IV Всероссийская студенческая олимпиада по физиологии

«HUMAN MATRIX»

Гастрономический гид по кафе и ресторанам Махачкалы

Aida_Yuzbekova



В Дагестане не только впечатляющие виды и гостеприимные люди, но и невероятно вкусные блюда, которые поражают своим многообразием. Этот регион известен своей разнообразной кухней, отражающей богатое наследие местных традиций и культурных влияний.

В этом гиде мы расскажем вам о лучших ресторанах, которые гордятся своей превосходной кухней и неповторимой атмосферой. Готовьтесь раскрыть свои чувства и насладиться уникальным опытом, погрузившись в дагестанскую культуру через палитру вкусов и ароматов.





На Lermontova

Аутентичный «Ресторан-музей на Лермонтова».

Адрес: Лермонтова, 6

Режим работы: 12.00-00.00

Меню довольно большое, есть все знаменитые традиционные блюда: хинкал, чуду, курзе, а также редкие – рассук или хинкал с халияром, щапщи или сюзму. И еще десятки этнических блюд, которые готовили прабабушки. Экскурсовод, живая музыка, национальные танцы по вечерам, национальная кухня – все это создает атмосферу погружения в культуру и быт Дагестана.

Тут можно увидеть кайтагскую вышивку XIX века и подлинные, расшитые николаевскими серебряными монетами национальные костюмы, ювелирные украшения кубачинских мастеров и балхарские кувшины, унцукульскую насечку и старинные табасаранские ковры.

Hinkal Brothers

Адрес: Коркмасова 29

Режим работы: 9.30-22.30

Ресторан аутентичной дагестанской кухни с живой музыкой, гостеприимной атмосферой, насыщенной развлекательной программой и самым большим выбором хинкала в городе.

Картины, фотографии и роспись на стенах рассказывают историю Дагестана и его культуры, окна в форме арок добавляют колорита, лампы в плетёных абажурах делают пространство по-домашнему тёплым и уютным. Разместиться можно на массивных деревянных стульях и комфортных диванчиках, а посидеть с книгой или чашкой кофе можно прямо на подоконнике, где оборудовали мягкие зоны.



Дружба

Адрес: Буйнакского, 2

Режим работы: 11.00-23.00

На улице Буйнакского, или местные «Патрики», в здании бывшего кинотеатра работает кафе «Дружба». Видно, что владельцы старались сохранить исторический облик здания и создали внутри интерьер смешанных стилей с нотами гранжа, винтажа и индастриал. Здесь пекут свой хлеб, продают ремесленные сыры из собственной сыроварни.

А кухня – фьюжн, в авторском прочтении молодого шефа: сливочную пасту готовят в сырной голове, пиццу с разными начинками отдают на тонком тесте, а разнообразные завтраки можно заказать весь день с 8 утра в летний период и с 9 – в зимний сезон.





«Папаха»

Адрес: ул. Расула Гамзатова 64

Режим работы:

11.04- с 13.00

12.04- 09.00-23.00

Ресторан «Папаха» (также есть одноименно кафе), амбассадором которого выступает всеми известный чемпион UFC Хабиб Нурмагомедов. Интерьер называют горским.

Здесь можно попробовать как национальные блюда, аварский хинкал (не путать с хинкали), яичное курзе или блюда, приготовленные в печи, например. Если хочется чего-то знакомого, можно заказать переосмысленный салат Цезарь в горских традициях. А кофе готовят по-восточному, на раскаленном песке в медной джезве, сохраняющей кофейный аромат.

«ВЕСНА»

Адрес: ул. Буйнакского 1

Режим работы: 11.04- с 12.00



Попадая в кафе «Весна», и правда будто оказываешься в этом времени года. В интерьере панорамные окна в пол, зелень, комфортное расположение столов, и около 7 столов на улице с пледами и видом на мини-сквер. Проект находится с солнечной стороны, поэтому даже в феврале приятно сидеть на улице на солнце, укутавшись в плед за завтраком в компании друзей. В меню блюда европейской кухни от шеф-повара Алексея Попова, завтраки в выходные до 13:00, а в витрине можно найти канонический чизкейк Сан-Себастьян.

Each

Адрес: Абубакарова, 2а

Режим работы:

11.04- с 15.00

12.04- 09.00-23.00

Each – в переводе с английского «каждый», а значит, каждый найдет здесь что-то для себя. Кухня – европейская с дагестанскими специалитетами (ботишал, хинкал или кураговая каша). В меню представлены знакомые закуски как бурата с томатами и баклажан пармиджано, так и пасты, паккери или букатини, и приготовленные в хоспере горячие блюда.

В интерьере – большие панорамные окна, минимализм, камень, белые скатерти. Завтраки подают ежедневно до 13:00, обратить внимание стоит на завтрак «Махачкалинка». А по кодовому слову special приготовят фирменные коктейли.

Aksakal

Адреса:

Танкаева, 57;

Расула Гамзатова, 18

Режим работы: 08.00-23.00

«Аксакал» – проект, который объединяет в себе три направления: кофейный бар с современным оборудованием, открытую зону обжарки кофе и кухню с национальными блюдами, что нестандартно для пространства с кофе. Здесь используют рецепты предков в тандеме с современными веяниями. Под брендом Aksakal в Махачкале открыто два проекта: на улице Расула Гамзатова – просторная кофейня с десертами в авторском исполнении, а на улице Танкаева работает полноценная кухня и расположен ростер Loring.

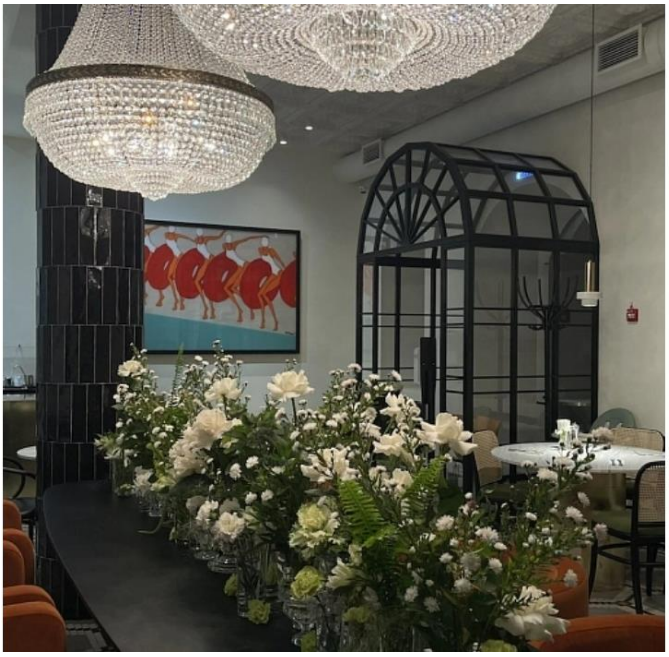
Bisou Bisou café/bistro

Расула Гамзатова, 37; Буйнакского, 2

Режим работы: 11.04- с 09.00ч.

Bisou Bisou в городе два – bistro и café. Бистро расположено на улице Буйнакского и заметно издалека благодаря уютной европейской веранде и большим арочным окнам. Здесь есть как меню завтраков – их подают до 13:00 ежедневно, – так и основное. Обратите внимание на легендарный бенедикт на картофельном дранике, бургер с трюфелем, сырники, омлеты и пасты.

Тут можно купить хлеб, дрип-кофе известных брендов, фисташки в розовом шоколаде, любимые многими пирожные макарон и фирменный мерч. В теплое время постарайтесь занять небольшой столик на улице и погреться на солнце за чашкой кофе.







Пиросмани

Адрес: Махачкала, улица Пушкина д.3

Режим работы: 11 АПРЕЛЯ- НЕ РАБОТАЕТ!

С 12.04- 12.00-23.00

Вы попробуете мясо, птицу и рыбу приготовленные по местным традиционным рецептам. Кухня на профессиональном уровне, порции имеют увеличенный размер, поэтому даже люди с большим аппетитом смогут легко наесться одной порцией.

Сад

Адрес: Махачкала, улица Ярагского д.45.

Режим работы: с 09:00 до 23:00.



Сыроварня Махачкала

Адрес: пр-т Петра I, 16а

Режим работы:

11.04 – с 13.00

12.04-с 12.00

Ресторан «Сыроварня» располагается на берегу озера Ак-Гёль и в пяти минутах ходьбы от побережья Каспийского моря. Заведение оформлено в лучших традициях узнаваемой сети с небольшими элементами местного колорита.



Жители дагестанской столицы никогда не боялись конкуренции. Поэтому здесь есть улицы, где в каждом доме открыта аптека. Есть улицы автомагазинов. А теперь появились целые кварталы, где соседствуют трендовые кофейни, так что кофеманы могут провести тут весь день, переходя из одного заведения в другое.

За столами местных кофеен рождаются стартапы и посты для соцсетей, обсуждаются серьезные проекты и новые наряды. Там редко звучит громкая музыка. Чаще — ненавязчивый фон, пение птиц или тишина, чтобы ничто не мешало насладиться вкусом свежеобжаренного, свежемолотого и свежесваренного кофе.



-Где выпить вкусный кофе?

- ♥ **Аксакал**
  Танкаева, 57, Расула Гамзатова, 18

- ♥ **Eco Marsha**
  ул. Гаруна Курбанова 21,
  ул. Абубакарова 40

- ♥ **AUGUST**
  просп. Расула Гамзатова, 1

- ♥ **Гостиная**
  Манташева, 35

- ♥ **1930**
  Адрес: Ермошкина 11/13 и Оскара, 38

- ♥ **Temp**
  Буйнакского, 2

- ♥ **Папаха**
  Буйнакского, 6

-Какой кофе выбрать?

Раф с урбечем - невероятно популярный напиток в Дагестане!

Доставка ЕДЫ в Махачкале.

1. Через приложение EDOSTA

2. «Равза»

Режим работы:

- Ломоносова 7, с 08:00 до 0:00
- Шамиля 15 с 8:00 до 20:00
- Азиза Алиева 19 с 08:00 до 21:00
- Шамсулы Алиева 1а, с 08:00 до 22:00
- Даниялова 75ж с 9:00 до 20:00

Контактный телефон: 920-820

3. Гамбит

+7(988)292-87-77

Круглосуточно

4. Додо-пицца (через приложение)

5. Love time (роллы)

+7 (928) 876-62-86

6. Рыбный маркет (роллы)

+7 (928) 515-65-75

7. Шашлычная №1

+7 (988) 293-93-81

Вот некоторые блюда дагестанской кухни:

1. Чуду и ботишал— тонкие лепёшки из бездрожжевого пшеничного теста с разнообразными начинками.

2. Курзе — дагестанская версия пельменей с характерным швом-косичкой посередине.

3. Хинкал — отварное мясо, небольшие кусочки теста и соусы.

4. Сухта — национальная ливерная колбаса с добавлением риса, кукурузной муки и сухофруктов.

5. Шурпа — густой заправочный суп на мясном бульоне.

6. Кавурма — дагестанская версия жаркого из мяса или субпродуктов.

7. Шашлык — культовое на постсоветском пространстве блюдо.

8. Абрикосовая каша — оригинальный десерт дагестанской кухни.

9. Мандирмак — омлет с картофелем, помидорами и луком.

10. Урбеч — густая ореховая паста.