АВТОРСКИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ

ТУР ПО ХАБАРОВСКУ "КУХНЯ БЕЗ ГРАНИЦ"

ОДНОДНЕВНЫЙ ТУР

ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ: С 11.00 ДО 20.00 Ч.











Начнём нашу вкусную экскурсионную программу с завтрака в городской кофейне «Келди», где брутальный бармен покажет свой мастер-класс «Кофе, как искусство», а повар накормит фирменными закусками по-хабаровски и расскажет, кто такой Келди.

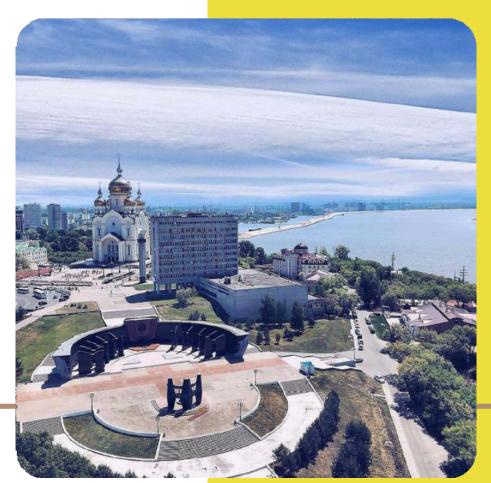


в 13:00

Вместе случшим экскурсоводом города сначала идем, а затем едем на экскурсию по городу воинской славы.











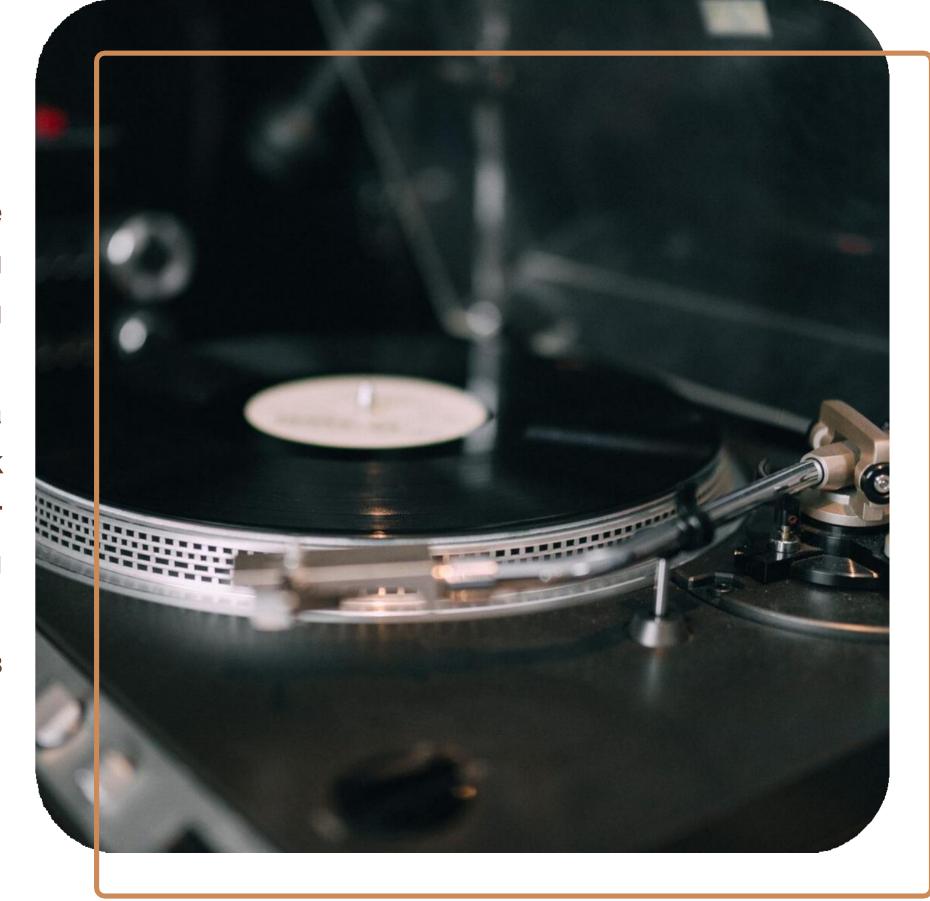
Приезжаем на обед в ресторан «Картель», где вас ждет шеф-повар заведения Антон Мордовский, он проведет мастер-класс по приготовлению строганины из изюбра или косули.

В меню:

- салат "Зелёный с косулей и груздем"
- ассорти "Мясные сладости" (дикое мясо бастурма из косули, изюбра, колбаса из лося и кабана, копченая утиная грудка)
- бифштекс из дикого мяса мраморный лось с картофелем и грибами
- фирменный десерт из домашнего мороженого с экстрактом ламинарии и морского ежа с кедровым орехом.

в 17:00

Мы отправимся в "Мир говорящих машин" - это уникальный музыкальный музей, где после СВОЙ экскурсии двухэтажному зданию, ПО мастер-класс проведет педагог студии "Приамурские узоры", член Союза художников нанайка Оксана народного искусства Баранова. Она не просто покажет, как изготовить национальный оберег, но и угостит **вкуснейшей лепешкой** «Хабаровская вас тасима» - этого блюда вы не отведаете нигде, кроме как на мероприятиях проекта «Кухня без границ» или каком-нибудь нанайском селе.





в 17:00

Ужин и завершение тура пройдет в ресторане «Интурист», где бренд шеф-повар Роман Горячев накормит вас блюдами местной кухней в авторском исполнении. В меню салат с дальневосточным крабом, оленина с папоротником, десерт "Наполеон с кедровым орехом".





В конце нашего гастрономического путешествия Вас ждет сувенир от международного проекта «Кухня без границ»







Стоимость программы 12500 руб.





Время программы 7 часов.