ЗНАКОМЬТЕСЬ,
НИЖНИЙ

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ

ПО НИЖНЕМУ НОВГОРОДУ

01 Для ранних пташек

02 Вкусно каждый день

03 Русская кухня

04 Идеальный ужин

05 Продолжение вечера

Для ранних пташек

Запах свежезаваренного кофе и апельсинового сока, хруст тостов, идеальные каши и омлеты — найти правильный завтрак в городе несложно, главное — знать, куда идти. Мы точно знаем! В этом разделе рекомендации с эффектными и вкусными завтраками и заведениями, которые работают с самого раннего утра.

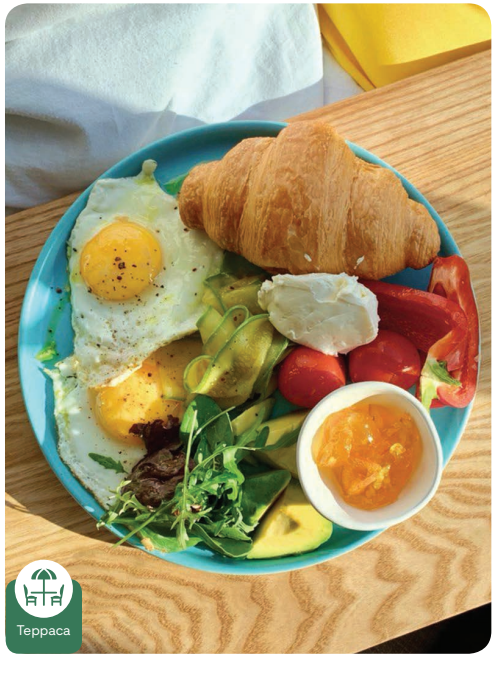
МИНИСТЕРСТВО ЗАВТРАКОВ

АДРЕС: ул. Большая Покровская, 21/5
РЕЖИМ РАБОТЫ: ежедневно, 09:00–23:00
ТЕЛ.: +7 (930) 255-00-33
СРЕДНИЙ ЧЕК: 1 700 ₽

Одно из самых фотогеничных мест на Покровке с ярким интерьером, красивой посудой и эффектной подачей. Завтраки здесь подают на протяжении всего дня, так что даже вечером будет уместно заказать, например, фирменные булочки от Максима Бабича, известного по петербургским проектам «Футура» и Zoe.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Бенедикт с лососем и сливочным сыром, континентальный завтрак, гонконгский тост с арахисовой пастой.



ТЕМП

АДРЕС: ул. Пискунова, 24
РЕЖИМ РАБОТЫ:
ежедневно, 08:00–22:00
ТЕЛ.: +7 (831) 216-01-00
СРЕДНИЙ ЧЕК: 1500 ₽

Уютное и вдохновляющее место, где обжаривают и готовят спешалти кофе. Здесь знают, что у кофе может быть фруктовое или даже ягодное послевкусие, со страстью говорят о потенциале зерна и обещают нотки фундука без всякого сиропа.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Латте лимонное печенье, бенедикт с индейкой и сливочным соусом на бриоши, черный сет из трех сортов.

СЫРОВАРНЯ

АДРЕС: пл. Октябрьская, 1
РЕЖИМ РАБОТЫ:
воскресенье — четверг, 07:30–00:00;
пятница — суббота, 07:30–01:00
ТЕЛ.: +7 (831) 215-19-19
СРЕДНИЙ ЧЕК: 2500 ₽

Знаменитый ресторан Аркадия Новикова в самом центре города — на площадке обновленного МТС Live Холл. Здесь готовят понятную и сытную, как принято говорить, деревенскую еду. Акцент сделан на сырах своего производства, которые присутствуют тут практически в каждом блюде.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Буррату и страчателлу, сырники из рикотты, медовик с соленой карамелью.

SALUT! SPECIALTY COFFEE

АДРЕС: ул. Большая Покровская, 20Б
РЕЖИМ РАБОТЫ:
ежедневно, 08:00–22:00
АДРЕС: ул. Большая Покровская, 82
(ТЦ «Небо», 5 этаж)
РЕЖИМ РАБОТЫ:
ежедневно, 10:00–22:00
ТЕЛ.: +7 (930) 700-52-25
СРЕДНИЙ ЧЕК: 900 ₽

Кофейня от создателей одноименной бургерной с отличным выбором кофе и не менее отличным выбором булочек, за которыми выстраивается очередь с самого утра.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Какао-тоник, черничный латте, пончики крем-брюле, аман пекан с заварным ванильным кремом.

MOLA MOLA

АДРЕС: ул. Алексеевская, 6/16
РЕЖИМ РАБОТЫ:
понедельник — пятница, 08:00–22:00;
суббота — воскресенье, 09:00–22:00
АДРЕС: ул. Короленко, 18
РЕЖИМ РАБОТЫ:
ежедневно, 12:00–20:00
ТЕЛ.: +7 (930) 800-94-67
СРЕДНИЙ ЧЕК: 800 ₽

Спешалти-кофейня, названная в честь загадочной рыбы, которую мечтают увидеть все дайверы, расположилась на первом этаже бизнес-центра Corner Place. В меню представлены как классика, так и кофейная альтернатива, каши, сырники и разнообразная выпечка. Завтраки по будням действуют до 14:00.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ? Айс-кофе с гранатовым соком, латте соленая карамель, канеле, картофельные крокеты.

MAYAR

АДРЕС: ул. Октябрьская, 16/10
РЕЖИМ РАБОТЫ:
ежедневно, 09:00–21:00
ТЕЛ.: +7 (987) 747-44-30
СРЕДНИЙ ЧЕК: 1500 ₽

Уютная кофейня, где можно позавтракать в течение всего дня и попробовать оригинальные десерты. Напоминает французскую брассерию за счет зеркального интерьера и крошечной веранды.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Бенедикт на картофельном дранике, зеленую гречку с вешенками и сырники с крем-брюле и вишневым компоте.

ВОЛКОНСКИЙ

АДРЕС: Кремль, строение 1Д
РЕЖИМ РАБОТЫ:
ежедневно, 07:00–23:00
ТЕЛ.: +7 (951) 909-16-19
СРЕДНИЙ ЧЕК: 1500 ₽

Ресторан с собственной пекарней располагается на верней станции воссозданного исторического фуникулера в самом сердце Нижнего. Свежая выпечка, авторские десерты ручной работы, вкуснейший кофе и все это с невероятным видом на Кремль.

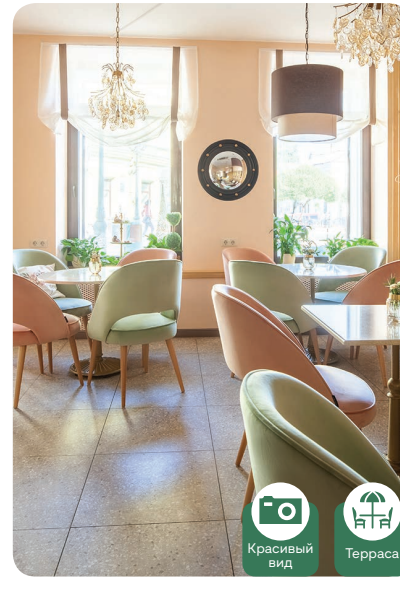
ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Ассорти эклеров, десерт «Анна Павлова», багет «Монж» и сырное печенье.

СЧАСТЛИВЫЕ ЛЮДИ

АДРЕС: ул. Большая Покровская, 20
РЕЖИМ РАБОТЫ:
ежедневно, 08:00–22:00
ТЕЛ.: + 7 (930) 683-02-20
СРЕДНИЙ ЧЕК: 1500 ₽

Фотогеничное и красивое место с зеркалами, цветами, милой мебелью и панорамными окнами с видом на Покровку.
Один из хитов — эклеры, которые подают с ростбифом, креветками, лососем с луковым мармеладом, ну и сладкие, разумеется. Праздник жизни дополнят коктейль с аперолем или просекко.



ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Пшенную кашу с карамельным мороженым, бенедикт на эклерах, сырники из фермерского творога с «Павловой».

Вкусно каждый день

Места, проверенные временем: здесь всегда вкусно, часто бюджетно, а блюда непременно становятся визитной карточкой Нижнего. Бургер из «Салюта», пицца с малиной из «Юлы», любое карри из «Цейлона», о них вы точно будете вспоминать!

САЛЮТ BURGERS

АДРЕС: ул. Октябрьская, 9А
РЕЖИМ РАБОТЫ:
понедельник — четверг, воскресенье, 12:00–22:00; пятница, суббота, 12:00–00:00
ТЕЛ.: +7 (952) 788-85-58
СРЕДНИЙ ЧЕК: 1300 ₽

Место, с которого в городе началась повальная мода на бургеры, до сих пор остается в авангарде местного стрит-фуда. Вокруг «Салюта» образовалось целое комьюнити, во дворе всегда проходят интересные мероприятия, а за бургерами регулярно выстраивается целая очередь.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Трюфельный чизбургер, шашлык-бургер, куриный шницель и молочный коктейль с черникой и шоколадным печеньем.

ЦЕЙЛОН BISTRO

АДРЕС: ул. Большая Покровская, 15
РЕЖИМ РАБОТЫ:
воскресенье — четверг, 12:00–22:00; пятница, суббота, 12:00–00:00
ТЕЛ.: +7 (920) 001-33-08
СРЕДНИЙ ЧЕК: 1300 ₽

«Цейлон» — это азиатское бистро, вдохновленное путешествием на Шри-Ланку. Здесь вы найдете карри в любых неожиданных вариациях. Свежий взгляд на традиционные европейские закуски, множество видов настоящего индийского чая и фирменные коктейли.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Сливочный масала карри с курицей, кокосовый щербет с кешью, баклажаны темпура с муссом из томатов.

ЮЛА PIZZA

АДРЕС: ул. Октябрьская, 9Б
РЕЖИМ РАБОТЫ:
понедельник — четверг, воскресенье, 12:00–22:00; пятница, суббота, 12:00–00:00
ТЕЛ.: +7 (920) 299-06-96
СРЕДНИЙ ЧЕК: 1500 ₽

В уютной пиццерии традиционную неаполитанскую пиццу готовят в дровяной печи при экстремально высокой температуре. Сюда приходят на винные дегустации или шумные ужины за общим столом, а веранда и со стороны Октябрьской, и со стороны сквера всегда битком. Обратите внимание на стены заведения, здесь всегда представлены работы молодых современных художников с большим будущим.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Десертную пиццу «Малина-маскарпоне», пиццу с вешенками, большой веган-боул и равиоли с уткой и шалфеем.

PASTERS

АДРЕС: ул. Большая Покровская, 21/5
РЕЖИМ РАБОТЫ:
понедельник — четверг, 11:00–23:00; пятница, 12:00–00:00; суббота, 10:00–00:00; воскресенье, 10:00–23:00
ТЕЛ.: +7 (930) 700-99-66
СРЕДНИЙ ЧЕК: 1700 ₽

Современный паста-бар, вдохновленный трепетным отношением к пасте и семейным гостеприимством. Несмотря на название, это не монокафе и помимо пасты здесь можно найти и разнообразные десерты (выбирайте тирамису, не ошибетесь!), закуски и коктейли.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Артишоки, вителло тоннато, спагетти качо-э-пепе, равиоли с креветками и страчателлой и классический тирамису.

Русская кухня

Нижегородские специалитеты, которые можно попробовать только здесь, — это то, чем славится гастрономический Нижний. Рестораторы искусно сочетают классику русской кухни, старинные рецепты и местные продукты. Получается отлично!

YALE

АДРЕС: ул. Рождественская, 30
РЕЖИМ РАБОТЫ:
понедельник — четверг, 14:00–00:00;
пятница — воскресенье, 12:00–00:00
ТЕЛ.: +7 (831) 215-01-51
СРЕДНИЙ ЧЕК: 3 000 ₽

Ресторан современной русской кухни с музейным интерьером в усадьбе Костромина-Шушляева. В меню много рыбы и мяса, приготовленных в современном авторском прочтении. Обратите внимание на шикарные потолки — в одном из залов это лепнина на потолке в стилистике рококо, в другом — живописная роспись с природными мотивами. Официанты обязательно проведут экскурсию и расскажут об истории этого места подробнее.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Уху из волжской щуки и судака, паштет из утиной печени с соусом из топинамбура и жареным фундуком, утиное бедро с белыми грибами и молодым зеленым горошком.

ГУСЬ В ЯБЛОКАХ

АДРЕС: ул. Рождественская, 17
РЕЖИМ РАБОТЫ: ежедневно, 12:00–00:00
ТЕЛ.: +7 (939) 867-00-78
СРЕДНИЙ ЧЕК: 2 500 ₽

Новое гранд-кафе, где в меню соседствуют блюда русской, французской, итальянской, кавказской и многих других кухонь, напоминая о славной ярмарочной традиции Нижнего Новгорода, где можно было многое попробовать буквально в одном месте.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Паштет по-шаляпински из гуся и утки, костромские кундюмы, борщ с гусем и медовиком из сала, цветаевский пирог.

КРАСА

АДРЕС: ул. Октябрьская, 9
РЕЖИМ РАБОТЫ:
воскресенье — четверг, 12:00–23:00;
пятница — суббота, 12:00–00:00
ТЕЛ.: +7 (987) 542-11-00
СРЕДНИЙ ЧЕК: 2 500 ₽

Идея ресторана-гостиной на Октябрьской продолжает гастро-традиции царской России, где столичные рестораны играли важную роль для культурной жизни. Там собиралась творческая интеллигенция: за завтраком, например, можно было встретиться с Шаляпиным или Сергеем Дягилевым, а вечером пересечься с Блоком или Брюсовым.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Волжскую кулебяку с соусом из белых грибов, пирожок с солеными огурцами, шпроты из волжской уклейки и десерт «Колобок».

19

АДРЕС: ул. Ошарская, 8А
РЕЖИМ РАБОТЫ: ежедневно, 12:00–00:00
ТЕЛ.: +7 (831) 410-90-19
СРЕДНИЙ ЧЕК: 3 000 ₽

Ресторан локальной кухни и открытого огня по рецептам XIX века — давняя мечта известного нижегородского шеф-повара Александра Николаенко, который переосмыслил рецепты из поваренной книги 1898 года и адаптировал их под современное оборудование. Местную керамическую посуду специально лепили и обжигали по эскизам шеф-повара несколько мануфактур.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Корейку ягненка с полбой и обожженным яблоком, жульен из языка, сало мангалицы и городецкий пряник.

КОРНИ

АДРЕС: ул. Большая Покровская, 21/5
РЕЖИМ РАБОТЫ:
понедельник — четверг, 11:00–23:00;
пятница, 11:00–00:00; суббота, 10:00–00:00;
воскресенье, 10:00–23:00
ТЕЛ.: +7 (980) 114-58-37
СРЕДНИЙ ЧЕК: 2 500 ₽

Концепция ресторана, который находится в самом сердце города возле Драмтеатра, акцентирует внимание на блюдах из корнеплодов, а также продолжает тренд на локальность. Барная карта создана в коллаборации с коктейльным баром «Травник».

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Пирог с белыми грибами, картофелем и копченой рикоттой, салат с копченым омулем, морковный кекс и свекольный брауни.

САМОВАР ДА УТКИ

АДРЕС: ул. Большая Покровская, 4
РЕЖИМ РАБОТЫ:
понедельник — четверг, 12:00–22:00;
пятница, 12:00–00:00;
суббота, 09:30–00:00;
воскресенье, 09:30–22:00
ТЕЛ.: +7 (952) 440-10-86
СРЕДНИЙ ЧЕК: 2 000 ₽

Ресторан русской кухни, где березки-сказки-медведи-утки в интерьере и разнообразные заигрывания с русской культурой: чай тут пьют из самовара, на горячее берут «кашу из топора» и пельмени-приплывушки с начинкой из оленины, угощаются кулебяками и обедают тройной похмельной волжской ухой.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Подновские соленья, стерлядь, припущенную в шампанском, мороженое с еловыми шишками и моченой брусникой, березовый сок без сахара и завтрак охотника.

САМОВАРНАЯ

АДРЕС: ул. Совнаркомовская, 13
РЕЖИМ РАБОТЫ: ежедневно, 10:00–22:00
ТЕЛ.: +7 (831) 224-88-83
СРЕДНИЙ ЧЕК: 2 000 ₽

Кафе русской кухни на Нижегородской ярмарке. Макарьевские пышки, пирожки «на один укус», царская ватрушка — все, что нужно для знакомства с гастрономическими традициями Нижегородской области.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Котлету из щуки с цветной капустой и икорным соусом, пельмени рукодельные со сметаной и зеленью.

БЕЗУХОВ

АДРЕС: ул. Рождественская, 6
РЕЖИМ РАБОТЫ:
ежедневно, круглосуточно
ТЕЛ.: +7 (831) 433-87-63
СРЕДНИЙ ЧЕК: 2 000 ₽

Литературное кафе с двадцатилетней историей, одно из немногих мест города, которое работает круглосуточно. Здесь можно позавтракать в любое время, а также попробовать по-настоящему волжскую кухню, над которой работает и переосмысляет шеф-повар Александр Голышев.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Нижегородский завтрак, карасики грибные, восьмислойную кулебяку и кашу катанку с белыми грибами.

ПЯТКИНЪ

АДРЕС: ул. Рождественская, 25
РЕЖИМ РАБОТЫ: ежедневно, 12:00–00:00
ТЕЛ.: +7 (831) 430-91-83
СРЕДНИЙ ЧЕК: 1800 ₽

Заведение традиционной русской кухни расположилось в старинной усадьбе купца Пятова, где в интерьере со сводчатыми потолками, изразцовыми печами, самоварами, бронзовыми часами и прочей раритетной атрибутикой старательно поддерживается атмосфера ушедшей эпохи. Лучшее место, где можно попробовать традиционную русскую кухню!

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ? Суп в хлебном горшочке, щучий паштет, котлеты щучьи, чай из самовара с сушками.

MITRICH STEAKHOUSE

АДРЕС: ул. Ковалихинская, 8
РЕЖИМ РАБОТЫ:
ежедневно, 12:00–00:00
ТЕЛ.: +7 (831) 282-82-10
СРЕДНИЙ ЧЕК: 3 000 ₽

Первый в Нижнем Новгороде стейк-хаус, вдохновленный русскими продуктами и нордическим подходом к гастрономии. На протяжении десятилетия шеф-поваром здесь работает Дмитрий Дмитриенко — один из главных гастро-экспериментаторов города.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ? Стейки, пончики с паштетом из угря, «пожарскую» котлету из подвесной утки, домашний медовик с дикими сотами.

ЭКСПЕДИЦИЯ

АДРЕС: ул. Рождественская, 1 /
ул. Кожевенная, 16Б
РЕЖИМ РАБОТЫ: ежедневно, 12:00–00:00
ТЕЛ.: +7 (831) 282-09-11
СРЕДНИЙ ЧЕК: 3 200 ₽

Вы когда-нибудь были в таежной экспедиции? Хорошие новости: туда можно отправиться прямо в центре Нижнего Новгорода, буквально у стен Кремля. Главное здесь — аутентичная гастрономия и деликатесы: строганина, морепродукты, блюда сибирских охотников и оленеводов, оригинальные десерты.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Ассорти строганины, студень из лося, суточные щи, скоблянку и бруснику с кедровым орехом.

ВИТАЛИЧ

АДРЕС: ул. Большая Покровская, 35
РЕЖИМ РАБОТЫ:
ежедневно, 12:00–23:00
ТЕЛ.: +7 (831) 433-04-24
СРЕДНИЙ ЧЕК: 2 000 ₽

Ресторан с тридцатилетней историей, который следует традициям «русских гуляний», прославляет русскую кухню и обычаи. Здесь вышколенные официанты, можно попасть на вечер живой музыки, а меню не меняется годами, но это и неплохо. Находится в самом сердце города, на оживленной Большой Покровской.

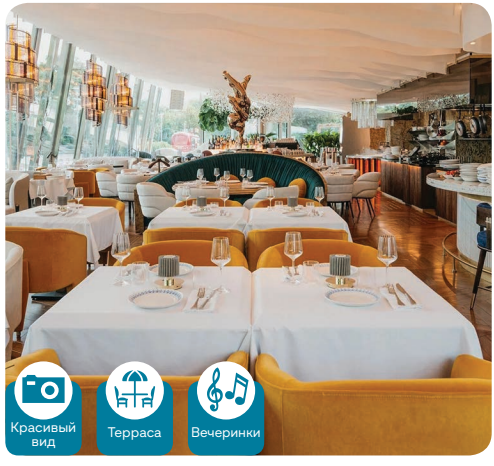
ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Соленые рыжики, мякоть дикого кабана, блинчики с икрой, жареху по-нижегородски.

Идеальный ужин

Рецепт идеального ужина: компания близких людей, приятная атмосфера, качественное обслуживание и, конечно, вкусная еда. В этой подборке найдете рестораны с самой эффектной подачей, невероятными интерьерами и видом на город, от которого дух захватывает.

ESCAPE



АДРЕС: Верхне-Волжская наб., 8
РЕЖИМ РАБОТЫ:
воскресенье — четверг, 07:30–00:00;
пятница — суббота, 07:30–03:00
ТЕЛ.: +7 (920) 121-12-21
СРЕДНИЙ ЧЕК: 3 000 ₽

Ресторан с изысканной средиземноморской кухней и панорамным видом. Само название заведения намекает на «побег» от обыденности в элегантное пространство в окружении лабиринта Александровского сада. Настоящее украшение интерьера — скульптура Baby King, которая олицетворяет ностальгию по детству. Козырь заведения — ранние завтраки, которые подают здесь уже с 07:30.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Большой завтрак Escape, равиоли с говяжьими щеками, тыквенный крем-суп с гребешком.

ПАРК КУЛЬТУРЫ

АДРЕС: Верхне-Волжская наб., 10А
РЕЖИМ РАБОТЫ: ежедневно, 09:00–00:00
ТЕЛ.: +7 (831) 215-12-12
СРЕДНИЙ ЧЕК: 2 900 ₽

Одно заведение — три концепции. «Парк Культуры» объединил в себе демократичное кафе с образцовым видом на Волгу, ресторан современной русской кухни с картинной галереей и современный бар с фирменными коктейлями.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

«Пожарскую котлету», спагетти ручной работы с мраморной говядиной и морепродукты из аквариума.

DODICI GRILL

АДРЕС: ул. Октябрьская, 12
РЕЖИМ РАБОТЫ:
ежедневно, 12:00–00:00
ТЕЛ.: +7 (831) 260-16-55
СРЕДНИЙ ЧЕК: 3 000 ₽

Dodici Grill — флагманский ресторан компании, визитная карточка которого — угольный гриль и дровяной смокер.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Стейки категории Прайм на угольном гриле, брискет из мраморной говядины, копченый в смокере сом с пюре из сельдерея, котлеты из фермерского кролика.

RED WALL

АДРЕС: ул. Кожевенная, 2
РЕЖИМ РАБОТЫ: ежедневно, 10:00–00:00
ТЕЛ.: +7 (903) 060-62-26
СРЕДНИЙ ЧЕК: 3 500 ₽

Главная концепция ресторана — Zero waste (ноль отходов), философия тесно связана с идеями безотходного производства и разумного потребления. Главное же преимущество ресторана — вид с веранды открывается просто шикарный: Кремль и Нижне-Волжская набережная как на ладони.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Тартар из оленя с жареным хворостом и соусом из рукколы, котлету из лося, стейк из капусты.

ФИОРЕНТИНА

АДРЕС: ул. Пискунова, 15
РЕЖИМ РАБОТЫ:
воскресенье — четверг, 12:00–00:00;
пятница — суббота, 12:00–01:00
ТЕЛ.: +7 (987) 544-52-24
СРЕДНИЙ ЧЕК: 2 500 ₽

Новый ресторан от BerezkaGroup, который находится ровно напротив их же «Кусто», на этот раз посвящен гастрономической культуре главного мясного и винного города Италии — Флоренции. Назван же ресторан в честь символа тосканской кухни — огромного стейка из говядины Bistecca alla fiorentina. Помимо мясных блюд, советуем обратить внимание на коктейльную карту от Franky Bar с напитками, посвященными именитым флорентийцам — от Екатерины Медичи до тосканского мясника Дарио Чеккини.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Тосканский тартар с кампотским перцем, «мясные суши» с фуа-гра, пирог с рваной говядиной и шпинатом, флорентийский стейк и шоколадный ганаш с соленой карамелью.

КУСТО

АДРЕС: ул. Алексеевская, 6/16
РЕЖИМ РАБОТЫ:
понедельник — четверг, 12:00–00:00;
пятница, суббота, 12:00–01:00; воскресенье,
12:00–00:00
ТЕЛ.: +7 (920) 015-11-75
СРЕДНИЙ ЧЕК: 3 000 ₽

Дикая рыба и свежие морепродукты с северных морей и Дальнего Востока от шеф-повара Дмитрия Данилова. Здесь вы сможете попробовать все многообразие блюд, которое можно только представить в рыбном ресторане и заодно оценить подход рестораторов к подаче и декору — морские элементы тут буквально повсюду.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Черную треску мисо, устрицы, «краб под шубой», лимонад «зеленый чай-водоросли».

PINCI

АДРЕС: ул. Рождественская, 39
РЕЖИМ РАБОТЫ:
ежедневно, 12:00–00:00
ТЕЛ.: +7 (831) 283-00-83
СРЕДНИЙ ЧЕК: 2 500 ₽

Уголок теплой Тосканы в Нижнем Новгороде с отличным интерьером, который, действительно, отсылает куда-то в итальянские края, с пастой ручной работы, калабрийской колбасой ндуей от дедушки Матео, настоящим джелато в меню и огромной винотекой. А сердцем ресторана стала купольная печь, которая топится исключительно березовыми дровами.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Шеф-повар Олег Колисниченко советует домашний хлеб, перчик тоннато, тосканские пинчи, пирог с ягненком и ромовую бабушку по-неаполитански.

МОСКВА — СТАМБУЛ

АДРЕС: ул. Рождественская, 39
РЕЖИМ РАБОТЫ:
воскресенье — четверг, 12:00–00:00;
пятница — суббота, 12:00–02:00
ТЕЛ.: +7 (831) 283-02-03
СРЕДНИЙ ЧЕК: 2 200 ₽

Масштабный ресторан турецкой кухни с тремя большими залами и двумя открытыми кухнями: на одной пекут воздушные лепешки-манакиши, сдобные калачики и румяные гёзлеме, на другой — готовят тажины и мусаку, кебабы, шашлык, ягненка и сибас.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Ассорти мезе, десерт «Три молока», турецкий кофе и дюрюм-кебаб с вау-подачей.

BRERA

АДРЕС: ул. Пискунова, 18А
РЕЖИМ РАБОТЫ:
воскресенье — четверг, 12:00–23:00;
пятница, суббота, 12:00–00:00
ТЕЛ.: +7 (910) 006-96-91
СРЕДНИЙ ЧЕК: 2300 ₽

Названный в честь богемного квартала Милана, ресторан современной итальянской кухни, приютился в центре города, на Черном пруду. Место открыли основатели кофейни Mola Mola, которая находится буквально за углом, а за кухню тут отвечает шеф-повар Илья Русских, знакомый многим по Red Wall и бистро «Метеор».

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Шницель из баклажана, ньокки с томленым ягненком, десерт «Оливки».

TT BISTRO

АДРЕС: ул. Пискунова, 18А
РЕЖИМ РАБОТЫ:
воскресенье — четверг, 09:00–23:00;
пятница, суббота, 09:00–00:00
ТЕЛ.: +7 (987) 086-11-00
СРЕДНИЙ ЧЕК: 2000 ₽

Французское бистро, но, вместе с тем, и энотека. Французские блюда — визитная карточка заведения, но не менее примечательный здесь интерьер и подход к деталям — винтажная посуда, найденная по всему миру, итальянская ретро-кофемашина, старинная печь, которую шеф-повар привез из Франции, а еще тут есть маленькая секретная комната, где можно устроить приватный ужин с друзьями.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Утиную ножку с соусом из ягод и сельдереем гриль, улитки по-бургундски, луковый суп с сыром грюйер, ромовую бабу с ванильным кремом, парижский топленый флан с мягкой карамелью.

DODICI SEAFOOD

АДРЕС: ул. Рождественская, 37
РЕЖИМ РАБОТЫ: ежедневно, 12:00–00:00
ТЕЛ.: +7 (910) 103-03-43
СРЕДНИЙ ЧЕК: 2500 ₽

Рыбный ресторан, визитная карточка которого — большая открытая витрина и аквариум для морепродуктов. В основе меню — comfort food — понятная еда на каждый день. Здесь можно попробовать дикую рыбу-попугая или красного снеппера, а также авторские вина из собственной винодельни в Тоскане.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Устрицы, морские ежи, эклеры с копченым сомом, клешни камчатского краба, волжский судак в пряном соусе.

ПЕЧЕРКА

АДРЕС: ул. Большая Печерская, 8
РЕЖИМ РАБОТЫ:
08:00–16:00 — пекарня,
16:30–00:00 — ресторан
ТЕЛ.: +7 (831) 224-85-85
СРЕДНИЙ ЧЕК: 1800 ₽

Одно место, две концепции. Днем — это уютная пекарня со свежим ремесленным хлебом, вечером — камерный ресторан с изысканной сервировкой. Авторы проекта ориентируются в кухне на современную Францию, но при этом часто используют в работе местные корнеплоды.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Фирменные пироги от шеф-повара, солодовый тартин с пеканом и пармезаном, равиоли с пармой и ту самую трубочку.

Продолжение вечера

Куда отправиться за весельем, танцами и самыми классными коктейлями? В основном лучшие бары концентрированно находятся в районе Рождественской, но советуем изучать город, экспериментировать и не бояться закрытых дверей, иногда за ними находится все самое интересное.

МЕДНЫЕ ТРУБЫ

АДРЕС: ул. Рождественская, 40
РЕЖИМ РАБОТЫ:
среда, четверг, воскресенье, 18:00–02:00; пятница, суббота, 18:00–03:00
ТЕЛ.: +7 (929) 046-47-50
СРЕДНИЙ ЧЕК: 2 000 ₽

Камерный коктейльный бар с лучшей подборкой алкоголя, вход только по звонку, а столик нужно непременно бронировать, потому что стоять здесь запрещено. Неоднократный победитель премии Barproof Awards.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

- Рассказать бартендеру о своих предпочтениях — и получить спустя несколько минут отменно приготовленный коктейль, который удивительно точно попадет в описанные критерии
- Осьминог с опаленной брокколи и соусом биск

ТРАВНИК

АДРЕС: ул. Рождественская, 30
РЕЖИМ РАБОТЫ:
среда — четверг, воскресенье, 17:00–01:00; пятница — суббота, 17:00–02:00
ТЕЛ.: +7 (831) 212-99-55
СРЕДНИЙ ЧЕК: 2 000 ₽

Бар, который находится на третьем этаже над знаменитым рестораном Yale в здании усадьбы Костромина-Шушляева. В меню, которое разделено на три блока: «Лес», «Луг» и «Сад» — коктейли, где используются ингредиенты, найденные в Нижегородской области. Из бара можно выйти в секретный сад, где, например, находятся настоящие раскопки с найденной чашей фонтана XIX века.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Меню меняется каждый сезон, поэтому рекомендуем обращать внимание на ингредиенты, которые всегда удивляют. Можно узнать, какой на вкус донник или перга с клевером и таким образом неплохо прокачаться в ботанике.

NEGRONI BAR&ENOTECA

Бар с образцовой кухней и винным погребом. Само местоположение уже создает правильное настроение: точно напротив театра «Комедія», на уютной улице, тихонько сбегающей в сторону от многолюдной Покровки, в миниатюрном здании, увитом диким виноградом. Внутри — эстетство в духе Старого Света: плиточный пол, кожаные диваны, красные стены, окна со ставнями и барная стойка из экзотической породы дерева.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Наваристый суп-гуляш с телятиной, телячьи щечки с пастой птитим и соусом из молодого сыра, итальянский завтрак, ньокки с тигровыми креветками.

АДРЕС: ул. Грузинская, 30
РЕЖИМ РАБОТЫ:
воскресенье — четверг, 12:00–00:00;
пятница, суббота, 12:00–01:00
ТЕЛ.: +7 (831) 433-69-80
СРЕДНИЙ ЧЕК: 1800 ₽

FRANKY BAR

АДРЕС: ул. Звездинка, 10В
РЕЖИМ РАБОТЫ:
воскресенье — четверг, 12:00–02:00;
пятница, суббота, 12:00–03:00
ТЕЛ.: +7 (908) 730-62-05
СРЕДНИЙ ЧЕК: 1500 ₽

Классический коктейльный бар с манерами настоящего джентльмена. Нуар-атмосфера вдохновлена культурой и стилем жизни Америки первой половины XX века — весь этот джаз, кожаная мебель, полумрак и взгляд Хемингуэя с дальней стены.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Завтрак у Фрэнки, запеченный камамбер с медовой сотой и классические коктейли.

ХМЕЛЬ

АДРЕС: ул. Минина, 18Б
РЕЖИМ РАБОТЫ:
воскресенье — четверг, 12:00-00:00;
пятница — суббота, 12:00-02:00
ТЕЛ.: +7 (910) 790-03-36
СРЕДНИЙ ЧЕК: 1500 ₽

Более трехсот сортов пива, а к нему разнообразные закуски: начос, тако, тартар и ребрышки. Находится в самом центре города, на улице Минина, поэтому здесь всегда шумно и весело, а аудитория варьируется от бир-гиков до семейных пар, которые зашли сюда на ужин.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Большой бифштекс, вишневый бургер, вафли с паштетом и мини-чебуреки.

ÖÖ

АДРЕС: ул. Алексеевская, 11
РЕЖИМ РАБОТЫ:
среда, четверг, 18:00–01:00; пятница, суббота, 18:00–02:00
ТЕЛ.: +7 (831) 282-52-50
СРЕДНИЙ ЧЕК: 1200 ₽

Полное название бара — ÖÖSEL, что в переводе с эстонского означает «ночью», но нижегородцы по-свойски называют его «ё-ё». Этот тайный бар (попасть в него можно через задний двор пышечной «Вспышка») славится авторскими коктейлями, дистиллятами, этническими ужинами и джазом по субботам. А еще каждую среду здесь проходит акция: скидка на коктейли до 22:00 — 30%.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Коктейли из авторской карты и многочисленные закуски.

MARGULETS BAR

АДРЕС: ул. Октябрьская, 16/10
РЕЖИМ РАБОТЫ: ежедневно, 10:00–00:00
ТЕЛ.: +7 (950) 345-29-30
СРЕДНИЙ ЧЕК: 1500 ₽

Уютный бар на первом этаже торговой галереи LP Fashion Gallery специализируется на российском виноделии. Здесь регулярно проводят дегустации, винные казино, а по пятницам и субботам устраивают дискотеки с диджеями и танцами.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Многообразные российские вина, качотту с пажитником и салями каччиаторе и финоккьона в качестве закусок.

СЕЛЕДКА И КОФЕ

АДРЕС: ул. Рождественская, 19
РЕЖИМ РАБОТЫ:
воскресенье — четверг, 09:00–00:00;
пятница — суббота, 09:00–02:00
ТЕЛ.: +7 (920) 252-52-73
СРЕДНИЙ ЧЕК: 1500 ₽

Один из знаковых баров на Рождественской, где либо заканчивают, либо начинают свой бар-хоппинг на главной гастрономической улице города. Ближе к ночи здесь собирается самая разношерстная аудитория, где можно встретить и современных художников, и бизнесменов, и случайных туристов.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

«Нижегородский мул», лодочку с настойками, киш с копченой курицей, сердечки с картофельным пюре и пирог-перевертыш с мороженым.

ROZAS

АДРЕС: Зеленский съезд, 10
РЕЖИМ РАБОТЫ:
четверг, воскресенье, 17:00–02:00;
пятница — суббота, 17:00–04:00
ТЕЛ.: +7 (831) 282-92-10
СРЕДНИЙ ЧЕК: 1500 ₽

Мексиканский бар в историческом центре Нижнего, где текила льется рекой, а буррито закусывают начос. Здесь хорошо погружаться в мир латиноамериканской гастрономии, а ночью бодро кружиться в ритме сальсы вокруг барной стойки, пылающей подсветкой из чили-перцев.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Тортилью фри, тако с креветкой, буррито с говядиной, кукурузный крем-суп, фахиту с говяжьими щечками на компанию и чуррос.

NIKO1560

АДРЕС: Нижне-Волжская наб., 19
РЕЖИМ РАБОТЫ:
понедельник — четверг, 12:00–00:00;
пятница, 12:00–04:00;
суббота, 18:00–05:00;
воскресенье, 18:00–00:00
ТЕЛ.: +7 (903) 606-36-23
СРЕДНИЙ ЧЕК: 1500 ₽

«Бизнес-ланчи, искусство паназиатской кухни и мастерство барменов», днем здесь можно отлично перекусить, вечером попробовать коктейли, а ночью попасть на зажигательную вечеринку.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Устричную пиццу с креветками, сет риетов, деревенский греческий салат Хориатики и коктейль «Плохая девочка».

ИСКРЫ

АДРЕС: Нижне-Волжская наб., 19к1
РЕЖИМ РАБОТЫ:
воскресенье — четверг, 12:00–00:00;
пятница — суббота, 12:00–02:00
ТЕЛ.: +7 (987) 544-40-24
СРЕДНИЙ ЧЕК: 1500 ₽

Гастробар от создателей бара «Хмель» с лофт-интерьером, огромными потолками и самой длинной в Нижнем, 20-метровой барной стойкой. Здесь вместительная рассадка и всегда найдется место для большой компании, например, за лавкой в центре зала, которую команда зовет «метро». Кухня открытая, с аргентинским грилем и дровяной печью, где готовят пиццу на пышном тесте.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Равиоли с креветкой, пиццу с сулугуни и беконом, креветки в темпуре и луковый суп с брискетом из печи.

ВИНФАК

АДРЕС: ул. Кожевенная, 1А
РЕЖИМ РАБОТЫ:
вторник — четверг, воскресенье, 12:00–00:00;
пятница — суббота, 12:00–02:00
ТЕЛ.: +7 (910) 394-03-43
СРЕДНИЙ ЧЕК: 1500 ₽

Винный бар, где выдают зачетку после трех бокалов, меню с юмором (хлеб с маслом принесут «бэз-возд-мэзд-но»), а картошку фри, например, подают в керамической коробочке. Винная карта, действительно, масштабная. В баре классный интерьер с ретро-деталями, бильярд и регулярно проходят образовательные лекции и дегустации, чтобы каждый мог почувствовать себя студентом этого факультета. Заведения сети можно найти в Москве и Петербурге.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

Паштет из индейки, брускетту «Пятачок» и дошик с лангустинами.

ЗНАКОМЬТЕСЬ,

НИЖНИЙ