

Тур с программой

# "Вкусный Владивосток", ресторан-тур на 7 дней

## Программа тура

---

### 1-й день

---

**Прибытие в аэропорт Владивосток.**

**Трансфер аэропорт - гостиница.**

**Размещение.**

**Wellcome drink - минеральная вода «Шмаковская», добываемая в экологически чистых районах южной части Сихотэ-Алиня + дегустация шоколада от «Приморского кондитера».**

**Экскурсия «На семи ветрах», 4 часа. Город на семи ветрах — так поэтично называют свой родной город жители Владивостока. Он расположен на высоких приморских сопках, овеваемых ветрами с Тихого океана. Вы проедете на авто по холмам-сопкам, с каждой из которых открываются потрясающие панорамы на жилые районы, морской порт, на заливы и мосты столицы Дальнего Востока.**

**Владивосток - город невероятных закатов и ночных огней. Что может быть прекрасней и романтичней, чем ужин на высоте нескольких сотен метров над уровнем моря. Рекомендуем посещение панорамного ресторана - «Высота», «Дельмар», «Улисс», «Амба». Туроператор готов забронировать столик для вас! Красивый вид на вечерний Владивосток навсегда останется в вашем сердце. Приятного отдыха!**

**Города: Владивосток**

---

### 2-й день

---

**Экскурсия в музей Самовара и музей Женьшеня.**

Первый частный музей, посвящённый легендарному женьшеню, расположен в центре Владивостока. Гости могут посмотреть на редкую коллекцию крупных корней и приспособлений, которыми добывали это растение. Женьшень - это реликтовое растение, успешно сохранившееся в России только в уссурийской тайге. Самый крупный корень, найденный на территории Приморья, весит 419 граммов. По традиции, таким корням дают имена собственные. Этот был назван «Орхидея Александра» - по имени лесничего, который его нашёл. Женьшеню приписываются уникальные целительные свойства, он почитаем как природный источник силы и считается панацеей от многих заболеваний. В старину за один грамм корня платили три грамма золота. Поэтому охота людей за вожделенным растением велась очень активно. И, к сожалению, привела к тому, что сейчас женьшень занесён в Международную Красную книгу.

"Русский Самовар" - единственный в Приморье музей с редкой коллекцией русских самоваров. В экспозиции представлены самые первые самовары, прибывшие в Приморье с переселенцами морским путем из Малороссии в конце XIX века. В залах выставки вы узнаете много интересных историй и даже увидите первую "самоварную мультиварку" работавшую на дровах. Нашим гостям мы с удовольствием рассказываем о самобытной самоварной культуре нашей страны.

**И, конечно, чаепитие с местными традициями.**

Гастро-обед в ресторане «Syndicat-Port Café», мастер-класс дальневосточной кухни. Все блюда готовятся шеф-поваром при вас и для вас!

**В 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 в устричном соусе, филе оленя с розмарином и овощами
- напитки: чай «Таежный сбор» с вареньем из лесных ягод, дегустационный сет таежных настоек

**Далее пешеходная прогулка по старому китайскому кварталу Миллионке.**

Миллионка — лабиринт дворов-колодцев в самом центре Владивостока, в начале прошлого века здесь был местный Чайнатаун, населенный «миллионом» китайцев, — самый криминальный квартал портового города с борделями, воровскими малинами и опиумными курильнями. Дух авантюризма витает здесь до сих пор, хотя воровской век Миллионки закончился рейдом НКВД в 1930-х, и сейчас квартал обживает творческая богема, открывающая в утлых домиках магазины модной одежды, кофейни и арт-резиденции и постепенно приводящая в порядок почти трущобный пейзаж.

Чтобы проникнуться уходящей натурой, стоит заглянуть в ресторан «Миллионка», возрождающий городскую легенду. Владелец буквально с нуля восстановил роскошный особняк, собрав интерьер из найденных на антикварном рынке фрагментов резных дверей, мебели, восточных тканей, нарядил официантов в костюмы падаванов, а на стенах ресторана демонстрируется видеоряд с жителями старой Миллионки - китайские матроны, рикши, торговцы опиумом... В авторском меню ресторана представлен современный микс русских и азиатских рецептур, локальные морепродукты, рыба и русские блюда в авангардной азиатской подаче.

В двух шагах находится бар Chinoaru, где мешают коктейли с японским виски и китайской соджу, раскрашивают бокалы иероглифами и символами азиатской живописи. Бар на уровне 10/10, обязательное место к посещению во Владивостоке.

Вкуснота на Миллионке - за дополнительную плату, необходимо бронировать столик заранее, туроператор поможет.

Питание: Завтрак, гастро-обед.

Города: Владивосток

---

**3-й день**

---

Круиз на катере вдоль острова Русский.

Японское море - живое! Маска, трубка, ласты - пробуем добыть морепродукты сами - мидии, устрицы, ежи, морская капуста. Традиционная забава всех владивостокцев - поймать и запечь на костре.

Переход катером в бухту Воевода. Экскурсия на мореферму «Дальстам». Рассказ о выращивании морепродуктов, знакомство с технологией разведения дальневосточного трепанга и двустворчатых моллюсков. Здесь можно посмотреть и потрогать взрослых гребешков, устриц, трепанга, сфотографироваться с огромным камчатским крабом.

Рыбацкий обед на мореферме - живые моллюски гребешка и устрицы, мидия в чесночном и сливочном соусах, плов с морепродуктами, скобянка с кукумарией, уха «Царская», чай с лимоном. Возвращение в гостиницу.

Вечером рекомендуем самостоятельную прогулку по Спортивной набережной - наш приморский food street. Гастрономическое пространство нового поколения: микс национальных культур, оригинальных концепций и актуальных трендов - маленькие чифаньки, коктейли, перекусы на берегу Амурского залива. Это место создано для тех, кто любит современный формат отдыха и питания, путешествует, и всегда готов к чему-то новому. Здесь можно полюбоваться самыми красивыми в городе закатами, поэтому вас ждет вкусный ужин с потрясающим видом. Здесь много заведений с самой разной кухней, относительно демократическим ценами и почти всегда много народу. Именно сюда стоит прийти, чтобы составить представление о гастро-Владивостоке. Спортивная Набережная протяженностью в полтора километра - главный городской променад и любимое место отдыха владивостокцев.

Питание: Завтрак, обед.

Достопримечательности: Мореферма

---

#### 4-й день

---

Катаемся на фуникулере. Горный трамвайчик движется вдоль склона сопки Орлиное гнездо. Из окон открывается красивый вид на бухту Золотой Рог. Протяженность маршрута 183 м, продолжительность 1,5 минуты. Короткое, но яркое удовольствие!

Остров Русский - самый русский остров в России. Панорама на Русский мост, видовая площадка и пушки Новосильцевской батареи. Посещение Приморского океанариума, самого большого в России, его площадь около 5 футбольных полей.

Обед на острове в ресторанчике «NOVIK COUNTRY CLUB». Ресторан — это вкуснейшие блюда дальневосточной кухни, собственное производство с домашней лепкой, свежими овощами и натуральным мёдом Biosota!

ЯПОНСКОЕ МОРЕ богато не только рыбой, но и другими своими обитателями, среди которых беспозвоночные считаются бесспорными деликатесами: ракообразные - крабы, креветки, двустворчатые моллюски - устрицы, мидии и гребешки, головоногие - кальмары и осьминоги, иглокожие - трепанги и морские ежи.

Морепродукты вошли в меню россиян и быстро приобрели славу полезной, вкусной и модной пищи. Минимум жиров, максимум натурального вкуса и полезных белков. Ресторан NOVIK всегда ждёт с распростертыми объятиями, чтобы удивить вас изысками дальневосточной кухни!

А вечером эксклюзив! Плавающая баня в море — возможность нырять из жаркой парной прямо в прохладу Японского моря.

Для начала вас заберут с берега и за 5 минут катером доставят на плот, «припаркованный» в бухте Новик. На плоту расположена парная, душ, комната отдыха, беседка, а также комфортная релакс-зона, позволяющая принять солнечные ванны и насладиться морским воздухом после жаркой бани. Паримся и с плота прыгаем прямо в море! Такое развлечение только во Владивостоке. Разве не красота!?

После бани всегда хочется покушать что-нибудь вкусное. Тут к вам на помощь придет доставка от лучшего грузинского ресторана на Дальнем Востоке «Супра». Для вас горячие хачапури и традиционные хинкали с мясом. Впрочем, не обошлось без авторского хулиганства меню, «дальневосточного акцента». Сочные хинкали с гребешком, с крабом, с креветкой, хинкали том-ям. Грузинское вкуснотидзе! Наши бани расположены в живописном месте посреди Японского моря в бухте Новик у острова Русский, с видом на остров Папенберга. Морской бриз, тёплый ветер и самые красивые закаты! Будьте с нами!

Питание: Завтрак, обед.

Города: Владивосток

Достопримечательности: Остров Русский

---

## 5-й день

---

Экскурсия в Приморский Сафари-парк. Здесь собраны все звери уссурийской тайги - амурские тигры, дальневосточные леопарды, гималайские медведи и пятнистые олени. Будем фотографировать, кормить с рук... Вкусный фаст-фуд для зверей!  
Переезд на берег Уссурийского залива, обед в кафе на берегу моря, купание. Возвращение в гостиницу.

Вы не забыли, мы уже гурманы, и пора приготовить что-то самим. Вечером запланирован мастер-класс от Школы дальневосточной кухни. Со знанием и любовью учим взрослых и детей готовить полезные и вкусные блюда из дальневосточных продуктов. Это настоящий кулинарный клуб, здесь тепло не только от плит, но и от сердец.

Что вас ждёт? Современная оборудованная кухня с рабочими местами на 15 человек. Шеф-повар одного из ресторанов города, который внимательно и со знанием дела расскажет и покажет, как готовить уникальные продукты. Все необходимые ингредиенты предоставляются. Вам остается только повторять за шефом. Узнайте секреты приготовления дальневосточных блюд, чтобы сохранить все ценные свойства и насладиться каждым кусочком. И, конечно, не забудем о напитках: вода и чай от «Чаемана Вотока». Все мастер-классы сопровождаются дегустацией вина, специально подобранного к блюдам.

*Какие бывают мастер-классы: «Море-тайга», «Легенды дальневосточной кухни», «Таежный ужин», «Морские водоросли: азиатские истории», «Палтус-туса», «Давай краба», «Гребешок от и до», «Трубач зовет», «Командроский кальмар», «Ночь пожирателей устриц», «Японский стритфуд» и другие. Творческая атмосфера, яркие эмоции и новые гастрономические впечатления — запомнятся надолго!*

Для вас на память о «вкусном Владивостоке» фартуки с мемами от команды дальневосточной кухни. Фартуки выполнены по профессиональным лекалам поварской спецодежды. В таком фартуке любой кулинар почувствует себя настоящим профи!

Питание: Завтрак, обед.

Достопримечательности: Приморский сафари-парк

---

## 6-й день

---

#### **Гастрошоппинг, 4 часа**

Первореченский рынок, главный маркетплейс города с семидесятилетней историей и особым приморским колоритом, смело углубляйтесь в пахнущие всеми оттенками моря торговые ряды. Не забудьте заглянуть в фирменный магазинчик «Приморский кондитер».

Магазины сети "Tiko" имеют ассортимент как азиатских продуктов, так и местных приморских, а также предлагают выбор непродуктовой сувенирной продукции. Прикупите корейских соусов и лапши, японской жвачки, сушеной морской капусты, рыбной колбасы и всего, чего душе захочется...

Музей трепанга или музейно-выставочный комплекс «Сокровища Приморья». Рассказ о трепанге - «морском женьшене», живущем на дне Японского моря. Дегустация чая из чаги. Косметика и продукты для здоровья на основе даров тайги и моря. Сувениры и подарочная продукция для укрепления иммунитета. В музее представлена продукция бренда «BioticLuxe» — натуральные продукты на основе природных иммунных стимуляторов. Продукция в премиум упаковке станет отличным и оригинальным подарком из Владивостока с пользой для здоровья!

А также завернем на Токаревский маяк - это одна из визитных карточек Владивостока, маяк стоит на каменистой косе Токаревского. Сюда, на символический «край земли», обязательно привозят гостей города показать точку, где «начинается Тихий океан». ... Сам маяк — один из старейших на Дальнем Востоке России и был установлен в 1876 году.

Заключительный ужин в японском ресторане TERPANYAKI Grill. Премиальный ресторан для ценителей современной японской кухни и аутентичной атмосферы. Концепция ресторана позволяет каждому гостю прикоснуться к традициям истинного японского гостеприимства и секретам гастрономии Страны восходящего солнца. Гости ресторана за непринужденной беседой могут наблюдать за приготовлением блюд на специальных плитах-теппанах, встроенных в стол. Стол теппаньяки объединяет гостей вечера, и ужин в ресторане превращается в увлекательное гастрономическое шоу, где на ваших глазах будут рождаться шедевры японской гастрономии. На раскаленной поверхности теппана шеф приготовит сет из свежайших японских и локальных продуктов премиального качества. Шеф-повар готовит для вас блюда традиционной японской кухни, с японским качеством, специально подобраны напитки. Руки-мотыльки, повар - маэстро поварского дела. Вы будете под впечатлением! Окажитесь в Японии, не покидая Владивостока!  
Питание: Завтрак, ужин.

Города: Владивосток

Достопримечательности: музейно-выставочный комплекс "Сокровища Приморья"

---

#### **7-й день**

---

Трансфер в аэропорт. Возвращайтесь, мы будем скучать!

Города: Владивосток

Программа тура актуальна на 22.07.2024