



Вкусный Владивосток

Продолжительность: 5 дней

Место начала тура: Владивосток

Места показа: Россия, Приморский край, Владивосток, Остров

Допустимый возраст: 10+

Цена за человека от 64 900 руб.

В стоимость тура включено

- проживание в отеле
- завтраки со второго дня проживания
- транспортное и экскурсионное обслуживание
- обеды и дегустации по программе

В стоимость тура не включено

- трансфер аэропорт-отель, трансфер отель-аэропорт (заказ заранее),
- дополнительные экскурсии,
- дополнительные ночи проживания

Дополнительные услуги

- Трансфер аэропорт - отель - 2500 RUB
- Трансфер отель - аэропорт - 2000 RUB

Описание тура

Приглашаем вас во Владивосток - «гастрономическую столицу» Дальнего Востока России. Из чистой энергии Тихого океана и уссурийской тайги, традиций коренных народов, русских переселенцев и азиатских соседей мы черпаем вдохновение для новой дальневосточной кухни Pacific Russia Food.

Программа тура

День 1. Прибытие во Владивосток. Панорамная экскурсия

Прибытие во Владивосток. Трансфер из аэропорта в отель самостоятельно или за дополнительную плату.

Важно! Гарантированное заселение в гостиницу с **14:00** часов.

15:00 - 19:00 - экскурсия «На семи ветрах». 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 живописным холмам-сопкам, с которых открываются потрясающие панорамы на жилые районы, морской порт, на заливы и мосты. На одной из них запланирован **горячий чай с травами уссурийской тайги + дегустация шоколада** от «Приморского кондитера».

Владивосток – город невероятно красивых, завораживающих видов. В солнечную погоду он поражает бездонным голубым небом и красками домов. А ночью – очаровывает своими огнями. Что может быть прекрасней и романтичней, чем ужин на высоте нескольких сотен метров над уровнем моря. На ужин бронируем столик в панорамном ресторане (заказ по меню и оплата ужина за дополнительную плату). Красивый вид на вечерний Владивосток навсегда останется в вашем сердце. Приятного отдыха!

День 2. Музей Самовара и Женьшеня. Гастро-обед. "Миллионка"

Завтрак в гостинице.

9:30 - 11:30 - экскурсия в музей Самовара и музей Женьшеня.

Первый частный музей, посвящённый легендарному женьшеню - реликтовому растению, успешно сохранившемуся в России только в уссурийской тайге. Гости могут посмотреть на редкую коллекцию крупных корней и приспособлений, которыми добывали это растение. 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 вожаемым 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.

12:00 – 14:30 - гастро-обед в ресторане «Syndicat-Port Café», мастер-класс дальневосточной кухни. Все блюда готовятся шеф-поваром при вас и для вас!

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

15:00 - 16:30 - 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, после экскурсии стоит заглянуть в ресторан «Миллионка», возрождающий городскую легенду (заказ по меню и оплата за дополнительную плату). Владелец ресторана 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 рецептов, локальные морепродукты, рыба и русские блюда в авангардной азиатской подаче.

В двух шагах находится бар *Chinoagi*, 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.

День 3. Остров Русский. Морская ферма с обедом

Завтрак в гостинице.

9:30 – 15:00 – Остров Русский + Мореферма

Сбор группы на центральной площади Владивостока. По двум мостам едем на остров Русский, самый русский остров России. Первая остановка на видовой площадке **Новосильцевская батарея** – история Владивостокской крепости и отличная панорама на Русский мост. Далее путь лежит в бухту Воевода, именно здесь расположена морская ферма «Дальстам». На экскурсии вы познакомитесь с технологией и этапами разведения трепанга, мидии, гребешка. Офисы и цеха предприятия расположены в двухэтажном корабле. Здесь и лаборатория по выращиванию кормов для моллюсков, «роддом» для молоди и большие ванны с проточной водой для складирования моллюсков перед отправкой в рестораны по всей России. Вы увидите и сможете потрогать взрослых гребешков, устриц, трепанга, краба. Можно, приобрести продукцию морефермы.

Также Вас ожидает **дегустационный обед из морепродуктов.**

К **15 часам** возвращение во Владивосток.

По желанию, автобус может завезти вас в Приморский Океанариум, который расположен на острове в бухте Житкова. Это самый большой Океанариум в России – размером в 5 футбольных полей! Вы самостоятельно покупаете билеты и посещаете экспозиции. Возвращение во Владивосток на общественном транспорте или такси. Стоимость билета в Океанариум – 1100-2300 руб.

И обязательно запланируйте вкусный ужин в одном из модных ресторанов Владивостока – японская, корейская, китайская, дальневосточная, фермерская кухни. Турфирма «Пять звезд» презентует список своих любимых ресторанов...

День 4. Сафари-парк. пляж Стекланный. Мастер-класс

9:30 – 17:30 - экскурсия в Сафари-парк: парк амурских тигров, дальневосточных леопардов, гималайских медведей, пятнистых оленей, копытных, хищников и птиц.

Все животные уссурийской тайги без решёток. Ручные обитатели сами выходят к людям, их можно покормить с руки, погладить и сфотографироваться рядом. Корм для копытных выдаётся бесплатно. Гости гарантированно наблюдают тигров и леопардов с моста без решёток. По оценке журнала "Вокруг Света" Приморский Сафари-парк, входит в число двенадцати лучших зоопарков мира.

Переезд на берег моря **бухты Шамора**. Обед в кафе за дополнительную плату.

Возвращаться во Владивосток будем вдоль Уссурийского залива с остановкой **в бухте Стеклянная**. Уникальность бухты, в том, что она усыпана кусочками битого стекла, по сути, это стеклянный пляж, на котором вперемешку песок, стекло и галька.

18:30 – 20:30 – мастер-класс Школы Дальневосточной кухни.

С 2019 года Школа дальневосточной кухни со знанием и любовью учит взрослых и детей готовить полезные и вкусные блюда из дальневосточных продуктов. Изучили уникальные свойства даров Тихого океана и уссурийской тайги, разработали рецепты и проводят мастер-классы, лекции, дегустации для местных жителей и гостей Приморского края. Школа - это не просто популярный вид досуга, это настоящий кулинарный клуб, здесь тепло не только от плит, но и от сердец.

Что вас ждёт? Мы расположимся в специально оборудованном зале, с печами и всем необходимым оборудованием для приготовления вкусной еды. Уже сделаны заготовки. Знакомимся с шеф-поваром и начинаем! Вместе готовим, а потом вкусно дегустируем! Вода и чай включены в стоимость, вино – за дополнительную плату.

Какие бывают мастер-классы: «Режу-режу-режу морскую капусту», «Фиш-баттл: палтус vs камбала»,

«Классика дальневосточной кухни», «Гребешок от и до», «Море-тайга», «Давай краба!» и другие лучшие сезонные мастер-классы. И, конечно же, рецепты блюд на память.

На Дальнем Востоке ценят природный вкус продуктов. У нас говорят, что мастерство повара заключается в том, чтобы помочь раскрыть и подчеркнуть природный вкус, поэтому большинство блюд и ресторанной, и домашней кухни региона отличаются простотой. Здоровая, насыщенная полезными веществами диета, дает мощный энергетический заряд для активной жизни.

День 5. Окончание тура

Завтрак в гостинице.

Время покупок вкусных сувениров и возвращение домой.

Освобождение номеров до 12:00! Выезд из гостиницы самостоятельно.

Дополнительно

Условия оплаты многодневных туров:

- полная оплата или предоплата 30 % стоимости заказа при подтверждении заказа
- доплата не позднее 14 дней до начала тура
- без предоплаты бронь на тур не держится

Туроператор оставляет за собой право изменения порядка проведения экскурсий, а также замены их на равноценные при сохранении общего объема экскурсионной программы.

Страховка

- нет

Варианты размещения

"Версаль"

"AZIMUT Сити Отель Владивосток"

"Моряк"

"Экватор"

Места сбора группы

Владивосток

1 день: прибытие во Владивосток. Заселение в гостиницу с 14 часов.

Даты тура

Ноябрь 2024

27 ноября 2024 в 14:00 - 01.12.2024 от 65 650 руб.			
---	--	--	--

Декабрь 2024

04 декабря 2024 в 14:00 - 08.12.2024 от 64 900 руб.	11 декабря 2024 в 14:00 - 15.12.2024 от 64 900 руб.	18 декабря 2024 в 14:00 - 22.12.2024 от 64 900 руб.	25 декабря 2024 в 14:00 - 29.12.2024 от 64 900 руб.
--	--	--	--

Январь 2025

08 января 2025 в 14:00 - 12.01.2025 от 66 600 руб.	15 января 2025 в 14:00 - 19.01.2025 от 66 600 руб.	22 января 2025 в 14:00 - 26.01.2025 от 66 600 руб.	29 января 2025 в 14:00 - 02.02.2025 от 66 600 руб.
---	---	---	---

Февраль 2025

05 февраля 2025 в 14:00 - 09.02.2025 от 66 600 руб.	12 февраля 2025 в 14:00 - 16.02.2025 от 66 600 руб.	19 февраля 2025 в 14:00 - 23.02.2025 от 66 600 руб.	26 февраля 2025 в 14:00 - 02.03.2025 от 69 400 руб.
--	--	--	--

Март 2025

05 марта 2025 в 14:00 - 09.03.2025 от 69 400 руб.	12 марта 2025 в 14:00 - 16.03.2025 от 69 400 руб.	19 марта 2025 в 14:00 - 23.03.2025 от 69 400 руб.	26 марта 2025 в 14:00 - 30.03.2025 от 69 400 руб.
--	--	--	--

Апрель 2025

02 апреля 2025 в 14:00 - 06.04.2025 от 69 400 руб.	09 апреля 2025 в 14:00 - 13.04.2025 от 69 400 руб.	16 апреля 2025 в 14:00 - 20.04.2025 от 69 400 руб.	23 апреля 2025 в 14:00 - 27.04.2025 от 69 400 руб.
30 апреля 2025 в 14:00 - 04.05.2025 от 69 400 руб.			

Май 2025

07 мая 2025 в 14:00 - 11.05.2025 от 69 400 руб.	14 мая 2025 в 14:00 - 18.05.2025 от 69 400 руб.		
--	--	--	--