

ДОРОГОЕ ГИД

# ВКУСНЫЙ ТОМСК

2019



16+

















Фирменные магазины «Сибирский кедр» в Томске:  
ТРЦ «Изумрудный город», пр. Комсомольский, 13 б,  
БЦ «Горизонт», ул. Алексея Беленца, 9/1, 1 подъезд, 1 этаж





## НА ОБЛОЖКЕ:

новинка от Эндо-фабрики «Сибирский недр». Конфеты «Недровый трюфель» с ядром недрового ореха, малиной и клюквой (ассорти).

- |  |  |
|--|--|
|  Детское меню           |  Игровая зона               |
|  Местный продукт      |  Ресторан при отеле       |
|  Средний чек          |  Безналичный расчет       |
|  Животные разрешены   |  Меню на английском языке |
|  Собственная парковка |  Фирменное блюдо          |
|  Вегетарианское меню  |  Живая музыка             |
|  Wi-Fi                |  Собственная доставка     |

# Письмо редактора

«Хочу сходить в какое-нибудь новое кафе (на свидание, деловой обед, попробовать что-то особенно вкусное, впечатлить приезжающих гостей). Посоветуйте, пожалуйста. Вы же там у себя в журнале все новости узнаете самими первыми»... Такие просьбы мы в редакции слышим от своих друзей очень часто. Что ж, по долгу службы мы действительно знаем многое и с удовольствием делимся проверенной (часто на собственном опыте) информацией ☺.

Такое вынужденное амплуа «кулинарных гидов» навело нас на мысль о том, что «Дорогое» может стать проводником в путешествии по гастрономическому разнообразию нашего любимого города. А масштабы этого разнообразия подчас впечатляют! Форматные заведения, интересные кулинарные концепты, новые меню, о-о-очень вкусные ланчи, атмосферные пространства, где можно провести время с самыми любимыми. Томские кафе-бары-рестораны неустанно трудятся над тем, чтобы предложить нам с вами самое лучшее. А мы, в свою очередь, постарались собрать для вас самую актуальную и достоверную информацию о них!

«Вкусный Томск» — специальное печатное приложение к «Дорогому удовольствию». Его электронную версию вы можете скачать на сайте [dorogoe.tomsk.ru](http://dorogoe.tomsk.ru). И вперед за новыми вкусовыми впечатлениями!

**Наталья Альтмаер,**

главный редактор журнала  
«Дорогое удовольствие в Томске»  
[altmaer@rde.ru](mailto:altmaer@rde.ru)

Редакция ООО «Медиа пресс 2000» юр. адрес редакции, издателя: 634061, г. Томск, ул. Герцена, 72 б.

Тираж 2 000 экземпляров. Распространение: по базе доставки журнала «Дорогое удовольствие», в бизнес-зале аэропорта г. Томска, в продаже с выпуском журнала №4 (апрель 2019).

При цитировании материалов ссылка на журнал обязательна. За содержание рекламы ответственность несет рекламодатель.

Товары народного потребления подлежат обязательной сертификации. Информационная продукция 16+.

## РЕСТОРАН «КУХТЕРИН»

БЛЮДО: ВИШНЯ  
ВРЕМЯ ПОДАЧИ: 5—7 МИНУТ

Ганаш (крем) из ароматного шоколада и взбитых сливок с тонким вишневым вкусом.


В оформлении использован пластичный шоколад для веточек, а для самой вишни — сусальное золото.

Вишни, выполненные в корпусе из шоколада с вишневым джемом внутри, открывают палитру неподражаемых ощущений.

Имитация земли из шоколадного штрейзеля с кусочками какао бобов — великолепное дополнение к сладости шоколада и легкой кислинке вишневого конфи. Десерт получается не приторно-сладким, но изысканным и многогранным.



кухтерин  
ресторан

пер. Нахановича, 9,  
тел. (3822) 90-06-00,  
[kuchterin.ru](http://kuchterin.ru)  [kuchterinrest](https://www.instagram.com/kuchterinrest)





Из еды мы состоим, за счет нее наш организм обновляется, за счет еды растут и развиваются наши дети. В общем, еда — наше всё. Старайтесь по максимуму убирать из своего рациона пищевой

мусор, то есть то, что не несет в себе биологической ценности.

И пора уже, наконец-то, забыть про пресловутый подсчет калорий — для организма важно поесть качественно, а не просто уложиться в какую-то калорийность.

Старайтесь максимально убрать из рациона простые сахара, а из белков, жиров и углеводов взять все самое лучшее.

При выборе блюда обращайте внимание на два важных фактора — способ кулинарной обработки продуктов и степень их механической переработки.

Употребляйте в пищу свежеприготовленную еду и по максимуму избегайте полуфабрикатов — они содержат «скрытые сахара», о которых вы даже не подозреваете.

Очень важно, чтобы каждый день в вашем рационе были овощи и фрукты как источник растительной клетчатки, улучшающий процессы пищеварения и способствующий поддержанию хорошей микрофлоры в кишечнике.

Желательно пять раз в неделю есть рыбу, а два раза в неделю — мясо, так как это будет снижать общий воспалительный фон в организме.

Разобраться во всех гастрономических вопросах с научной точки зрения и составить индивидуальные рекомендации может только грамотный специалист, поэтому сегодня к диетологу обращаются не только с проблемами веса, но и все, кто заботится о своем здоровье.

Помните про трех основных «китов»: качественная еда и вода, умеренная физическая активность и хороший сон.

Ну и, конечно же, есть еще один важный «кит» — это отсутствие вредных привычек. Поэтому для себя и своих родных и близких выбирайте только лучшее и ничего лишнего!

Приятного вам гастрономического путешествия!

**Иван Хохлов,**

@dr.xoklov

Член российского союза диетологов, признанный anti-age эксперт, научный руководитель клиники «Идеале»



## Победа сибирского вкуса

НАПИТОК «ГОРЯЧИЙ КЕДР КЛАССИЧЕСКИЙ»  
ПОЛУЧИЛ МЕДАЛЬ ВЫСТАВКИ «ПРОДЭКСПО-2019»

КОНФЕТЫ «СОСНОВАЯ ШИШКА В ШОКОЛАДЕ»  
ПОЛУЧИЛИ МЕДАЛЬ «ПРОДЭКСПО-2018»



Нашу продукцию вы можете приобрести  
в фирменных магазинах «Территория тайги»  
тел. 8 (3822) 202-582, территориятайги.рф [@taiga.market](https://www.instagram.com/taiga.market)





Два совершенно разных по стилю зала оснащены самыми современными караоке-машинами AST-250. Большой зал вмещает 100—120 человек, малый — 60—70. Ценовой сегмент — средний и выше. Средний чек — 1800 рублей. На заказ столиков действует депозит — 5000 рублей на большие столы и 1000 — на маленькие.



## Рестобар «Капитал» заботится о вас!

**Т**омичи любят и, надо сказать, умеют отдыхать! А можно ли найти в нашем городе такое место, где каждый сможет выбрать себе развлечение по душе? Потанцевать, проявить свои вокальные таланты, вкусно поесть, поиграть в интеллектуальные игры, пригласить друзей на собственную вечеринку? Уверенно отвечаем: да! Это место — ресторобар караоке «Капитал». 26 апреля «Капиталу» исполняется 5 лет. За годы своего существования он переживал разные времена, но при этом никогда не боялся меняться, чтобы успевать за требованиями и желаниями своих гостей! На сегодняшний день у заведения имеется статус ресторобар караоке, и он, по мнению его постоянных гостей, идеально отвечает требованиям самой искушенной —

интеллектуальной и состоятельной — томской публики.

В ресторобаре караоке 2 разных по интерьеру зала:

**Большой зал** — стильный и молодежный, подходящий для проведения фееричных шоу и шикарных праздников, семинаров, банкетов и оснащенный всем необходимым оборудованием.

**Второй** — уютный и камерный, в классическом стиле, располагающий к культурным вечерам джаза и изысканным ужинам. Кстати, развитие кухни и постоянное обновление меню — обычное дело для ресторобара караоке. Здесь к еде относятся по-особому, с трепетом и уважением. Изначально меню на 80% состояло из напитков, а сегодня в «Капитале» профессиональным шеф-поваром из Новосибирска разработано собственное основное

меню, рассчитанное на довольно притязательного гостя. Кухня «Капитала» преимущественно европейская и русская. Многие блюда имеют необычную подачу, ведь впечатление от блюда не менее важно, чем его вкусовые качества! То же касается и обслуживания. Насколько гость останется доволен, во многом зависит от работы официанта! Вежливые, быстрые, аккуратные и приветливые профессионалы — визитная карточка «Капитала». Весь интерьер, атмосфера и обслуживание в ресторобаре караоке «Капитал» располагают к празднику, отличному настроению и общению. Попав в это одновременно стильное и уютное место, вы не только испытаете удовольствие от вкусной еды, но и услышите живую музыку, проникающую прямо в сердце! А если душа сама потребует



песни, вы, конечно же, сможете спеть — не даром вы пришли в караоке! Профессиональные бэк-вокалисты помогут справиться с самыми «непослушными» нотами, и вы получите истинное наслаждение от Её величества Музыки! А коктейли, приготовленные барменами, дополнят ваш вечер и сделают ужин или торжество незабываемым. Один из залов «Капитала» — трансформер, поэтому путем перестановки мебели его можно стилизовать под любой формат: от деловой презентации до масштабных мероприятий! Здесь не менее 4 раз в неделю проводятся интеллектуальные игры, организуются

арт-ужины, где гости за вкусной трапезой смотрят арт-хаусное кино, а после участвуют в увлекательной беседе с приглашенным кинокритиком. Оба зала «Капитала» оснащены сценами, на которых часто проходят фантастические по энергетике концерты и вокальные и танцевальные конкурсы. Благодаря наличию огромного светодиодного экрана такие мероприятия превращаются в красочные шоу с яркими номерами и потрясающими спецэффектами! Если у вас запланирован банкет, вы также можете использовать всё оборудование, чтобы провести его на высшем уровне, впечатлив своих гостей!

Каждый гость может выбрать развлечение на свой вкус. Если вы хотите провести время вкусно, культурно, весело, ярко и необычно — тогда вам в ресторобар караоке «Капитал»!

**КАПИТАЛ**  
караоке • ресторобар



ул. К. Маркса, 23 а,  
тел. 99-66-60



вск-ср: 18.00-03.00  
чт-сб: 18.00-05.00





# Еда на высоте...

«**В**ышка гриль-холл» — новый проект команды из разных городов Сибири ресторанов быстрого питания с одноименным названием «Вышка» и полная его противоположность. Если в «Вышках» всегда шумно и тесно, то в гриль-холле хотели сделать все наоборот: тихо и спокойно, для долгих разговоров за бокалом вина.

«Гриль-холл» занял два небольших зала. Первый — стойка заказов с прекрасным коктейльным баром и весьма демократичными ценами, что не может не порадовать гостя. Здесь, как и следует из названия, много мяса и блюд на гриле, а в каждой позиции меню по возможности присутствует продукт, приготовленный на открытом огне.

Второй зал больше — с мягкими зонами, как для малой, так и для большой компании. Профессиональные повара делают на гриле разнообразные блюда: овощи, мясо, птицу, рыбу — все от сви-

нины до морепродуктов. Все без исключения они — словно приглашение в восхитительный мир деликатесов...

Для блюд на гриле используется только охлажденное мясо, и даже сосиски здесь — собственного производства. Настоящие ароматные колбаски из курицы, индюшки, баранины, свинины, говядины, в воздухе витают запахи базилика, майорана, много сезонных овощей... В качестве украшения блюд используется микрозелень — недельные всходы растений, которые можно и нужно есть. Тесто для пиццы и лапшу для пасты повара делают вручную.

Томичи могут попробовать все это великолепие и в рабочие дни во время бизнес-ланча — с 12 до 16 часов, когда действует скидка на основное меню 20%.



## ТОП-3 ЛУЧШИХ БЛЮД



**Греческий салат,**  
180 руб.



**Борщ с салом в бородинском хлебе,** 260 руб.



**Бифитекс-гриль,**  
290 руб.

# вышка

еда на высоте



ул. Усова, 11 б, 2 этаж,  
тел. +7-913-100-23-02,  
доставка: тел. 609-639



вс-чт: 10.00—00.00;  
пт-сб: 10.00—01.00



# ... и еще выше!

## ГОТОВИМ ВКУСНО

«Вышка» — сеть ресторанов быстрого питания в Томске, недавно пришедшая на рынок, но уже всем полюбившаяся, с каждым днем открывающая все новые и новые аспекты. Широкий ассортимент качественных и вкусных блюд не дает спокойно жить горожанам и влюбляет в себя все больше людей.

## ГОТОВИМ КАЧЕСТВЕННО

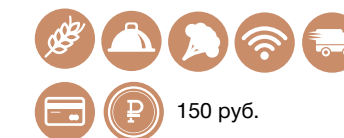
В «Вышке», кстати, оборудован собственный мясной цех, где самостоятельно изготавливают мясные полуфабрикаты — котлеты, колбасы и сосиски. Свинину, курицу и яйца сюда поставляют крупные томские сельскохозяйственные производители, говядину — проверенные фермерские хозяйства. Алтайская мука, свое тесто и паста собственного производства. Всегда свежие заготовки и только свежие продукты. Команда признается: им нелегко — каждую минуту приходится думать наперед, для того, чтобы всегда быть на высоте.

## МЕНЮ НА ЛЮБОЙ ВКУС И ЦВЕТ

Сеть «Вышка» традиционно представляет десяток разновидностей шаурмы с разными начинками, бургеры, салаты, воки, пиццу. Для сладкоежек особое предложение — в меню десерты собственного производства. Даже тут ребята постарались угодить всем. С 9 до 12 часов в кафе подают завтраки, также в течение дня действует предложение бизнес-ланча. Для удобства постоянных посетителей работает доставка и есть возможность забрать заказ самостоятельно по предварительному звонку.

## ОТЛИЧНЫЕ НОВОСТИ

Совсем скоро «Вышка» откроет еще два ресторана быстрого питания: сначала — на Ф. Лыткина, 6/2, в отдельном здании, а чуть позднее свои двери распахнет заведение на Партизанской, 8 г.



# вышка

еда на высоте



пр. Ленина, 1,  
ул. Усова, 11 б,  
ул. Беринга, 10  
Доставка: тел. 609-639



пр. Ленина и Усова — круглосуточно;  
ул. Беринга 10.00—21.00





Фотограф @deniskalinkin  
Визажист @nazarovabeauty  
Стилист @mamalida\_prostyle  
Одежда @anteprima.ru  
Локация @velvet.tomsk

- ПОСАДКА ДО 100 ЧЕЛОВЕК
- ВИННАЯ КОМНАТА
- ПРОБКОВЫЙ СБОР
- СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ  
ДЛЯ ИМЕНИННИКОВ / МОЛОДОЖЕНОВ
- КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
МАСТЕР-КЛАССОВ / ЛЕКЦИЙ
- АВТОРСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ  
И ДЕГУСТАЦИИ КАЖДУЮ НЕДЕЛЮ



**VELVET**  
WINE RESTAURANT





# Кавказские пряности и европейские радости

**G**inza Project – международная группа компаний, основанная в 2003 году. Сегодня Ginza Project владеет и управляет более чем 120 проектами в Москве, Санкт-Петербурге, Баку, Нью-Йорке и Лондоне. Ежемесячно рестораны посещают около 1,5 млн человек. К флагманским проектам относятся Даниловский рынок, рестораны «Мари Vanna», Butler, SIXTY, Uilliam's, Christian, «Карлсон», Terrassa, «Мансарда», рестораны умного самообслуживания OBED BUFET, сеть пекарен PAUL и Магазин Аптечных Продуктов («Маптека») на Малой Бронной. «Пряности&Радости» — первый в Сибири проект холдинга Ginza

Project! В ресторане 2 этажа, где царит атмосфера тепла и настоящего грузинского гостеприимства. Уникальный дизайн в современном стиле, обилие живой зелени, света, мягкие диваны и уютные кресла перенесут каждого в эту теплую солнечную страну, и гости непременно захотят возвращаться сюда снова и снова. Гости, предпочитающие провести время в камерной обстановке, могут с комфортом расположиться в двух VIP-залах. В меню каждый найдет блюдо по вкусу: приготовленные по традиционным грузинским рецептам хинкали, лобио, сациви и аджапсандали соседствуют с главными хитами европейской кухни. Особое место занимают блюда от шеф-повара: попробуйте авторский хачапургер или корейку на

кеци с хрустящим лавашом, которую приготовят на ваших глазах! Грузинскую кухню просто невозможно представить без мучных горячих закусок: в «Пряностях&Радостях» можно отведать 5 видов хачапури, чебуреки и кутабы. Изюминкой конечно же являются блюда на мангале: баранина, говядина, курица, креветки, рыба с разнообразными гарнирами — здесь есть из чего выбрать! Идеальным завершением трапезы станет один из более чем двадцати десертов от шеф-кондитера. В винной карте собраны самые благородные сорта напитка со всего мира: от французского белого до грузинского красного и австрийского розового! «Пряности&Радости» — отличное место для семейных обедов, деловых встреч и романтических ужинов.

## ТОП-3 БЛЮД РЕСТОРАНА



1 **Корейка на кеци с хрустящим лавашом**



2 **Салат с хрустящими баклажанами**



3 **Сметанник**

В будние дни с 12.00 до 16.00 действует обеденное предложение, в течение всего дня гости могут отведать вкуснейшие блюда из меню завтраков и регулярных сезонных предложений. Для маленьких гостей разработано детское меню, а каждое воскресенье дети могут посещать занятия в кулинарной школе. В выходные дни в «Пряностях&Радостях» звучит живая музыка и работает DJ.

К летнему сезону открывается веранда на 200 посадочных мест с детской площадкой, где можно будет насладиться превосходным видом на набережную в компании любимых блюд, а вечерами в кругу близких и дорогих людей полюбоваться красивейшим закатом! Ощутите пряный вкус радостной жизни в гостеприимном ресторане «Пряности&Радости»!



Изо Дзандзава — бренд-шеф 22 ресторанов кавказской кухни в Москве, Санкт-Петербурге, Томске и Туле. Кулинарный путь Изо начался еще в раннем детстве: в тайны приготовления вкусной еды ее посвятили мама и бабушка. Она также стремится готовить блюда в ресторанах исключительно по собственным домашним рецептам. «Я воспитывалась в семье, где чтли старших, уважали детей и очень любили принимать гостей. Все детство я наблюдала, как бабушка и мама старались приготовить что-то особенное и вкусное, и это мне очень нравилось. Все эти рецепты я сохранила и теперь ими пользуюсь».

**ПРЯНОСТИ & РАДОСТИ**  
РЕСТОРАН

**GINZA PROJECT**



пл. Ленина, 10,  
тел. 900-050, ginza.ru,  
pir\_tomsk @pirtomsk



вск-чт: 12.00-24.00  
пт-сб: 12.00-02.00





Кальмар с цуккини на гриле с манговым соусом и личи



Судак с киноа и креветочным биском



Ягненок с палентой и тыквой



Ломаная меренга с ягодой

**Александр Туренков, шеф-повар ресторана «Река 827»:**

— Успех на кухне, как, впрочем, и в любой работе, на мой взгляд, заключается в постоянном движении. На кухне всегда есть чем заняться — это непрерывающийся процесс творчества, здесь своя жизнь, свое «течение реки». Если хотите, я бы даже сказал, что свое начало «Река» берет именно с кухни, и атмосфера непрерывающегося движения передается дальше — официантам, барменам, менеджерам и другим сотрудникам ресторана. В движении рождаются идеи... Иногда, стоя на позиции горячего цеха, когда в зале полная посадка и непринужденная атмосфера наслаждения жизнью, а у нас на кухне, естественно, аврал — я оформляю горячее, Дима (су-шеф) готовит супы — мы перекидываемся парой слов, и тут же появляется идея: «А что, если...». Отдав заказ и пользуясь свободной минутой, мы тут же начинаем экспериментировать и делаем дегустацию для всех, кто на смене, пробуем, делимся впечатлениями, если нравится, ставим новое блюдо на проработку... В еде главное для меня — это сочетаемость, чтобы все ингредиенты идеально дополняли и раскрывали друг друга, создавая гармонию, как в музыке или живописи. Да, пожалуй, хорошее сравнение, потому что еда для меня — это искусство.

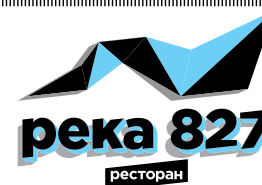


Салат с лососем, мятым картофелем и огурцом

# Ресторан для особого случая на каждый день

**Р**есторан «Река 827» без преувеличения является гастрономической достопримечательностью Томска. Расположенный на набережной Томи (отсюда и необычное название — протяженность реки Томь — 827 км), ресторан предлагает жителям и гостям города блюда европейской и русской кухни в современном прочтении. Высокое качество, оригинальная подача и отменный вкус — три главных составляющих

работы «Реки». Постоянные гости также отмечают высокий уровень сервиса и неподдельную любовь персонала к своей работе. В меню «Реки» каждый гость найдет блюдо для себя: есть как классические и понятные блюда, так и авторские решения. Здесь можно выбрать на ужин знакомый всем стейк рибай или попробовать необычные вкусовые сочетания — такие как, например, салат с клубникой, фермерским цыпленком и авокадо.



пер. Кооперативный, 2,  
тел. (3822) 90-20-20,  
www.reka827.ru @reka\_827

вск-чт: 12.00-24.00  
пт-сб: 12.00-01.00





# Итальянские мечты

**Т**онкие ароматы, витающие в ресторане «Тот самый Пармезан», словно приглашают томичей и гостей города поближе познакомиться с современным взглядом на традиционные блюда европейской кухни. Как приготовить настоящую итальянскую пиццу и какие всемирно известные названия есть в меню, рассказал шеф-повар ресторана Алексей Абдрахманов. В топ 3 шеф-повар выделяет «Буррату на фокачче с салатом из томатов», «Пасту кавателли со шпинатом, креветками и сыром страчателла» и «Палтус дальневосточный с томатами и соусом том-ям». Паста в ресторане готовится «с нуля» — тесто для нее делается из специальной муки, сочетающей твердые и мягкие сорта пшеницы. «Мы не добавляем в пасту яйца, поэтому ее могут есть даже вегетарианцы и постящиеся», — заостряет внимание Алексей. «С нуля» также готовятся все соусы для блюд. Тесто для фокаччи готовится способом холодного брожения, благодаря

которому выпечка получается более полезная, с хрустящей корочкой. Кстати, для пиццы тесто делают также только из специальной итальянской муки, благодаря которой получаются пышные полые борты и тонкая аппетитная середина. Выпекается пицца в дровяной печи всего 40 секунд за счет высокой температуры (около 300°C). Для клиентов также могут приготовить премиальные или альтернативные стейки разной степени прожарки. Мясо всегда хранится в охлажденном виде, поэтому стейк попадет на стол гостей всего через 15 минут! У ресторана есть своя коптильня, на которой делается вкуснейшая копченая рыба и аппетитное мясо. Поскольку ресторан расположен в отеле «Магистрат», в меню есть раздел, ориентированный на гостей отеля, — с блюдами сибирской кухни. В ресторане можно не только вкусно поесть, но и провести незабываемый банкет! Зал вмещает до 60 человек. А для молодоженов при заказе банкета — номер в отеле в подарок!

## ТОП-3 ЛУЧШИХ БЛЮД РЕСТОРАНА



**Палтус дальневосточный с томатами и соусом том-ям, 720 руб.**



**Паста кавателли со шпинатом, креветками и сыром страчателла, 640 руб.**



**Буррата на фокачче с салатом из томатов, 550 руб.**

ПАРМЕЗАН  
**ТОТ САМЫЙ**



пл. Ленина, 15,  
тел. 8 (3822) 511-774,  
magistrathotel.com



# Сохраняя традиции...

**И**сторическая часть Томска, легендарная и немного таинственная, всегда привлекала жителей города, вызвала неподдельный интерес у его гостей. В самом его сердце расположился трактир «Вечный зов», который, как сегодня кажется томицам, был здесь всегда. Его владелица Людмила Бурковская точно знает, чего хотят те, кто приходит сюда, и как сохранять гастрономические традиции на протяжении долгого времени. «Вечный зов» — это роскошный оазис русской кухни на кулинарных просторах Томска, который приближается к своему 20-летнему юбилею. Все годы своей жизни «Вечный зов» оставался верен своим обычаям и принципам работы, даже его персонал практически не менялся: многие сотрудники работают в заведении с самого открытия. Традициям верна и кухня заведения — исконно русская, напоминающая о любимых блюдах сибиряков. Пельмени в грибном бульоне, котлеты из медвежатины с брусникой, раковый суп, блины и пирожки — эти и многие другие блюда ждут гостей, которые считают, что

надо есть «Вечного зова» просто не может — ведь в его меню более 1000 наименований. Коллектив трактира очень любит с размахом отмечать русские праздники, на которые приглашаются все желающие. Например, на Масленицу во дворе трактира сжигают чучело, детей угощают свежесдобитыми фигурками из теста, всем гостям предлагают отведать вкуснейшие русские блины. А на Пасху в «Вечном зове» можно заказать настоящие куличи и творожные пасхи. Но без перемен нельзя! Поэтому к юбилею в «Вечном зове» обновляется интерьер. Теперь залы трактира оформлены в модном стиле шинуазри, сочетающим средневековое китайское искусство с элементами европейской эстетики. В «Вечном зове» 3 зала: большой на 55 человек, с уютной камерной атмосферой, светлый каминный на 20 человек и верхний на 15 человек. Каждый вечер трактир наполняется живой музыкой. Для гостей, которые мечтают об уединении, в трактире устроены две уютные закрытые кабинки: на 3 и на 6 персон. В этих кабинках любят обедать или

ужинать визитеры Томска, публичные люди, которые довольно часто сюда заглядывают. Спортсмены, артисты, даже президент России Владимир Путин и канцлер Германии Ангела Меркель. Но это вовсе не значит, что здесь царит пафос и что вкусно и статусно означает дорого и недоступно. Здесь искренне рады всем! Изысканные блюда сибирской и русской кухни каждый может отведать в «Вечном зове» по приемлемым ценам. Побывав здесь хотя бы однажды, гости трактира всегда будут чувствовать тот самый вечный зов и желание возвращаться в это место снова и снова!



ул. Советская, 47,  
тел. 8-923-401-26-97,  
vechzov.tomsk.ru





# Стиль на вкус



**АЛЕКСАНДР КОВАЛЬ,**

автор и создатель проекта «Sweet Concept»

Десерты как стиль жизни? Это возможно! Уникальные коллекции сладостей к праздникам, свадьбам, муссовые торты, пирожные, шоколадные фигуры различных форм и размеров представляет жителям и гостям Томска кондитерский цех «Sweet Concept». Автор и создатель этого проекта — Александр Коваль, за плечами которого 15 лет полного погружения в профессию! Абсолютный романтик и фанат кондитерского искусства, он посвящает 24 часа в сутки делу, в которое влюблен с юных лет. Его вдохновение приумножается во время путешествий, встреч с замечательными клиентами и мастер-классов именитых шеф-кондитеров России и мира! Но самый главный источник вдохновения для корен-

ного сибиряка — это уникальная природа родных мест. Неслучайно символом «Sweet Concept» стала кедровая шишка — знак вихря или спирального вращения, что означает с одной стороны верность сибирским корням и традициям, а с другой — огромную производительную и творческую силу, устремленную все время ввысь! Правила и взгляды «Sweet Concept» понятны и просты: авторский подход, высокие требования к производству и качеству продукта, эмоции и удовольствие клиентов. За каждым десертом стоят десятки часов отработки рецептуры, текстур, стиля и наполнения. В «Sweet Concept» также разработаны направления, абсолютно уникальные для Томска. Так, особой популярностью в настоящее время пользуется линейка десертов без лактозы, глютена, с низким гликемическим индексом, что особенно важно для людей, страдающих аллергией, или для тех, кто придерживается правильного питания! Оказывается, у кондитерских изделий есть своя мода. Динамика, форма, цвет, стиль десертов «Sweet Concept» постоянно меняются, в них всегда слышится ритм мировых тенденций кондитерского искусства! Новые вкусы и рецепты в авторской версии прежде всего — огромное желание «Sweet Concept» подарить свежие эмоции сибирякам! Кондитерский цех работает исключительно на заказ, срок хранения изделий составляет всего 24 часа. Если ваш десерт должен быть штучным, особенным, авторским, изготовленным из натуральных ингредиентов, если вы цените себя и свое здоровье, то непременно загляните в кондитерский цех Александра Ковалья «Sweet Concept» для того, чтобы хотя бы раз в жизни попробовать стиль на вкус!

## ТОП-3 ЛУЧШИХ ДЕСЕРТОВ



Набор десертов без глютена и лактозы



2 Торт «**Маленький принц**» с розой из шоколада



3 Торт в европейском оформлении

**SWEET CONCEPT**  
кондитерский цех  
ALEXANDER KOVAL

sweetconcept.ru  
ул. Новгородская, 39,  
тел. 8-913-854-85-02,  
@sweetconcept.ru

Фотограф: Ольга Цыганкова

# ВЫБОР ГОСТЕЙ

Уютный, стильный ресторан в центре старинного Томска завоевал популярность клиентов, благодаря своему историческому облику и, конечно, неповторимой кухне, сочетающей в себе европейские блюда с паназиатскими вкраплениями.



НАТАЛЬЯ БОЙКОВА

Мне сложно выделить для себя любимое блюдо, потому что их у меня несколько: в их число входят салат с печеной свеклой и котлеты из креветок, но все-таки предпочтение я отдаю именно котлеткам. Они для меня как один из видов релакса — каждый раз, когда я проезжаю мимо этого ресторана, буквально сводит скулы от того, как мне хочется насладиться этим блюдом. Эти сладко-кислые вкусовые ощущения ничем не заменить, переходы текстур креветочного мяса потрясут мое гурманское воображение, ну и самое важное — низкая калорийность.



МАКСИМ МАКСИМОВ

Мое любимое блюдо — сливочный рыбный суп. Раньше я не любил супы из морепродуктов, но когда попробовал блюдо от известного шеф-повара Антона Абрезова, начал заказывать его здесь постоянно. Мне нравится все: от исполнения до подачи, альтернативы ему я не вижу, несмотря на то, что отношу себя к людям, которые любят вкусно поесть. Но помимо этого восхитительного супа в Two Chefs меня привлекает еще и само здание, в котором он находится, — ведь это историческое и культурное наследие нашего города.



ЕЛИЗАВЕТА СОКОЛОВА

Моим любимейшим блюдом является знаменитый салат с печеной свеклой, творожным сыром, кедровым орехом и имбирной заправкой. Это такое неповторимое сочетание вкусов, которое «переливается» во рту, я советую всем своим друзьям попробовать этот салат. За ним сюда хочется возвращаться постоянно — оно без преувеличения способно привести каждого гурмана в экстаз. Блюдо очень легкое, в меру сладкое и сытное за счет сыра и орехов. Удовольствие я испытываю не только от вкуса, но и от подачи, от самого процесса взаимодействия с рестораном.



**TWO CHEFS**  
RESTAURANT

ул. Набережная реки Ушайки, 16,  
тел. (3822) 99-59-96,  
twochefs.chefsgroup.ru,  
@two\_chefs\_tomsk

вск-чт: 12.00-01.00  
пт-сб: 12.00-02.00





### ИДЕАЛЬНЫЙ «ЦЕЗАРЬ» ОТ САМВЕЛА ХАЧАТУРЯНА

Багет очистить от корочки и нарезать крутонами, затем обжарить на сковороде с добавлением небольшого количества оливкового масла, добавить немного тертого сыра пармезан. Крупно нарвать очищенные листья салата айсберг и ромен, добавить гренки, помидоры черри, заправить соусом «Цезарь». Куриное филе обжарить на гриле и нарезать крупными ломтиками, затем разложить по периметру на салат, а сверху положить оставшийся пармезан, нарезанный тонкими слайсами. Приятного аппетита!



# Классика вкуса

В «Старом замке» — новый шеф. Им стал единственный в Томске член Национальной гильдии шеф-поваров России Самвел Хачатурян. Теперь популярный томский ресторан, заведение со своей историей, где царит сказочная атмосфера средневековья, переживает свое второе рождение. В начале весны в «Старом замке» прошла презентация обновленной концепции ресторана под руководством бренд-шефа СамВЕЛА ХАЧАТУРЯНА, который, сохранив добрые обычаи «Замка», разработал новое меню, а точнее, сразу два новых. Теперь «Старый замок» — это целый комплекс из нескольких залов: в «Старой Европе», расположенном в самом большом помещении, можно заказать авторские блюда классической европейской кухни, в «Тбилисо» — отведать грузинские яства: хинкали, хачапури, сациви, люля-кебаб, шашлык... Но и это не все: принимать гостей будут еще два зала — artRoom LARC и «Черчилль». К летнему сезону обязательно преобразится и веранда, украшенная

цветами, она будет выглядеть нарядной и уютной. «Новое меню — это принципиально новый формат подачи и новая визуализация! Мы оставили любимые томичами кушанья, улучшили их и добавили много новых угощений, — рассказывает Самвел Хачатурян. — Мы поделили «Замок» на четыре части, с учетом разной целевой аудитории и их предпочтений. За 16 лет работы ресторан, бесспорно, сделал себе имя и менять концепцию полностью не имело смысла. В основном зале по-прежнему можно попробовать кухню старой Европы, но в традиционной, классической подаче. В банкетном зале теперь открыт специализированный, более демократичный по ценам зал грузинской кухни «Тбилисо». Фишкой этого зала будет открытая кухня, где лепят и варят хинкали прямо на глазах у посетителей. Третий зал artRoom LARC — площадка для караоке, где можно будет проводить мастер-классы для детей, различные творческие мероприятия. VIP-зал «Черчилль» — мужская сигарная комната с отдель-

ным входом, где будут обслуживать особых гостей. При этом во всех четырех залах действуют оба меню ресторана: находясь в любом из них, посетитель может заказать и европейскую, и грузинскую кухню. Самвел Хачатурян — приверженец классической кухни и считает, что блюда — как грузинские, так и европейские — должны соответствовать тому, как они готовятся на Кавказе или в Западной Европе: Италии, Испании, Франции. Это касается и собственно рецепта, и подачи блюда. Бренд-шеф «Старого замка» настаивает, что угощения должны подаваться гостям именно такими, какими их придумали изначально. И даже в известном салате «Цезарь» он не терпит ни малейшего отступления от классики.

**СТАРЫЙ ЗАМОК**  
ул. Гагарина, 11 а,  
тел. 511-000

Icons: fork and knife, credit card, bag, spoon, wine glass, Wi-Fi, car.

### РЕСТОРАН «ВЕНСКИЙ ДВОР»

Ресторация «Венский Двор» предлагает гостям ощутить уютную атмосферу, воплощенную в четырех комфортных залах, каждый из которых выдержан в индивидуальном стиле. Внимательный персонал заведения позаботится о мельчайших деталях торжества, будь то свадьба, корпоративный банкет, юбилей, фуршет или просто вечер в семейном кругу. Здесь учтут все пожелания своих гостей: предложат индивидуальное меню с качественной кухней и предоставят высококлассный сервис.

- Большой банкетный зал на 100 персон
- Ресторан вместимостью до 30 персон
- Классическая венская кофейня
- Уютный VIP-зал на 12 персон
- Кейтеринг



пр. Академический, 21  
+7(3822)49-16-13  
@ vensky\_dvor



**СИЛЬНО ВКУСНО**

ДОСТАВКА СУШИ В ТОМСКЕ

Эти черные роллы никого не оставят равнодушными



BLACKFISH70.RU @BLACKFISH\_70 337-237





# В пирогах счастье

**С** 2010 года пекарня «Пирогов» радует своих гостей сытными пирогами, тортами, пирожными и всегда свежим хлебом. Волшебный аромат выпечки, витающий в воздухе каждое утро... Сытные и сочные пироги, не оставляющие равнодушными даже самых привередливых гурманов... Нежнейшие чизкейки и воздушные торты, покоряющие сердца сладкоежек... Все это — томская пекарня «Пирогов». Особое внимание здесь уделяется качеству и натуральности продуктов, и, конечно же, процессу приготовления, который непременно включает в себя любовь и заботу! В пекарне уверены: продукция, созданная таким обра-

зом, точно поднимает настроение и приносит пользу здоровью. Здесь каждый сможет выбрать то, что по вкусу именно ему: традиционные русские расстегаи и закрытые осетинские пироги, аппетитные шанежки и пышные ватрушки, английские кексы и французские эклеры, воздушные бисквиты и мягкие булочки с корицей, нежные чизкейки, необычные клафути. Всего в «Пирогов» выпекают более 100 наименований хлебобулочных и кондитерских изделий ежедневно! Повара и кондитеры пекарни сами делают все начинки, включая джемы и варенья. На всех стадиях производства им помогает самое современное немецкое и швейцарское оборудование, которое позволяет изготавливать выпечку полностью — от начала до конца. Отсюда ни за что нельзя уйти с пустыми руками: обязательно захочется купить свежеспециенный ароматный хлеб или сытный пирог для семейного застолья или немедленно попробовать что-то в уютном мини-кафе пекарни. Только представьте себе горячую, тающую во рту булочку с чашечкой изысканного австрийского кофе или бодрящего витаминного чая...

В пекарне «Пирогов» уважают и ценят своих клиентов, поэтому каждый вечер с 18:00 действуют специальные цены и акции на продукцию, чтобы покупка стала еще приятнее. Если вы очень заняты и не успеваете зайти за выпечкой сами, позвоните в службу доставки или закажите на сайте, и уже через пару часов вам привезут свежий, вкусный, еще горячий пирог в любую точку города. Кроме хлебобулочных и кондитерских изделий, «Пирогов» предлагает сбалансированное фитнес-меню для тех, кто следит за своей фигурой. Можно взять блюда из меню с собой на вынос или пообедать в пекарне не только сытно, но и полезно!



ул. Нахимова, 15, тел. 41-44-25;  
ул. Энтузиастов, 31,  
бассейн «Звездный»,  
тел. 71-08-59;  
[www.pirogatomsk.ru](http://www.pirogatomsk.ru)

Кафе и пекарня «Пирогов» — это место для тех, кто ценит время, проведенное в уютной компании друзей или семьи, и разделяет страсть к свежим пирогам и вкусному кофе. Собственная служба доставки пекарни работает во всех районах Томска. Политика заведения: высокое качество за демократичную цену.



**БЫСТРАЯ ДОСТАВКА  
ХОРОШЕГО НАСТРОЕНИЯ**



**ХЛЕБ | ТОРТЫ | ПИРОГИ**

41-44-25 PIROGATOMSK.RU @PIROGATOMSK ПИРОГА\_ТОМСК



### РЕСТОРАН «PRIMO PIANO»

Ресторан «Primo Piano» создан для ценителей тихих семейных вечеров, итальянской кухни и хорошего вина. Теплое общение с друзьями за ужином, оживленные разговоры, смех и шутки — неотъемлемая часть жизни человека, и коллектив заведения на протяжении пяти лет с радостью поддерживает здесь атмосферу тепла и уюта. «Primo Piano» — ресторан для души, сделанный на совесть.



ул. Гагарина, 1 б, тел. 903-100,  
[@primo\\_piano](#) [@primopiano\\_tsk](#)



1200 руб./чел



### ПЕКАРНЯ & МАСТЕРСКАЯ «ТРИ-О»

Пекарня & Мастерская «ТРИ-О» — это и возможность получить удовольствие от свежей и горячей выпечки, и провести кулинарные мастер-классы — оригинальные и традиционные. Их участники смогут стать автором ароматной пиццы, изготовить шоколадные конфеты, слепить пельмени по традициям разных уголков планеты, сделать роспись пряников, украсить капкейки или собрать целый торт! Посещение «ТРИ-О» всем классом — это просто находка для совместного отдыха. Пока дети в Мастерской творят кулинарные шедевры, родители и учителя отдыхают за уютными столиками в Пекарне, получая удовольствие от вкуснейшей пасты, мексиканской кесадила, свежей выпечки с ароматным кофе! Теплая атмосфера и заряд вдохновения — что может быть лучше?



ул. 1-я Рабочая, 2 а, тел. 23-98-28,  
[@trio\\_master\\_bake](#) [@triobakery](#)



**Светоч & Co**  
 СЫРНАЯ МАСТЕРСКАЯ

# В ЛУЧШИХ ТРАДИЦИЯХ

ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ПРОДУКТ РУЧНОЙ РАБОТЫ



Фирменная точка «Светоч & Co»,  
 пр. Фрунзе, 119/5, Томский областной рынок (молочный отдел)  
 Также сыры можно приобрести:  
 магазин «Эколавка», ул. Учебная, 34 а;  
 хлебопекарный клуб «Зерно», ул. Розы Люксембург, 4 в;  
 «INTERSPAR», ТЦ «Изумрудный город», пр. Комсомольский, 13 б,  
 пр. Фрунзе, 102 (ост. «Дом Книги») [@svetoch\\_co](#)





# Морские берега

Добро пожаловать в «Берега» — место, где жители Сибири, не уезжая из своего региона, могут познакомиться с богатым ассортиментом свежайших морепродуктов, включая даже самые экзотические предложения. «Берега» — это магазин с собственной аквасистемой, в которой обитают морские жители, привезенные с Дальнего Востока России. Только здесь вы найдете живых хасанских устриц, морских гребешков и мидий, широкий ассортимент креветок, крабов, осьминогов и множество других деликатесов, ранее неведомых вашим вкусовым рецепторам! Помимо морских деликатесов в магазинчике имеется огромный выбор благородных видов рыб — тунец, палтус, марлин, рыба-меч, муксун, нерка. Каждый четверг в «Берегах» проходит рыбный день, где любители деликатесной рыбки могут приобрести ее со скидкой! Практически вся представленная на прилавках продукция — уже готовая

к употреблению: все достаточно просто разморозить и подать на стол. По предварительному заказу сотрудники магазина готовы собрать любой деликатесный набор из имеющейся в наличии продукции. Уникальная услуга магазина — дегустация свежайших живых устриц: по желанию, для каждого гостя достанут моллюска из аквариума, продемонстрируют процесс вскрытия раковины, познакомят с искусством употребления устриц, интересными фактами о продукте. И, конечно же, гости получают возможность попробовать устрицу как в чистом виде, так и приправленную лимонным соком или соусом по выбору. Гости магазина всегда найдут здесь и вкуснейшую красную икру, и черную икру премиум-класса. В магазинчике есть огромный выбор азиатских соусов, о которых вам с радостью расскажут сотрудники магазина. Как говорится, именно правильно подобранный соус отделяет простое блюдо от кулинарного шедевра!

## ЛУЧШИЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ОТ МАГАЗИНА



1 Живые моллюски из морского аквариума



2 Настоящая икра высшего качества



3 Подарочный набор морепродуктов на выбор



Магазин рыбы и морепродуктов, ул. Советская, 46, тел. (3822) 25-77-37 @ berega\_seafood



Новинка!

Специально для кафе кондитеры марки «33 пингвина» разработали вкуснейшие десерты: чизкейки, пирожные, маффины, которые прекрасно дополняют молочные коктейли, глинтвейн, морсы и согревающие напитки. В кафе можно посидеть за столиком на мягких диванах или взять мороженое, десерты, напитки с собой.

Wi-Fi, call, card, 170 руб.



ТЦ «СМАЙЛcity», ул. Котовского, 19/1, 1 этаж, 33pingvina.ru



# В гости к ПИНГВИНАМ

В конце 2018 года в томском торговом центре «СМАЙЛcity» на улице Котовского, 19/1 открылось первое кафе «33 пингвина» с посадочными местами. В новом заведении представлен большой выбор мороженого, ведь в линейке знаменитой марки имеется более 70 сортов этого сладкого лакомства. Помимо классических пломбир и сорбетов, здесь есть и мороженое ORGANICbar без сахара с пониженной жирностью, для тех, кто следит за калорийностью своего рациона, и сорта без глютена и лактозы.

«33 пингвина» удачно расположились в «детской зоне» торгового центра. По соседству оборудованы две игровые площадки — DUDU Park и LEGO. Если ребенок развлекается в DUDU Park, родители могут спокойно отдохнуть за чашечкой кофе в «33 пингвина» и не беспокоиться о своем чаде:

на большом телевизоре кафе идет трансляция с камеры наблюдения, расположенной на игровой площадке.

Доброй традицией становится проведение здесь детских дней рождения: сначала активный отдых на игровой площадке, а после — мороженое и десерты. В последнее время поводов отпраздновать в «33 пингвина» разные события стало больше — ведь в ассортименте кафе появился настоящий торт-мороженое «Джаз», первый в линейке сладкой марки. Он состоит из классического пломбира на шоколадном бисквите, а сверху украшен маршмеллоу, воздушным беже и хрустящим печеньем. Пломбир из настоящих густых сливок — это самый популярный сорт мороженого «33 пингвина». Соединенный с мягким тонким бисквитом, он превращается в необычный праздничный десерт «два в одном».





## В форматах VIP, шоу и других...

У вас запланировано мероприятие и не где-нибудь, а прямо посреди леса? А еще вам нужно вкусно накормить притязательных гостей? Всё просто! Обратившись в студию вкуса «Лофт», клиенты гарантированно получают выездное обслуживание высочайшего класса. Команда поваров и специалистов сервиса придет в любое выбранное заказчиком место и проведет гастрономическую часть важного события в нужном формате.

- **Фуршет.** Представляет собой подачу изысканных блюд-закусок, которые гости берут со стола и едят стоя, в процессе общения. Подходит для официальных мероприятий.
- **Банкет.** Торжественный ужин на свадьбе, юбилее, корпоративе. Может проходить в формате русского застолья или в виде гала-ужина с французской подачей.
- **Буфет.** Способ подачи блюд, известный как «шведский стол», — гости сами выбирают себе варианты

еды, предложенной на буфетных линиях.

- **Коктейль.** Вид обслуживания, на котором официанты подают закуски и напитки на подносах.
- **Барбекю.** Идеальный формат для мероприятия на открытом воздухе, когда на открытом огне готовятся мясо, рыба, овощи, фрукты.
- **Гастро-шоу.** Блюда и напитки делаются прямо на глазах у гостей с использованием эффектных приемов.
- **Микрокейтеринг.** Способ проведения домашних праздников и веселых корпоративов! Повара студии вкуса приготовят блюда и доставят прямо домой или в офис.
- **Мастер-классы.** Студия вкуса делится секретами своих волшебных блюд с томичами на мастер-классах! Здесь проводят кулинарные поединки, квизы, дегустации и презентации... Есть собственная кулинарная идея для праздника? Здесь с удовольствием помогут ее воплотить. В студии вкуса «Лофт» всегда готовы к новым гастрономическим подвигам!

Студия вкуса «Лофт» — это команда кулинарных художников, творческих профессионалов, влюбленных в гастрономию, чье основное направление работы — кейтеринг. Молодые и креативные повара с легкостью воплощают в жизнь любые пожелания заказчиков — от обслуживания мини-праздников до подготовки грандиозных приемов для VIP-персон. Второе направление работы студии вкуса «Лофт» — проведение мастер-классов. Любого участника, кто сам мечтает стать крутым шеф-поваром, обязательно и в самые короткие сроки здесь превратят в гурмана кулинарии!



ЛОФТ  
СТУДИЯ  
ВКУСА



ул. Никитина, 8 б,  
тел.: 8-923-445-22-23, 609-690  
www.mylofttomsk.com

### МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС ВЕЧЕРНЕГО ОТДЫХА «МАЯК» —

это всегда ПРАЗДНИК от профессионалов с опытом и со стажем! Два этажа комплекса «МАЯК» включают в себя:

- клуб живой музыки и караоке-бар
- банкетный зал «БЕЛОЕ ОЗЕРО»
- летнюю веранду «ПАЛУБА»



# Праздник навсегда!

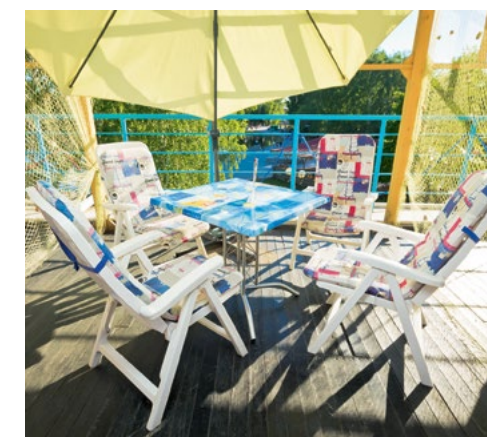
Наш «МАЯК» — это отличный вариант для празднования любых событий: дни рождения, корпоративы, юбилеи, свадьбы и выпускные, веселые встречи друзей или романтические свидания, а еще шумные мальчишники, девичники... Одним словом, здесь благодаря наличию нескольких залов можно провести мероприятие любого формата и уровня. Желающих отдохнуть активно и энергично ждут **ночной клуб** и **караоке-бар** с живым профессиональным звуком, светом и с современным оборудованием. Ваше настроение поддержат всегда меняющиеся музыкальные коллективы и кавер-группы, бурлящая танцевальная атмосфера и возможность встретить близких по духу людей, которым нравится ощущать драйв, кураж и праздник, подарят вам яркие эмоции! Музыка, танцы и песни позволяют гостям выплеснуть накопившуюся энергию и зарядиться бомбическим драйвом.



**Концертная площадка,** вмещающая до 150 гостей, подходит для выступлений артистов в жанре соул, RnB, джаз, рок, поп, для набирающих популярность томских шотов, квизов, конкурсов любого формата, а также деловых событий и бизнес-программ.

**Банкетный зал «Белое озеро»** — это светлый, праздничный зал с панорамными окнами и изумительным видом на Белое озеро, с вкуснейшей кухней и безупречным сервисом, который может быть оформлен в любом цвете и стиле по вашему желанию! Готов принять до 40 гостей, мечтающих, чтобы важные события в их жизни остались в памяти как феерически красивые и теплые моменты.

Летом гости собираются на **летней «Палубе»**, с которой открывается уникальный вид на жемчужину города — парк Белое озеро. В жаркие дни здесь всегда прохладно, поэтому сюда любят приезжать на бизнес-ланч томичи со всех концов города. А вечером на веранде, как на настоящем морском курорте, начинается веселая развлекательная программа! Теплые отзывы, лояльность гостей, обретенные друзья поддерживают «МАЯК» на плаву, на волне музыки и позитива, почти 15 лет! Комплекс «МАЯК» всегда в поиске новых идей и программ, привлекая новых гостей, добрых почитателей и благодарных поклонников.



МАЯК



ул. Белозерская, 13/1,  
тел. 65-22-14,  
mayakvtomske.ru,  
@mayak\_live mayak\_vtomske





Тирамису Семифредо



# Европа совсем рядом...

В гостевом доме «Шале» есть несколько залов для проведения торжественных вечеров. Все они оформлены в лучших традициях Западной Европы: мягкие тона стен, воздушные, оригинальные предметы декора, обилие живых растений — идеально и тщательно продуманный антураж. **Большой банкетный зал** (до 55 человек) — стильный и по-европейски элегантный. **Каминный зал** (до 15 человек) с камерной уютной обстановкой — идеальное место для семейного или дружеского праздника! **Закрытая веранда** с панорамными окнами (до 25 человек) позволяет проводить банкеты круглый год. И, наконец, на летней веранде традиционно можно отдохнуть от городской жары или провести в теплое время года грандиозный праздник — здесь есть места для 80 гостей. Банкетные блюда «Шале» очень разнообразны. В разработке действующего меню принимал участие швейцарский шеф-повар Ганс Риди, целью которого было представить новый, более рафиниро-

ванный взгляд на классическую европейскую кухню. Каре ягненка по-провански, сочная запеченная утиная грудка, холодные закуски в скандинавском стиле, салаты по-швейцарски, изумительное ризотто, отменная домашняя паста — здесь каждый сможет подобрать вкусные блюда для себя и своих гостей. Отдана дань уважения и русской и восточной кухням, а если в меню клиент не найдет любимого наименования, его приготовят специально для застолья! В будние дни посетители также могут окунуться в утонченную швейцарскую атмосферу «Шале». С 12 до 16 часов их ждет вкусный и недорогой бизнес-ланч. Цена обеда 200—250 рублей, меню очень разнообразное. Все блюда готовятся и подаются сразу после заказа, при этом на обед здесь гости не тратят больше 40 минут. Элегантная атмосфера «Шале», вкусная еда и приятная фоновая музыка располагают к деловым переговорам, поэтому часто клиенты выбирают его для проведения рабочих встреч.



**Шале**  
кафе • гостевой дом

пер. Мариинский, 40, стр. 2,  
тел.: 25-00-25, +7-903-914-20-18

пн-вск: 12.00-24.00

## ПЕКАРНЯ-КОНДИТЕРСКАЯ «SADELI»

В самом центре Томска уютно расположилась пекарня-кондитерская «Sadeli». Ее покупатели точно знают: здесь всегда огромный выбор свежих пирогов, круассанов, булочек, кексов и маффинов из самых натуральных ингредиентов. Поклонники сладостей высоко ценят восхитительные торты, пирожные, десерты, конфеты, мармелад и зефир. Кстати, за час до закрытия — с 19 до 20 часов — их можно купить со скидкой 30%! Здесь изготовят выпечку или сладкий торт к любому торжеству и с любым оформлением! А у тех, кто любит делать сладкие подарки, есть возможность приобрести подарочные карты.



**Sadeli**  
пекарня-кондитерская

Icons: a fork and knife, a credit card, a paw print, and a Wi-Fi symbol.

ул. Набережная реки Ушайки, 16,  
тел. 999-818, @sadeli\_bakery

## НОВЫЙ БАНКЕТНЫЙ РЕСТОРАН



Гостеприимство в духе Прованса

Место для действительно важных событий!

- мероприятие любого формата
- аренда пространства
- собственная кухня

ул. Киевская, 68 ☎ 8-913-110-68-68  
www.lavandahall.ru @lavanda\_hall  
lavandatomsk@yandex.ru





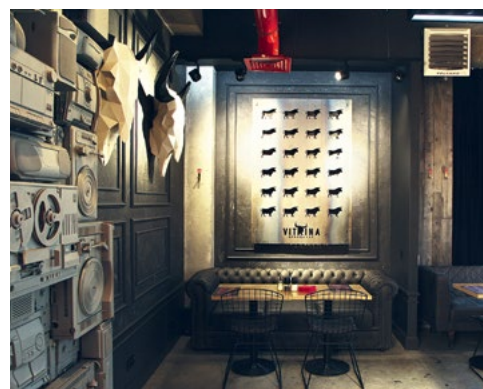


# Бургеры: любить и есть!

Ровно год бургер-бар «Vitrina» радует нас аппетитными, сочными и вкусными блюдами. А само заведение настолько уютное и атмосферное, что туда приходят и сытно перекусить, и пообщаться, и даже устроить фотосъемку. Сразу расставим все точки над і — бургеры, которые предлагает клиентам «Vitrina», не какой-то там вредный фастфуд! Бургеры могут быть полезны, если они приготовлены из качественных продуктов. Свежеиспеченные булочки бриош делают здесь по специальной технологии и с использованием французского рецепта. Они обжариваются на «живых» углях в фирменном закрытом гриле «Josper», а для начинки берут только натуральные ингредиенты. В фирменных котлетах из сертифицированной стопроцентной говядины высшего сорта нет каких-либо добавок, что позволяет поклонникам почувствовать настоящий вкус мяса. Овощи для бургеров всегда нарезаются по факту — когда гости

делают заказ. Впрочем, любое блюдо в баре «Vitrina» готовится «из-под ножа», а время его подачи составляет не более 30 минут. Как правило, постоянные клиенты делают заказ по предварительному звонку. Еду можно взять и с собой. Помимо бургеров в меню, конечно, есть и привычные варианты европейской кухни — салаты, супы, закуски. Для вегетарианцев или тех, кто держит пост, есть возможность приготовить индивидуальное блюдо. Отдельно стоит отметить и фирменную изюминку заведения — красные перчатки, салфетки того же цвета с логотипом и печать на бургере. Стильно и креативно! Бургерную довольно часто «оккупирует» молодежь, ведь «Vitrina» — это одна сплошная фотозона, где можно не только вкусно поесть, но и творчески запечатлеть этот момент. Места имеются на любой вкус — барная стойка, уютные мягкие диваны для больших и маленьких компаний. Сюда можно прийти всей семьей и даже организовать день рождения!

В бургерной всегда в наличии большой ассортимент разнообразных напитков, многие из которых не купишь в магазине. Например, всеми любимая «Fanta» предлагается со вкусом винограда или ананаса, имеется и большой выбор других напитков. В планах заведения — к лету открыть веранду на 20-30 посадочных мест на втором этаже, для тех, кто любит пообедать на свежем воздухе. Если вы хотите провести прекрасный вечер в компании близких людей, то уверенно отправляйтесь в бургер-бар «Vitrina», где радушно встретят и вкусно накормят.



**VITRINA**  
BURGER BAR

Бургер-бар «Vitrina»,  
пр. Кирова, 60 а,  
тел. 480-200, 480-583

вск-ср: 11.00-24.00  
чт-сб: 11.00-02.00



## КАФЕ «БИБЛИОТЕКА»

Классическая русская кухня с сибирской душой, приправленная необычным оформлением известных и полюбившихся блюд. Три уютных зала погружают гостей кафе в научную и интеллектуальную среду университетского города. Для гостей Томска и тех, кто хочет познакомиться друзей и близких с исконными кулинарными традициями нашего края, это одно из первых мест в городе, которое обязательно стоит посетить.



ул. Советская, 45,  
тел. 52-78-18,  
cafebiblioteka.ru,  
cafebiblioteka\_tomsk



## КЕЙТЕРИНГ «БИБЛИОТЕКА»

Служба кейтеринга кафе «Библиотека» поможет организовать полное гастрономическое сопровождение любого события: от скромного кофе-брейка до незабываемого банкета или пышного фуршета. Провести их можно как в одном из трех предлагаемых залов, так и в любой другой точке города.

Опытная команда готова в кратчайшие сроки организовать событие любой сложности, даже по индивидуальному меню. Мы приятно удивляем своих гостей необычной и запоминающейся сервировкой, а также модными новинками уже более 20 лет.

ул. Советская, 45, тел. 52-78-18,  
cafebiblioteka.ru,  
cafebiblioteka\_tomsk







# Для вкусного кофе всегда есть время!


Кафе Double Coffee кроме качественного кофе предлагает посетителям разнообразное меню: сытные завтраки, супы, горячие блюда, закуски и десерты. Начать день в лучших европейских традициях поможет чашечка бодрящего ароматного напитка и глазунья с беконом. А тем, кто предпочитает более легкий вариант завтрака, подойдет горячая

каша или нежные сырники. Сюда можно заглянуть и на сытный обед. Гостей приятно удивят большие порции и быстрое обслуживание не в ущерб вкусу и качеству. Кафе располагает и к проведению атмосферного вечера для двоих или в компании друзей. Приглушенный свет, легкая музыка, изысканные закуски с бокалом вина дополняют его идеально.

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

—30% на завтрак  
с 10.00 до 12.00 каждый день  
—20% на основные блюда  
с 12.00 до 16.00 по будням



 пн-вск: 10:00 – 24:00



*Завтрак Uitsmijter*



*Тапас с малосольным лососем*




*Ирландские котлеты*




*Матча латте*



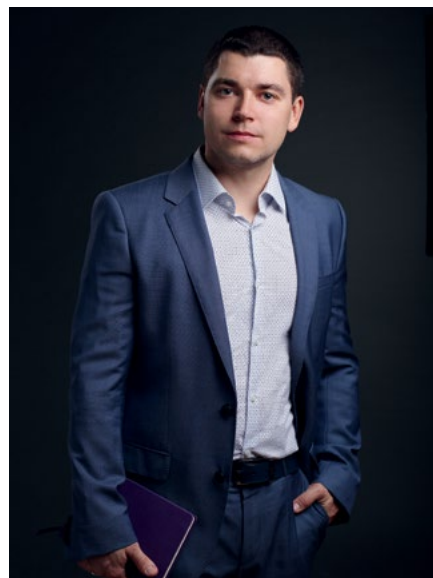
ул. Нахимова, 2,  
тел. 90-30-25,  
 doublecoffee\_tomsk



**ЛЮБОЕ ПИРОЖНОЕ  
МОЖНО ЗАКАЗАТЬ  
В ВИДЕ ТОРТА**

ул. Нахимова, 2, тел. 90-30-25  
 пн-вск: 10:00 – 24:00





**АНДРЕЙ ШНУРКО,**  
владелец ресторанный комплекса



# Премьерный выбор

**В** ресторанном комплексе «Старый чердак» открылся новый банкетный зал «Premier», который по замыслу его создателей должен стать идеальным местом для проведения торжественных мероприятий любого формата. О том, как будет организована работа нового заведения, мы беседуем с его владельцем Андреем Шнурко.

**— Андрей, почему именно формат банкетного зала?**

— Мы решили, что должны предложить нашим клиентам возможность отметить в стенах ресторана самое важное событие их жизни в таком, как вы сказали, классическом формате. Это дорогая обстановка роскошного интерьера, первоклассный сервис, отличная кухня. Элегантный зал на втором этаже — просто идеальное обрамление для любого торжества. Расстановка столов может изменяться исходя из масштабов мероприятия и пожеланий заказчика.

**— На чем будет сделан акцент в кухне?**

— На изысканных и очень вкусных блюдах русской и европейской кухни в авторском исполнении наших шеф-поваров. Наша кухня имеет двадцатилетний опыт в создании лучших вкусовых впечатлений! И, конечно, нужно отметить, что особенная подача блюд способна сделать их настоящим украшением праздничного стола.

**— Можно ли надеяться, что сотрудники ресторана будут оказывать помощь в организации мероприятия на всех этапах подготовки праздника?**

— Да, конечно! У нас есть возможность организовать лучший праздник в вашей жизни — день рождения, корпоратив или свадебный банкет в зале «Premier» пройдут безупречно. Мы предлагаем комплексное решение по организации торжества: возможность заказать все в одном месте, поможем в украшении зала, подборе ведущего

или ди-джея, детально обсудим с гостями закуски, горячее, напитки.

**— О чем еще следует знать клиентам ресторана?**

— Банкетный зал «Premier» расположен в непосредственной близости от центра города. Для автовладельцев есть вместительная бесплатная парковка. В теплое время можно воспользоваться нашим закрытым двориком для встречи гостей, организации фуршета и установки фотозоны. И самое главное — здесь всегда рады видеть томичей и гостей города!

**PREMIER**

банкетный зал



ул. Дальне-Ключевская, 14,  
тел.: 40-03-04, 333-950,  
cherdak.tomsk.ru

— Семья рада?  
— ДА!



Сытнее дориза только пельмени **БОРЦЕВЫЕ!**  
Сытные пельменки из трех видов мяса (курицы, свинины, говядины) от Межениновской птицефабрики







«THE BULLZ»

Уютный бар с ламповой атмосферой и интерьером, сочетающим лофт и лаунж. Главное блюдо здесь — сочные бургеры с котлетой из мраморной говядины. Ценителей вегетарианской кухни порадуют бургеры с фалафелем. Каждую неделю в баре проходят стендапы, а по пятницам играет живая музыка.

**Адрес:** пр. Ленина, 80/1, тел. 577-005, @thebullz.tomsk



«СТАРЫЙ ЗАМОК»

Авторское блюдо «Груша Эскофье» Самвела Хачатуряна создано по мотивам творений великого французского кулинара Огюста Эскофье: груша в соусе из вина, суданской розы, корицы и меда подается с нежнейшими взбитыми сливками.

**Адрес:** ул. Гагарина, 11 а, тел. 511-000  
**Цена:** 350 рублей.



«SUSHI MANIA»

Сеть магазинов «Sushi Mania» занимается изготовлением и доставкой жителям города блюд японской кухни. Требовательные томские потребители за 7 лет работы «Sushi Mania» смогли оценить стабильный уровень сервиса компании и высокое качество ее продуктов, четкие сроки доставки и труд компетентных сотрудников.

**Адрес:** sushimania-tomsk.ru, @sushimania\_tomsk



«СТО СЫРОВ»

Готовы поручиться: в сырных лавках «Сто Сыров» от группы компаний Milk&Cheese всегда найдется, чем удивить даже самых отъявленных гурманов, ведь здесь представлена продукция от призеров конкурсов «Лучший сыр России»: «Соболев сыр», «Ипатов. Мастерская сыра», «Сэр Джон» и другие.

**Адрес:** пр. Кирова, 22, пр. Комсомольский, 53, тел. +7-952-898-07-05, tomskmoloko.ru, @milkcheesetomsk



ДОСТАВКА ОТ «АЛЕКСАНДРЫ»

Доставка еды «Александра» — отличный выбор для офисных сотрудников, которые предпочитают питаться в обед сытными, вкусными и полезными блюдами с домашним вкусом. 25 вариантов меню включают в себя салат, суп, мясное или рыбное блюдо с гарниром, выпечка, молочный продукт, напиток, хлеб. Стоимость такого удовольствия — всего 175 руб. Больше вариантов меню на сайте.

**Адрес:** edatomsk.ru, тел. 214-111



«МЕ-ГА СУШИ»

Служба доставки суши и вок-еды в коробочках «Ме-Га Суши» — это честное отношение ко всему процессу создания блюда и работе с клиентами; свежие продукты без экономии на их качестве; бережная доставка до дома и в офис.

**Адрес:** ул. Украинская, 15, тел.: 8-953-913-01-70, 25-58-30, sushimega.ru, vk.com/sushimega\_tomsk



«БАГЕТ-ОМЛЕТ»

Кафе «Багет-Омлет» — это всегда ароматный и бодрящий кофе, разнообразные варианты завтраков, русская и европейская кухня в современном исполнении, а каждую неделю здесь радуют гостей новым бизнес-ланчем. Душевные вечера за бокалом вина — замечательный вариант отдыха от повседневной суеты.

**Адрес:** пр. Ленина, 55, тел. 97-99-64, @baget.omlet.tomsk



«MEDIUM, PLEASE!»

Стейк-бар специализируется на приготовлении сочных стейков, шашлыков, мяса на гриле. Здесь же можно попробовать крафтовое пиво от томской пивоварни. По будням гостей ждет бизнес-ланч с горячим блюдом, приготовленным на живом огне. По выходным звучит музыка и играет DJ.

**Адрес:** пр. Ленина, 55, тел. 33-50-50, @medium.please



«ТОТ САМЫЙ ПАРМЕЗАН»

Приходя в это место, гости всегда встречают здесь теплый прием, ощущают атмосферу уюта, тепла, комфорта. Интерьерные решения, дизайн и кухня позволяют получить удовольствие от изысков меню, посидеть в дружеской компании, провести деловые обеды и семейные праздники!

**Адрес:** пл. Ленина, 15, тел. 8 (3822) 511-774, magistrathotel.com



Сыры от томского фермерского хозяйства «Mer du Plaisir» — истинное море удовольствия. С этим согласны как томские гурманы, распробовавшие местные **грюйер** и **камамбер**, **рокфор**, **реблошон** и **камбоцолу**, так и мировые европейские эксперты, среди которых самый известный и титулованный «сырный коллекционер» — француз Бернар Антони. Впечатленный мастер не только дал очень высокую оценку сибирскому продукту, но и поделился с его создателем некоторыми советами и тонкостями хранения и выдержки арзанальных сыров. Все сыры «Mer du Plaisir» создаются вручную из натурального молока от лучших томских буренок, по традиционным европейским технологиям. Они имеют насыщенный ароматный букет и долгое послевкусие и, без сомнения, станут главным украшением любой трапезы.

Попробовать сыры можно в ресторанах «КухтеринЪ» (пер. Нахановича, 9), «E'Italy» (ул. Белинского, 28/1). Приобрести — в супермаркетах INTERSPAR (ТЦ «Изумрудный город»; ост. «Дом Книги»)



МОРЕ  
УДОЛЬСТВИЯ





## Сделано с любовью


«**М**ясная кухня» — это магазин и цех мясных полуфабрикатов, в котором производится продукция, особенно любимая сибиряками, — пельмени, манты, вареники... Как известно, каждый производитель искренне считает: именно его продукция самая лучшая. Не стали исключением и создатели «Мясной кухни», которые уверены, что их пельмешки и манты вполне способны сами заставить «закипеть» от восторга любого, кто их попробует — настолько они вкусные: с буквально тающей во рту начинкой, нежнейшим тестом и соком внутри. Авторы маленьких шедевров из теста смеются, что у их продукции есть один недостаток: невероятно трудно остановиться, когда их ешь, а еще они очень быстро кончаются.

В чем секрет такой вкуснятины? Только свежее мясо и только ручной труд! Автоматы, безусловно, ускоряют процесс изготовления

изделий из теста с начинками, но убирают из него душу. А помните, как раньше лепили пельмени? Собирались большой семьей за одним столом, раскатывали пласты теста, выдавливали стаканом кружки, клали на них фарш... Смех, разговоры, соревнование, кто больше, обязательно лепился «счастливый» пельмень. Сколько любви и радости было вложено в эти продукты!

Вернуть эти забытые ощущения покупателям и мечтали в «Мясной кухне», веря, что только руки человека способны сделать по-настоящему вкусный продукт, поэтому пельмени здесь и получаются со вкусом детства, семейных вечеров и бабушкиных объятий! Выбор видов пельменей и начинок для них в «Мясной кухне» — невероятно большой: Дюшбара с бараниной, Алтайские с говядиной, Домашние со свиной и говяжьей, с сыром и зеленью, печенкой, кроликом, мясом и капустой, творогом, тыквой — и это далеко не все!

Чтобы покупатели всегда могли приобрести эти ручные изделия, владельцы компании специально открыли магазин, который расположился в большом новом спальном районе города — Северный парк. Тем покупателям, которые возвращаются с работы поздно, отварят пельмешки тут же, в магазине, чтобы их успели донести до дома и съесть горячими! Если же поклонники ручных пельмешек живут далеко, то специально для них в магазине организована доставка мясных натуральных полуфабрикатов на дом.



**МЯСНАЯ КУХНЯ**  
ОТ НАШИХ ФЕРМЕРОВ К ВАШЕМУ СТОЛУ



Северный парк,  
ул. Марины Цветаевой, 5,  
тел. 8-952-802-58-59,  
@meat.tomsk

## Ресторанный комплекс Дом пива «У Крюгера» — живая легенда Томска!



Богатые традиции, изысканный интерьер, потрясающий выбор блюд и знаменитых напитков, у которых есть своя интересная и долгая история...

UKRUGERA.RU



УЛ. АРКАДИЯ ИВАНОВА, 18 А  
☎ 42-39-03, 41-64-60



ETHNO BAR

Здесь вы с легкостью можете воплотить в реальность любые идеи своего мероприятия! Гости любят «Ethno» за его особенную атмосферу: музыкальные тематические вечера, выступления групп и солистов, работа диджеев, караоке-марафоны, экзотические интерьеры бара, идеально соединившие традиции Запада и Востока.

Паназиатское меню от шеф-повара, по мнению клиентов, заслуживает самых восхитительных отзывов, а коктейльная карта бара разрабатывалась одним из лучших миксологов страны! На танцполе можно раствориться в зажигательных дапсе-ритмах, а в караоке-зале с современной звуковой аппаратурой почувствовать себя звездой. Если захочется уединения, chill out-пространство бара — идеальный вариант для камерных встреч или бесед с друзьями во время шумного танцевального вечера.



ул. Набережная реки Ушайки, 16,  
тел. 996-995, @ethno\_bar\_tomsk



Коктейль  
*Aperol sour*



Коктейль  
*Pina colada*



«BUKETTI»

При слове «букет» каждый человек представляет прекрасные цветы, искусно соединенные вместе любовью и вниманием того, кто их дарит. Но компания Buketti смогла предложить томичам альтернативный вариант презента, вызывающий море восторга и бурю удивления — съедобный букет! Варианты съедобных букетов бывают самые разные — овощные, фруктовые, ягодные, сладкие, колбасные, из рыбы, раков, морепродуктов... Упаковкой для букета из продуктов служат корзинки, боксы, ящики — все зависит от фантазии дизайнера и пожеланий клиента. Кому можно дарить вкусный букет? Тому, кто особенно дорог и близок, кто ценит нестандартные поступки и креативный подход к поздравлению: друзьям, родным, коллегам, партнерам и руководителям. Buketti создают букеты, вы дарите чувства!



buketti\_tomsk  
тел. 8-903-950-52-11



# Доставка обедов

В ОФИС И НА ДОМ



214•111

СКИДКА 10% НА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ\*

EDATOMSK.RU

15 ЛЕТ НА РЫНКЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

\*Скидка действительна только для новых клиентов и действует единообразно. Подробности по тел. 214-111.



# Гости

BY TORTA

Вкусная еда и настроение

Салат с языком  
и печеным картофелем  
320.-

Котлета по-киевски  
330.-

Куриный паштет  
с луковым мармеладом  
250.-

Утиная ножка  
конфи с киноа  
595.-

Сет из 4-х брускетт  
380.-

Хумус с овощами  
180.-

Котлеты из индейки  
с цуккини на гриле  
370.-

пр. Фрунзе, 90 | тел. 50-99-90 | @gosti\_tomsk  
#тортаидётгости