных холодных и горячих закусок в стиле tapas и блюд европейской кухни.

ул. Б. Садовая, 130
8 (863) 263 13 90
BC – ЧТ 10.00 – 23.00,
ПТ, СБ 10.00 – 01.00
www.mozartwine.ru

MOZART WINE HOUSE boutique wine bars are built according to all the wine storage rules:

a special climate control system, maintaining the constant air temperature of +16 °C and humidity of 75-80% all year round, total absence of sunshine, foreign smells and vibrations. The boutiques feature a choice of the best wines produced by leading wine-making countries of the world, carefully selected by experts.

Also, you will be offered with a wide choice of palatable cold and hot appetizers a la tapas and dishes of the European cuisine.

B. Sadovaya Ul., 130
8 (863) 263 13 90
Sun – Thu 10am – 11pm
Fri, Sat 10am – 1am
www.mozartwine.ru







Александр Воронцов
Профессиональный сомелье,
управляющий винным баром
Mozart Wine House

Классическая Франция, многоликая Италия, экспрессивная Испания, яркие и сочные вина Нового Света, благородные коньяки, раритетные виски и другие интересные напитки ожидают вас в винном баре Mozart Wine House. И для того, чтобы попробовать их и выбрать напиток по своему вкусу, не обязательно покупать целую бутылку: у нас большой выбор вин по бокалам, а крепкие напитки можно продегустировать порционно, начиная с 10 мл.

Alexander Vorontsov
A professional sommelier, Manager
of Mozart Wine House wine bar

Classical France, many-faced Italy, expressive Spain, bright and juicy wines of the New World, noble cognacs, rare whiskeys and other interesting drinks are waiting for you at Mozart Wine House wine bar. And to taste them and choose a drink to your liking, you don't have to buy a bottle: we have a large choice of wines served in glasses, and you can taste hard liquors as samples, starting from 10 ml.

Mozart Wine
PROFESSIONAL TECHNOLOGIES OF WINE KEEPING & CONSULTING

В MOZART WINE HOUSE на улице Пушкинской, 112, в дополнение к огромному ассортименту благородных напитков и деликатесов можно отведать изумительные блюда японской кухни из свежайших ингредиентов, в том числе одни из лучших роллов в городе.

Все самое свежее, вкусное, ароматное, великолепно сочетающееся с благородными напитками. Еженедельные поставки, регулярное обновление ассортимента, эногастрономические вечера для постоянных клиентов.

ул. Пушкинская, 112
8 (863) 2 999 209
ВС – ЧТ 10.00 – 23.00,
ПТ, СБ 10.00 – 01.00
www.mozartwine.ru

At the boutique wine bar at Pushkinskaya Ul., 112, apart from the huge assortment of noble drinks and gourmet foods, you can taste marvelous Japanese dishes made of the freshest ingredients, including ones of the best rolls in the city.

All the freshest, tastiest, most flavorful going well with noble drinks. Daily supplies, regular updates of the assortment, enogastronomic evenings for loyal customers.

Pushkinskaya Ul, 112
8 (863) 2 999 209
Sun – Thu 10am – 11pm
Fri, Sat 10am – 1am
www.mozartwine.ru







Винный ресторбар «СИЯНИЕ. ВИНО И ДРУЗЬЯ» – это место, где можно насладиться вкусом вина из богатейшей винной карты и вкусно поесть. Здесь гарантировано приобщение к винной культуре: эногастрономические ужины-дегустации, встречи с представителями известных виноделен, общение с сомелье и презентации вин.

пер. Газетный, 52
8 (863) 270 61 39
+7 928 621 62 43
ВС–ЧТ 16.00–01.00,
ПТ, СБ 16.00–02.00
siyaniewinebar.ru

SIYANIYE. VINO I DRUZIYA wine bar and restaurant is a place where you can enjoy a flavor of wine from the richest wine list and have a delicious meal. You are sure to tap into wine culture: enogastronomic dinner tasting sessions, meetings with representatives of famous wineries, communication with wine experts and wine presentations.

Gazetny Per., 52
8 (863) 270 61 39
+7 928 621 62 43
Sun–Thu 4pm–1am
Fri, Sat 4pm–2am
siyaniewinebar.ru



«СЫРОВАРНЯ ВЛАСЕНКО» – это не только производство сыра и лавка натуральных продуктов, это еще и уютный зал с небольшими столиками и просторной всепогодной верандой. Готовят сыры, используя итальянские, французские и, конечно, авторские рецептуры. Проводятся мастер-классы. Винная карта ресторана замечательно подобрана к закускам и блюдам.

пр. Семашко, 51
8 (863) 269 90 45
ВС–ЧТ 10.00–23.00,
ПТ, СБ 10.00–01.00
syrovarnya-vlasenko.com

VLASENKO'S CHEESE DAIRY is not just a cheese-making facility and a shop of natural products, it is also a cozy hall with small tables and a spacious all-season patio. The cheese dairy produces cheeses using Italian, French and, of course, proprietary recipes. They hold master classes. The restaurant's wine list offers splendid accompaniment to appetizers and dishes.

Semashko Pr., 51
8 (863) 269 90 45
Sun–Thu 10am–11pm
Fri, Sat 10am–1am
syrovarnya-vlasenko.com



Вино и сыр составляют прекрасный дуэт, но есть несколько рекомендаций по их сочетанию: к выдержанному вину подходит зрелый сыр; белое вино можно сочетать с острыми, пикантными сырами и сырами с выраженным вкусом, красное – с мягкими по вкусу, деликатными сырами; чем острее и выраженнее вкус сыра – с сильным должно быть вино.

Считается, что вино и сыр из одного региона удачно дополняют друг друга, поэтому неслучайно страны, известные своей высокой культурой виноделия, чаще всего славятся и хорошими сырами (например, Франция).

Wine and cheese make a perfect duet, but there are several recommendations to pair them:

Aged cheese goes well with ripe wine; you can serve white wine with strong, tangy cheeses and cheeses with pronounced taste, red wine with mild and delicate cheeses; the stronger and more pronounced is the taste of cheese, the stronger is wine;

It is believed that wine and cheese from the same region complement each other well. That's why countries famous for their high wine-making culture are often praised for good cheeses as well (for example, France).



ТАТЬЯНА ТРЭВЕЛ ТУР

Погрузиться в атмосферу донского казачества можно, отправившись в винные туры по долине реки Дон. Туроператор «Татьяна Трэвел Тур» предлагает различные программы продолжительностью один, два или три дня.

Посещение «Шато Эльбузд» предполагает экскурсию по винодельне и дегустацию. Здесь же можно приобрести авторские и марочные вина. В этнографическом комплексе «Пухляковская казацкая усадьба» осмотрите винный погреб при музее виноградарства и виноделия. Полюбоваться угожьями и отведать знаменитого цимлянского вина можно в этнографическом комплексе «Станица Цимлянская».

Оценить изысканный вкус всех сортов вин винодельческого хозяйства «Шато Саркел» вы сможете во время дегустации прямо на винодельне.

Попробовать вино из винификатора, изготовленное из черного и белого винограда, собранного вручную, вам предложат на небольшой частной винодельне «ВинаБани».

ул. М. Горького, 181

8 (863) 2000 900, 8 (863) 264 66 00

www.tt-tour.ru, tt-tour@yandex.ru



TATYANA TRAVEL TOUR

You can plunge into the Don Cossack atmosphere, setting out on wine tours along the Don River valley. The tour operator offers various tours one, two or three days long.

A visit to Chateau Elbuzd includes a tour about the winery and a tasting session. You can also buy here signature and premium wines. In the ethnographic complex of Pukhlyakovskaya Cossack Farmstead, visit a wine vault of the Museum of Winegrowing and Wine-making.

You can also enjoy a view of graperies and try the well-known Tsimlyanskoye wine in the ethnographic complex of Stanitsa Tsimlyanskaya.

Right during the tasting session at the winery, you will have a chance to appreciate refined flavor of all the wines made at Chateau Sarkel wine estate. Vina Bani, a small private winery, will offer you to taste wine made of hand-picked black and white grapes right from the vinificator.

M. Gorkogo Ul., 181

8 (863) 2000 900, 8 (863) 264 66 00

www.tt-tour.ru, tt-tour@yandex.ru



РЕЙНА-ТУР НТВ

Туристическая компания «Рейна-Тур» предлагает экскурсионную программу «Ростов-на-Дону гастрономический», которая включает экскурсию «Знакомьтесь, Ростов», посещение Ростовского комбината шампанских вин с дегустацией фирменной продукции и презентацию-дегустацию на ремесленной сыроварне Ирины Власенко. Все сыры здесь изготавливаются по собственным авторским рецептам на базе французских и итальянских технологий. Экскурсионная программа «Станица Романовская – локальная донская кухня» включает посещение краеведческого музея станицы Романовской и обед в ресторане с дегустацией локальной донской кухни.

Экскурсия «Вино на Дону» познакомит с современной винодельней «Вилла Звезда». После экскурсии – дегустация восьми сортов вин с гастрономическим сопровождением.

Экскурсионная программа «Вина Дона» с дегустацией – это знакомство с донским винодельческим хозяйством «Эльбузд».

ул. Б. Садовая, 126
 8 (863) 291 89 23, 8 (863) 295 09 14
www.reina-tour.ru, reina@reina-tour.ru

REINA-TOUR NTV

REINA-TOUR tourist company offers an excursion tour, Gastronomic Rostov-on-Don, which includes an introductory tour around Rostov, a visit to the Rostov Factory of Sparkling Wines with a tasting session and a tasting presentation at the Rostov artisan cheese dairy of Irina Vlasenko. All the cheeses are made there from fresh whole cow or goat milk according to signature recipes based on French and Italian technologies.

The excursion tour, Romanovskaya Stanitsa – Local Don Cuisine, includes a visit to the Museum of Local Lore of Romanovskaya stanitsa and a lunch at the restaurant with a tasting session of local Don dishes.

The excursion, Wine on the Don, will introduce to the modern winery Villa Zvezda. The excursion is followed with a session of tasting eight wines accompanied with gastronomic specialties. Don Wines excursion program with a tasting session offers introduction to the local winery Elbuzd.

Bolshaya Sadovaya Ul., 126
 8 (863) 291 89 23, 8 (863) 295 09 14
www.reina-tour.ru, reina@reina-tour.ru



ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ ХОЗЯЙСТВА ДОНА
 Wineries of the Don Region





Долина Дона – родина русского аборигенного виноделия. Вино на Дону не только потреблялось и продавалось греками-колонистами, но и производилось более двух тысячелетий назад. Местные сорта по происхождению связаны с древней Персией, Дагестаном и Закавказьем, хотя имел место и активный обмен сортами с Европой. Донские виноделы производят вина, которые все больше соответствуют европейскому стандарту и при этом сохраняют свой индивидуальный характер. Некоторые из сортов, как, например, «красностоп золотовский», уже прогремели на международных конкурсах и стали символом выдающегося русского вина, другие пока ждут своего часа. ■

The Don valley is the birthplace of Russian indigenous winemaking. Not only greek colonists consumed and sold wine in the Don region, but wine was also produced here much earlier than two thousand years ago. By origin, local grape varieties are related to ancient Persia, Dagestan and Transcaucasia, although there was an active exchange of varieties with Europe. Don winemakers produce wines that are increasingly in line with European standards and at the same time retain their individual character. The region has always been famous for its unique wines. Some varieties, such as “Krasnostop Zolotovskiy”, already enjoyed their moment of glory at international competitions and became a symbol of outstanding Russian wine, others still wait for their triumph. ■



Музей виноделия и донского самогоноварения Museum of Wine Making and Don Moonshine Making

На левом берегу Дона, в этнографическом комплексе «Станица Черкасская», располагается Музей виноделия и донского самогоноварения, который рассказывает об истории виноделия на Дону.

Вино у донских казаков с давних пор вошло в быт в качестве обрядового напитка, это и не удивительно, ведь благоприятные климатические условия Приазовья как нельзя лучше подходили для выращивания винограда. Рассказывают, что после успешных Азовских походов Петр I прибыл в столицу донского казачества – Черкасск, местный атаман устроил ему пышный прием, где император отведал казачью кухню и вино, приготовленное старым казачьим способом. Петр I был настолько впечатлен изысканным вкусом южного напитка, что повелел разбить на Дону виноградники — они тянулись сплошной полосой или отдельными участками от Аксая до станицы Цимлянкой на склонах, террасах и в речных долинах, выращивались здесь непревзойденные по качеству сорта винограда, подходящие для изготовления вин.

Вот обо всем этом посетители смогут узнать в интерактивном музее. В помещениях, стилизован-

ных под казачью старину, гостей познакомят с лекциями лучших вин восьми заводов Дона и Кубани, часть которых приготовлена по старинным рецептурам. Отдельная экспозиция посвящена еще одному известному в нашей стране напитку – самогону. Здесь можно увидеть наиболее распространенные самогонные аппараты, огромные стеклянные бутылки, часто мелькающие в кадрах фильмов про казаков, и прочие интересные атрибуты, связанные с самогонованием. Ну и еще один приятный момент – все напитки, представленные в музее, можно будет попробовать на вкус в изысканно оформленном дегустационном зале, а также приобрести понравившиеся. ■

The Museum of Wine Making and Don Moonshine Making is located on the left bank of the River Don, at the Stanitsa Cherkasskaya Ethnographical Complex, and it is focused on the history of wine-making in the Don River area.

Wine has long become a ceremonial drink for the Don Cossacks, and it is no surprise, as favorable climate conditions of the Azov Sea area were excellent for growing grapes. They say that after successful Azov campaigns,

Peter I arrived in Cherkassk, a Don Cossack capital, and the local Ataman arranged a lavish reception for him, where the Emperor tasted Cossack dishes and wine made using an old Cossack method. The sophisticated taste of the southern drink impressed Peter I so much, that he ordered to plant vineries in the Don River area – they stretched from Aksay up to Tsimlyanskaya stanitsa in the valleys lining the rivers, occupying plots of land on the slopes and terraces, they grew grape varieties unmatched in their quality, which were good for wine-making.

Visitors can learn all these facts in the interactive museum. On its premises styled to resemble an old Cossack lifestyle, visitors get to know collections of the best wines produced by eight factories of the Don and Kuban regions, part of them are made according to old recipes. A separate exposition is focused on another drink famous in the country – samogon (Russian moonshine), there you can see the most common moonshine distilling apparatus, huge glass bottles, which you can often see in films about Cossacks, and other interesting paraphernalia related to moonshine-making. And another wow moment – you can taste all the drinks exposed in the museum in the exquisite interiors of its tasting hall and buy those you like. ■





Left Bank of the Don River

ЛЕВЫЙ БЕРЕГ ДОНА



Левый берег Дона в Ростове-на-Дону – источник гастрономических удовольствий и разнообразного отдыха. Здесь представлены заведения на любой вкус – шикарные рестораны с европейской, национальной и донской кухней, уютные кафе с шашлыками и домашними разносолами.

Можно приятно провести время у бассейна, в открытой беседке, выбрать столик на берегу или на пирсе, непосредственно у воды, а если есть желание – то и самим пожарить шашлычок или приготовить рыбу на открытом огне. Гостям города будут также очень интересны места с казачьим колоритом. ■

The left bank of the Don River in Rostov-on-Don is a source of gastronomic enjoyment and various recreations. Food outlets to suit any tastes are situated there - upscale restaurants with European, national and local cuisines, cozy cafés offering shashlyk and homemade delicacies.

You can have good time near the pool, in an open gazebo, choose a table on the bank or on the piers, right near the water, or grill shashlyk or fish over open fire yourself, if you wish to. Places revealing the local flair will be appealing to the city's visitors as well. ■



Гастрогид GastroGuide



Ростов-на-Дону
город
со вкусом



В ресторане «АТАМАНСКИЙ» гостей потчуют блюдами казачьей и европейской кухни. Здесь непременно стоит отведать фирменную «Шашку атамана» – свинину или телятину на углях, бестера, запеченного с овощами, и утку, запеченную с яблоками.

Сопроводить трапезу можно напитками на любой вкус.

В теплое время года посетители могут разместиться на летней веранде.

ул. Левобережная, 8 В
8 (863) 270 30 19

ПН–ВС с 12.00 до последнего посетителя

(кухня до 00.00)

www.atamankuren.ru

Visitors of the splendid restaurant “ATAMANSKI” are treated to the Cossack and European cuisine dishes. Here you should certainly taste a specialty named “Shashka Atamana (Ataman’s Saber)” – pork or veal cooked on a charcoal grill, dressed with three different sauces, then, bester baked with vegetables, duck baked with apples. You can accompany your meals with beverages and drinks to any taste.

In warm seasons, visitors can sit on the summer veranda.

Levoberezhnaya Ul., 8 В
8 (863) 270 30 19

Mon–Sun 12pm till last client
(kitchen works till 12am)

www.atamankuren.ru

В ресторане загородного клуба «БЛИЖНЯЯ ДАЧА» выбор блюд разнообразен, и приготовлены они мастерски. Свежайшие устрицы и отборные раки, морепродукты, нежнейшее филе-миньон из мраморной говядины, блюда из рыбы и птицы...

В меню – множество десертов, есть даже стейк из арбуза с бальзамическим кремом и сливочным сыром и легендарный «Мильфей». Богатая винная карта.

ул. Чемордачка, 4А
+7 918 577 77 72

Ежедневно, круглосуточно

BLIZHNYAYA DACHA

The restaurant of this country club offers a versatile choice of dishes, which are masterfully cooked. The freshest oysters and handpicked crawfish, seafood, the most tender marbled beef filet mignon, fish and poultry dishes...

The restaurant’s menu features numerous desserts, and even a watermelon steak with a balsamic cream and cream cheese and iconic mille-feuille.

A rich wine list.

Chemordachka Ul., 4А
+7 918 577 77 72

24/7





Гастрогид GastroGuide



Космополитичная кухня ресторана «ГРАФСКИЙ ПАРК» охватывает весь мир в его вкусовом разнообразии. Восточный хумус шеф-повар подает со свиной тонкацу в японском стиле или со средиземноморскими морепродуктами, из донского судака готовит перуанское севиче, а в уху добавляет азиатские специи.

Гордость ресторана – шкаф для сухого вызревания мяса и собственная коптильня, обширная коллекция вин.

ул. Левобережная, 60, 62
+7 938 123 88 88
24/7
www.grafskiyark.com

GRAFSKY PARK

The restaurant's cosmopolite cuisine embraces the whole world with its diverse tastes. The chef serves the eastern hummus with Japanese style tonkatsu pork or with Mediterranean seafood. He uses Don pike perch to cook Peruvian ceviche and adds Asian spices to the ukha soup.

The restaurant's highlight is a dry aging fridge and its own smoke house, a vast collection of wines.

Levoberezhnaya Ul., 60, 62
+7 938 123 88 88
24/7
www.grafskiyark.com

Ростов-на-Дону
город
со вкусом



Ресторан «ЖАРДИН» с панорамным остеклением является изюминкой одноименного парк-отеля. Здесь вам предложат отведать блюда европейской кухни и кухни в стиле fusion. В теплое время года вокруг ресторана располагается летняя площадка.

ул. Левобережная, 50
8 (863) 303 07 07
8 (863) 206 16 60
ПН–ВС 9.00–00.00
www.jardinhotel.ru

JARDIN

This stylish restaurant with panoramic windows is a highlight of the namesake park-hotel. You will be offered various dishes of European and fusion style cuisines. During warm seasons, there is a summer patio around the restaurant.

Levoberezhnaya Ul., 50
8 (863) 303 07 07,
8 (863) 206 16 60
Mon–Sun 9am–12am
www.jardinhotel.ru





Гастрогид GastroGuide

Казачий Хутор

Ростов-на-Дону
город
со вкусом



В «КАЗАЧЬЕМ ХУТОРЕ» вам предложат различные казачьи блюда из сазана, осетрины, баранины, уху и вареных раков. Здесь можно прочувствовать южный колорит и в теплое время года посидеть на открытом воздухе в беседке, вкушая запах жареного шашлыка.

ул. Левобережная, 95
8 (863) 229 45 47
ПН–ВС 10.00–00.00
www.казачий-хутор.рф

KAZACHY KHUTOR
Various Cossack dishes made of European carp, ossetra, mut-ton, a Don ukha soup and boiled crawfish will be offered to you. You can feel the Southern flair there, and when it is warm, relax in the gazebo in the open air, enjoying the smell of grilled shashlyk.

Levoberezhnaya Ul., 95
8 (863) 229 45 47
Mon–Sun 10am–12am
www.казачий-хутор.рф

В «КАЗАЧЬЕМ КУРЕНЕ» рекомендуется отведать «Гостинец от амурских казаков» – запеченную семгу с рисом, овощами и пряными специями, домашнюю курочку «Солоха», фаршированную блинами с куриной печеню, или молочного поросенка «Гришку» с гречкой и беконом. И конечно, ни один обед на Дону не обходится без казачьей ухи или супа из куриных потрошков. В винной карте преобладают вина России, Грузии и Абхазии.

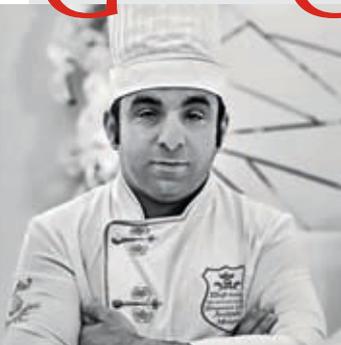
ул. Левобережная, 5
8 (863) 256 40 32
ПН–ВС 12.00–02.00
www.atamankuren.ru

KAZACHY KUREN
They recommend to try roasted salmon served with rice, vegetables and spicy herbs, farm-grown chicken stuffed with pancakes with chicken liver, or a suckling pig served with buckwheat and bacon. And of course, no local dinner is complete without a Cossack fish soup or a chicken gibleet soup. Wines made in Russia, Georgia and Abkhazia, prevail in the wine list.

Levoberezhnaya Ul., 5
8 (863) 256 40 32
Mon–Sun 12 pm – 2 am
www.atamankuren.ru







Андрей Моцек

**Шеф-повар ресторана
«Петровский причал»**

Кухню «Петровского причала» можно назвать смешанной – она включает и европейские гастрономические традиции, и русские, и, конечно, донские. Мы готовим много специалитетов из локальных продуктов – блюда из судака, сазана и бестера, заливное из рыбы, мяса. Неизменной популярностью пользуется и вяленая рыба – лещ, рыбец. Рекомендуем также непременно попробовать устриц, хамон и блюда на огне. Все очень вкусно!

Andrey Motsek

**Chef of Petrovsky Prichal
restaurant:**

The cuisine of Petrovsky Prichal can be called fusion cuisine – it blends in European, Russian and, of course, Don gastronomic traditions. We cook many specialties of local products – pike perch, European carp and bester dishes, fish and meat aspic. Naturally dried fish – bream, vimba – are also unfailingly popular. I'd also recommend to have oysters, jamón and dishes cooked over an open fire. Everything is very tasty!

☞ **«ПЕТРОВСКИЙ ПРИЧАЛ»** – самый известный и респектабельный ростовский ресторан.

Его меню – гармоничное сочетание донских, европейских и средиземноморских блюд. Летом здесь можно отдохнуть на мостике, где волны плещутся прямо у ног, живописной набережной или открытой площадке.

Детей развлекут игровая площадка и мини-зоопарк.

ул. Левобережная, 45

8 (863) 30 30 335

ПН–ВС 11.00 – до последнего посетителя

www.petrovsky-prichal.ru

PETROVSKY PRICHAL

The most famous and respectable rostov restaurant.

The restaurant's menu is a balanced combination of the Don, European, and Mediterranean dishes. During summer, guests can get settled at the bridge with waves playing by their feet, at the picturesque embankment or an open air area. Your kids will have fun on the playground and at the mini zoo.

Levoberezhnaya Ul., 45

8 (863) 30 30 335

Daily

11am until last client

www.petrovsky-prichal.ru





Старая мельница



☒ «СТАРАЯ МЕЛЬНИЦА» – это целый туристический комплекс. Это отличное место для гостей, которые хотят отдохнуть от городской суеты, расслабиться и насладиться красотами природы. В теплые летние дни здесь можно отдохнуть и прекрасно провести время на летней площадке с видом на реку Дон, город и Зеленый остров. Вас порадуют традиционные русские блюда, блюда европейской и кавказской кухни.

*ул. Левобережная, 45
8 (863) 30 30 335
ПН–ВС 11.00 – до последнего посетителя
oldmillrest.ru*

STARAYA MELNITSA is a fully functional tourist complex. It is a perfect place for visitors willing to have a rest from the hustle and bustle of the city, relax and enjoy beautiful nature. On warm summer days, you can relax there and have good time in the summer patio overlooking the Don River, the city and Zeleny Island. You will enjoy traditional Russian dishes, dishes of European and Caucasian cuisines.

*Levoberezhnaya Ul., 45
8 (863) 30 30 335
Daily
11am until last client
oldmillrest.ru*

КАРП ЗЕРКАЛЬНЫЙ с капустой и щучьей икрой



Карп зеркальный	1 шт. (1 кг)
капуста	400 г
морковь	50 г
чеснок	10 г
щучья икра	50 г
майонез	100 г
сметана	50 г
растительное масло	10 г
лимон	2 шт.
кайенский перец	3 г
тимьян	10 г

Карпа чистим, убираем жабры, моем, вынимаем внутренности и аккуратно подрезаем кости. Внутри натираем рыбу тимьяном, чесноком, кайенским перцем и лимоном. Одновременно на растительном масле тушим свежую капусту с морковью. Снимаем с огня и добавляем майонез, соевый соус, сметану, тимьян и чеснок.

Полученной массой фаршируем карпа, сверху смазываем его свежемороженой щучьей икрой, запекаем при температуре 180° 20–30 мин.

1 (1 kg)	Mirror carp
400 g	cabbage
50 g	carrot
10 g	garlic
50 g	pike caviar
100 g	mayonnaise
50 g	sour cream
10 g	oil
2	lemons
3 g	cayenne pepper
10 g	thyme

Scale the carp, remove its gills, rinse it, gut it and carefully cut its bones. Rub it with thyme, Cayenne pepper and lemon inside. At the same time, stew fresh cabbage and carrots using oil. Remove the stew from fire and add the mayonnaise, soybean sauce, sour cream, thyme and garlic to it.

Fill the carp with the stew, cover it with screened pike caviar and put it into the oven to be cooked at 180° for 20 to 30 minutes.

MIRROR CARP with cabbage and pike caviar



«РЕГИСТАН» – настоящий узбекский ресторан, а приготовленные здесь блюда – великолепны и разнообразны. Обязательно отведайте плов, шашлык из баранины, национальные супы, блюда на мангале, самсу и узбекские холодные закуски. Может быть, секрет их необыкновенного вкуса кроется не только в мастерстве повара, рецептах и продуктах, но и в том, что даже жаровни и тандыры для ресторана изготовили мастера из Узбекистана.

ул. Левобережная, 65 А
 8 (863) 241 70 93
 ПН–ВС 11.00–11.00

REGISTAN

It is an authentic Uzbek restaurant, and the dishes they cook are splendid and diverse. You should certainly have pilaf, mutton shashlyk, national soups, grilled dishes, samsa meat pastry and Uzbek cold dishes. Perhaps, the secret of their incredible taste is not just the chef's skills, recipes and products, but the restaurant's ovens and tandoors made by masters from Uzbekistan.

Levoberezhnaya Ul., 65 A
 8 (863) 241 70 93
 Mon–Sun 11am–11pm

«ЛЕВ ГОЛИЦЫН» предлагает лучшие блюда русской, европейской и кавказской кухни.

Шеф-повар создает кулинарные шедевры в лучших традициях дворянских усадеб, удивляет непревзойденными блюдами кавказской кухни, приготовленными на огне с ароматными специями и множеством зелени, а также готовит изысканные яства, предназначенные для праздничного стола.

ул. Левобережная, 3 А
 8 (863) 210 54 20
 ПН–ВС 12.00–00.00
usadba-restoran.ru

LEV GOLITSYN

The restaurant offers the best dishes of Russian, European and Caucasian cuisines! The chef creates culinary masterpieces in the best traditions of gentry manors, surprises with unrivaled dishes of the Caucasian cuisine cooked over open fire with flavorful spices and plenty of fresh herbs and cooks sophisticated viands for a festive table.

Levoberezhnaya Ul., 3A
 8 (863) 210 54 20
 Mon–Sun 12pm–12am
usadba-restoran.ru

В ресторане «ЮЖНЫЙ» на открытом огне прекрасно готовят шашлык и люля-кебаб, свиные ребрышки, шаурму и морепродукты. Здесь можно отведать уху со щучьей икрой и окрошку, блюда из сазана и судака. К пиву подадут вареных или жареных раков. В баре – большой ассортимент крепких напитков, вина, ликеров и настоек, разливного и бутылочного пива.

ул. Левобережная, 5Д
 +7 918 558 00 77
 ВС–ЧТ 12.00–00.00,
 ПТ, СБ 12.00–04.00
 (с апреля по октябрь)

YUZHNY

At the restaurant, they cook excellent shashlyk and Lyulya kebab, pork spare ribs, shawarma and seafood over open fire. You can taste an ukha soup with pike caviar and a cold okroshka soup, dishes of Don fish – European carp and pike perch. They will serve boiled or fried crawfish as beer snacks. The bar has a wide selection of hard liquors, wines, liqueurs, draft and bottled beer.

Levoberezhnaya Ul., 5D
 +7 918 558 00 77
 Sun–Thu 12pm–12am
 Fri, Sat 12pm–4am (Apr–Oct)







БАРЫ И НОЧНЫЕ КЛУБЫ **Bars and Night Clubs**



Сейчас большинство заведений старается привлечь публику за счет расширенного предложения – вкусной еды, интересных собственных напитков и, конечно, развлечений.

У каждого бара – своя идея, своя атмосфера. Для гостей устраивают яркие вечеринки, сюрпризы, розыгрыши, приглашают знаменитых гостей, талантливых музыкантов. ■

At present, most venues try to attract the public through extended offering – delicious food, interesting proprietary beverages and drinks and, of course, entertainments. Every bar has its own concept, its own atmosphere. They arrange vibrant parties, surprises, draw games for their visitors, invite celebrities, talented musicians. ■





В MOJO BAR&CAFE царит атмосфера раскрепощенности, свободы и хорошего настроения. Здесь можно перекусить, но главное – коктейли, которые разнообразны и неповторимы. Бармены подберут напиток к вашему настроению. Здесь собираются музыканты, играющие блюз, проводятся вечера, когда за барной стойкой коктейли готовит приглашенный гость.

ул. Суворова, 19
8 (863) 250 11 69
BC – ЧТ 17.00 – 02.00,
ПТ, СБ 18.00 – 03.00
www.mojobar.ru

MOJO BAR&CAFE

The bar features a light atmosphere of easiness, freedom and high spirits. You can have a bite there, but the main point is cocktails, which are diverse and unmatched. Bartenders will pick a drink according to your taste and mood. Blues musicians get together there, they have events, when an invited guest makes cocktails behind the bar counter.

Suvorova Ul., 19
8 (863) 250 11 69
Sun – Thu 5pm – 2am
Fri, Sat 6pm – 3am
www.mojobar.ru

Бар O. W. GRANT посвящен главному герою фильма «Трасса 60».

Он наполнен звуками джаза, блюза и рок-н-ролла, с четверга по воскресенье – живое исполнение. Влюбленные в свое дело бартендеры с удовольствием исполнят ваши желания в своей авторской обработке или приготовят любой классический коктейль.

пер. Газетный, 54/2
+7 918 547 02 78
ПН – BC 18.00 – 05.00
fb.com/o.w.grantbart
instagram.com/o.w.grantbar

O. W. GRANT

The cocktail bar focuses on the main character from Interstate 60: Episodes of The Road. It is full of jazz, blues and rock-n-roll sounds, it has live music from Thursday to Sunday. Passionate bartenders will be happy to fulfil your wishes with their original twist or to make any classical cocktail.

Gazetny Per., 54/2
+7 918 547 02 78
Mon – Sun 6pm – 5am
fb.com/o.w.grantbart
instagram.com/o.w.grantbar

Уютный «СВОЙ БАР» по выходным забит до отказа. Его успех обусловлен именем создателя – Артура Арутюняна, который придумал знаменитый коктейль «Кукарача» – его пьют даже в Куала-Лумпуре в башнях-близнецях. Зимой обязательно попробуйте здесь перцовку, а летом – закажите любой освежающий вкус, и бармен воплотит его в реальность.

ул. Шаумяна, 73
8 (863) 279 79 02
ПН – BC 19.00 – 05.00
vk.com/svoy_bar_rostov
instagram.com/svoy_bar

SVOY BAR

This cozy bar is always crowded on weekends. Its success is mainly attributable to its founder – Artur Arutyunyan, who invented his famous Cucaracha cocktail – people have it even at the Petronas Towers in Kuala Lumpur. In winter you should certainly have pepper vodka there, and in summer you can order any refreshing taste, and the bartender will turn it into reality.

Shaumyana Ul., 73
8 (863) 279 79 02
Mon – Sun 7pm – 5am
vk.com/svoy_bar_rostov
instagram.com/svoy_bar



Водка	15 мл
текила	15 мл
ликер «Калуа»	15 мл

Все ингредиенты вылейте в рюмку, подожгите. Накрыв рукой, встряхните содержимое и стукните по столу пару раз.

Коктейль пить залпом, пока он вспененный.

15 ml	vodka
15 ml	tequila
15 ml	Kahlúa

Mix all the ingredients in a shot glass, light it on fire. Cover the top with your hand, shake and slam the table twice.

You need to drink the cocktail at a gulp while it is still fizzy.

Шот «КУКАРАЧА» CUCARACHA Shot

Гастрогид GastroGuide

Ростов-на-Дону
город
со вкусом



«БУРДА МОДЕН» – свежее танцевальное пространство в центре города: 17-метровая барная стойка, несколько танцевальных зон и большая летняя площадка. Всеми любимые коктейли «Апероль Спритц», «Негрони», легендарный «Олдбой». Из закусок – сморреброды на любой вкус. Популярная танцевальная музыка.

Дресс-код, фейсконтроль.

ул. М. Горького, 151

8 (863) 256 56 05

ПТ, СБ 21.00–05.00

vk.com/burdamodenbar

BURDA MODEN

A new dancing venue in the center of the city. A 17-meter bar counter, several dancing areas and a large summer area. Universally loved cocktails: Aperol Spritz, Negroni, legendary Oldboy.

Appetizers include smørrebrøds to any taste.

Popular dancing music.

Dress code, face control.

M. Gorkogo Ul., 151

8 (863) 256 56 05

Fri, Sat 9pm–5am

vk.com/burdamodenbar



«ПАРК КУЛЬТУРЫ» – это ночной клуб, премиум-караоке «Джельсомино» и ресторан авторской кухни. Среди уникальных блюд ресторана стоит попробовать карпаччо из мраморной говядины, гаспачо с креветкой и каракатицей, вырезку из оленины с соусом из жимолости и съедобных шишек. Приятной особенностью «Парка Культуры» является веранда, функционирующая круглый год.

пр. Семашко, 51

8 (863) 221 88 81

ПН–ВС 12.00–06.00

www.ginza.ru/rnd

PARK KULTURY is a night club, Jelsomino karaoke venue and an original cuisine restaurant. Among the unique dishes of the restaurant, you should try carpaccio of marbled beef, gazpacho with shrimps and cuttlefish, venison filet served with a sauce of honeysuckle and edible cones. The terrace is a nice distinction of Park Kultury, it operates all year round.

Semashko Pr., 51

8 (863) 221 88 81

Daily 12pm–6am



Коктейль «Апероль Спритц» на всемирной выставке алкогольных напитков в 2012 году был признан лучшим аперитивом в мире. Основной вкус ему дает венецианский горький ликер «Апероль», в составе которого – около 30 ингредиентов.

Технология его приготовления проста и доступна в домашних условиях.

Стакан наполняем кубиками льда, наливаем 3 части итальянского сухого игристого вина «Просекко», добавляем 1 часть газированной воды и тонкой струйкой вливаем 2 части «Апероля».

Стакан украшаем апельсиновой долькой.

В итальянских барах коктейль не смешивают, в США все составляющие смешивают в шейкере.

В Венеции местные жители и туристы выпивают около 300000 порций этого коктейля в день!

At the World Spirits Competition 2012, Aperol Spritz was recognized as the best aperitif cocktail in the world. It owes its main flavor to the Venetian bitter liqueur Aperol, containing about 30 ingredients.

Its technique is simple, and you can make it at home.

Fill the glass with ice cubes, pour three parts of Prosecco, an Italian dry sparkling wine, add one part of soda water and trickle two parts of Aperol. Garnish with a slice of orange.

In Italian bars, they do not mix the cocktail; in the USA, all the ingredients get mixed in the shaker. In Venice, locals and tourists have over 300,000 glasses of this cocktail a day!





«ЛЯ МАЖОР» – VIP караоке-клуб с настоящей искренней атмосферой, уютным залом, качественным звуком, профессиональным бэк-вокалом и уникальным поющим и танцующим персоналом. Прекрасная кухня, большой выбор напитков, кальян. Регулярно проводятся тематические вечеринки.

*пр. Буденновский, 49/97
8 (863) 291 09 91
ВС – ЧТ 20.00 – 04.00,
ПТ, СБ 20.00 – 06.00
www.lamajor-rostov.ru*

LA MAJOR

The VIP karaoke club enjoys a truly outspoken atmosphere, a cozy hall, high-quality sound, professional back vocals and unique singing and dancing staff. A fine cuisine, a wide selection of beverages and drinks, hookah. Themed parties are regularly organized.

*Budennovsky Pr., 49/97
8 (863) 291 09 91
Sun – Thu 8pm – 4am
Fri, Sat 8pm – 6am
www.lamajor-rostov.ru*





Если у вас есть желание провести мероприятие или вечеринку в клубе, вам с удовольствием помогут и в выборе тематики, и в решении организационных вопросов. Программу при желании подберут под любую компанию, цели и настроение, а профессионалы с удовольствием помогут каждому посетителю расслабиться и провести в кругу своих близких или друзей незабываемый вечер. ■

If you are willing to arrange an event or a party in the club, they will be happy to help both with the theme and with organizational issues.

If you wish to, they will select a program for any company, goal and mood, and professionals will be happy to help every visitor relax and have an unforgettable evening with their nearest and dearest. ■





ОТКРЫТЫЕ ПЛОЩАДКИ *O*utdoor Venues



Традиционно в теплое время года ростовчане и гости с удовольствием отдыхают у воды – на набережной и левом берегу Дона. В последнее же время в городе все большей популярностью пользуются открытые площадки – уютные террасы, зеленые дворики, территории с бассейнами, патио на крышах, где можно провести время за трапезой или спокойно посидеть с чашечкой кофе или бокалом вина. ■

When it is warm, people who live in Rostov or visit it traditionally enjoy recreation near the water – on the embankment or the left bank of the Don River. Lately outdoor venues, such as cozy terraces, small green courts, pool venues, patios on the roofs, where you can linger over a meal or a cup of coffee or a glass of wine, have become increasingly popular in the city. ■



Гастрогид GastroGuide

FOOD · DRINK · TERRACE
GRILL & G.
" GRILL GARDEN "

Ресторан ливанской кухни GRILL GARDEN расположен на верхней палубе киноцентра «Большой». Очень колоритное место и в плане атмосферы, и в плане еды. Представлены блюда ливанской кухни, морепродукты, гриль, хорошая винная карта. Вас ждут на винные ужины, мастер-классы с бренд-шефом и музыкальные программы.

ул. Красноармейская, 105
8 (863) 201 28 28
ПН–ВС 10.30–02.00
vk.com/grill.garden

GRILL GARDEN

Grill Garden restaurant offering a Lebanese cuisine is located on the upper level of Bolshoy Cinema Center. It is a very vibrant place in its atmosphere and food. Lebanese dishes, grilled dishes, seafood, a good wine list. You can expect wine dinners, master classes with the brand chef and musical programs.

Krasnoarmeyskaya Ul., 105
8 (863) 201 28 28
Mon–Sun 10.30am–2am
vk.com/grill.garden

Ростов-на-Дону
город
СО ВКУСОМ



«ЛУКА ПИЦЦА» предлагает гостям блюда средиземноморской кухни, «меню охотника», постное и детское меню, большой выбор спиртного. Изюминка интерьера – открытая кухня, и пока вы ждете заказ, можете понаблюдать, как виртуозно готовят повара. В ресторане проводятся тематические гастрономические ужины, детские мастер-классы.

пр. Коммунистический, 30
8 (863) 303 01 72
ВС–ЧТ 10.00–00.00,
ПТ, СБ 10.00–02.00
www.lukapizza.ru

LUKA PIZZA

The Italian restaurant with certain distinct features offers its guests Mediterranean dishes, a hunter's menu, Lenten and children's menus. However, the main thing is an open kitchen: while you are waiting for your order, you can watch cooks' masterful cooking. Thematic gastronomical dinners, master classes for children are organized in the restaurant.

Kommunistichesky Pr., 30
8 (863) 303 01 72
Sun–Thu 10am–12am
Fri–Sat 10am–2am
www.lukapizza.ru





Гастрогид GastroGuide



ST. TROPEZ – ресторан с открытой площадкой у бассейна. Здесь представлена средиземноморская кухня – простая, легкая и полезная, огромное разнообразие блюд на гриле и мангале. Подогреваемые бассейны – взрослый и детский с горкой и фонтаном – работают с мая по сентябрь включительно.

*пр. Стачки, 213
8 (863) 305 16 05
ПН–ЧТ 11.00–01.00,
ПТ, СБ 10.00–03.00,
ВС 10.00–01.00,
караоке
ПТ, СБ 21.00–05.00
www.poolcafe.ru*

ST. TROPEZ
St. Tropez is a restaurant with an outdoor area near the pool. It offers a Mediterranean cuisine – simple, light and healthy, a wide choice of grilled dishes.

There is a heated pool for adults and a heated pool for kids with a play set and a fountain, they operate from May through September.

*Stachki Pr., 213
8 (863) 305 16 05
Mon–Thu 11pm–1am,
Fri, Sat 10pm–3am,
Sun 10pm–1am,
Karaoke
Fri, Sat 9pm–5am
www.poolcafe.ru*

Ростов-на-Дону
город
СО ВКУСОМ



Ресторан предлагает вариант загородного отдыха на ростовской набережной. На открытой кухне готовят узбекские и европейские блюда. Обширная винная карта. Живая музыка.

Для детей – специальное меню, просторная игровая зона с аниматорами (с пятницы по воскресенье).

*ул. Береговая, 16 А
8 (863) 285 05 07
+7 928 620 09 94
С конца апреля по октябрь
ВС–ЧТ 12.00–00.00
ПТ–СБ 12.00–03.00
goodrestaurants.ru*

PIERS Restaurant offers a kind of countryside recreation on the Rostov embankment. Uzbek and European dishes are cooked in its open kitchen. It boasts an extensive wine list. In the evening, visitors can expect cover bands, jazz musicians, DJs. There is a special menu for kids and a spacious play area with entertainers (from Friday through Sunday).

*Beregovaya Ul., 16 A
8 (863) 285 05 07
+7 928 620 09 94
From late April through October
Sun–Thu 12pm–12am
Fri–Sat 12pm–3am
goodrestaurants.ru*





Хлебная Лавка



Кафе «ХЛЕБНАЯ ЛАВКА» исповедует философию l'art de vivre («искусство жить»). Можно с удовольствием провести время за чтением утренней газеты с чашечкой ароматного капучино и хрустящим багетом и вкусно пообедать. А по вечерам пекарня превращается в интеллектуальный салон, где обсуждают литературу и искусство.

*пр. Семашко, 51
8 (863) 261 43 79
ПН–ВС 8.30–22.00
ул. Пушкинская, 144
8 (863) 296 40 52
ПН–ВС 9.00–22.00
www.hlebnaya-lavka.ru*

KHLEBNAYA LAVKA

The venue's philosophy is l'art de vivre literally meaning "the art of living". You can enjoy reading a morning newspaper, while having a cup of fragrant cappuccino and crispy baguette and have a delicious lunch. And in the evening, the bakery turns into an intellectual lounge, where books and arts from all over the world are discussed.

*Semashko Pr., 51
8 (863) 261 43 79
Mon–Sun 8.30am – 10pm
Pushkinskaya Ul., 144
8 (863) 296 40 52
Mon–Sun 9am – 10pm
www.hlebnaya-lavka.ru*





В ресторане «ЯЛЛА» – удобная летняя терраса и специальное меню для любителей перекусить на свежем воздухе. Стоит остановить внимание на закусках и национальных специалитетах: узбекском тонком пироге с начинкой из баранины «Пичча нон», традиционном узбекском супе лагмане, сете из мини-хачапури «Асса», а также стейке из сома с ризотто из корнеплодов и рыбным соусом «Демиглас».

*пл. Театральная, 3
8 (863) 270 67 87
ВС – ЧТ 11.00 – 24.00,
ПТ, СБ 11.00 – 02.00
www.pravberdon.ru/yalla*

YALLA

A cozy summer terrace, a special summer menu for those who prefer to have a snack in the open air. You should pay your attention to appetizers and national specialties: Picha-non, an Uzbek thin pie stuffed with mutton, Assa, a set of mini khachapuris, a traditional Uzbek soup laghman and a sheat fish steak served with root plant risotto and a fish demi-glace sauce.

*Teatralnaya Pl., 3
8 (863) 270 67 87
Sun – Thu 11am – 12am
Fri, Sat 11am – 2am
www.pravberdon.ru/yalla*





ОТДЫХ С ДЕТЬМИ

Recreation with Kids



В Ростове уже достаточно мест (и в городе, и в зоне отдыха на левом берегу), где можно комфортно отдохнуть всей семьей. После совместного застолья, во время которого малышам предложат специальное детское меню, взрослые смогут насладиться общением, а дети – развлечениями. Для этого в кафе и ресторанах работают аниматоры, устроены игровые комнаты, мягкие зоны для просмотра мультфильмов. ■

Rostov has numerous places (both in the city and in the recreation area on the left bank) where you can have a comfortable rest as a family. After a shared meal, when kids are offered a special kids' menu, adults can enjoy talking, and kids can indulge in entertainments. For that, cafés and restaurants engage entertainers, arrange games rooms, soft areas to watch cartoons. ■



Гастрогид GastroGuide

Ростов-на-Дону
город
со вкусом



В сети гастрокафе MAMA DONNA – широкий выбор вкуснейших блюд на любой вкус. Пиццы, спагетти, брускетты, блюда из мяса, рыбы и морепродуктов, пирожки и десерты с удовольствием едят и дети, и взрослые. Проводятся мастер-классы в уютной семейной обстановке.

Можно заказать доставку.

ул. Красноармейская, 64
8 (863) 269 50 26
+7 928 197 18 47

ПН–ВС 9.00–00.00

пр. Соколова, 45

8 (863) 296 07 90

8 (863) 266 55 99

ПН–ВС 9.00–23.00

www.mamadonna.ru

MAMA DONNA

Mama Donna gastro café chain has the widest choice of most delicious dishes to suit any taste. Both kids and adults enjoy all-loved pizzas, spaghetti, bruschettas, meat, fish and seafood dishes, pies and desserts. They arrange master classes in a cozy family atmosphere.

You can order home delivery.

Krasnoarmeyskaya Ul., 64
8 (863) 269 50 26
+7 928 197 18 47

Mon–Sun 9am–12am

Sokolova Pr., 45

8 (863) 296 07 90

8 (863) 266 55 99

Mon–Sun 9am–11pm

www.mamadonna.ru



В сети семейных пиццерий «СИЦИЛИЯ» – разнообразное меню. Для малышек в каждом заведении есть детский уголок. Регулярно проводятся бесплатные кулинарные мастер-классы, где дети учатся готовить пиццу и сэндвичи, штрудель, имбирное печенье и мини-бургеры. Функционирует бесплатная доставка.

пр. Буденновский, 29
+7 928 759 99 12

ВС–ЧТ 10.00–00.00,

ПТ, СБ 10.00–02.00

ул. Б. Садовая, 188 А

+7 938 111 39 00 (менеджер)

ВС–ЧТ 10.00–00.00

ПТ, СБ 10.00–02.00

pizza-sicilia.ru

SICILIA family pizza parlor chain offers a diverse menu. There is a kids' corner in every joint. They regularly hold free culinary master classes, where kids learn to make pizza and sandwiches, strudels, ginger-breads and mini burgers. They offer free delivery as well.

Budennovsky Pr., 29

+7 928 759 99 12

Sun–Thu 10am–12am

Fri, Sat 10am–2am

B. Sadovaya Ul., 188A

+7 938 111 39 00 (manager)

Sun–Thu 10am–12am

Fri, Sat 10am–2am

pizza-sicilia.ru





Гастрогид GastroGuide



Кафе SAPORE ITALIANO предлагает своим гостям неизменно вкусные блюда и кондитерские изделия из основного или специального детского меню. Каждое воскресенье проходит праздник «Семейный выходной», где маленькие повара учатся готовить пиццу, десерты, создают своими руками милые поделки для дома и участвуют в спектаклях.

ул. Мечникова, 75 А

8 (863) 232 14 93

ПН–ПТ, ВС 8.00–00.00,

СБ 10.00–00.00

ул. Береговая, 29

8 (863) 322 11 70

ПН–ЧТ 8.00–00.00,

ПТ, СБ, ВС 10.00–02.00

sigroup.family

SAPORE ITALIANO

Sapore Italiano café offers its visitors unfailingly tasty dishes and confectioneries from the main or special kids' menus. Every Sunday they have Family Day Off, when young kitchen hands learn to make pizzas, desserts, create cute handicrafts for home and take part in performances.

Mechnikova Ul., 75A

8 (863) 232 14 93

Mon–Fri, Sun 8am–12am

Sat 10am–12am

Beregovaya Ul., 29

8 (863) 322 11 70

Mon–Thu 8am–12am

Fri, Sat, Sun 10am–2am

sigroup.family

Ростов-на-Дону
город
со вкусом



В меню ресторана ST. TROPEZ – любимые всеми детьми пиццы и пасты, коктейли и десерты. Для маленьких гостей проводятся кулинарные мастер-классы, представления кукольного театра, шоу и праздники с угощением. В детской комнате можно посмотреть мультфильмы, порисовать за мольбертом, стать участником аттракциона «Виртуальная реальность». По выходным дням работает аниматор. Караоке.

пр. Стачки, 213

8 (863) 305 16 05

ПН–ВС 12.00–01.00

www.poolcafe.ru

ST. TROPEZ

St. Tropez restaurant has kids' favorites on its menu – pizzas and pastas, milkshakes and desserts. They organize culinary master classes, puppet performances, shows and festivals with eats and beverages for little visitors. In the kids' room they can watch cartoons, use an easel for drawing, enjoy virtual reality entertainment. There is an entertainer at weekends. Karaoke.

Stachki Pr., 213

8 (863) 305 16 05

Mon–Sun 12pm–1am

www.poolcafe.ru







Ресторан «ЯЛЛА» по-домашнему приветлив и уютен. В меню представлены узбекская, европейская, японская, русская кухни. Для маленьких посетителей предусмотрено детское меню.

Десертов здесь – более 40 видов: торты, пирожные, мороженое и сорбеты собственного приготовления, конфеты ручной работы от шеф-кондитера. В теплое время года можно отдохнуть на открытой террасе.

*пл. Театральная, 3
8 (863) 270 67 87
ВС–ЧТ 11.00–00.00
ПТ, СБ 11.00–02.00
www.pravberdon.ru/yalla*

YALLA restaurant is welcoming and cozy in a homey way. Its menu offers Uzbek, European, Japanese, Russian cuisines.

Plus over 40 varieties of desserts: cakes, pastries, ice cream and home-made sorbets, hand-made sweets from the pastry chef. There is a kids' menu for little visitors. When it is warm, you can relax in the outdoor terrace.

*Teatralnaya Pl., 3
8 (863) 270 67 87
Sun–Thu 11am–12am
Fri, Sat 11am–2am
www.pravberdon.ru/yalla*





ДОНСКИЕ СЛАДОСТИ. КОНДИТЕРСКИЕ,
КОФЕЙНИ, КАФЕ-МОРОЖЕНОЕ

Don Sweets. Cake Shops, Coffee Shops, Ice Cream Parlors

На Дону обожают сладости, которые здесь всегда в изобилии. «Сладости – для радости!» – пожалуй, никто не сможет это отрицать. Ни один праздник, ни одно торжество не обходится без пирожных, тортов, домашней выпечки, конфет или мороженого.

В Ростове – большой выбор и восточных, и европейских сладостей, приготовленных из натуральных ингредиентов, фабричных и ручной работы, с классическими и уникальными рецептурами. Веганы и фитнес-леди тоже не останутся в стороне от «праздника жизни» – для них есть специальный ассортимент лакомств. ■

Local people have a passion for sweets, which are always abundant there. “Sweets are for joy!”, nobody will object to it. Hardly any special event or festive occasion goes without pastries, cakes, home-made baked foods, sweets or ice cream.

Rostov has a wide choice of both eastern and European sweets made of natural ingredients, both factory-made and home-made, of classical and unique recipes. Vegans and fitness girls will not feel left behind - there is a special choice of good things for them, too. ■





Чаепитие на Дону всегда было ритуалом. На столе стоял «генерал» – самовар. Чай обычно разливала хозяйка дома или старшая дочь – считалось, что они передают хорошее настроение. Подавали напиток в граненых стаканах или чашках, а пили – горячим, наливая в блюдце и важно раздувая щеки, чтобы подуть на чай. Считалось, что если чай наливают доверху, то жизнь будет полной. По густоте заварки гости судили о щедрости хозяйки. На «жидкий» чай, сквозь который «Москву видать», обижались. К чаю подавали выпечку: крендели, пряники, хворост и кусковой сахар – пили «вприкуску» да «вприглядку». Интерес к высокой культуре чаепития стал возрождаться на Дону в начале 2000-х годов, и связано это было с массовым увлечением Востоком, прежде всего Китаем и Индией. ■

Having tea has always been a ritual in the Don region. There was a samovar on the table. A matron of the house or her eldest daughter usually poured tea into cups – it was believed that they brought good mood. The beverage was served hot in table glasses or cups, and they poured it into saucers, puffing out cheeks to blow on the tea. It was thought that if the tea was poured up to the brim, then the life would be full. For guests, thickness of the brew was a sign of the matron's generosity. Weak tea was a reason to take offence. They served tea with baked goods: pretzels, gingerbreads, angel wings and lump sugar – to hold in the mouth while having unsweetened tea. Interest to the high culture of having tea has been reviving in the Don region from the early 2000s, and it has been associated with mass-scale fascination with the East, primarily, China and India. ■



ХВОРОСТ

PASTRY STRAWS

Яйца	2 шт.
мука	300 г
пиво	100 г
растительное масло	2 л
сахар	20 г
соль	1 г

Замешиваем тесто: в муку добавляем яйцо, соль, сахар и немного воды и пива. Готовому тесту даем настояться минут 20, затем тонко раскатываем и фигурно нарезаем. Бантики, ажурные края, розочки – дайте волю своей фантазии. Полученные мучные шедевры опускаем в раскаленное масло и обжариваем до золотистого цвета. Готовый хворост выкладываем сначала на салфетку, чтобы удалить излишки масла, а затем уже на блюдо. Перед подачей на стол посыпаем сахарной пудрой или поливаем медом.

2	eggs
300 g	flour
100 g	beer
2 l	oil
20 g	sugar
1 g	salt

Make the dough: add eggs, salt, sugar and a dash of water and beer to the flour. Let the dough rest for 20 minutes, then roll it out thin and cut into fancy pieces. Bows, ornately shaped edges, rosettes – let your imagination run free. Put the starchy masterpieces into sizzling hot oil and fry them until golden. Put the pastry straws onto paper towels to drain, and then onto the serving dish.

Before serving, dust with confectioners' sugar or pour with honey.



В кафе «ДЫРА В СТЕНЕ» – уютная атмосфера, хорошая музыка, книги, которые можно почитать за чашкой ароматного капучино, и большое разнообразие очень вкусных сытных или сладких бельгийских вафель.

ул. Суворова, 89
+7 905 425 04 82
ПН–ЧТ 9.00–21.00
ПТ, СБ 9.00–22.00
[instagram.com/wallrostov](https://www.instagram.com/wallrostov)

DYRA V STENE café boasts a cozy atmosphere, good music, books you can read, while having fragrant cappuccino, and a wide variety of very tasty substantial or sweet Belgian waffles.

Suvorova Ul., 89
+7 905 425 04 82
Mon–Thu 9am–9pm
Fri, Sat 9am–10pm
[instagram.com/wallrostov](https://www.instagram.com/wallrostov)

Фирменные кондитерские «ЗОЛОТОЙ КОЛОС», пожалуй, самые известные заведения в своем сегменте. Всего в городе их насчитывается около сорока. Здесь можно не только купить любимые всеми с детства фирменные торты, пирожные, сдобу или мороженое, но и отведать блюда русской, кавказской или европейской кухни.

ул. Б. Садовая, 43
8 (863) 240 82 28
Голубой и вишневый залы –
ПН–ВС 10.00–23.00,
зеленый зал – 10.00–00.00,
ореховый зал – 8.00–22.00
www.zolotoykolos.ru

ZOLOTOY KOLOS
The branded confectioneries “Zolotoy Kolos” are perhaps the most famous places in this category. There are about forty of them in the city.
You can also buy signature cakes, pastry or ice cream, but also eat Russian, Caucasian or European dishes.

Bolshaya Sadovaya Ul., 43
8 (863) 240 82 28
Open: Blue and Cherry halls:
10am–11pm,
Green hall: 10am–12am,
hazel-colored hall:
8am–10pm
www.zolotoykolos.ru





ИТАЛЬЯНСКИЙ КВАРТАЛ®

В «ИТАЛЬЯНСКОМ КВАРТАЛЕ» витают ароматы ванили и кофе, подают булочки, приготовленные вручную по бабушкиным рецептам хозяйки заведения, и различные торты, которые можно отведать в кафе по кусочку или приобрести целиком на вынос.

пр. Чехова, 72
8 (863) 266 45 01
ПН–ВС 10.00–22.00
ул. Пушкинская, 174
8 (863) 266 51 52
ПН–ВС 10.00–21.00
www.ital-kvartal.ru

ITALYANSKY KVARTAL
The place has smells of vanilla and freshly brewed coffee in the air, they serve hand-made buns baked according to recipes of the owner's grandma and various cakes, you can have a piece of them in the café or buy the whole cake as a takeaway.

Chekhova Pr., 72
8 (863) 266 45 01
Mon–Sun 10am–10pm
Pushkinskaya Ul., 174
8 (863) 266 51 52
Mon–Sun 10am–9pm
www.ital-kvartal.ru

i Fratelli

I FRATELLI – островок Италии, где вас всегда ждут приготовленные с любовью своими руками традиционные сыры, свежая выпечка в компании с ароматной чашкой кофе и знаменитое итальянское джелато. На мастер-классах с маэстро-сыроделом Микеле дель Масто вы сможете научиться делать моцареллу, а в магазинчике – приобрести настоящие итальянские деликатесы.

пер. Университетский, 61
+7 918 537 27 72
ПН–ВС 9.00–22.00
[instagram.com/ifratellirnd](https://www.instagram.com/ifratellirnd)

I FRATELLI
A pocket of Italy, where you can always enjoy cheeses hand-made with love according to traditional recipes, freshly baked pastries accompanied with a cup of rich coffee and famous Italian gelato.
At master classes with cheese-making maestro Michele Del Mastro, you will learn how to make mozzarella, and you can buy authentic Italian delicacies in the shop.

Universitetsky Per., 61
+7 918 537 27 72
Mon–Sun 9am–10pm
[instagram.com/ifratellirnd](https://www.instagram.com/ifratellirnd)



КАПКЕЙК CUPCAKES

Молоко	180 мл
сливочное масло	110 г
яйцо	1 шт.
сметана 20%	125 мл
мука	175 г
сахар	225 г
пищевая сода	3/4 ч. л.
разрыхлитель	1/2 ч. л.
щепотка соли	

Растопленное сливочное масло соединить с молоком, подогреть. Яйцо взбить со сметаной, ввести в эту массу молоко с маслом, добавить муку, сахар, соду, соль и разрыхлитель. Все перемешать. Получившейся жидкой, слегка воздушной массой заполнить формочки на 3/4 объема и выпекать при температуре 180° в течение 20–25 минут. Украсить взбитыми сливками, фруктами.

180 ml	milk
110 g	butter
1	egg
125 ml	sour cream 20%
175 g	flour
225 g	sugar
3/4 tsp	baking soda
1/2 tsp	baking powder
pinch of salt	

Add melted butter to milk, heat the mixture. Beat the egg with the sour cream, whisk the milk and butter to this mixture, fold in the flour, sugar, soda, salt and baking powder. Mix it. Spoon the thin, slightly spongy mixture into the cupcake cases, until they are 3/4 full, and bake in the oven at 180 °C for 20–25 minutes. Garnish with whipped cream, fruit.



В меню COFFEELAB помимо традиционных эспрессо, капучино и флэт уайт – загадочный кофе по-вьетнамски, аэропресс, кемекс и пурвер.

Любой напиток здесь также могут приготовить на декофеинизированном кофе и соевом молоке. К кофе предлагаются десерты.

ул. Советская, 61

+7 961 303 57 30

ПН–ПТ 8.00–22.00,

СБ, ВС 10.00–22.00

vk.com/coffeelaboratory

COFFEELAB

Beside traditional espresso, cappuccino and flat white, the menu contains mysterious Vietnamese style coffee, AeroPress, Chemex and pour over coffee.

Every type can be made using decaffeinated coffee and soy milk. Desserts are offered to accompany coffee.

Sovetskaya Ul., 61

+7 961 303 57 30

Mon–Fri 8am–10pm

Sat, Sun 10am–10pm

vk.com/coffeelaboratory

В COFFEEMAN не только готовят бодрящий напиток из отборных элитных сортов, но и обжаривают зерно в присутствии гостя. В меню – кофе на любой вкус и более 60 напитков на его основе. Помимо этого вас ждут восхитительная кухня и большой выбор сладостей.

ул. Пушкинская, 33

8 (863) 267 88 88

ПН–ВС 8.00–22.00

ул. Пушкинская, 74

8 (863) 269 85 64

ПН–ЧТ 8.30–22.00,

ПТ, СБ 8.30–23.00

coffeeman.ru

COFFEEMAN

Not only do they make the spirit-lifting beverage using select upscale varieties, but also they brown beans in your presence. The menu has coffee to any taste, over 60 coffee-based beverages. Apart from that, you can expect exciting dishes and a wide choice of sweets.

Pushkinskaya Ul., 33

8 (863) 267 88 88

Mon–Sun 8am–10pm

Pushkinskaya Ul., 74

8 (863) 269 85 64

Mon–Thu 8.30am–10pm

Fri, Sat 8.30am–11pm

coffeeman.ru





А вы знаете, как в большинстве случаев предпочитают пить кофе в разных странах? Итальянцы, например, любят добавлять в чашку эспрессо много сахара. А мексиканцы – пить кофе с корицей. Бельгийцы жуют в процессе шоколадку. Марокканцы часто добавляют в напиток перец, а эфиопы – щепотку соли. И вообще, Ближний Восток славится своим кофе со специями.

Среди австралийцев очень популярен кофе со взбитыми сливками. А вот египтяне очень любят чистый и крепкий кофе – они редко добавляют сахар, молоко или сливки.

And do you know how people prefer to have their coffee in different countries?

For example, Italians like to put much sugar into a cup of espresso. And Mexicans love having coffee with cinnamon. Belgians eat chocolate with coffee. Moroccans often add pepper to it. And Ethiopians add a pinch of salt. In fact, the Middle East is famous for its coffee with spices.

Coffee with whipped cream is very popular among Australians. And Egyptians are fond of pure and strong coffee, they rarely put sugar, milk or cream into it.

Гастрогид
GastroGuide

La Bagatelle

LA BAGATELLE – кондитерская, где вам предложат лучшие десерты со всего мира: лимонный торт с меренгой из Италии, бруснично-кремовый – из Бельгии, настоящие французские пирожные MonBon.

А ассортимент чизкейков – настоящий рай для любителей сырного десерта!

*пр. Кировский, 46
8 (863) 256 90 15
ПН–ВС 10.00–20.00
bgtl.ru*

LA BAGATELLE
The best desserts from all over the world will be offered to you: a lemon meringue cake from Italy, a red bilberry and cream one from Belgium, authentic French pastries MonBon.

And a choice of cheesecakes is a true indulgent experience for those who are fond of the cheese dessert!

*Kirovsky Pr., 46
8 (863) 256 90 15
Mon–Sun 10am–8pm
bgtl.ru*

Ростов-на-Дону
**город
со вкусом**

Мсье Макс

Неповторимый вкус и аромат чабатты, знаменитый багет «традисон», насыщенная вкусом изюма и ароматом ванили улитка из слоеного теста «Пан-о-разан», корзинки «Паштель с брусничкой» и любимые профитроли с кракелином... И ароматный кофе.

«М'СЬЕ МАКС» – настоящий уголок Франции в центре Ростова.

*ул. Б. Садовая, 53
8 (863) 221 41 51
ПН–ВС 8.00–20.00
vk.com/monsieurmax*

MONSIEUR MAX

An inimitable taste and a smell of ciabatta, a famous traditional baguette Tradition, Pain aux Raisins, a swirl puff pastry rich with a taste of raisins and a smell of vanilla, Pastel cups with red bilberry and all-liked craqueline profiteroles. Plus fragrant coffee.

An authentic pocket of France in the center of Rostov.

*B. Sadovaya Ul., 53
8 (863) 221 41 51
Mon–Sun 8am–8pm
vk.com/monsieurmax*





«Пан-о-разан» – улитка из слоеного теста с изюмом. Этот вид выпечки можно найти далеко не в каждой булочной Франции.

Для приготовления настоящего «Пан-о-разана» необходимы опыт и усердие. Секрет заключается в тонком равновесии между хрустящим слоеным тестом, насыщенным вкусом изюма и нежностью ванили. Свежие «Пан-о-разаны» ежедневно с 8 утра в «Mсье Макс».

Pain aux Raisins is a spiral puff pastry with raisins. Not every bakery of France offers this pastry.

To make a true Pain aux Raisins, you need experience and diligence. The secret is in a delicate balance between the crisp puff pastry, rich taste of raisins and softness of vanilla. Fresh Pains aux Raisin are offered at Monsieur Max daily starting from 8am.



Петр Болдырев
Ресторатор, шеф-повар

Все десерты создаются владельцем кондитерской Петром Болдыревым. Каждое пирожное – это его способ рассказать миру что-то новое, поделиться своей культурой. Но неизменным для каждого кондитерского изделия остается одно – честность перед гостем. Она начинается в кондитерском цеху с выбора ингредиентов – натуральных, «настоящих».

Petr Boldyrev
Restaurateur, Chef

Petr Boldyrev, the owner of the cake shop, creates all its desserts. Every pastry is his way of telling the world something new, sharing his culture. But one thing remains unaltered for each confection - honesty to the visitor. It starts in the pastry shop with the choice of ingredients – natural, "authentic" ones.



PICCOLO CAFFE – авторская кондитерская. Кафе не понаслышке знакомо настоящим ценителям десертов и венской выпечки – изящные формы, непохожий ни на что вкус. А с недавних пор по утрам в Piccolo caffe можно заходить и за хлебом собственноручного производства Петра Болдырева.

Попав в Piccolo caffe, вы окунаетесь в атмосферу неподдельного домашнего уюта и тепла.

ул. Пушкинская, 107/72
8 (863) 255 96 31
ПН–ВС 9.00–22.00
petrboldyrev.ru

PICCOLO CAFFE

Piccolo caffe is an original cake shop. True connoisseurs of desserts and Viennese pastries have first-hand knowledge of the cafe, as it offers delicate forms and unmatched taste. And since recently, you can drop into Piccolo caffe in the morning to buy trademark hand-made bread by Petr Boldyrev.

When you get into Piccolo caffe, you plunge into an atmosphere of authentic homey comfort and warmth.

Pushkinskaya Ul., 107/72
8 (863) 255 96 31
Mon–Sun 9am–10pm
petrboldyrev.ru







Культурный напиток заведения «ПИТЬКОФЕ» – #кофекофе. В нем есть все – и маршмеллоу, и шоколадное печенье, и взбитые сливки, и топпинг, а главное – натуральный кофе! Здесь большой выбор пирожных и десертов собственного производства, например нежный мусс на основе мандаринового пюре с кунжутным бисквитом и темным шоколадом «Синьор Мандарин».

*пр. Буденновский, 27
8 (863) 269 80 10*

*пер. Соборный, 17
+7 928 296 42 26*

*пр. Ворошиловский, 18/18
+7 928 760 10 20*

*ВТ–СБ круглосуточно,
ВС, ПН 8.00–01.00
www.pitkofe.ru*

PITKOFÉ

#kofekofe is an iconic beverage of a Pitkofe joint. It has everything: marshmallows, a chocolate cookie, whipped cream and a topping, and the main thing, natural coffee! A wide choice of cakes and desserts of their own making, for example, a soft mousse based on tangerine puree with a sesame sponge cake and dark chocolate Senior Mandarin.

*Budenovsky Pr., 27
8 (863) 269 80 10*

*Soborny Per., 17
+7 928 296 42 26*

*Voroshilovsky Pr., 18/18
+7 928 760 10 20*

*Tue–Sat 24 hours,
Sun, Mon 8am–1am
www.pitkofe.ru*

Уютная кондитерская лавка «ПИТЬКОФЕ CREAM» с открытой кухней предлагает более 60 видов десертов ручной работы, приготовленных из качественных натуральных ингредиентов. Выпечка – свежайшая, ежедневная. Обязательно попробуйте здесь авторские произведения от шеф-кондитера.

*ул. Пушкинская, 151
8 (863) 264 38 96
ПН – ВС 9.00 – 21.00
vk.com/cream_pitkofe*

Cozy PITKOFÉ CREAM cake bakery with an open kitchen offers over 60 types of desserts hand-made of high-quality natural ingredients. Its baked goods are produced daily and are the freshest from the oven. You should certainly have signature pieces from the chef.

*Pushkinskaya Ul., 151
8 (863) 264 38 96
Mon–Sun 9am–9pm
vk.com/cream_pitkofe*





Гастрогид GastroGuide



Посетители, впервые заглянувшие в кафе SETTER'S, приходят во второй раз, потому что здесь предлагают интересные сорта кофе и используют альтернативные способы заваривания – пурвер, аэропресс, кемекс.

ул. Пушкинская, 181
+7 904 442 90 24
ПН–ПТ 8.30–22.30,
СБ, ВС 10.00–23.00
setterscafe.tumblr.com
vk.com/setterscafe

SETTER'S

Those who drop into Setter's café for the first time, come there for a second one, as they offer interesting coffee varieties and use alternative ways of making coffee – pour over, AeroPress, Chemex.

Pushkinskaya Ul., 181
+7 904 442 90 24
Mon–Fri 8.30am–10.30pm
Sat, Sun 10am–11pm
setterscafe.tumblr.com
vk.com/setterscafe

Ростов-на-Дону
город
со вкусом



В кофейнях STARBUCKS можно попробовать кофе самых изысканных оттенков вкуса и аромата, кофе из зерен, выращенных на самых лучших плантациях Африки, Азии и Латинской Америки. Вы можете проконсультироваться у бариста и выбрать ваш любимый сорт кофе для дома с типом обжарки Blonde, Medium или Dark.

ул. Б. Садовая, 81
8 (499) 270 40 40
8 (495) 648 95 80
ПН–ПТ 7.00–23.00,
СБ, ВС 8.30–23.00
starbucks.ru

STARBUCKS

At Starbucks coffee shops, you can have coffee of most sophisticated tastes and aromas, coffee made from beans grown in the best plantations of Africa, Asia and Latin America.

You can ask for a barista's advice and choose your favorite coffee variety to make it at home with Blonde, Medium or Dark roast.

Bolshaya Sadovaya Ul., 81
8 (499) 270 40 40
8 (495) 648 95 80
Mon–Fri 7am–11pm
Sat, Sun 8.30am–11pm
starbucks.ru







Хлебная Лавка

Основу меню SURF COFFEE составляют напитки, приготовленные на основе сбалансированного эспрессо. Добавляя различные сиропы и посыпки, украшая напитки взбитыми сливками, здесь создают уникальные фирменные напитки SURF SPECIAL. В меню представлены блюда европейской и австралийской кухни.

ул. Б. Садовая, 81
+7 938 148 86 80

ПН–ПТ 7.30–23.30,
СБ, ВС 9.00–00.00

пер. Соборный, 28/45
+7 989 525 49 51

ПН–ПТ 8.00–23.00,
СБ, ВС 10.00–23.00

surfcoffee.ru

SURF COFFEE

The menu mainly contains beverages made using balanced espresso. Adding various syrups, toppings, garnishing them with whipped cream, they create signature SURF SPECIAL beverages. The menu offers dishes of European and Australian cuisines.

Bolshaya Sadovaya Ul., 81
+7 938 148 86 80

Mon–Fri 7.30am–11.30pm
Sat, Sun 9am–12am

Soborny Per., 28/45
+7 989 525 49 51

Mon–Fri 8am–11pm
Sat, Sun 10am–11pm

surfcoffee.ru

Ароматные напитки из кафе-пекарен «ХЛЕБНАЯ ЛАВКА» взбодрят утром, продлят беседы и согреют прохладным вечером. А дуэтом для них станут воздушная выпечка, нежные десерты и пирожные. Детям придется по вкусу какао с маршмеллоу и невероятно вкусный чай.

пр. Семашко, 51
8 (863) 261 43 79
ПН–ВС 8.30–22.00

ул. Пушкинская, 144
8 (863) 296 40 52
ПН–ВС 9.00–22.00
www.hlebnaya-lavka.ru

ХЛЕБНАЯ ЛАВКА

Aromatic beverages from Khlebnaya Lavka bakery shops will cheer you up in the morning, make your conversations longer and keep you warm on a cool evening. And fluffy pastries, soft desserts and most delicious cakes will be a complement to them. Kids will like cocoa with marshmallows and incredibly delicious tea.

Semashko Pr., 51
8 (863) 261 43 79
Mon–Sun 8.30am – 10pm

Pushkinskaya Ul., 144
8 (863) 296 40 52
Mon–Sun 9am – 10pm
www.hlebnaya-lavka.ru







АВТОРСКАЯ КУХНЯ

Original Cuisine

Во все времена и во всех странах авторские работы ценятся гораздо выше изделий массового производства. То же самое относится и к кулинарным шедеврам. Философия авторской кухни сводится к следующему: необычное из обычного, то есть привычные нам продукты благодаря необычным сочетаниям в блюдах авторской кухни приобретают совершенно новые оттенки вкуса и аромата, открывают в себе новые грани. В Ростове работает много самобытных, талантливых поваров, которые успешно экспериментируют как с классической европейской кухней, так и с местными кулинарными традициями. ■

At all times and in all countries, artisanal works have been appreciated more than mass-production items. The same is true about culinary masterpieces. The philosophy of original cuisine comes down to the following: the unusual out of the common, that is traditional products acquire completely new touches of taste and smell, reveal their new aspects thanks to unusual combinations in the dishes of original cuisine. Many distinctive, talented chefs, who are a success in experimenting both with classical European cuisine and with local culinary traditions, work in Rostov. ■



Гастрогид GastroGuide

LEO

В LEO WINE & KITCHEN представлена авторская кухня на базе локальных продуктов в сопровождении лучших вин мира. Каждое блюдо – шедевр и по рецептуре, и по подаче. Изысканность и элегантность во всем.

ул. М. Горького, 195
8 (863) 294 10 30
ПН–ВС 11.00–23.00
www.leowinekitchen.ru

LEO WINE & KITCHEN offers original cuisine based on local products complemented with the world's best wines. Each dish is a masterpiece both in its recipe and serving. Everything is indicative of sophistication and elegance.

M. Gorkogo Ul., 195
8 (863) 294 10 30
Mon–Sun 11am–11pm
www.leowinekitchen.ru

Ростов-на-Дону
город
СО ВКУСОМ



Меню «ОНЕГИНДАЧИ» отражает любовь ко всему русскому: борщ с говяжьей картофельные оладьи со щучьей икрой, телячьи щечки. Русскость разбавлена французской классикой – петух в вине, мясо по-бургундски.

Винная карта – классическая. Здесь проходят гастрономические ужины, выступления джазменов, вечера романса, фортепианной музыки.

пр. Чехова, 45 Б
8 (863) 201 80 00
ВС–ЧТ 9.00–00.00,
ПТ, СБ 9.00–01.00
www.goodrestaurants.ru

ONEGINDACHA

The menu of OнеginDacha restaurant reflects passion for everything Russian: borscht with beef, potato flapjacks with pike caviar, veal cheeks. The Russian style is sprinkled with French classics – coq au vin, beef bourguignon. The wine list is classical. They hold gastro-nomic dinners, performances of jazz musicians, evenings of Russian romantic songs, piano music.

Chekhova Ul., 45 B
8 (863) 201 80 00
Sun–Thu 9am–12am,
Fri, Sat 9am–1am
www.goodrestaurants.ru







Мишель Кристманн

**Бренд-шеф-повар ресторана
Pinot Noir**

Я всегда придерживаюсь принципа Мориса Эдмона Сэллана: «Кухня – это когда каждый продукт сохраняет свой первоначальный вкус». Я всегда с особым трепетом и тщательностью отношусь к выбору продуктов, чтобы создать поистине уникальное сочетание и неповторимый вкус.

Pinot Noir – это не просто гастрономический ресторан, это место, где вы сможете насладиться настоящей французской кухней и безупречным европейским обслуживанием!

Michel Christmann

Brand Chef of Pinot Noir restaurant:

I always follow a principle of Maurice Edmond Sailland: "A cuisine is when each product keeps its original taste." I am always anxious and scrupulous about selecting products in order to create a truly unique combination and inimitable taste.

Pinot Noir is not just a gastronomic restaurant, it is a place where you can get to know and enjoy authentic French cuisine and impeccable European service!



Меню ресторана PINOT NOIR – это блюда, приготовленные по аутентичным рецептам французской кухни и авторским рецептам шеф-повара ресторана Мишеля Кристманна. Дважды в неделю в ресторан доставляют французские деликатесы. В винной карте представлено более 300 наименований преимущественно французского производства. В ресторане устраивают творческие вечера и моноспектакли заслуженных и народных артистов России.

ул. Пушкинская, 25

8 (863) 240 81 38

ПН–ВС 9.30–00.00

www.pinot-noir.ru

All the dishes on the menu of PINOT NOIR restaurant are cooked according to authentic recipes of French cuisine and original recipes of the restaurant's chef Michel Christmann. French delicacies are delivered to the restaurant twice a week. The wine list has over 300 items predominantly of French origin. They arrange evenings and one-man performances with Russian distinguished and people's artists.

Pushkinskaya Ul., 25

8 (863) 240 81 38

Mon–Sun 9.30am–12am

www.pinot-noir.ru







Егор Кудряшов

**Шеф-повар ресторана
Pinot Noir**

Наше меню основано на принципах высокой французской кухни, но в особой авторской интерпретации. Мы особое внимание уделяем используемым продуктам, а также строгому соблюдению технологий приготовления и стилистики французской кухни. Именно это позволяет нам сохранять лучшее и создавать еще более интересные вариации.

Egor Kudryashov

Chef of Pinot Noir restaurant:

Our menu is based on principles of haute French cuisine, but with a specific original twist. We pay special attention to the products we use and strict adherence to cooking technologies and the style of French cuisine. That's what helps us to keep the best and create even more interesting variations.

Авторские блюда, как произведения художника, уникальны, их можно попробовать только у конкретного шефа. Если шеф-повар настолько плодovit, что придумал целое меню ресторана, кухню этого ресторана называют авторской. ■

Original dishes, like works of an artist, are unique, you can taste them, only if a certain chef cooks them. If a chef is so prolific that he or she has invented the entire menu of a restaurant, they say that the restaurant has original cuisine. ■







В ресторане «СИНИЕ ГУБЫ» выращивают полевые растения и микрозелень, которые используют в приготовлении. Это пространство хорошо просматривается из зала. Для некоторых видов блюд подают не привычные стальные приборы, а деревянные.

Меню – сезонное. Сомелье подбирает к блюдам вино или ферментированный напиток из свежих фруктов. В планах – много закрытых ужинов и дегустаций.

пер. Газетный, 41

+7 952 418 10 28

www.facebook.com/siniyeguby

SINIYE GUBY

They grow field plants and micro herbs used for cooking right in the restaurant. This area is well within view from the hall. For several types of dishes, they serve wooden cutlery instead of traditional steel ones.

The menu is seasonal. The sommelier selects wine or a fermented drink made of fresh fruit to accompany the dishes. They plan to arrange many private dinners and tasting sessions.

Gazetny Per., 41

+7 952 418 10 28

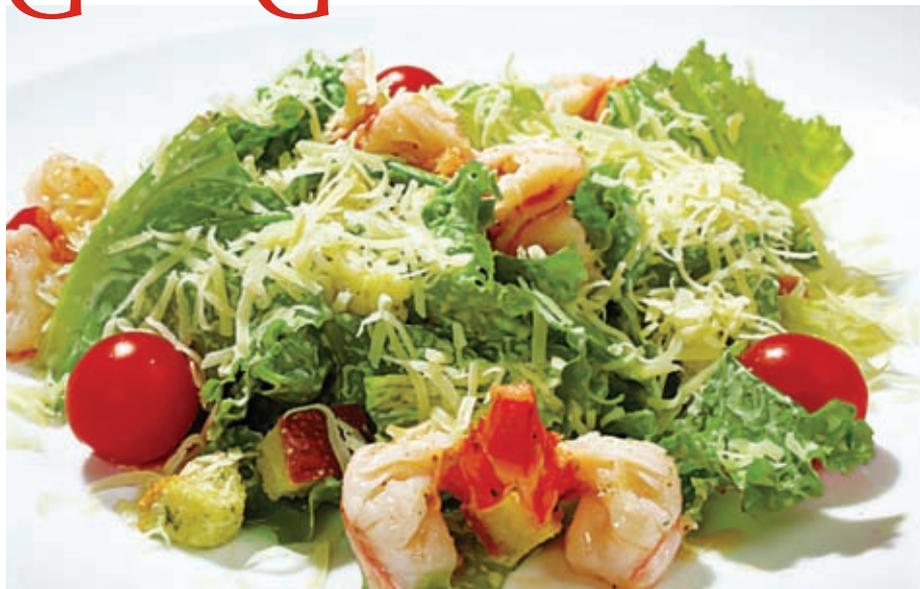
www.facebook.com/siniyeguby



Рестораны с авторской кухней пользуются большой популярностью и у ростовчан, и у гостей нашего города. Если вы запланировали посещение одного из них, заранее забронируйте столик. ■

Original cuisine restaurants are very popular both among Rostovites and visitors of the city. If you plan to visit one of them, reserve a table in advance. ■





ФАСТФУД
Fast Food Restaurants



Заведения фастфуда в городе представлены достаточно широко. В основном они предлагают европейскую, русскую и азиатскую кухню и ориентированы на быстрое и качественное питание. ■

The city has quite a wide array of fast food outlets. They mainly offer European, Russian and Asian cuisines and are focused on offering fast and good-quality meals. ■



Гастрогид GastroGuide



Ростов-на-Дону
город
со вкусом



Рестораны «МАКДОНАЛДС» не нуждаются в особом представлении. Ассортимент продукции включает разнообразные гамбургеры, сэндвичи, картофель фри, салаты и т.п. Вся продукция предлагается навынос. Для детей проводятся бесплатные детские утренники.

ул. Б. Садовая, 46 (ЦУМ)
ПН–ВС 6.00–05.00

ул. Пушкинская, 104/32
ПН–ВС 6.30–02.00

ул. Береговая, 12
ПН–ВС 6.00–00.00
mcdonalds.ru

MCDONALD'S fast food restaurants need no special introductions. Their assortment includes various hamburgers, sandwiches, French fries, salads and so on. All the products can be taken away. They arrange free morning events for kids.

*B. Sadovaya Ul., 46
(Central Department Store)
Mon–Sun 6am–5am*

*Pushkinskaya Ul., 104/32
Mon–Sun 6.30am–2am*

*Beregovaya Ul., 12
Mon–Sun 6am–12am
mcdonalds.ru*

Во «ВКУСНОЛЮБОВЕ» можно отведать блины с мясной начинкой, курицей и грибами или фирменный блин с семгой и брокколи.

В стационарных кафе-блинных с открытой кухней стоит попробовать средиземноморский салат с раковыми шейками и пастой, а также green-ролл с копченой семгой или креветкой.

пр. Буденновский, 19А
ПН–ВС 8.00–22.00

пр. Ворошиловский, 12
8 (863) 242 57 11
ПН–ВС 8.00–22.00
www.vkusnolubov.ru

VKUSNOLYUBOV

In the “Vkusnolyubov” Pancake Shops you can have pancakes stuffed with meat, chicken or mushrooms, or a branded pancake stuffed with salmon and broccoli.

At the pancake cafés with an open kitchen, you should have a Mediterranean salad with crawfish and pasta, as well as a green roll stuffed with smoked salmon or shrimps.

*Budennyvsky Pr., 19A
Mon–Sun 8am–10pm*

*Voroshilovsky Pr., 12
8 (863) 242 57 11
Mon–Sun 8am–10pm
www.vkusnolubov.ru*







«БУРГЕР КИНГ» – рестораны, предлагающие качественную еду, приготовление которой тщательно контролируется. Всевозможные бургеры из говядины, курицы и рыбы, роллы, закуски и салаты, напитки и десерты, готовые завтраки и «Джуниор обед». Регулярно проводятся различные акции и скидки. Действует бонусная карта и бесплатная доставка.

ул. Б. Садовая, 61
 ПН–ВС 8.00–23.00
 пр. Буденновский, 17/41
 ПН–ВС 10.00–22.00
 8 (495) 544 50 00, доб. 4544
www.burgerking.ru

BURGER KING

Burger King is a chain of restaurants offering high-quality food cooked under strict control. Versatile burgers with beef, chicken and fish, wraps, snacks and salads, beverages and desserts, ready-to-eat breakfasts and King Jr Meals. They regularly have various promos and deals. They offer a bonus card and free delivery.

B. Sadovaya Ul., 61
 Mon–Sun 8am – 11pm
 Budennovsky Pr., 17/41
 Mon–Sun 10am – 10pm
 8 (495) 544 50 00, ext. 4544
www.burgerking.ru

Международная сеть ресторанов KENTUCKY FRIED CHICKEN («Жареный цыпленок из Кентукки») специализируется на блюдах из курицы.

Оригинальный продукт – обжаренные кусочки курицы в панировке.

В меню представлены также бургеры, твистеры, снеки, салаты, различные напитки и десерты.

Есть доставка.

ул. Б. Садовая, 69/47
 ПН–ВС 8.00–22.00
 пр. Буденновский, 23 А
 ПН–ВС 8.00–22.00
www.kfc.ru

KFC

The international chain of fast food restaurants Kentucky Fried Chicken focuses on chicken dishes. Its original product is fried battered chicken pieces. They also offer burgers, twisters, snacks, salads, various beverages and desserts.

Delivery service is available.

B. Sadovaya Ul., 69/47
 Mon–Sun 8am–10pm
 Budennovsky Pr., 23A
 Mon–Sun 8am–10pm
www.kfc.ru

MARYWONG – сеть ресторанов быстрого питания. В меню представлены лапша с курицей, с морепродуктами, со свиной, с говядиной, вегетарианская с овощами.

Перекусить можно прямо на месте, а можно взять еду с собой. Лапша MaryWong производится в специально построенном цехе по особой технологии.

ул. Шаумяна, 96
 8 (863) 301 03 30
 ПН–ЧТ 10.00–22.00
 ПТ, СБ, ВС 11.00–00.00
marywong.ru

MARYWONG

MaryWong is a chain of quick service restaurants. They have noodles with chicken, seafood, pork, beef, vegetarian noodles with vegetables on the menu.

You can have a bite at their place or take noodles away. Noodles from MaryWong are produced in a special shop built according to a specific technology.

Shaumyana Ul., 96
 8 (863) 301 03 30
 Mon–Thu 10am – 10pm
 Fri, Sat, Sun 11am – 12am
marywong.ru



Знаете ли вы, какое отношение город Гамбург имеет к бургерам?

В Азии кочевники хранили мясо под седлами своих лошадей. При движении лошади мясо отбивалось, становясь более съедобным. Немецкий купец, вернувшись из путешествия в родной Гамбург, предложил своему повару приготовить мясо, предварительно отбив его.

Блюдо всем очень понравилось, и купец назвал его «гамбургское» мясо. Затем один из немецких эмигрантов привез рецепт в США.

Сам термин «гамбургер» появился в 1834 году в одном из ресторанов Нью-Йорка.

Do you know how Hamburg is related to burgers?

In Asia, nomads kept meat under saddles of their horses. When horses moved, meat was beaten, becoming more eatable. Coming in his native city of Hamburg back from a journey, a German merchant suggested his cook beat meat before cooking.

Everybody liked the dish, and the merchant called it "Hamburger" meat. Then, one of German emigrants brought the recipe to the USA.

The name "hamburger" originated in 1834 in one of restaurants in New York.



SUBWAY предлагает сэндвичи с различными начинками, салаты и роллы, напитки и десерты, фирменный хлеб, который выпекается несколько раз в день при помощи специальной технологии Subway. Здесь нет кухонь, и весь процесс приготовления пищи проходит на глазах у посетителей. При желании клиенты сами могут поучаствовать в приготовлении пищи.

пр. Ворошиловский, 105Б
 ПН–ВС круглосуточно
ул. Красноармейская, 105
 ПН–ВС 10.00–22.00
www.subway.ru

SUBWAY

Subway offers sandwiches with various fillings, salads and wraps, beverages and desserts, signature bread, which is baked several times a day using Subway proprietary technology. They do not have kitchens, and visitors can watch their meals being cooked. If they wish to, they can also take part in cooking the dishes.

Voroshilovsky Pr., 105B
 Mon–Sun 24 hours
Krasnoarmeyskaya Ul., 105
 Mon–Sun 10am–10pm
www.subway.ru

«ШАУРМА&CHILI» предлагает попробовать не только вкуснейшую шаурму с богатым выбором добавок на любой вкус, но и другие блюда восточной и европейской кухни. Осуществляется доставка по городу.

пл. Привокзальная, 1/2
 ПН–ВС круглосуточно
ул. М. Горького, 94
 ПН–СБ 9.00–23.00
ул. Пушкинская, 80
 ПН–ВС 9.00–23.00
 Доставка: 8 (863) 221 61 71
 ПН–ПТ 10.00–20.00
shaurmachili.ru

SHAURMA&CHILI

Shaurma&Chili offers to taste the most delicious shawarma with a wide choice of additions to fit any taste and other dishes of Eastern and European cuisines. They provide home delivery within the city.

Privokzalnaya Pl., 1/2
 Mon–Sun 24 hours
M. Gorkogo Ul., 94
 Mon–Sun 9am–11pm
Pushkinskaya Ul., 80
 Mon–Sun 9am–11pm
 Delivery 8 (863) 221 61 71
 Mon–Fri 10am–8pm
shaurmachili.ru

«ШАУРМА 24.RU» – это ресторан доставки. Заведения сети предлагают лучшую восточную еду: шаурму с разнообразными начинками, бургеры, сэндвичи, настоящие осетинские пироги и хачапури, шашлык, люля-кебаб, пиццу и многое другое. Доставка еды осуществляется в течение одного часа в любой район Ростова-на-Дону.

ул. Пушкинская, 93
 ПН–ВС круглосуточно
ул. Береговая, 12
 8 (863) 303 30 90
 ПН–ВС круглосуточно
shaurma24.ru

SHAURMA 24.RU

is a takeaway restaurant. In the joints of the chain, you will taste the best Oriental dishes: shawarma with various fillings, sandwiches, burgers, authentic Ossetian pies and khachapuri, shashlyk, Lyulya kebab, pizza and many other things. They offer one-hour delivery to any district of Rostov-on-Don.

Pushkinskaya Ul., 93
 Mon–Sun 24 hours
Beregovaya Ul., 12
 8 (863) 303 30 90
 Mon–Sun 24 hours
shaurma24.ru





«ШАУРМА MARKET» – самый стильный фастфуд города. Просторные помещения в стиле лофт, внушительное меню и демократичные цены. В ассортименте – шаурма, бургеры, гамбургеры, сэндвичи, фахитос, различные салаты и напитки.

*пр. Ворошиловский, 105А
(район ЦГБ)*

ПН–ВС круглосуточно

*ул. Социалистическая, 167
ПН–ВС 8.00–22.00*

пр. Сельмаш, 17

Доставка 10.00 – 23.00

www.shaurmamarket.ru

SHAURMA MARKET is the most stylish fast food outlet of the city. Spacious premises with loft interiors, an extensive menu and affordable prices. They have shawarma, burgers, hamburgers, sandwiches, fajita, various salads and beverages.

*Voroshilovsky Pr., 105A
(near Central City Hospital)
Mon–Sun 24 hours*

*Sotsialisticheskaya Ul., 167
Mon–Sun 8am–10pm*

Selmash Pr., 17

Delivery 10am–11pm

www.shaurmamarket.ru





КУХНЯ НАРОДОВ ДОНА

National Cuisines of Don Peoples



Было бы странно, если бы во многонациональном городе не были представлены заведения этнической кухни. Традиционно в Ростове пользуются популярностью кавказские, грузинские, украинские, узбекские блюда. Развиваются новые тренды – например, заведения с халяльной и кошерной едой. ■

It is natural to expect that a multinational city has culinary options offering ethnic cuisines. Caucasian, Georgian, Ukrainian, Uzbek dishes are traditionally popular in Rostov. New trends evolve, for example, places offering halal and kosher food. ■



Гастрогид GastroGuide



В меню ресторана «КАЗАЧИЙ КУРЕНЬ» представлены блюда белорусской, русской и украинской кухни, а также приготовленные по старинным казачьим рецептам. Есть специальное детское меню.

В теплое время года работает летняя веранда.

*пр. Соколова, 43
8 (863) 301 44 00
ПН–ВС 10.00–00.00
atamankuren.ru*

KAZACHY KUREN
Its menu has Belorussian, Russian and Ukrainian dishes and dishes cooked according to old Cossack recipes.

There is a special menu for kids.

A summer patio functions, when it is warm.

*Sokolova Pr., 43
8 (863) 301 44 00
Mon–Sun 10am–12am
atamankuren.ru*

Ростов-на-Дону
город
со вкусом



ХЛІБ І САЛО

В ресторане «ХЛЕБ И САЛО» – великое разнообразие блюд: борщи с пампушками, вареники и блины со всевозможными начинками, домашние колбаски с пряностями, котлеты по-киевски и соленья.

Фирменное блюдо – «Усякого по трохе»: мясная нарезка из рулета из свиных ушей, домашней копченой колбасы, копченой свиной швы и куриного рулета собственного производства.

*ул. Красноармейская, 157
8 (863) 226 55 89
ВС–ЧТ 11.00–00.00
ПТ, СБ 11.00–02.00*

ХЛЕБ І САЛО

The restaurant features a great variety of dishes: rich borscht soups served with pampushki, dumplings and pancakes with versatile stuffings, home-made sausages with spices, chicken Kiev and pickles.

The restaurant's speciality is a dish, Just a Little Bit of Everything: cold cuts of a pork ear roll, home-made smoked sausage, smoked pork neck and a home-made chicken roll.

*Krasnoarmeyskaya Ul., 157
8 (863) 226 55 89
Sun–Thu 11am–12am
Fri, Sat 11am–2am*







Кафе-пельменная и гастроном «СМЕТАНА» – заведение семейного типа с домашней кухней. В кафе подают более 20 видов пельменей, вареников с фруктовой и сырной начинкой, а также хачапури, хинкали, манты и чебуреки. Юные гости могут весело провести время в детской зоне, поприсутствовать на утреннике или мастер-классе по лепке пельменей.

ул. Б. Садовая, 80
 8 (863) 244 16 11
 ПН–ЧТ 10.00–00.00, ПТ 10.00–01.00, СБ 11.00–01.00, ВС 11.00–00.00
smetana-cafe.ru

SMETANA

The “Smetana” Dumpling Cafe and Food Store is family-friendly with home cooking. The cafe serves more than 20 kinds of dumplings with meat, fruit or cheese fillings and khachapuri, khinkali, manty and chebureki. The youngest visitors can enjoy themselves in the kids’ area, visit a morning performance or take part in a master class.

Bolshaya Sadovaya Ul., 80
 8 (863) 244 16 11
 Sun–Thu 10am–12am,
 Fri 10am–1am, Sat 11am–1am,
 Sun 11am–12am
smetana-cafe.ru

В «ПИРОГАХ КУЧКОВА» удивительным образом смешались традиции исконной русской и донской кухни с современными вариациями популярных блюд. Особое место занимают сдобные и слоеные пироги, кулебяки, расстегаи, пирожки, торты и десерты. Есть меню доставки. Проводятся мастер-классы для детей.

ул. Б. Садовая, 160/67
пр. Буденновский, 44/55
 8 (863) 269 90 00
 ПН–ЧТ 8.00–23.00,
 ПТ, СБ 8.00–00.00,
 ВС 9.00–23.00
www.pirogi61.ru

PIROGI KUCHKOVA

It is a place where, in a remarkable way, traditions of authentic Russian and Don cuisines get blended with modern takes on popular dishes. Short and puff cakes hold a special place there, they include coulbiac pies, passtegai (open pies), pastries, cakes and desserts. Delivery service is available. They arrange master classes for kids.

Bolshaya Sadovaya Ul., 160/67
Budenovsky Pr., 44/55
 Mon–Thu 8am–11pm
 Fri, Sat 8am–12am
 Sun 9am–11pm

Самобытный интерьер, душевная атмосфера и музыка покоряют посетителей трактира «ПЕЧКИНО». Акцент сделан на классической русской кухне. Здесь можно попробовать пироги и гурьевскую кашу, которые приготовлены в настоящей русской печи. Регулярно устраиваются большие чаепития у самовара, а по четвергам трактир приглашает всех желающих поиграть в лото.

ул. Красноармейская, 105
 +7 919 877 01 28
 Летом ПН–ВС 10.00–22.00,
 Зимой ПН–ВС 10.00–00.00

PECHKINO

Distinctive interiors, a heartwarming atmosphere and music win over the tavern’s visitors. They focus on classical Russian cuisine. You can have pies and Guriev porridge cooked in the authentic Russian stove there.

They regularly arrange large tea parties around the samovar, and on Thursdays the tavern invites everybody to play Russian lotto (a game similar to Bingo).

Krasnoarmeyskaya Ul., 105
 +7 919 877 01 28
 Daily 10am–10pm (summer)
 Daily 10am–12am (winter)



КИНЗА
Ресторан грузинской кухни

В меню ресторана «КИНЗА» – все хиты грузинской кухни от бренд-шефа Вепхвии Циквадзе: более 10 видов хачапури из каменной печи, хинкали всех видов, кучмачи и оджахури. Винная карта более чем на 60% состоит из грузинских и российских вин. Ресторан славится широким ассортиментом винных закусок из собственной коптильни, грузинскими сырами и всевозможными соленьями.

ул. М. Горького, 151
8 (863) 260 70 66
BC–ЧТ 11.00–00.00,
ПТ, СБ 11.00–02.00
www.kinzarostov.ru

KINZA

The restaurant menu features all the hits of Georgian cuisine from brand chef Vepkhviya Tsikvadze: over 10 kinds of khachapuri from the stone oven, khinkali of all kinds, kuchmachi and odzhakhuri. The wine list features mostly Georgian and Russian wines. The restaurant is famous for its wide range of wine snacks from its own smokehouse, Georgian cheeses and all sorts of pickles.

M. Gorkogo Ul., 151
8 (863) 260 70 66
Sun–Thu 11am–12am,
Fri, Sat 11am–2am
www.kinzarostov.ru



Кафе «МЗИЯ» предлагает популярные блюда грузинской, кавказской и русской кухни, собственную выпечку и кондитерские изделия. Обязательно попробуйте жингялов хац – лепешку из тонкого теста с начинкой из 10 трав, вкуснейшие хачапури, монастырский бездрожжевой хлеб, выпекаемый в дровяной печи, домашнее грузинское вино и лимонады «Натахтари». Есть летняя площадка.

ул. Лесопарковая, 4
+7 903 406 83 99
ПН–BC 08.00–23.00
vk.com/mzia_rostov

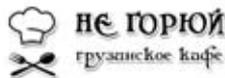
MZIYA

Mziya café offers popular dishes of Georgian, Caucasian and Russian cuisines, home-made baked goods and confectioneries. You should certainly have zhangolov hats, a type of flat-bread stuffed with 10 herbs, most delicious khachapuri, monastic yeast-free bread baked in the wood-fired oven, home-made Georgian wine and Natakhtari lemonades. There is a summer patio.

Lesoparkovaya Ul., 4
+7 903 406 83 99
Mon–Sun 8am–11pm
vk.com/mzia_rostov







В кафе грузинской кухни «НЕ ГОРЮЙ!» можно окунуться в атмосферу любимых вкусов и сытно перекусить как одному, так и в компании друзей или семьи. В щедром меню – богатый выбор пива, всевозможных закусок и блюд грузинской кухни: хачапури, мчади, кучмачи с орехами, суп харчо, хаш и шурпа, чахохбили и чашушули.

ул. Тургеневская, 50
8 (863) 301 02 42
+7 909 419 59 92
ПН–ВС 11.00–00.00
vk.com/cafenegorui
instagram.com/cafenegorui

NE GORYUI!

At Ne Goryui!, a Georgian café, you can plunge into an atmosphere of favorite tastes and have a substantial meal on your own or with your friends or family. Its abundant menu has a wide choice of beer, versatile appetizers and Georgian dishes: khachapuri, mchadi, kuchmachi with nuts, kharcho, khash and shurpa soups, chakhokhbili, chashushuli.

Turgenevskaya Ul., 50
8 (863) 301 02 42
+7 909 419 59 92
Mon–Sun 11am–12am
vk.com/cafenegorui
instagram.com/cafenegorui

СУРНЕЛИ

Познакомиться с необъятными грузинскими просторами и познать широту грузинской души можно в ресторане «СУРНЕЛИ». Здесь нужно попробовать аджарский хачапури – по вкусовым качествам его не отличить от знаменитых батумских ачарули. В винной карте преобладают грузинские вина – их подают в расписных глиняных кувшинах. Насладиться завораживающей живой музыкой можно по пятницам и субботам.

пер. Доломановский, 59/66
8 (863) 269 53 55
ПН–ПТ 11.00–22.00,
СБ, ВС 13.00–23.00

SURNELI

You can get to know immense expanses of Georgia and discover the great Georgian heart in the «Surneli» restaurant. At «Surneli», you should taste Ajarian khachapuri – it is as good as the famous Batumi acharuli. Georgian wines dominate in the restaurant's wine list – they are served in painted clay jugs.

You can enjoy entrancing live music on Friday and Saturday.

Dolomanovsky Per., 59/66
8 (863) 269 53 55
Mon–Fri 11am–10pm,
Sat–Sun 1pm–11pm



Мука	500 г
молоко (теплое)	400 мл
дрожжи (сухие)	5 г
	(1/2 пачки)
масло слив.	1 ст. л. + кусочек
масло растительное	1 ст. л.
сахар	1 ч. л.
соль	0,5 ч. л.
сулгуни тертый	500 г
яйца куриные	5 шт.

В муку добавить дрожжи, соль, сахар, масло, влить теплое молоко. Вымешивать тесто 5–7 минут. Положить в миску, накрыть пленкой и оставить на полчаса.

Сыр смешать с маслом и одним яйцом. Разделить тесто на 4 части и каждую раскатать в овал. Свернуть бортики так, чтобы получилась «лодочка», и наполнить ее начинкой. Положить на нагретый в духовке противень. Выпекать около 5–7 минут при температуре 250°.

Вытащить из духовки, перевернуть начинку. Влить яйцо и отправить обратно в духовку на 3 минуты.

500 g	flour
400 ml	milk (warm)
5 g	yeast powder (1/2 sachet)
1 tbsp	butter + a dab of butter
1 tbsp	oil
1 tsp	sugar
0.5 tsp	salt
500 g	grated Sulguni cheese
5	chicken eggs

Add yeast, salt, sugar, butter to the flour, pour warm milk into the mixture. Knead the dough thoroughly for 5 to 7 min. Put it into a bowl, cover with the plastic food wrap and let rest for 30 min.

Mix cheese with butter and one egg. Divide the dough into 4 parts and roll out each into an oval. Fold the edges to form an open boat and fill it with stuffing. Place onto a preheated baking pan. Bake at 250° for about 5 to 7 min.

Take them out of the oven, stir the stuffing. Drop an egg into the center, put the khachapuri back into the oven and bake for another 3 min.

АДЖАРУЛИ (хачапури по-аджарски)

ACHARULI (Adzhar Style Khachapuri)



«ЭРТИ» – это место, где сочетаются древние грузинские традиции и веяния современности, кавказское радушие и европейский стиль. Шеф-повар ресторана лично общается с гостями. Отличный выбор вин разной ценовой категории. Прекрасный вид на левый берег Дона. Живая музыка. По выходным проводятся различные мастер-классы.

ул. Нижнебульварная, 6
(бизнес-центр «5 морей»)
+7 938 158 58 58
BC – ЧТ 11.00–00.00,
ПТ, СБ 11.00–02.00
ertirestaurant.ru

ERTI
Erti is a place blending ancient Georgian traditions with modern trends, Caucasian hospitality with European style. The restaurant's chef personally interacts with visitors. They have a fine choice of wines within different price brackets. A fine view over the left bank of the River Don. Live music. On weekends, they arrange various master classes.

*Nizhnebulvarnaya Ul., 6
(Five Seas Business Center)
+7 938 158 58 58
Sun–Thu 11am–12am
Fri, Sat 11am–2am
ertirestaurant.ru*

BOSFOR предлагает все многообразие традиций турецкой кухни – от уличной до премиальной – в современном ультрамодном прочтении, а также богатый выбор напитков – алкогольных и безалкогольных. Заведение зонировано по концепциям: зимний сад, бистро, ресторан, рюфтоп и speak-easy бар.

ул. М. Горького, 213
+7 928 289 50 00
BC – ЧТ 12.00–00.00
ПТ – СБ 12.00–04.00
www.instagram.com/bosfor.rest
www.fb.com/bosfor.rest



BOSFOR
BOSFOR offers a vast variety of the traditional Turkish cuisine – from its street to high-end aspects – with a modern slap-up twist and a rich selection of drinks and beverages. The place is conceptually zoned: a winter garden, a bistro, a restaurant, a rooftop and a speakeasy.

*M. Gorkogo Ul., 6
+7 928 289 50 00
Sun–Thu 12pm–12am
ПТ – СБ 12pm–4am
www.instagram.com/bosfor.rest
www.fb.com/bosfor.rest*





В «ОШ ПОШ» все располагает к неспешному отдыху: удобные диваны, мягкие подушки, аромат специй, привезенных из Узбекистана, и восточное гостеприимство. Основа меню – узбекская кухня. Шурпа, самса, лагман, 20 видов шашлыка, но главное, конечно, плов. Представлены также блюда ливанской, азиатской и европейской кухни. Живая музыка, кальян.

*ул. Красноармейская, 168/99
8 (863) 270 89 98*

ПН – ЧТ 11.00–00.00,

ПТ 11.00–02.00,

СБ 12.00–02.00,

ВС 12.00–00.00

www.pravberdon.ru/osh_posh

OSH POSH

Everything there prepossesses to unhurried rest: comfortable sofas, soft pillows, a smell of spices brought from Uzbekistan and Oriental hospitality. The menu is based on Uzbek cuisine. Shurpa soup, samsa pastries, laghman soup, 20 kinds of shashlyk and, of course, the main thing – pilaf. They also offer Lebanese, Asian and European dishes. Live music, hookah.

*Krasnoarmeyskaya Ul., 168/99
Mon–Thu 11am–12am*

Fri 11am–2am,

Sat 12pm–2am,

Sun 12pm–12am

www.pravberdon.ru/osh_posh





ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

European Cuisine



Европейская кухня – самая распространенная в Ростове. Ее блюда представлены в большей части заведений. Кроме того, есть рестораны, в том числе премиум-класса, кафе и бары, которые специализируются исключительно на определенном региональном типе кухни – французской, немецкой, чешской, итальянской... ■

European cuisine is prevailing in Rostov. Most food outlets have these dishes on their menu. Besides, there are restaurants, including upscale ones, cafés and bars, that make a specialty out of a certain regional cuisine only – French, German, Czech, Italian... ■



Atipico

ATIPICO – ресторан с классической итальянской кухней от Петра Болдырева.

Здесь вы найдете все, за что любите Италию: пицца с тонким тестом, паста, салаты, которые собираются официантом прямо при вас, сэндвичи на собственной чабатте, утонченное вино и аутентичная атмосфера с по-честному открытой кухней. Здесь вы всегда добрый друг, даже если зашли впервые.

ул. Пушкинская, 107/72
+7 960 301 60 50
ПН–ЧТ 12.00–22.00,
ПТ 12.00–23.00,
СБ, ВС 10.00–23.00

ATIPICO is a restaurant featuring classical Italian cuisine from Petr Boldyrev.

You will find there everything you love about Italy: pizza on a thin flattened base of dough, pasta, salads a waiter makes right in front of you, sandwiches with home-made ciabatta, sophisticated wine and authentic atmosphere with an honestly open kitchen. You are always received as a good friend there, even if you are a first-time visitor.

Pushkinskaya Ul., 107/72
+7 960 301 60 50
Mon–Thu 12pm–10pm
Fri 12pm–11pm
Sat, Sun 10am–11pm

Б Е Л Л У Ч Ч И



любимый итальянский ресторан

В обширном меню ресторана «БЕЛЛУЧЧИ» представлены традиционные итальянские блюда: пицца, спагетти, лазанья, морепродукты.

Каждую пятницу в ресторане готовят пасту «Альфредо» в большой сырной голове и ризотто «4 сыра». Проводятся гастрономические ужины и мастер-классы для детей. В винную карту включены вина производителей от Пьемонта до Сардинии.

ул. Б. Садовая, 122 А
8 (863) 300 92 18
ВС–ЧТ 12.00–00.00,
ПТ, СБ 12.00–01.00
www.goodrestaurants.ru

BELLUCCI

Bellucci restaurant has traditional Italian dishes on its menu: pizza, spaghetti, lasagna, seafood. Every Friday they cook Alfredo pasta in a large block of cheese and four-cheese risotto. They arrange gastronomic dinners and master classes for kids. The wine list includes wines produced in different regions from Piedmont to Sardinia.

B. Sadovaya Ul., 122A
8 (863) 300 92 18
Sun–Thu 12pm–12am
Fri, Sat 12pm–1am
www.goodrestaurants.ru





Гастрогид GastroGuide



В ресторане CAMPANIA царят дух Италии и итальянская кухня. Настоящая неаполитанская пицца из дровяной печи, паста, равиоли, устрицы, салаты, десерты, вино... Если вам повезет – можете стать свидетелем процесса приготовления пиццы под прекрасное пение шеф-повара!

Проводятся кулинарные мастер-классы для детей.

ул. Красноармейская, 105
8 (863) 266 53 99
+7 988 570 37 37
BC–ЧТ 10.00–00.00,
ПТ, СБ 10.00–02.00
vk.com/campaniarnd

CAMPANIA

This place features an Italian atmosphere and Italian cuisine. An authentic Neapolitan pizza cooked in a wood-fired oven, pasta, ravioli, oysters, salads, desserts, wine... If you are lucky, you can see a process of making pizza accompanied with the chef's fine singing!

Culinary master classes for kids.

Krasnoarmeyskaya Ul., 105
8 (863) 266 53 99
+7 988 570 37 37
Sun–Thu 10am–12am
Fri, Sat 10am–2am
vk.com/campaniarnd

Ростов-на-Дону
город
со вкусом



SAPORE ITALIANO – классическое городское кафе, меню которого невероятно разнообразно: пасты и ризотто, мясные и рыбные яства, морепродукты. Представлено более двух сотен позиций не просто вкусных, а изысканных блюд от итальянского шеф-повара. По четвергам проходят вечера живой итальянской музыки.

ул. Береговая, 12
8 (863) 322 11 70
ПН–BC 8.00–00.00
ул. Мечникова, 75 А
8 (863) 232 14 93
BC–ПТ 8.00–00.00,
СБ 10.00–00.00
sigroup.family

SAPORE ITALIANO is a classical urban café with an incredibly diverse menu: pastas and risottos, meat and fish dishes, seafood. They offer over 200 dishes from an Italian chef, and they are not just tasty, but sophisticated as well. On Thursdays they arrange evenings of live Italian music.

Beregovaya Ul., 12
8 (863) 322 11 70
Mon–Sun 8am–12am
Mechnikova Ul., 75 A
8 (863) 232 14 93
Sun–Fri 8am–12am,
Sat 10am–12am
sigroup.family





GRILL BEER WINE
MATADOR

Шеф ресторана MATADOR выбрал разнообразные блюда средиземноморской, скандинавской и российской кухни и создал авторское меню. Здесь подают замечательные стейки и блюда на гриле. Кухня – открытая, и при желании можно наблюдать за всем процессом приготовления.

Винная карта ресторана охватывает регионы от Германии и Австрии до Новой Зеландии, а в барной карте коктейльная классика соседствует с винтажными коктейлями.

ул. Красноармейская, 90
+7 961 277 14 40
BC – ЧТ 12.00 – 00.00,
ПТ, СБ 12.00 – 01.00
matador-grill.ru

MATADOR

The restaurant's chef chose versatile dishes of Mediterranean, Scandinavian and Russian cuisines to create an original menu of Matador. They serve outstanding steaks and grilled dishes. The kitchen is open, and you can watch the entire cooking process.

The restaurant's wine list embraces regions from Germany and Austria to New Zealand, and in the bar menu, cocktail classics sit next to vintage cocktails.

Krasnoarmeyskaya Ul., 90
+7 961 277 14 40
Sun – Thu 12pm – 12am,
Fri, Sat 12pm – 1am
matador-grill.ru

NEW YORK
grill restaurant

Визитная карточка ресторана NEW YORK – стейки и бургеры из американской мраморной говядины, которые готовят в специальной гриль-печи – хоспере. Если вы не можете себе представить полноценную трапезу без сочного и ароматного стейка, то вам непременно нужно заглянуть в New York. Каждую пятницу выступают лучшие ростовские джаз-бэнды или проводятся DJ-вечеринки.

ул. Б. Садовая, 113
8 (863) 266 56 66
BC – ЧТ 12.00 – 01.00,
ПТ, СБ 12.00 – 03.00
www.goodrestaurants.ru

NEW YORK

The specialties of the restaurant "New York" are steaks and burgers with the American marbled beef, cooked in a special grill oven, jospier. If you cannot think of a meal without a juicy and savory steak, then you definitely need to drop into the "New York". Every Friday the best Rostov jazz bands perform, or DJ-parties are held.

Bolshaya Sadovaya Ul., 113
8 (863) 266 56 66
Sun – Thu 12pm – 1am,
Fri, Sat 12pm – 3am
www.goodrestaurants.ru



Грили-мангалы типа «хоспер» – единственное на кухне современного ресторана решение, позволяющее одновременно использовать преимущества мангала и печи на древесном топливе.

В качестве топлива в хоспере используется чистый древесный уголь или чистый уголь растительного происхождения.

Благодаря уникальной конструкции хоспера мясо, рыба, овощи получаются необыкновенно вкусными и ароматными, к тому же время приготовления блюда в такой печи очень мало.

В хоспере стейк естественным путем обволакивается корочкой, продолжая оплавляться изнутри, при этом соки остаются в мясе.

Josper is the only solution for a kitchen of a modern restaurant that makes it possible to use advantages of a grill and a wood-fired oven simultaneously.

Josper ovens use pure charcoal or pure coal of vegetable origin as fuel.

Thanks to Josper's unique construction, meat, fish, vegetables are incredibly tasty and flavorful. Plus, it takes very little time to cook dishes in the Josper.

In the Josper, the steak naturally gets a crust, while getting cooked inside. And meat remains juicy.



Обширная кофейная карта «ПИТЬКОФЕ» удачно дополнена разнообразным меню, включающим вкуснейшие блюда европейской кухни, а также роллы, бургеры и сэндвичи, пиццу и пасту. Есть фитнес- и ретро-меню, сезонные предложения.

пр. Ворошиловский, 91/1
+7 928 610 10 70

ул. Текучева, 236
8 (863) 227 30 90

пр. Театральный, 47
8 (863) 295 07 90

ВТ–СБ круглосуточно,
ВС, ПН 8.00–01.00
www.pitcoffe.ru

PITKOFFE

The extensive coffee list is enhanced with a diverse menu, including most delicious European dishes, as well as rolls, burgers and sandwiches, pizza and pasta. There is a fitness menu and a retro menu, seasonal offers.

Voroshilovsky Pr., 91/1
+7 928 610 10 70

Tekucheva Ul., 236
8 (863) 227 30 31

Teatralny Pr., 47
8 (863) 295 07 90

Tue–Sat 24 hours,
Sun, Mon 8am–1am
www.pitcoffe.ru

Меню ресторана «ПУБЛИКА» – это сочные стейки, много блюд из морепродуктов и хорошая подборка вин. Для поклонников здорового питания представлен специальный раздел – Botanique menu. Есть летняя терраса. По выходным работают модные диджеи.

Для любителей – кальяны с различными табаками.

ул. М. Горького, 151
+7 918 558 97 27

ВС–ЧТ 11.00–00.00,
ПТ, СБ 11.00–02.00

publika.studionova.de
vk.com/publikarostov

PUBLIKA

The menu features juicy steaks, many seafood dishes and a good wine selection. For those who prefer healthy eating, there is a special section, Botanique menu.

There is a summer terrace. Fashionable DJs mix music on weekends.

Hookah with various tobacco varieties is offered as well.

M. Gorkogo Ul., 151
+7 918 558 97 27

Sun–Thu 11am–12am
Fri, Sat 11am–2am

publika.studionova.de
vk.com/publikarostov

В «РАФИНАДЕ» готовят блюда русской и средиземноморской кухни. Особой популярностью пользуются оладьи в авторской подаче и манная каша с манговым муссом. Здесь рекомендуют отведать чашечку чая с красными ягодами, лавандовый кофе или замороженный фрэппучино, лед которого можно растопить при помощи молока.

ул. Пушкинская, 151
8 (863) 250 13 25

ПН–ВС 9.00–23.00
rafinadcafe.ru

RAFINAD

The “Rafinad” serves Russian and Mediterranean cuisine, but visitors prefer originally served pancakes and semolina served with mango mousse.

You should have a cup of tea with red berries, lavender coffee or iced frappuccino, which can be melted with the help of milk.

Pushkinskaya Ul., 151
8 (863) 250 13 25

Mon–Sun 9am–11 pm
rafinadcafe.ru





Артем Нагорный
Шеф-бармен

Элементарно, изящно и вкусно! Классический английский паб – это характерный формат: пиво, еда и хорошая барная карта.

Естественно, Англия – это, в первую очередь, пиво. Но нам хотелось раскрыть и другую сторону этой страны – культуру смешанных напитков. Их определенная часть выполнена на основе джина – культового английского алкоголя, но в целом мы старались создать сбалансированную карту.

Artem Nagorny
Bar Chef

Elementary, elegant and tasty! The classical English pub has a distinctive format: ale, food and a good bar menu.

Naturally, England means ale first of all. But we wanted to reveal another aspect of this country as well – a culture of mixed drinks. Some part of them is based on gin, as it is an iconic English liquor, but, on the whole, we tried to make a balanced menu.



В пабе «ШЕРЛОК» – классический выбор холодных и горячих закусок под пиво и крепкий алкоголь. Основное меню разнообразят блюда по аутентичным английским рецептам, крафтовое пиво и авторские коктейли. Есть открытая площадка, где делают барбекю. Спортивные трансляции, живая музыка.

ул. Пушкинская, 121
8 (863) 210 88 58,
+7 900 139 83 61
ВС – ЧТ 12.00 – 00.00,
ПТ, СБ 12.00 – 02.00

SHERLOCK

The pub offers a classical assortment of cold and hot appetizers for beer and hard liquors. Dishes of authentic English recipes, craft beer and signature cocktails vary the main menu. There is an outdoor patio with a barbecue zone. Live music, sports broadcasts.

Pushkinskaya Ul., 121
8 (863) 210 88 58
+7 900 139 83 61
Fri, Sat 12pm – 2am
Sun – Thu 12pm – 12am







В меню SCHNEIDER WEISSE BRAUHAUS представлены баварская и донская кухня. Восхитительные пельмени из щуки в щуцйей икре, отборные раки, гуляш, фирменные колбаски, паштет из утиных и гусиных потрохов, рулет из свиной пузанины с хрустящей шкуркой, запеченный ростбиф и, конечно же, рулька! Наряду с «взрослыми» блюдами предлагается специальное детское меню.

*ул. Береговая, 27 В
8 (863) 270 92 42
ВС–ЧТ 12.00–00.00,
ПТ, СБ 12.00–02.00
schneider-weisse.ru*

SCHNEIDER WEISSE BRAUHAUS The menu of Schneider Weisse Brauhaus restaurant represents Bavarian and local Don cuisines. Exciting pike dumplings in pike caviar, hand-picked crawfish, a goulash soup, signature sausages, a paste of duck and goose giblets, rolled pork belly with a crispy skin, roast beef, and, of course, ham hock! In addition to adult dishes, there is a special kids' menu.

*Beregovaya Ul., 27V
8 (863) 270 92 42
Sun–Thu 12pm–12am
Fri, Sat 12pm–2am
schneider-weisse.ru*





ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ

Pan-Asian Cuisine

Загадочная русская душа тяготеет к не менее загадочной экзотике. И многоликая азиатская кухня – китайская, корейская, вьетнамская, японская, тайская – яркое тому подтверждение. В ней легко уживаются принципы здорового питания и живой насыщенный вкус пищи.

Азиаты готовят невероятное количество овощей, придумывая из них всевозможные гарниры, салаты и закуски, умело сочетая их с рыбой и мясом, морепродуктами. Создавать умопомрачительные вкусы помогают различные специи, травы и корни, а также целая палитра соусов. Чего только стоят невероятно популярные сегодня тайские супы, где гармонично соседствуют сладкое кокосовое молоко, обжигаящий чили, соленая рыба, сочные цитрусы или ананасы. ■

The mysterious Russian soul is drawn towards equally mysterious exotica. A many-faced Asian cuisine – Chinese, Korean, Vietnamese, Japanese, Thai – is an excellent confirmation to it. It easily blends in principles of healthy eating and live, rich taste of food.

Asians cook a staggering number of vegetables, inventing versatile side dishes, salads and appetizers, skillfully combining them with fish and meat, seafood. Various spices, herbs and roots and a wide array of sauces help to create stunning tastes. Take Thai soups alone! They are incredibly popular today and harmoniously fuse in sweet coconut milk, hot chili pepper, salt fish, juicy citrus or pineapples. ■



Гастрогид GastroGuide

J ● Y

Ростов-на-Дону
город
со вкусом



В ресторане JOY вам представится возможность понять сущность паназиатской кухни. Обязательно попробуйте вонтоны на пару с креветками и цукини, суп том-ям – национальное блюдо Лаоса и Таиланда и необыкновенно нежные роллы. Насладитесь изысканными дарами моря и не оставьте без внимания десерт – кокос с ананасом и манго.

ул. Береговая, 29 А
8 (863) 229 38 48
ПН–ЧТ 11.00–00.00,
ПТ, СБ 11.00–02.00,
ВС 11.00–00.00
www.pravberdon.ru/joy

JOY
At Joy restaurant, you will have a chance to get to the heart of Pan-Asian cuisine! You should certainly have steamed prawn and zucchini wontons, tom yum soup, a national dish of Laos and Thailand, and extremely soft rolls. Enjoy dainty seafood and do not overlook the dessert – coconut with pineapple and mango.

Beregovaya Ul., 29A
8 (863) 229 38 48
Mon–Thu 11am–12am
Fri, Sat 11am–2am
Sun 11am–12am
www.pravberdon.ru/joy

«МАМА ФУКУ» – сеть лапшичных с вкусным и разнообразным меню. Кухня – азиатская, есть специальное меню «экзотик» и блюда для вегетарианцев.

Есть доставка еды. Проводятся кулинарные мастер-классы для детей.

ул. Пушкинская, 141
+7 928 629 49 94
ПН–ВС 11.00–23.00

пер. Университетский, 44
8 (863) 311 28 82
ПН–ВС 10.00–22.00

Доставка 8 (863) 260 58 88
mama-fuku.ru



MAMA FUKU

A noodle shop chain with a tasty and diverse menu. Cuisine is Asian, they have dishes for vegetarians and a special exotic menu.

Takeaway coffee, delivery service. Culinary master classes for kids.

Pushkinskaya Ul., 141
+7 928 629 49 94
Mon–Sun 11am–11pm

Universitetsky Per., 44
8 (863) 311 28 82

Mon–Sun 10am–10pm
Delivery 8 (863) 260 58 88
mama-fuku.ru



О С А К А 



Рестораны сети «ОСАКА К» не стали братьями-близнецами – каждый необычен, имеет запоминающийся интерьер. Кухня преимущественно японская и итальянская, блюда – на любой вкус. В качестве компаньона к роллам или суши, мясу или десертам можно подобрать соответствующий напиток – от саке и коньяка до сока и колы.

пр. Буденновский, 33
8 (863) 270 36 46
ПН–ВС 8.00–05.00

пр. Ворошиловский, 44
8 (863) 226 71 61
ВС–ЧТ 11.00–00.00,
ПТ, СБ 11.00–05.00

Доставка +7 (863) 300 57 57
www.osaka161.ru

OSAKA K
Restaurants of this chain have not become as like as two peas – each is unusual and has remarkable interiors. The cuisine is predominantly Japanese and Italian, and the dishes can fit any taste.

To accompany rolls or sushi, meat or desserts, you can choose a matching drink or beverage – from sake and cognac to juice and cola.

Budenovsky Pr., 33
8 (863) 270 36 46
Mon–Sun 8am–5am

Voroshilovsky Pr., 44
8 (863) 226 71 61
Sun–Thu 11am–12am
Fri, Sat 11am–5am

Delivery +7 (863) 300 57 57
www.osaka161.ru

«ОШ ПОШ» – ресторан с ярко выраженным восточным колоритом – предлагает блюда узбекской, японской и европейской кухни. Гордость меню – 3 вида узбекского плова, более 18 видов шашлыка, манты, лепешки, более 20 видов авторских салатов... Для детей – отдельное меню. В ресторане есть 3 кальянные комнаты. Живая музыка.

ул. Красноармейская, 168/99
8 (863) 270 89 98
ПН–ЧТ 11.00–00.00,
ПТ 11.00–02.00,
СБ 12.00–02.00,
ВС 12.00–00.00
www.pravberdon.ru/osh_posh

OSH POSH

A restaurant with a pronounced Eastern flair offers dishes of Uzbek, Japanese and European cuisines. The menu's highlights are three types of Uzbek pilaf, over 18 varieties of shashlyk, manti (Oriental meat dumplings), flatbreads, over 20 types of original salads... There is a special menu for kids. The restaurant has three hookah rooms. Live music.

Krasnoarmeyskaya Ul., 168/99
8 (863) 270 89 98
Mon–Thu 11am–12am
Fri 11am–2am, Sat 12pm–2am
Sun 12pm–12am
www.pravberdon.ru/osh_posh







Рестораны «САКУРА» с классическим японским обслуживанием предлагают большой ассортимент различных японских блюд, европейского и японского алкоголя.

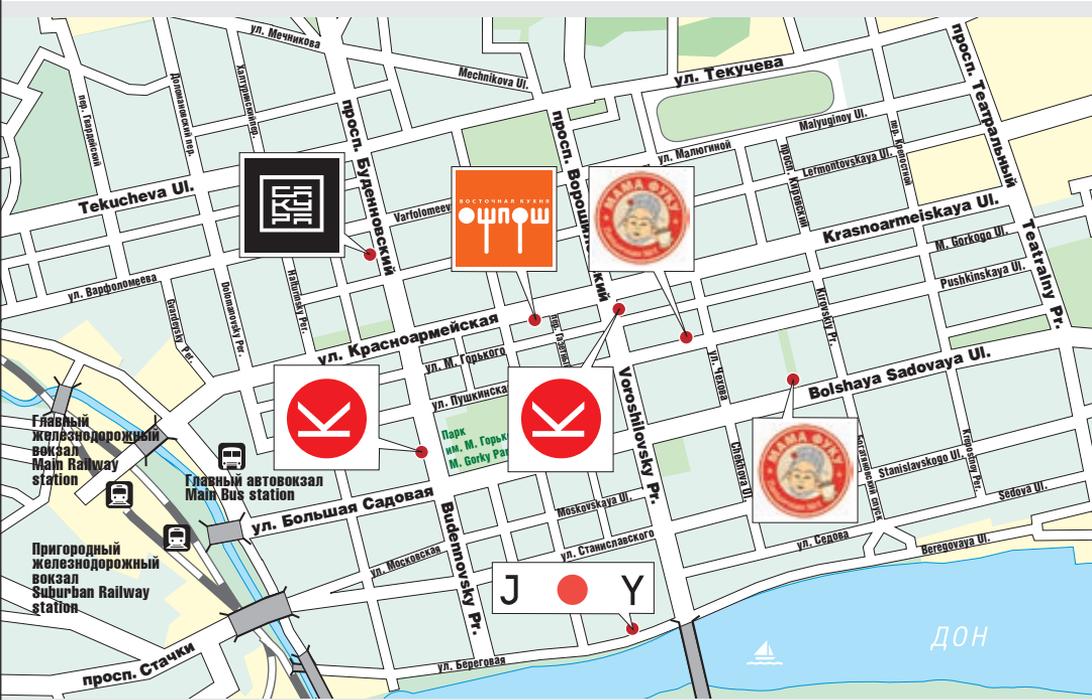
В меню ресторана – холодные и горячие роллы, пиццы, всевозможные закуски и салаты, пельмени и супы. Большой выбор блюд из мяса, курицы, рыбы и морепродуктов. Прием заказов на доставку суши и других блюд в Ростове-на-Дону до 22.50.

Буденновский пр., 67
+7 988 946 94 33
ПН–ВС 10.00–23.00
www.rostov-sakura.ru

SAKURA

Sakura restaurants with classical Japanese service offer a wide choice of versatile Japanese dishes, European and Japanese liquors. The restaurant's menu features cold and hot rolls, pizzas, various starters and salads, meat dumplings and soups. There is a wide choice of meat, chicken, fish and seafood dishes. Sushi and other dishes can be ordered for home delivery in Rostov-on-Don before 10.50pm.

Budenovsky Pr., 67
+7 988 946 94 33
Mon–Sun 10am–11pm
www.rostov-sakura.ru





ВЕГЕТАРИАНСКАЯ КУХНЯ

Vegetarian Cuisine



Вегетарианцы, веганы и люди, придерживающиеся поста или определенной диеты, не будут чувствовать себя дискомфортно. В меню многих обычных заведений присутствуют блюда из растительных продуктов, специализированные же вегетарианские кафе предложат исключительно богатый ассортимент разнообразных яств по классическим и адаптированным рецептам. ■

Vegetarians, vegans and people observing the fast or on a certain diet will not feel uncomfortable. Many ordinary food outlets have plant-based dishes on their menu, and specialist vegetarian cafés will offer an extremely wide choice of versatile dishes cooked according to classical and adapted recipes. ■





В GREEN CAFE представлено два направления кухни: классические европейские блюда в новом исполнении и индийская кухня – жемчужина кафе. Доступны поздние завтраки и блюда навынос.

В кафе с национальной индийской кухней предпочтение отдается здоровой пище, а фирменными являются освежающие смузи и популярные в Индии далы, приготовленные из бобовых с добавлением большого количества пряных специй. Здесь не устраивают шумных вечеринок, зато проводят утренние занятия йогой, мастер-классы по каллиграфии и росписи хной по телу.

ул. Суворова, 91, 4-й эт.
8 (863) 226 02 83
ПН–ВС 10.00–20.00
vk.com/greencaferostov

GREEN CAFE

Green café offers two culinary directions: classical European dishes with a new twist and Indian cuisine, the gem of Green café. They also offer late breakfasts and takeaway dishes.

The café of national Indian cuisine gives priority to healthy eating, and its hallmarks are refreshing smoothies and dahl soups, which are popular in India and cooked of legumes with plenty of spices. They do not hold swinging parties, but arrange morning yoga classes, master classes in calligraphy and mehendi.

Suvorova Ul., 91, Floor 4
8 (863) 226 02 83
Mon–Sun 10am–8pm
vk.com/greencaferostov

«КОЛЮЧКА» – небольшое европейское кафе с коротким, но продуманным вегетарианским меню.

Есть супы, фалафель, бургеры – все без мяса. Из напитков – кофе, комбуча, крафтовое пиво и лимонады.

Есть летняя веранда, доставка еды, кофе можно взять с собой.

ул. Суворова, 21
+7 918 531 28 92
ВС–ЧТ 11.00–22.00,
ПТ, СБ 11.00–23.00
[fb.com/
koluchkalifekoluchkarules](http://fb.com/koluchkalifekoluchkarules)
[instagram.com/
koluchka_s_edoy](http://instagram.com/koluchka_s_edoy)

КОЛЮЧКА

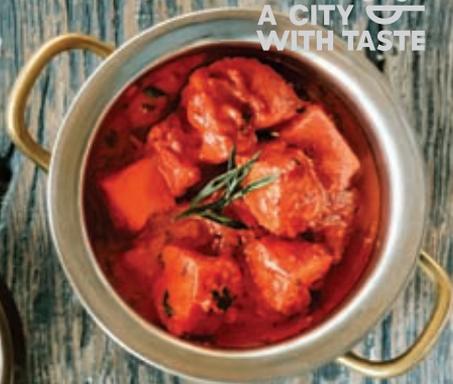
Kolyuchka is a small European café with a short, but well-thought vegetarian menu.

They offer soups, falafel, burgers – all of them meat-free. Plus coffee, craft beer, kombucha and lemonades.

There is a summer patio, delivery service, takeaway coffee.

Suvorova Ul., 21
+7 918 531 28 92
Sun–Thu 11am–10pm
Fri, Sat 11am–11pm
[fb.com/
koluchkalifekoluchkarules](http://fb.com/koluchkalifekoluchkarules)
[instagram.com/
koluchka_s_edoy](http://instagram.com/koluchka_s_edoy)







«ЛИМОН & МЯТА» – гастро-кафе для людей, неравнодушных к гармонии и здоровому питанию, в котором подаются питательные и полезные напитки и блюда, приготовленные по специальным рецептурам с сохранением витаминов и микроэлементов.

Приятное дополнение к трапезе – мини-библиотека с книгами о вкусной и здоровой пище, настольные и детские игры.

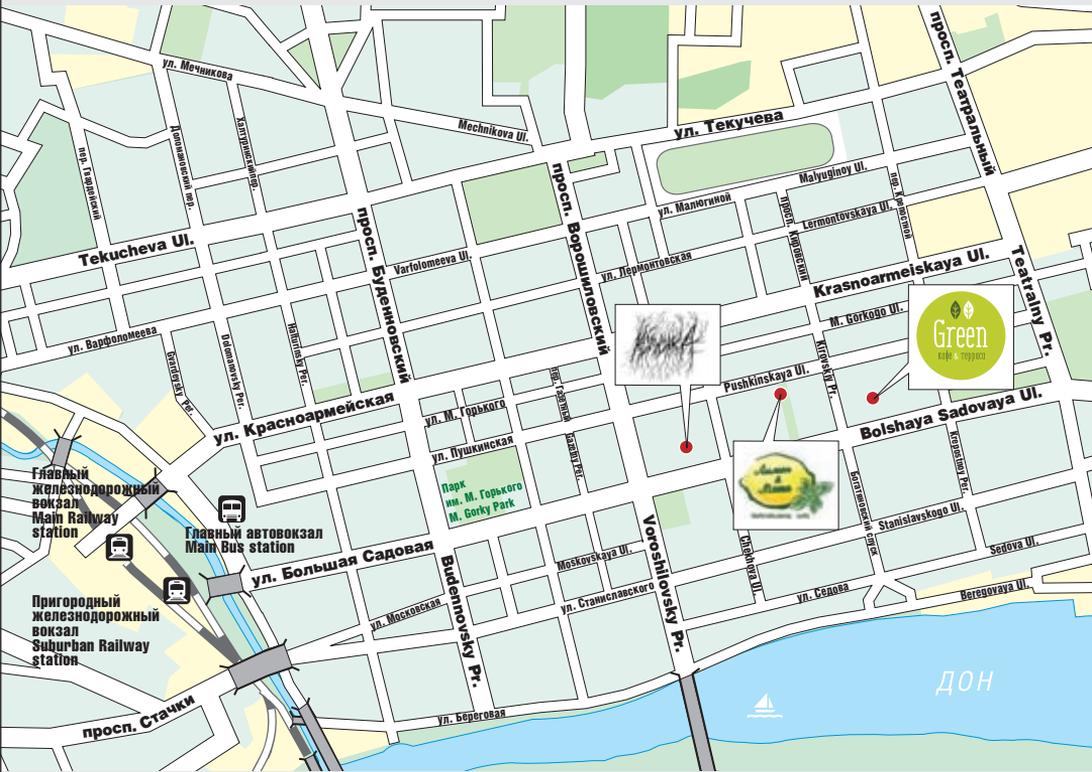
*пер. Университетский, 65
8 (863) 30 150 30
ПН – ВС 10.00 – 22.00
www.limon-myata.ru*

LIMON&MYATA

Limon&Myata is a gastro café for people passionate about harmony and healthy eating, they serve nourishing and healthy beverages and dishes cooked according to special recipes to keep vitamins and micro nutrient elements.

The mini library with books on tasty and healthy eating, boardgames and games for kids are nice complements to a meal.

*Universitetsky Per., 65
8 (863) 30 150 30
Mon – Sun 10am – 10pm
www.limon-myata.ru*



Для приверженцев правильного питания, вегетарианцев и веганов в Ростове работают магазины, осуществляющие доставку полезных продуктов по городу в день заказа.

«Экостория», тел.: +7 989 717 37 73. taplink.cc/ecostoriya

Vegan Shop, тел.: 8 (863) 250 11 17, 8 (863) 301 10 61.
sovegan.ru

Также можно заказать доставку суточных рационов правильного питания в Eatright по тел.: +7 909 438 35 98, или в Only Rostov, позвонив по номеру: +7 918 555 70 30

For followers of healthy eating, vegetarians and vegans, there are stores offering same-day delivery of healthy foods in the city.

Ecostoriya, tel.: +7 989 717 37 73. taplink.cc/ecostoriya

Vegan Shop, tel.: 8 (863) 250 11 17, 8 (863) 301 10 61.
sovegan.ru

Also, you can order home daily pre-prepared healthy food packages at Eatright by phone: +7 909 438 35 98, or at Only Rostov by phone: +7 918 555 70 30



В издании использованы фотографии из архивов ООО «Омега Паблишер», ООО «Золотое сечение», Р. Бикулова, а также из архивов заведений, указанных в настоящем издании.
Информация об особенностях работы заведений представлена на момент издания.

Благодарим Анатолия Гавриловича Киблицкого за предоставленный фотоиллюстративный материал из издания «Книга о донской кухне, или Как казаки Петра встречали» (ТК «Петровский причал», 2013, фото А. Богославского), а также все организации, оказавшие содействие в предоставлении информации и фотографий для публикации в настоящем издании.

The edition uses photographs from the archives of «Omega Publisher» LLC, «Zolotoye Secheniye» LLC, R. Bikulov and from the archives of places mentioned in this edition.
Information on operation of the places is current at the time of publication.

We express our gratitude to Anatoly Kiblitsky for the provided photo and illustrative materials from “Book about Don Cuisine, or How Cossacks Greeted Peter I” (Petrovsky Prichal Tourist Complex, 2013, photographs by A. Bogoslavsky), and all the organizations that assisted with information and photographs for this edition.

Департамент экономики города Ростова-на-Дону
Тел.: 8 (863) 242 57 70
Отдел туризма и защиты прав потребителей
agortur@rostov-gorod.ru
www.tourism.rostov-gorod.ru

Department of Economy of Rostov-on-Don
Ph.: 8 (863) 242 57 70
Division of Tourism and Consumer Rights Protection
agortur@rostov-gorod.ru
www.tourism.rostov-gorod.ru

ООО «Омега Паблишер»
344116, Ростов-на-Дону, ул. Литвинова, 4
Тел.: 8 (863) 236 87 00, 8 (863) 266 85 16

Made by “Omega Publisher” LLC
344116, Rostov-on-Don, Ulitsa Litvinova, 4
Ph.: 8 (863) 236 87 00, 8 (863) 266 85 16



TOURISM.ROSTOV-GOROD.RU

ПО ЗАКАЗУ ДЕПАРТАМЕНТА ЭКОНОМИКИ Г. РОСТОВА-НА-ДОНУ
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

COMMISSIONED BY THE DEPARTMENT OF ECONOMY
OF ROSTOV-ON-DON
DISTRIBUTED FREE OF CHARGE