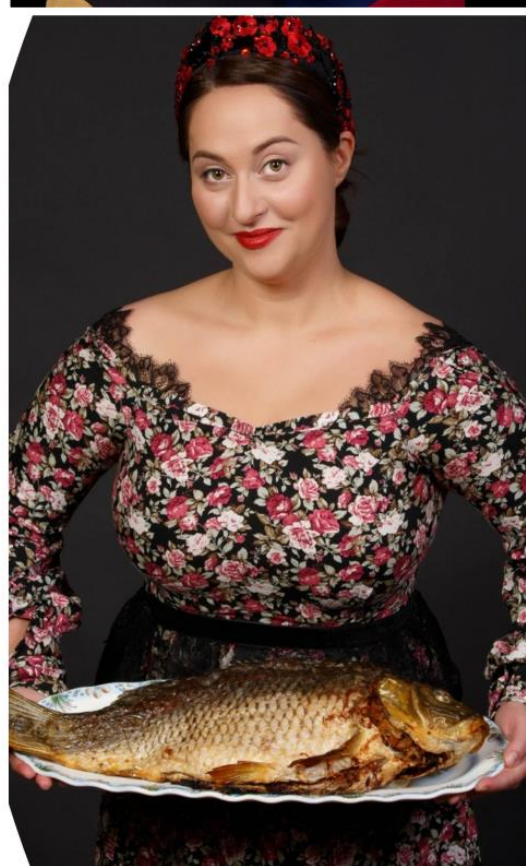




П **ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КАРТА РОССИИ**



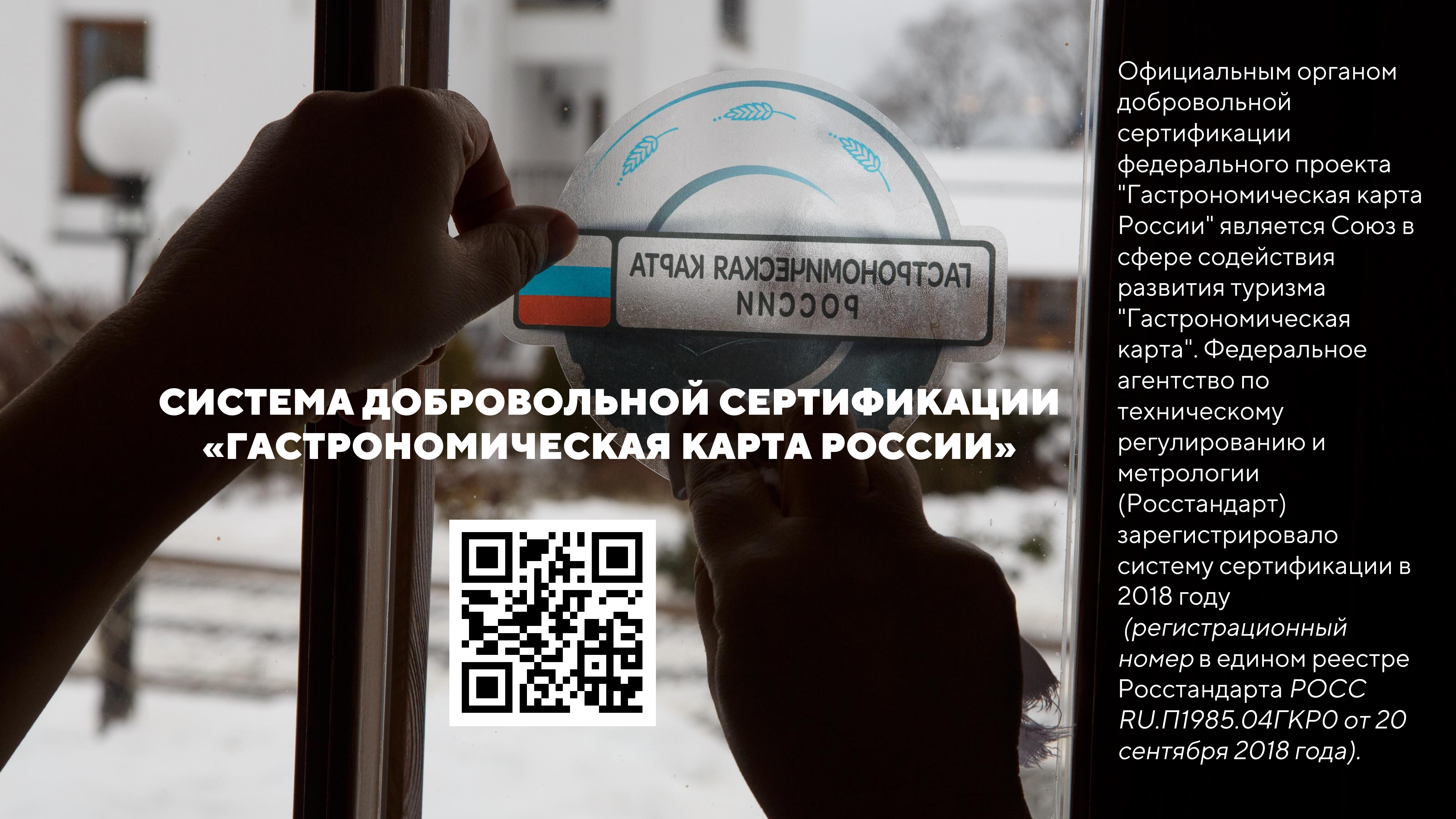
ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КАРТА РОССИИ 2020

27 РЕГИОНОВ-УЧАСТНИКОВ

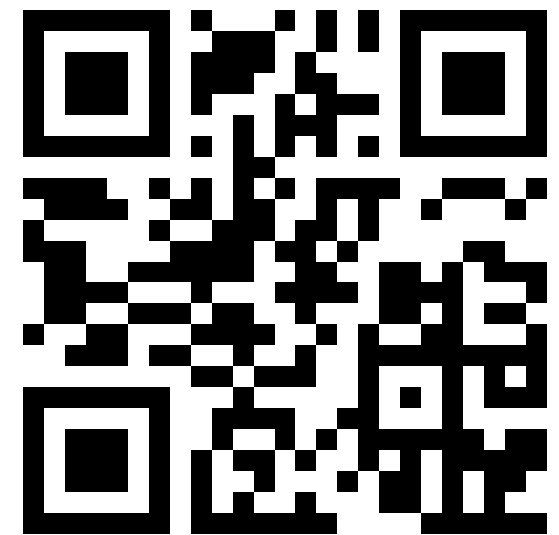
The infographic displays the gastronomic scores for 27 Russian regions. The scores are as follows:

Region	Score
Chukotka	39
Khanty-Mansi	78
Yamalo-Nenets	42
Magadan Oblast	04
Nenets Autonomous Okrug	86
Khanty-Mansi	44
Yamalo-Nenets	16
Khanty-Mansi	10
Yamalo-Nenets	18
Yamalo-Nenets	03
Yamalo-Nenets	33
Yamalo-Nenets	61
Yamalo-Nenets	23
Yamalo-Nenets	63
Yamalo-Nenets	25
Yamalo-Nenets	51
Yamalo-Nenets	13
Yamalo-Nenets	52
Yamalo-Nenets	71
Yamalo-Nenets	29
Yamalo-Nenets	03
Yamalo-Nenets	18
Yamalo-Nenets	10
Yamalo-Nenets	44
Yamalo-Nenets	39
Yamalo-Nenets	78
Yamalo-Nenets	42
Yamalo-Nenets	04
Yamalo-Nenets	86
Yamalo-Nenets	44
Yamalo-Nenets	16
Yamalo-Nenets	10
Yamalo-Nenets	18
Yamalo-Nenets	03
Yamalo-Nenets	33
Yamalo-Nenets	61
Yamalo-Nenets	23
Yamalo-Nenets	63
Yamalo-Nenets	25
Yamalo-Nenets	51
Yamalo-Nenets	13
Yamalo-Nenets	52
Yamalo-Nenets	71
Yamalo-Nenets	29
Yamalo-Nenets	03
Yamalo-Nenets	18
Yamalo-Nenets	10
Yamalo-Nenets	44
Yamalo-Nenets	39
Yamalo-Nenets	78
Yamalo-Nenets	42
Yamalo-Nenets	04
Yamalo-Nenets	86
Yamalo-Nenets	44
Yamalo-Nenets	16
Yamalo-Nenets	10
Yamalo-Nenets	18
Yamalo-Nenets	03
Yamalo-Nenets	33
Yamalo-Nenets	61
Yamalo-Nenets	23
Yamalo-Nenets	63
Yamalo-Nenets	25
Yamalo-Nenets	51
Yamalo-Nenets	13
Yamalo-Nenets	52
Yamalo-Nenets	71
Yamalo-Nenets	29
Yamalo-Nenets	03
Yamalo-Nenets	18
Yamalo-Nenets	10
Yamalo-Nenets	44
Yamalo-Nenets	39
Yamalo-Nenets	78
Yamalo-Nenets	42
Yamalo-Nenets	04
Yamalo-Nenets	86
Yamalo-Nenets	44
Yamalo-Nenets	16
Yamalo-Nenets	10
Yamalo-Nenets	18
Yamalo-Nenets	03
Yamalo-Nenets	33
Yamalo-Nenets	61
Yamalo-Nenets	23
Yamalo-Nenets	63
Yamalo-Nenets	25
Yamalo-Nenets	51
Yamalo-Nenets	13
Yamalo-Nenets	52
Yamalo-Nenets	71
Yamalo-Nenets	29
Yamalo-Nenets	03
Yamalo-Nenets	18
Yamalo-Nenets	10
Yamalo-Nenets	44
Yamalo-Nenets	39
Yamalo-Nenets	78
Yamalo-Nenets	42
Yamalo-Nenets	04
Yamalo-Nenets	86
Yamalo-Nenets	44
Yamalo-Nenets	16
Yamalo-Nenets	10
Yamalo-Nenets	18
Yamalo-Nenets	03
Yamalo-Nenets	33
Yamalo-Nenets	61
Yamalo-Nenets	23
Yamalo-Nenets	63
Yamalo-Nenets	25
Yamalo-Nenets	51
Yamalo-Nenets	13
Yamalo-Nenets	52
Yamalo-Nenets	71
Yamalo-Nenets	29
Yamalo-Nenets	03
Yamalo-Nenets	18
Yamalo-Nenets	10
Yamalo-Nenets	44
Yamalo-Nenets	39
Yamalo-Nenets	78
Yamalo-Nenets	42
Yamalo-Nenets	04
Yamalo-Nenets	86
Yamalo-Nenets	44
Yamalo-Nenets	16
Yamalo-Nenets	10
Yamalo-Nenets	18
Yamalo-Nenets	03
Yamalo-Nenets	33
Yamalo-Nenets	61
Yamalo-Nenets	23
Yamalo-Nenets	63
Yamalo-Nenets	25
Yamalo-Nenets	51
Yamalo-Nenets	13
Yamalo-Nenets	52
Yamalo-Nenets	71
Yamalo-Nenets	29
Yamalo-Nenets	03
Yamalo-Nenets	18
Yamalo-Nenets	10
Yamalo-Nenets	44
Yamalo-Nenets	39
Yamalo-Nenets	78
Yamalo-Nenets	42
Yamalo-Nenets	04
Yamalo-Nenets	86
Yamalo-Nenets	44
Yamalo-Nenets	16
Yamalo-Nenets	10
Yamalo-Nenets	18
Yamalo-Nenets	03
Yamalo-Nenets	33
Yamalo-Nenets	61
Yamalo-Nenets	23
Yamalo-Nenets	63
Yamalo-Nenets	25
Yamalo-Nenets	51
Yamalo-Nenets	13
Yamalo-Nenets	52
Yamalo-Nenets	71
Yamalo-Nenets	29
Yamalo-Nenets	03
Yamalo-Nenets	18
Yamalo-Nenets	10
Yamalo-Nenets	44
Yamalo-Nenets	39
Yamalo-Nenets	78
Yamalo-Nenets	42
Yamalo-Nenets	04
Yamalo-Nenets	86
Yamalo-Nenets	44
Yamalo-Nenets	16
Yamalo-Nenets	10
Yamalo-Nenets	18
Yamalo-Nenets	03
Yamalo-Nenets	33
Yamalo-Nenets	61



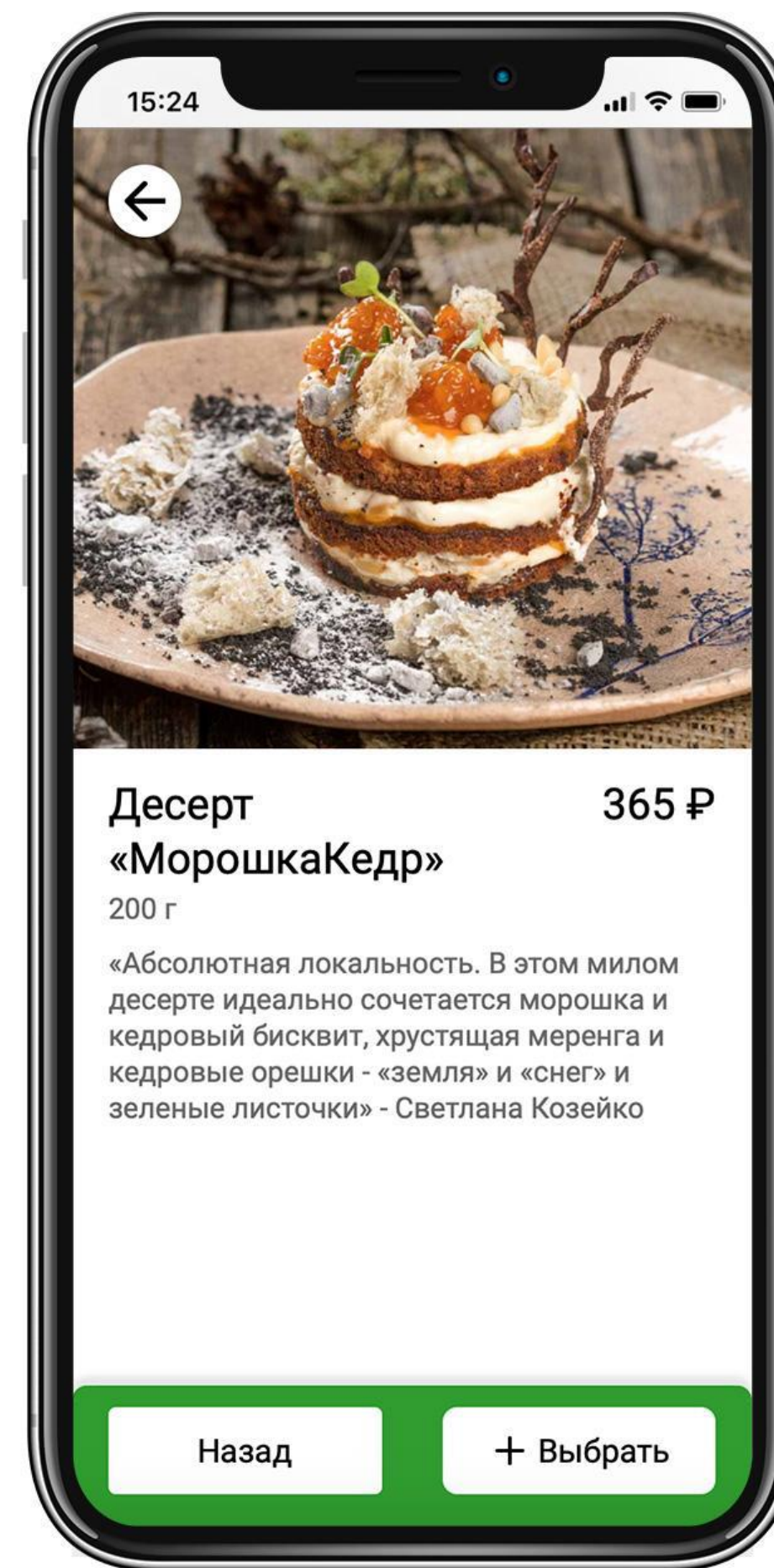
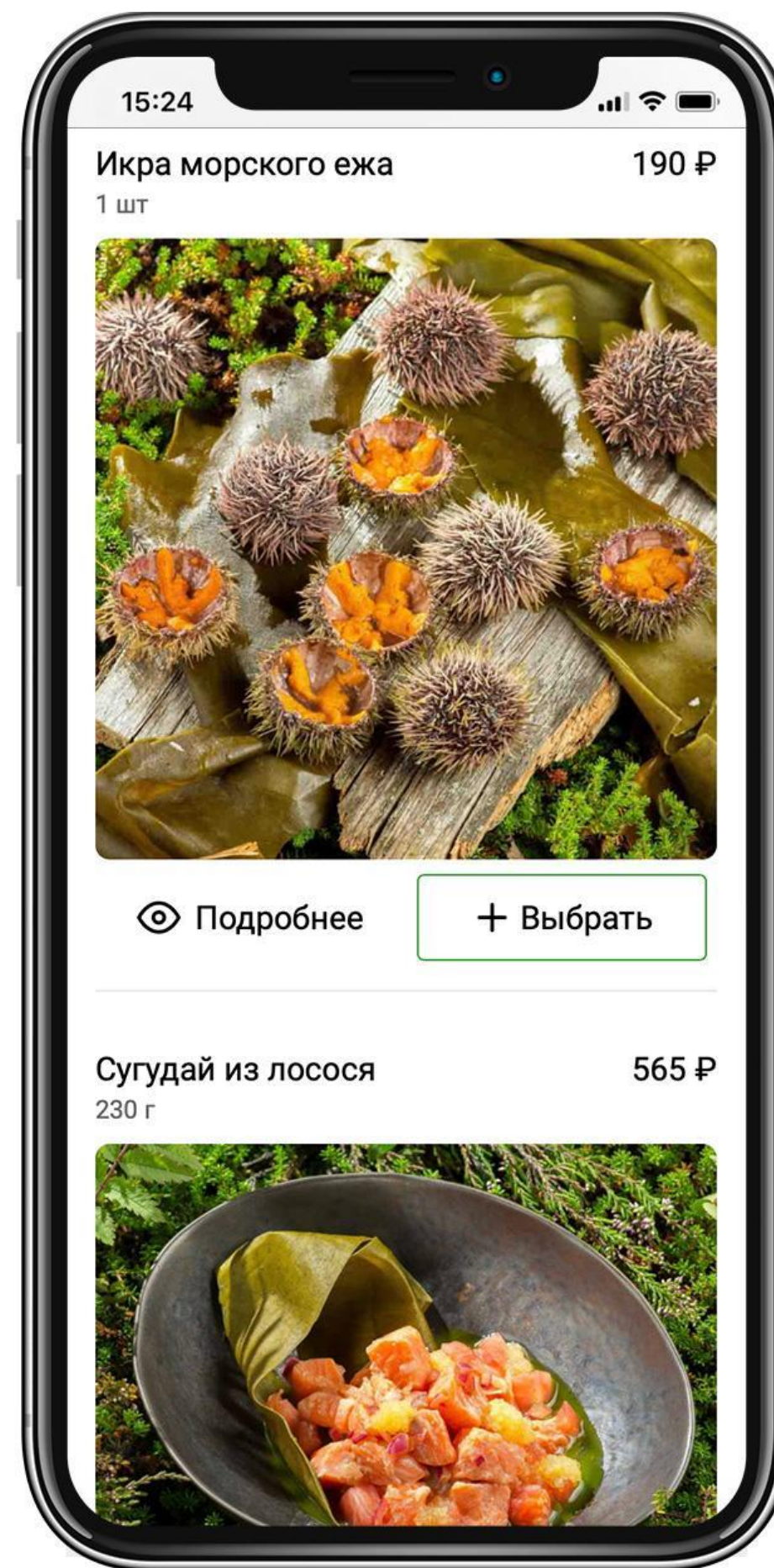
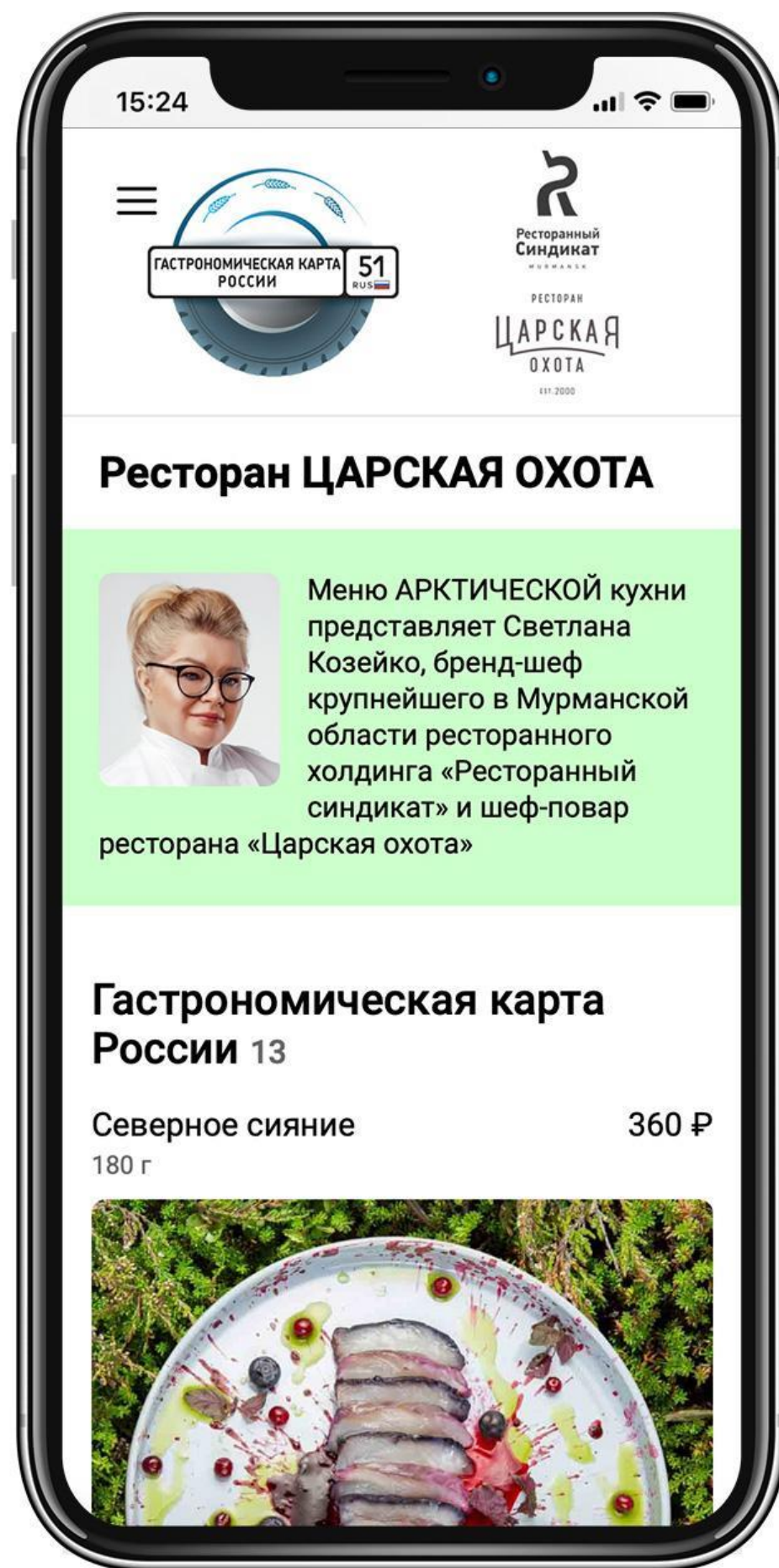


СИСТЕМА ДОБРОВОЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ «ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КАРТА РОССИИ»

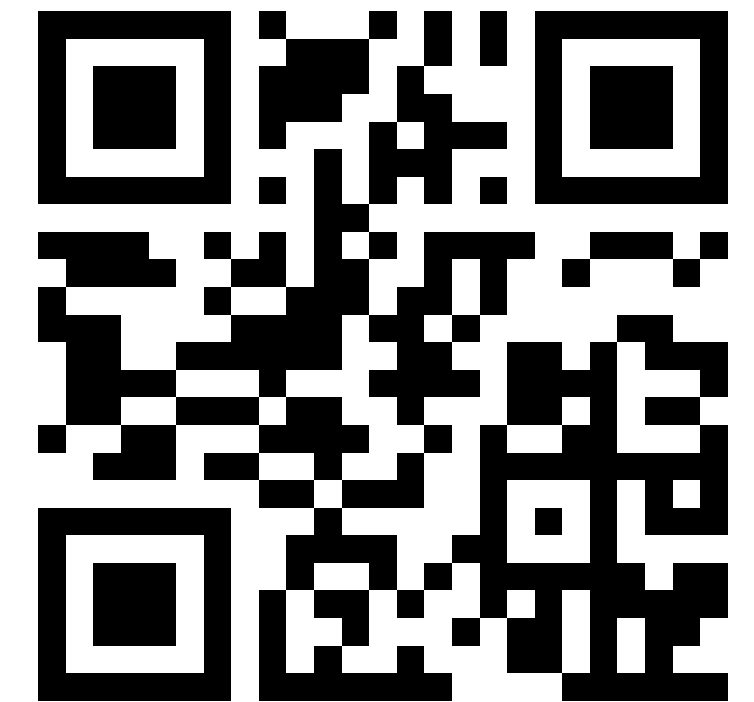


Официальным органом добровольной сертификации федерального проекта "Гастрономическая карта России" является Союз в сфере содействия развития туризма "Гастрономическая карта". Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) зарегистрировало систему сертификации в 2018 году
(регистрационный номер в едином реестре Росстандарта РОСС RU.П1985.04ГКРО от 20 сентября 2018 года).





Отсканируйте
QR-код, чтобы
увидеть меню



партнер
проекта
foodeon.com

ЭЛЕКТРОННОЕ (QR-КОД) МЕНЮ - У КАЖДОГО СЕРТИФИЦИРОВАННОГО ОБЪЕКТА



РЕГИОН – ЛИЧНЫЙ БРЕНД

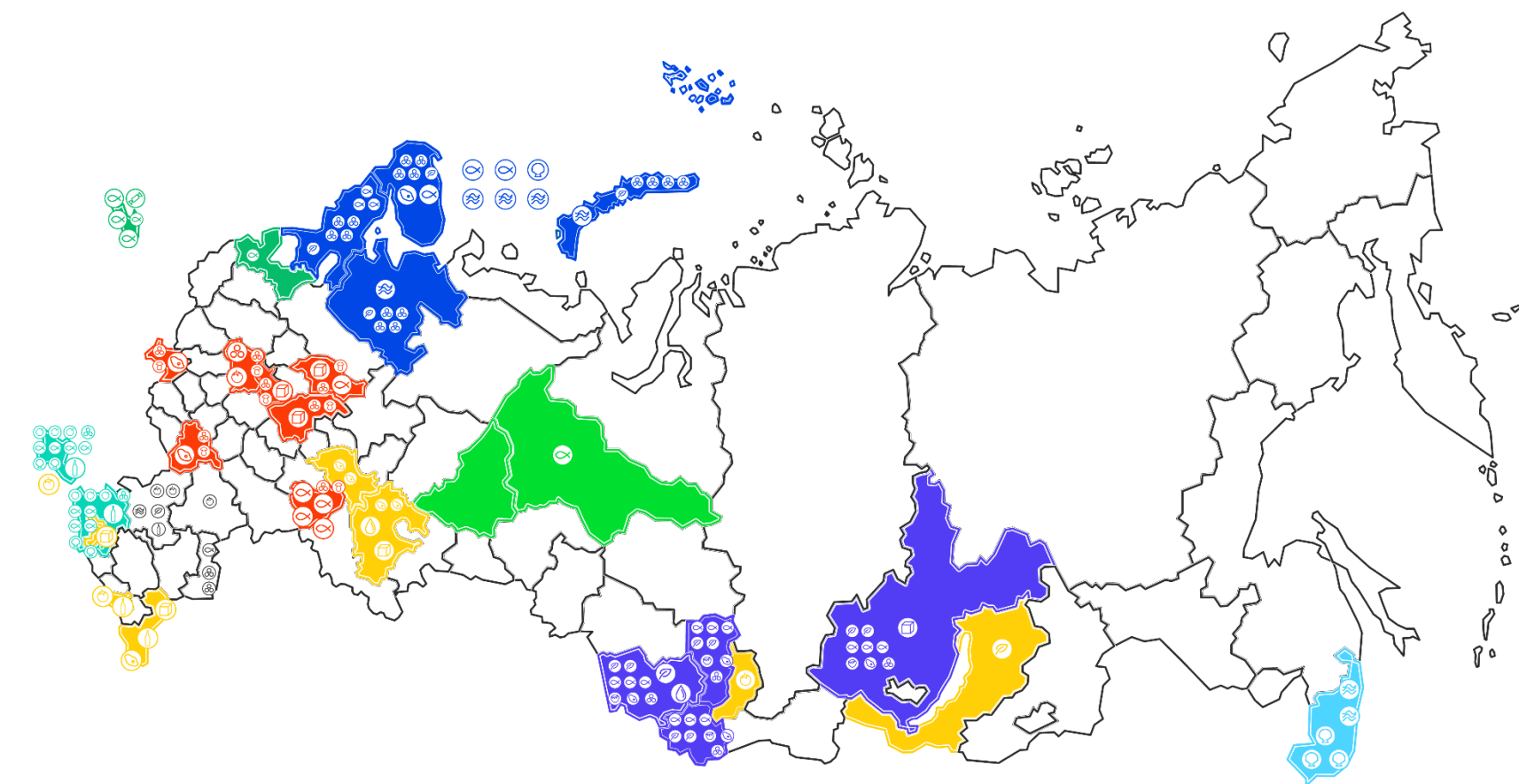
**РОССИЙСКАЯ
РЕГИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ –
ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ
СОСТАВЛЯЮЩАЯ ЛЮБЫХ
ПУТЕШЕСТВИЙ ПО СТРАНЕ**



НАПРАВЛЕНИЯ СОВРЕМЕННОЙ РОССИЙСКОЙ КУХНИ

НАИБОЛЕЕ ПЕРСПЕКТИВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ СОВРЕМЕННОЙ РОССИЙСКОЙ КУХНИ, КОТОРЫЕ БЫЛИ ВЫДЕЛЕНЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ СООБЩЕСТВОМ ПО ТЕРРИТОРИАЛЬНОМУ ПРИЗНАКУ:

ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КУХНЯ (РЕГИОНЫ ДФО), АРКТИЧЕСКАЯ/СЕВЕРНАЯ КУХНИ (РОССИЙСКИЕ РЕГИОНЫ, ВКЛЮЧЕННЫЕ В МЕЖДУНАРОДНЫЙ ПРОЕКТ ЕВРОАРКТИЧЕСКОГО РЕГИОНА), ЧЕРНОМОРСКАЯ КУХНЯ (РЕГИОНЫ РОССИИ И СТРАНЫ ЧЕРНОМОРСКОГО ПОБЕРЕЖЬЯ), СИБИРСКАЯ КУХНЯ (РЕГИОНЫ СФО), КУХНЯ РЕГИОНОВ СЕВЕРНОГО КАВКАЗА, «УРАЛЬСКАЯ КУХНЯ» (РЕГИОНЫ УРФО), БАЛТИЙСКАЯ КУХНЯ (КАЛИНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ) И КУХНИ НАРОДОВ РОССИИ (В Т.Ч. РУССКАЯ КУХНЯ)



1. АРКТИЧЕСКАЯ/СЕВЕРНАЯ КУХНЯ

- Треска
- Лосось
- Камчатский краб
- Морошка
- Брусника
- Клюква
- Гребешок
- Ламинария (морская капуста)
- Фукус (морской виноград)
- Черника
- Ягель

РЕСПУБЛИКА КАРЕЛИЯ МУРМАНСКАЯ ОБЛАСТЬ

- Треска
- Форель
- Ряпушка
- Печень трески
- Оленина (Ловозеро)

АРХАНГЕЛЬСКАЯ ОБЛАСТЬ

- Ламинария (морская капуста)

2. ЧЕРНОМОРСКАЯ КУХНЯ

- Барабуля
- Хамса
- Кефаль
- Инжир
- Хурма
- Вино
- Вино
- Галаган (вяленая икра кефали)
- Устрица
- Мидии
- Вяленая хурма
- Кизил
- Вино

РЕСПУБЛИКА КРЫМ

СЕВАСТОПОЛЬ

3. СИБИРСКАЯ КУХНЯ

- Мясо марала
- Хариус
- Папоротник орляк
- Колба (черемша)
- Муксун
- Чир
- Облепиха
- Кедровый орех

АЛТАЙСКИЙ КРАЙ

- Травяной чай
- Мёд

ИРКУТСКАЯ ОБЛАСТЬ

- Вода «Байкал»

4. УРАЛЬСКАЯ КУХНЯ

ХАНТЫ-МАНСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ

- Сосьвинская сельдь (тугун)

5. ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КУХНЯ

ПРИМОРСКИЙ КРАЙ

- Морской гребешок
- Устрица
- Камчатский краб
- Мидии
- Трепанг

6. БАЛТИЙСКАЯ

- Корюшка

КАЛИНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

- Калкан
- Килька
- Угорь
- Калининградский марципан

7. КУХНЯ НАРОДОВ РОССИИ

РЕСПУБЛИКА АДЫГЕЯ

- Сыр Матэ

РЕСПУБЛИКА ХАКАСИЯ

- Минусинские помидоры «Бычий лоб»

РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН И РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

- Конина (казы)
- Вяленый гусь
- Бурзянский бортевой мед
- Вода «Красный ключ»

РЕСПУБЛИКА БУРЯТИЯ

- Чай «Сагаан-Дали»

РЕСПУБЛИКА СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ – АЛАНИЯ

- Спаржа

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ

- Грибы

МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

- Клубника

КОСТРОМСКАЯ ОБЛАСТЬ

- Чёрная (костромская) соль
- Икра осетровых рыб Волгореченская

ВЛАДИМИРСКАЯ ОБЛАСТЬ

- Огуречное варенье

САМАРСКАЯ ОБЛАСТЬ

- Волжский осётр
- Волжский судак
- Стерлядь
- Щука

ВОЛОГОДСКАЯ ОБЛАСТЬ

- Вологодское масло

БРЯНСКАЯ ОБЛАСТЬ

- Мясо

НИЖЕГОРОДСКАЯ ОБЛАСТЬ

- Кисломолочная продукция

РЕСПУБЛИКА КРЫМ

- Ялтинский лук

РЕСПУБЛИКА СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ – АЛАНИЯ

- Вино

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ

- Ягоды

МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

- Луховицкий огурец

КОСТРОМСКАЯ ОБЛАСТЬ

- Икра осетровых рыб Волгореченская

ВЛАДИМИРСКАЯ ОБЛАСТЬ

- Огуречное варенье

САМАРСКАЯ ОБЛАСТЬ

- Волжский осётр
- Волжский судак
- Стерлядь
- Щука

ВОЛОГОДСКАЯ ОБЛАСТЬ

- Вологодское масло

БРЯНСКАЯ ОБЛАСТЬ

- Мясо

НИЖЕГОРОДСКАЯ ОБЛАСТЬ

- Кисломолочная продукция

Не участвующие регионы

РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

- Подсолнечник «Донской»
- Донские раки
- Спаржа
- Кривянский помидор
- Вино

ВОЛГОГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

- Помидоры бычье сердце

АСТРАХАНСКАЯ ОБЛАСТЬ

- Осётр
- Арбуз
- Лунный арбуз



ГДЕ ПРОБОВАТЬ ?

1. Предприятия питания (кафе, рестораны), в том числе при средствах коллективного размещения, объектах показа (отелях, музеях и пр.);
2. Промышленные предприятия по заготовке, переработке и производству продуктов питания;
3. Фермерские хозяйства;
4. Продуктовые рынки;
5. Специализированные фермерские/продуктовые магазины;
6. Фудкорты

ЧЕК-ЛИСТ «ОБЪЕКТЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА»

- ☐ Наличие в действующем меню аутентичных блюд региональной кухни, «исторического местного блюда» и/или наличие в действующем меню блюд, приготовленных на основе региональных продуктов и специалитетов, в том числе т.н. региональных продуктовых брендов и дикоросов;
- ☐ Наличие поваров, владеющих кулинарными техниками приготовления блюд народов России, обладающими знаниями кулинарных традиций и рецептов «региональной кухни»;
- ☐ Наличие в действующем меню аутентичных блюд кухни малочисленных коренных народов, если таковые имеются в территории;
- ☐ Наличие в составе блюд продуктов российского производства от местных фермеров/производителей регионального продукта, в том числе с наименованием места происхождения (НМПТ);
- ☐ Наличие возможностей приема туристических групп;
- ☐ Наличие возможностей проведения экскурсии по предприятию;
- ☐ Наличие возможностей проведения дегустаций.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

«ОБЪЕКТЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА»

- Разработка сувенирных, подарочных вариантов упаковки продукта;
- Наличие возможностей организации нестационарного питания;
- Наличие кулинарных мастер-классов, обучающих традиционным кулинарным техникам приготовления блюд народов России;
- Использования в подаче и сервировке еды и напитков посуды регионального производства и народных художественных промыслов, уникальных текстильных изделий с историческими мотивами (НХП /народных художественных промыслов/ и современного производства: посуда, предметы быта, текстиль и др. средства подачи блюд)

РАЗВИТИЕ КУЛЬТУРЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ РОССИЙСКОГО РЕГИОНАЛЬНОГО ПРОДУКТА



ДЕГУСТАЦИИ И ПОКУПКА МЕСТНЫХ ПРОДУКТОВ

**ПРЕДПРИЯТИЯ И ФЕРМЫ ОТКРЫТЫЕ ДЛЯ ПОСЕЩЕНИЯ
ТУРИСТОВ, ПРОДУКТОВЫЕ РЫНКИ И ЯРМАРКИ, ФУДКОРТЫ,
ФЕРМЕРСКИЕ/ПРОДУКТОВЫЕ МАГАЗИНЫ, ЛАВКИ,
«ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СУВЕНИРЫ» И ДР.**

МОБИЛЬНЫЕ ФЕСТИВАЛИ И ЛАБОРАТОРИИ РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ



МОБИЛЬНЫЕ ФЕСТИВАЛИ
РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КАРТА РОССИИ

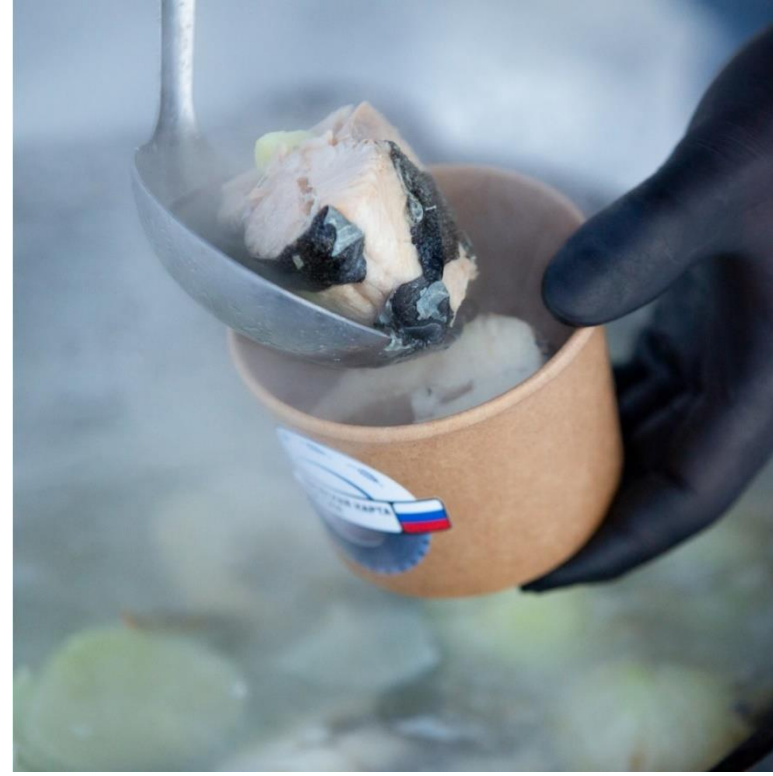
14 ИЮЛЯ 2018 – 30 НОЯБРЯ 2019



2018/2019



22 МОБИЛЬНЫХ ФЕСТИВАЛЯ РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ ЗА 19 МЕСЯЦЕВ



РЕГИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ НА УЛИЧНЫХ ФЕСТИВАЛЯХ



ЛАБОРАТОРИИ РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ : МЕТОДОЛОГИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ

Продуктом Лаборатории являются:

1. Меню региональной кухни («а ля карт»);
2. Дегустационное меню региональной кухни;
3. Региональный завтрак (в том числе для средств коллективного размещения);
4. Фуршетно-банкетное меню региональной кухни (в том числе для системы питания участников протокольных мероприятий, сферы делового туризма MICE);
5. Гастрономический сувенир;
6. Корзина регионального продукта (для организации услуг в сфере гостеприимства и туризма);
7. Региональный «стритфуд», one-hand-food (для сферы событийного туризма, нестационарные/мобильные форматы организации питания).

Участниками Лаборатории являются:

1. Объекты общественного питания и туризма, в том числе при средствах коллективного размещения, объектах показа;
2. Промышленные предприятия, производства продуктов питания;
3. Фермерские хозяйства;
4. Продуктовые рынки;
5. Специализированные фермерские/продуктовые магазины;
6. Фудкорты



РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЗАВТРАК В ОТЕЛЕ

ДЕЛОВОЙ ТУРИЗМ (MICE)

**BARENTS SEA SALTED
CODFISH #NORTHERN LIGHTS
СОЛЕНАЯ ТРЕСКА
«СЕВЕРНОЕ СИЯНИЕ»
MURMANSK REGION**



РОССИЙСКАЯ РЕГИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ В МИД РОССИИ

26 ДЕКАБРЯ 2019 ГОДА
ПРЕЗЕНТАЦИЯ РЕГИОНОВ
ЗАРУБЕЖНЫМ СМИ "ОТ АРКТИКИ
ДО ЧЕРНОГО МОРЯ"
ПРЕСС-ЦЕНТР МИД РОССИИ

17 ЯНВАРЯ 2020 ГОДА
ЕЖЕГОДНЫЙ НОВОГОДНИЙ ПРИЕМ
С.В. ЛАВРОВА
ДОМ ПРИЕМОВ МИД РОССИИ

27 ФЕВРАЛЯ 2020 ГОДА
ПРЕЗЕНТАЦИЯ РЕГИОНОВ ЗАРУБЕЖНЫМ
СМИ «МАСЛЕННИЦА 2020»
ПРЕСС-ЦЕНТР МИД РОССИИ





354_m ПАРТНЕР
EXCLUSIVE
HEIGHT

НЕДЕЛИ РЕГИОНОВ-УЧАСТНИКОВ «ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КАРТЫ РОССИИ» В МОСКВЕ

Ruski
RESTAURANT

Федеральное агентство по туризму

НЕДЕЛЯ РЕСПУБЛИКИ КАРЕЛИЯ

КАРЕЛЬСКАЯ КАЛИТКА. ЭВОЛЮЦИЯ:
КАЛИТКА
с ячневой крупой / с пшеном / с картофелем и лисичками
2014 BURNIER LUBLU, БЕЛОЕ СУХОЕ, БЮРНЬЕ, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ

ТЫСЯЧИ ОЗЕР И ОДНО МОРЕ
БЕЛОМОРСКИЙ СИГ, ЛОСОСЬ И ОНЕЖСКАЯ КОРОЮШКА
на листе ламинии с chipsами из бурк и красных водорослей
2015 КОКУР-САРЫ ПАНДАС, БЕЛОЕ СУХОЕ,
ТМ «АВТОХОТНОЕ ВИНО КРЫМА ОТ ВАЛЕРИЯ ЗАХАРЬИНА»

ИЗ БЕЛОГО МОЯ
БЕЛОМОРСКАЯ УХА
из пяти видов рыб

ИЗ ОНЕЖСКОГО ОЗЕРА
КАРЕЛЬСКИЙ РЫБНИК
с ряпушкой

ИЗ КАРЕЛЬСКИХ ЛЕСОВ
НАСТОЙКИ «ДУША КАРЕЛИИ»: ПОЛУСЛАДКИЕ:
БРУСНИКА С ПЕРЦЕМ / КЛЮКВА НА КОНЬЯКЕ
НАСТОЙКИ СЛАДКИЕ: МОРОШКА / КЛЮКВА / БРУСНИКА

ЛОСЯТИНА
в можжевеловом соусе с сосновыми шишками

КАБАН
с аронией и опятами

2013 ЛЕФКАДИЯ РЕЗЕРВ,
КРАСНОЕ СУХОЕ, ДОЛИНА ЛЕФКАДИЯ, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ

КАРЕЛЬСКИЕ СКАНЦЫ
с толокном и северными ягодами

2006 СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА, ЛИКЕРНОЕ БЕЛОЕ, СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА, КРЫМ
КАРЕЛЬСКИЙ БАЛЬЗАМ

Федеральное агентство по туризму

НЕДЕЛЯ РЕСПУБЛИКИ АЛТАЙ

РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ ЭКСТРА БРЮТ БЕЛОЕ, ДЕРЕВЕНСКАЯ ВИНОДЕЛЫНСКАЯ КОМПАНИЯ, ДАГЕСТАН

ЗАКУСКИ
С ВЫСОКОГОРЬИ АЛТАЯ
«АЗБУКА» СЫРОВАЛЕННЫХ АЛТАЙСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ
базырган-эт, чурук, камачи, казы

ТРАДИЦИОННЫЕ АЛТАЙСКИЕ СЫРЫ
с соусом из алтаевского меда, брусники и кедрового ореха

ПИНО НУАР КРЮ РОЗОВОЕ СУХОЕ, КАДЪБА МЫСКОКО, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ

ИЗ ЧЕРНОВОЙ ТАЙГИ
САЛАТ «КАРБАЛЫН»
ТРАДИЦИОННЫЕ АЛТАЙСКИЕ ПИРОЖКИ ТЬЯН КУЛАХ
с начинками из шпината и картофеля, колбы с творогом, алтайской тыквы

ГОРЯЧЕЕ
С ПАСТИВНИ ЧУЙСКОЙ СТЕПИ
АЛТАЙСКАЯ ШУРПА
ТЪЯЛЫШТУ-ЭТ
баранина, томленая в собственном соку на открытом огне

ОРОМО
с укропным маслом и начинками из шпината, картофеля и полбы, творога и алтайской тыквы

БАККАЛ СУ САТЕРАВИ КАБЕРНЕ СОВИНОН КРАСНОЕ СУХОЕ, ВИНА ВАЛЕРИЯ ЗАХАРЬИНА, КРЫМ

ИЗ ВЫСОКОГОРЬИ ОЗЕР
ХАРИУС

ТЕВЮЛТЯННИНЕР БЕЛОЕ СУХОЕ, ЭЛЬВУД, РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

ДЕСЕРТ
ЧОК-ЧОК
ТРАВЯНОЙ ЧАЙ С БАЛЗАМОМ «ПОДАРОК ГОР»
БАЛЗАМ АЛТАЙСКИЙ

Федеральное агентство по туризму

НЕДЕЛЯ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

С 20 ПО 27 МАРТА

ЗАКУСКИ:
ИЗ БАРЕНЦЕВА МОЯ / FROM THE BARENTS SEA:
СОЛЕНАЯ ТРЕСКА В ДИКИХ ЯГОДАХ
ЧИЗКЕЙК ИЗ КОПЧЕНОГО ПАЛТУСА

ИЗ ТУНДРЫ / FROM THE TUNDRA:
СЕРДЦЕ ОЛЕНЯ В БРУСНИКЕ
ЯЗЫК ОЛЕНЯ С МОЖЖЕВЕЛЬНИКОМ

ГОРЯЧЕЕ:
МУРМАНСКИЙ ГРЕБЕШОК В РАКОВИНЕ
МУРМАНСКИЙ КРАБ В БРУСНИКЕ
РЕБРО ОЛЕНЯ
в глазури из северных ягод с картофельным пюре

ДЕСЕРТ:
ТОРТ МОРОШКА & КЕДР

Федеральное агентство по туризму

Федеральное агентство по туризму

НЕДЕЛЯ УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

WELCOME
РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ ЭКСТРА БРЮТ БЕЛОЕ,
ДЕРЕВЕНСКАЯ ВИНОДЕЛЫНСКАЯ КОМПАНИЯ, ДАГЕСТАН

ЗАКУСКИ
ОТ БАВУШЕК ИЗ СЕЛА БУРАНОВО
УДМУРТСКИЙ ПЕРЕПЕЧ
с луком и яйцом, с калиной, с щавелем
РИСПИНГ 2017 БЕЛОЕ СУХОЕ,
Alma Valley, Крым

ИЗ «УСАДЬБЫ ТОЛ БАБАЯ»- СЕЛО ШАРКАН
ТАБАНИ — «БОЛЬШЕ, ЧЕМ ТЕСТО»
гречневая мука, грибы и укроп, толокно, кашеобразная капуста и рыжиковое масло

ИТРИСКОЕ DBVBT БРЮТ БЕЛОЕ,
ДЕРЕВЕНСКАЯ ВИНОДЕЛЫНСКАЯ КОМПАНИЯ, ДАГЕСТАН

«ДЕЛАНО В УДМУРТИИ»
МЯСО, РЫБА И СЫРЫ — ПРОДУКТЫ ОТ РЕГИОНАЛЬНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ
копченый лосось, колбаса из дичи, сыры из Удмуртской республики

ИЗ ДЕРЕВНИ ТЫЛЫС
МУСЭН КУБИСТАЕН СЮКША — ХОЛОДНАЯ ПОХЛЕБКА С СПЕЧЕНЫО
печень зайца, кашеобразная капуста, зеленый лук, чипсы из капусты

ИЗ СЕВЕРНОЙ УДМУРТИИ
«САМАЯ ВКУСНАЯ КАША» — КАША С ГРИБНЫМ МОРОЖЕНЫМ
(перловка, маслота, гусь)

ИЗ РЕКИ КАМА
ЩУКА И РАКИ
котлета из щук, соус из раков,
печеное картофельное пюре, раковые шейки

FUME BLANC EX CELLAR 2014 БЕЛОЕ СУХОЕ,
Alma Valley, Крым

ИЗ СЕЛА ИТРА
КАБАН И ВАРЩ — МЯСО В ДРОВОЯНОЙ ПЕЧИ
соус «Варщ», печеная брусника, свекла, сливки

ЛИКУРИЯ РЕЗЕРВ 2018 КРАСНОЕ СУХОЕ,
Вина Долины Лефкадия, Краснодарский край

ИЗ ГОРОДА ИДНАКАР
ЧЕРЕМУХА И КОЗЬЕ МОЛОКО — ДЕСЕРТ ЗАБЫТЫЙ В ПОТРЕБЕ
козье молоко, мед, черемуха, красная смородина, нита

Подается с национальными напитками «ИДНАКАР»

Федеральное агентство по туризму

НЕДЕЛЯ КУЗБАССА

WELCOME
ИТРИСКОЕ ЛИКУРИЯ 2017 БЕЛОЕ БРЮТ, ДОЛИНА ЛЕФКАДИЯ, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ

ЗАКУСКИ
«ШАХТЕРСКИЙ ТОРМОЗОК»
«УГОЛЕК»
крученое сало со сливочным кремом в угольной панровке

СИБИРСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ РЕК КУЗБАССА
СТРОГАНИНА ИЗ МУКСУНА
ПОМАКУХА НА КЕДРОВОМ МАСЛЕ
СУГАДЫ ИЗ МУКСУНА

ИЗ КУЗБАССКОЙ ТАЙГИ
ПАШТЕТ ИЗ МЯСА КАБАНА С АДЖИКОЙ ИЗ «ВАРЛАМОВСКОЙ» ВИШНИ
СТУДЕНЬ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

ИТРИСКОЕ FANGABA РОЗОВОЕ, ДЕРЕВЕНСКАЯ ВИНОДЕЛЫНСКАЯ КОМПАНИЯ, ДАГЕСТАН

СУП
ПИВНОЙ СУП С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ, БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ

ГОРЯЧЕЕ
ХАРИУС НА УГЛЯХ С ТОПИНАМБУРОМ
ЛЮБЮ ЛУБЛУ 2014 БЕЛОЕ СУХОЕ, BURNIER, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ

СЕТ «ОХОТНИКОВ»
БЛЮДА ИЗ ДИЧИ:
тушенка из лоса, котлеты из марала с черемухой, бобер в аблочном маринаде

ГАРНИР — ПЕРЛОВАЯ КАША С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ
КАБЕРНЕ КАЧИНСКОЕ GRAND RESERVE 2015, INKERMANN, КРЫМ

ДЕСЕРТ
ЧЕРЕМУХОВЫЙ БИСКВИТ
со сливочным кремом и мороженым из черемухи
ЧАЙ НА КЕДРОВОМ МОЛОКЕ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ КЕДРОВОЙ ШИШКИ
ИТРИСКОЕ ШАМПАНСКОЕ КРАСНОЕ СУХОЕ, ЦИМЛИНСКИЕ ВИНА, РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

ДИЖЕСТИВ
«ПРИГЛАШЕНИЕ НА ОТКРЫТИЕ ГОРЮЛЫЖНОГО СЕЗОНА В ШЕРЕГЕШ»
БАЛЬЗАМ «МУСТА»



GASTROMAPRUSSIA.RU

**ПРОЕКТИРУЕМ И ПРОИЗВОДИМ КОНТЕНТ
В СЕГМЕНТЕ TOURISM & GASTRONOMY
С 2017 ГОДА**

