

Гастрономические туры

Путешествуйте по России вкусно





Для кого:

Для тех, кто любит вкусно поесть
Для гурманов, желающих открыть новые вкусы
Для любителей культуры и традиций разных
народов
Для тех, кто хочет отдохнуть от привычной кухни и
попробовать что-то новое

Для чего:

Познакомиться с гастрономией разных регионов Узнать историю, традиции и кухни разных народов Насладиться аутентичными блюдами, приготовленными по старинным рецептам Расширить свои кулинарные горизонты и научиться готовить новые блюда Получить уникальные впечатления и эмоции Объединить путешествие и гастрономическое удовольствие в одном опыте



Где?

В любом уголке нашей прекрасной страны

Что?

Морские изыски во Владивостоке Бурятские буузы (позы) и зутран сай

Поморская кухня: козули и кофе по-мезенски в Архангельске

Сибирские блюда из дикоросов и оленины в Красноярске

Татарские эчпочмаки, кыстыбыи и чак-чак в Казани

Калининградские клопсы, селедка, строганина и марципан

Пожарские котлеты из Торжка

Дагестанские хинкал, чуду и курзе

Уральские посикунчики и озёрники





День 1

Прибытие во Владивосток

Трансфер из аэропорта в отель

Экскурсия «На семи ветрах»

Вы проедете по живописным сопкам, наслаждаясь панорамами города, порта и заливов. Вас ждёт горячий чай с травами уссурийской тайги и дегустация шоколада от «Приморского кондитера».

Ужин в панорамном ресторане с видом на вечерний Владивосток





День 2

Завтрак в гостинице.

Экскурсия в музей Женьшеня и музей Самовара.

Узнайте о целебных свойствах женьшеня и истории русских самоваров. Вас ждёт чаепитие с местными традициями.

Гастро-обед в ресторане «Syndicat-Port Café» с мастер-классом.

дальневосточной кухни. Все блюда готовятся шеф-поваром при вас и для вас!

Примерное меню:

живые морепродукты из аквариума: гребешок приморский, устрица тихоокеанская, скоблянка из трепанга

холодные закуски и салаты: тар-тар из оленины, паштет из сала и черемши на хлебцах с чернилами каракатицы, закуска из папоротника с овощами, севиче из осьминога с соусом из лимонника, салат из кальмара и ламинарии горячие блюда и закуски: сливочный суп с корбикулой, жареный гребешок с картофельным гартеном, филе кальмара на гриле, палтус устричном соусе, филе оленя с розмарином и овощами

напитки: чай «Таежный сбор» с вареньем из лесных ягод, дегустационный сет таежных настоек

Пешеходная прогулка по китайскому кварталу «Миллионка».

Погрузитесь в атмосферу старого Владивостока и завершите день ужином в ресторане «Миллионка» или коктейлем в баре Chinoaru.





День 3

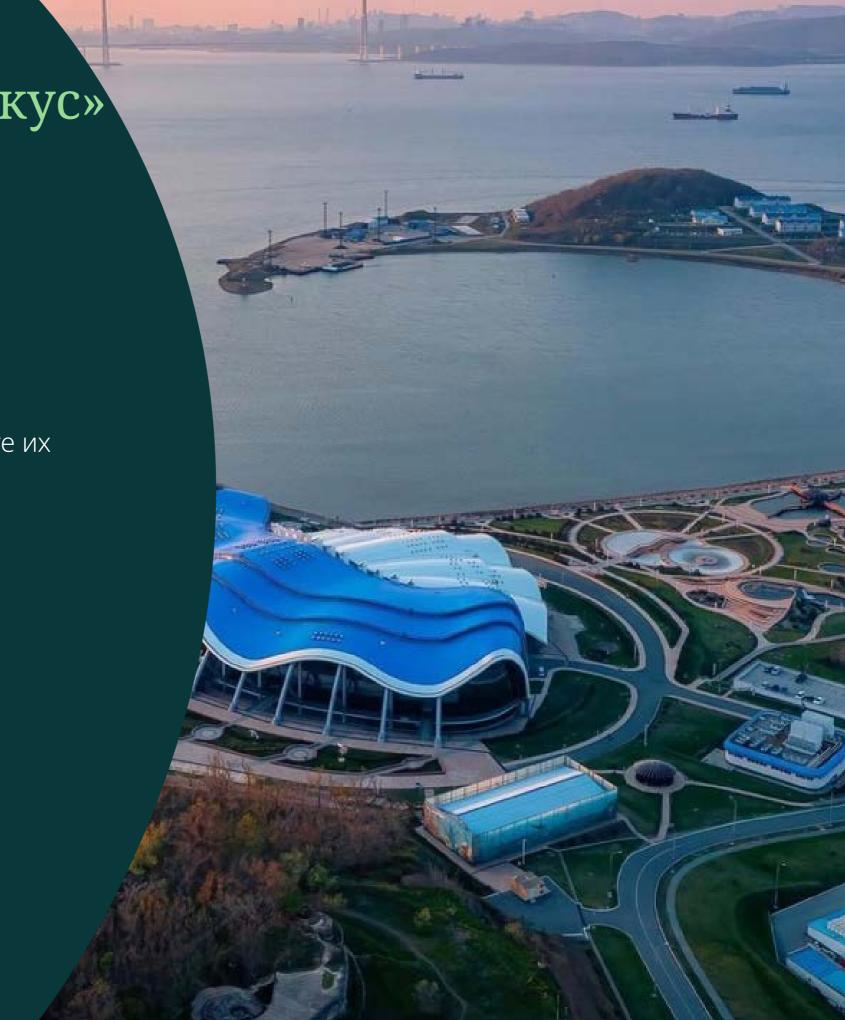
Завтрак в гостинице.

Экскурсия на остров Русский и морскую ферму «Дальстам».

Вы познакомитесь с технологией разведения морепродуктов, попробуете их на дегустационном обеде и сможете приобрести свежие деликатесы.

Посещение Приморского Океанариума

Вечером — ужин в одном из модных ресторанов Владивостока.





День 4

Завтрак в гостинице.

Экскурсия в Сафари-парк.

Встреча с амурскими тиграми, леопардами, медведями и другими обитателями уссурийской тайги.

Обед в кафе на берегу моря

Посещение стеклянного пляжа в бухте Стеклянная.

Мастер-класс в Школе Дальневосточной кухни. Готовим и дегустируем блюда из даров Тихого океана и тайги.





День 5

Завтрак в гостинице.

Время для покупки вкусных сувениров и трансфер в аэропорт.

Присоединяйтесь к нашему гастрономическому туру и откройте вкусы Дальнего Востока!







Мы организуем любые туры под ваш индивидуальный запрос в любом городе России на любое количество дней и человек.

Вы не знаете, чего хотите - у нас есть варианты на любой вкус и на любую тематику. Предложим и подберем вам лучшие варианты.

Вы знаете, чего хотите - сделаем программу под ваш личный запрос, учтя все ваши пожелания и нюансы.

\(+7 495 128-7480

+7 926 196-4842

a sales@rtc.one

rtc.moscow