

гастропутеводитель

ВКУСЫ РЯЗАНСКОГО КРАЯ

Рязань, 2026

УДК 913(470.313)
ББК 26.89(2-4)+36
Г22

Г22 **Гастрономический** путеводитель по Рязанской области
«Вкусы Рязанского края» / Автор-составитель Р. Лошманов. —
Москва : АНО «АРТ», 2026. — 304 с. : ил.

ISBN 978-5-6054759-3-4

В книге собраны сведения о еде в Рязанской области во всех ее проявлениях: кафе и рестораны, продукты и производители, фестивали и музеи, магазины и рынки, фермы и заводы, куда можно приехать с экскурсией, — а также местные рецепты, традиционные и современные, домашние и ресторанные. Может использоваться как практический путеводитель жителями области и туристами, а также как справочное издание о рязанских продуктах и рецептах.

УДК 913(470.313)
ББК 26.89(2-4)+36

ISBN 978-5-6054759-3-4

© Агентство развития туризма Рязанской области

СОДЕРЖАНИЕ

- 4 От автора
- 6 Кафе и рестораны
- 56 Музеи, фермы, заводы и другие интересные места
- 74 Фестивали
- 80 Магазины и рынки
- 100 Продукты и производители
- 134 Рецепты
 - 136 Хлеб
 - 138 Окрошка и другие холодные супы
 - 150 Щи, уха и другие горячие супы
 - 172 Салаты и закуски
 - 188 Котлеты, жаркое, жареные караси и грибы и другие горячие блюда
 - 214 Каши
 - 220 Каравайцы и блины
 - 234 Драчены, пышки, пироги и другие изделия из теста
 - 262 Сырники, десерты и близкие к ним блюда
 - 274 Соленья, моченья, варенья и другие заготовки
 - 288 Квас и другие безалкогольные напитки
 - 296 Брага, настойки и вино
- 302 Использованная литература

ОТ АВТОРА

Белокаменная резьба на красных стенах кремлевского Успенского собора, который возвышается над городом и виден, когда подъезжаешь к Рязани, за много километров. Воспетые Паустовским бесконечные мещерские леса с их озерами, болотами и неспешной петляющей Прой. Деревянное кружево летнего клуба Благородного собрания и социалистический оптимизм Торгового городка. Величественные валы Старой Рязани над красавицей Окой. Смотрящие друг на друга Ханская мечеть с древним минаретом и Вознесенский собор в Касимове. Разноцветные воздушные шары фестиваля «Небо России» над заливыми окскими лугами и легкомоторные самолеты летного училища в небе над Сасовом. Лесная псевдоготика Троицкой церкви в Гусь-Железном и удивительные росписи Троицкой церкви в Туме. Индустриальная красота Рязанской ГРЭС, удваиваемая Новомичуринским водохранилищем, царящая над пронскими полями. Стройные сосны Солотчи. Скопинские угольные терриконы. Шиловский танцующий лес.

Все это — Рязанская область, такая разная и исполненная скромной красоты.

А еще это продукты, которые здесь выращивают и делают. Старинные и современные рецепты, по которым их превращают в блюда. Магазины и рынки, где можно эти продукты купить. Кафе и рестораны со вкусной местной едой. Фестивали и музеи, которые так или иначе об этой еде рассказывают.

Все это — тоже рязанские достопримечательности и тоже важные, и им посвящена эта книга.

«Вкусы Рязанского края» — пожалуй, первое в России издание, которое так комплексно и объемно описывает конкретный регион через его еду. Это путеводитель, который будет интересен не только туристам, приезжающим в Рязань и Рязанскую область, но и самим рязанцам. Специально для него было совершено пять экспедиций почти во все районы и округа, а также изучено большое количество этнографических работ и других источников — чтобы составить гастрономический портрет области.

Автор очень благодарен за всемерную помощь в создании книги целеустремленному коллективу Агентства развития туризма Рязанской области. Большую поддержку в ее создании оказала также Ассоциация кулинаров Рязанского края.

Огромное спасибо и тем, с кем автор общался в своих экспедициях, — рязанским сыроделам и учителям, поварам и сотрудникам городских и районных администраций, фермерам, музейным и культурным работникам и всем-всем-всем остальным: простите, что не перечисляю ваши имена, из этого списка сложилась бы еще одна книга. Всех вас считаю своими соавторами.

КАФЕ И РЕСТОРАНЫ



В Рязанской области можно найти все что душе угодно. Рестораны, в которых развивают рязанские гастрономические традиции, и заведения с отличной пастой и пиццей. Кофейни с качественным кофе и выпечкой и шашлычные с ароматным жареным мясом. Целые кластеры придорожных закусочных для автотуристов и дальнобойщиков и лесопарковые колобки из печи. Трапезные с русской кухней и крафтовые бары со стритфудом в закусках. Загородные видовые рестораны и уютные городские кафе. Места дорогие и демократичные.

В этом разделе собраны самые интересные заведения Рязани и области — от тех, что накормят в пути, до таких, которые заслуживают отдельной поездки.



В бывшем павильоне «Мещера» Торгового городка теперь читают стихи бармены: это гастробар «Поэт»

РЯЗАНЬ

И БЛИЖАЙШИЕ ОКРЕСТНОСТИ

Рестораны

«Барская пивница»

Есенина, 13г, +79156199090,
b-pivniza.ru

Заслуженный — существует с 2008 года — рязанский пивной ресторан с собственной пивоварней. Название происходит вовсе не от неведомых бар, а от торгового центра «Барс», в котором «Пивница» находится. Меню — соответствующее, пивное: жареные колбаски, свиные уши копченые и жареные, медовые куриные крылышки с чили, порядочная рулька с квашеной капустой. Но присутствует и некоторая доля креативности: есть, например, салат с собственной пастроми (она, правда, скорее похожа на ростбиф) и выращенными в Рязанской области вешенками, та же пастроми используется в вителло тоннато, а вкусную жареную мойву подают в огуречных лентах.

На пивоварне — там, кстати, можно побывать с экскурсией — регулярно устраивают экспериментальные варки: делают гречишное пиво, например. Пиво, между прочим, в целом неплохое — в основном это лагеры в чешском стиле.

«Белый»

Николодворянская, 18, +74912777016,
белый.рус

«Белый» — едят они себя исключительно через язь — назван в честь известного дореволюционного трактира, который находился на пересечении Сенной и Московской (той, что сейчас Первомайский проспект). В ресторане рассказывают историю, что от других городских трактиров тот отличался тем, что в него пускали людей всех сословий, и таким образом он стал уважаемым заведением. В интерьере — изразцы, наличники, стена с целым собранием архитектурных розеток; собрана и библиотека книг о Рязани, ее прошлом и настоящем.

Кухня — современная русская. Тумские бочковые огурцы и соленые грибы, уха на копченых карасях, утиная ножка с пшенной кашей, перепелка с тыквой, хорошие пирожки. Бутерброды здесь называют ломтями — кажется, именно отсюда пошло по ресторанам страны это новорусское название.

Еще одна особенность: в «Белом» представлен исключительно российский алкоголь. И вино (крымское, краснодарское, ростовское), и пиво (местный, спасский «Старый завод» и крымский «Якорь»), и водка, и дистилляты — даже виски здесь из Мордовии («Кемля», наверное, самый интересный отечественный). Широкий ассортимент собственных на-

стоек: очень много ягодных, перцовая, хреновуха. На баре можно также купить шацкий мед — с паеки, которая находится рядом с Шевьярлевским заказником.

«Боровница»

*Солотча, Монастырская площадь, 8,
+ 74912287963, borovnica.ru*

В гостинице «Боровница» — прямо в центре Солотчи, напротив монастыря, — всего 10 номеров. История у нее интересная. Это бывший райком КПСС Солотчинского округа. Когда округ расформировали, здесь сделали гостиницу «Загородная». В девятностых здание купил один рязанский банк и переделал в свою загородную резиденцию. Реконструкцию проводили югославы, и название у гостиницы сербское: боровнице — это черника.

В гостинице есть ресторан, в котором кормят очень уютной едой. Богатые щи, где не только мясо, но и язык. Жареная картошка со скобялкой из свинины и характерным бочковым огурцом; ешь — и тебе просто хорошо. Караси в сметане. Замечательные пирожки. Черемуховый чай с вареньем из антоновки и брусники.

«Варенье»

*Рязанский округ, Варские, Биатлонная, 7,
+ 74912506022, varenie-restoran.ru*

Семейный ресторан при загородном биатлонном комплексе «Алмаз», построенном миллиардером Сергеем Колесниковым, который для развития этого вида спорта сооружа-

ет стадионы в разных городах России. Здесь можно тренироваться и зимой, и летом (на лыжероллерах), в «Варенье» же обстановка расслабленная, хоть и околоспортивная.

В меню в основном популярная русская кухня: вареники и блинчики, окрошка на белом квасе рязанского завода «Жито», оливье и малосольные огурцы с кедровыми орешками, котлеты щучьи и пожарские, жаркое да томленая баранья голяшка. Но есть и пицца с шашлыками. Дети играют в детской комнате.

«В некотором царстве»

*Рязанский округ, Солотчинское ш.,
13-й км, 25, + 7491277080,
v-nek-tsarstve.ru*

Этот сказочный гостиничный комплекс начинался со скромного придорожного кафе (теперь в нем прачечная). А сейчас чего там только нет! Вышедшие из пены морской богатыри, единорог, лебединая ладья на пруду, грибы с глазами, ворота с самоцветами. И четырехзвездочные резные терема с расписными дворцами, в которых можно почувствовать себя, остановившись на ночь-другую, как минимум царем или царевной.

Столь же фееричен ресторан — настоящие палаты, а с веранды и особенно с балкона открывается впечатляющий вид на весь комплекс. В меню при этом, хоть и по-царственному раскидистом, царит еда по большей части простая и знакомая. В салатной гвардии — «Цезарь», «Греческий»,

«Средиземноморский», «Рыбка» (морковь, картофель, огурцы, яйцо и форель утопают в дружеских объятиях майонеза). В первых — приятный кисло-сладкий борщ и хорошего качества основательные пельмени. Во вторых — копченый карп, свинина по-купечески, рагу из кролика, мелкорубленые котлеты «Домашние» и голубцы «Рязанские», которые тушат в богатом соусе. Многие готовят на открытом огне — от шашлыка и колбасок до мойвы и скумбрии на мангале. В десертах и мороженом, и морковный торт, и тирамису, и профитроли. Делают здесь собственные настойки — а также белый квас с ярко выраженными яблочными нотами; он же используется в окрошке.

«Графин»

*Татарская, 36, +74912504445,
safegrafin.ru*

У «Графина» совсем не центральное расположение — спальный округ с остатками частного землевладения, — но одно из первых мест среди рязанских ресторанов.

Именно здесь был изобретен современный калинник: его авторы — кондитер «Графина» Наталья Васильева и управляющий Дмитрий Кирилин. В меню — все шесть видов калинников, а кроме них значком «Кухня Рязанского края» отмечены рулет из перепела с пшеничной катанкой, щучья котлета с картофельным пюре, калачи, томленные телячьи щеки, медовик с медом и сотами с пасеки шеф-бармена Кирилла Семина

и другие блюда из графиновских сетов одноименного фестиваля.

Кирилл, кстати, делает отличные настойки — от бурбона на кураге до джина на черной смородине. Нельзя также не отметить отменные борщи и пельмени и богатую солянку; есть даже филе миньон из конины. Жарят также классические стейки и делают пасту и пиццу. «Графину» и его шефу Михаилу Барабанщикову порою помогает с обновлениями меню Андрей Жданов, шеф московского ресторана Modus. Здесь есть его несладкие эклеры с карбонем и томленый язык с картофелем и фуагра, а также знаменитый паштет в желе, сделанный в виде желтого резинового утенка: он был многолетним хитом ресторана AQ Kitchen в Москве. Есть детская комната и небольшое детское меню, но детям точно понравится и многое из меню обычного.

«Есть»

*Почтовая, 62, +79105600504,
vk.com/est_gastrobar*

Минималистично-уютный гастробар «Есть» на пешеходной Почтовой улице возглавляет Максим Титов. Это один из лучших шефов Рязани, работающий тонко и точно. В меню — еда, которую можно назвать современной российской: в ней европейские и общемировые традиции и тенденции соединяются с русскими вкусами. Здесь готовят карпаччо из редиса с анчоусами — и паштет из индейки с пряной вишней, тартар с понзу и вяленным желтком — и окрошку

КАФЕ
ГРАФИН
КЛУБ

10:5521.00 ПОДАРКИ, С

*В ресторане «Графин» давно и глубоко работают
над развитием рязанских гастрономических традиций*

с томленной уткой, говяжьей щеки с кашей из корнеплодов — и феттучини с тамбовским окороком и белыми грибами.

Особенного внимания заслуживает раздел «Кухня Рязанского края», куда вошли блюда, которые Максим в разные годы делал для одноименного фестиваля. Надо обязательно попробовать как минимум перловую кашу с белыми грибами и крошками из бородинского хлеба, перепелку в капустных листьях и разобранный калинник с мороженым из соленой карамели и чипсами из капусты. Цельный калинник здесь приобрести тоже можно: «Есть» — одно из двух мест в Рязани, где его делают по оригинальному рецепту, разработанному в ресторане «Графин».

«Елки»

*Почтовая, 63а, +7491277678,
elkibar.ru*

Ресторан, с которого началась история ресторанной группы «Елки Family». Формально паназиатский, но с поправкой на местные реалии: так, кроме темпуры из креветок и креветок в темпуре, рамена и спагетти с креветками в соусе том-ям в меню есть «Цезарь», бургер и окрошка. Во всех без исключения роллах — еще одна рязанская особенность — присутствует сливочный сыр: очень его любят постоянные гости. Минимальная порция роллов — четыре штуки, чтобы удобно было брать сразу несколько разных вариантов. К ним рекомендуют брать битые огурцы: как

выяснилось в «Елках» на одной из дегустаций, это прекрасная гастрономическая пара.

Кроме еды ресторан интересен обширной коктейльной картой, причем напитки элегантные, без лишних украшений. В Рязани любят, чтобы они были с ощутимой сладостью, так что если предпочитаете посуше, лучше об этом предупредить. Занимательна история названия, совершенно с паназиатской кухней не связанного. Рассказывают, что основателю «Елок» Владиславу Симакову (это был его первый ресторан) надо было придумать название. Заведение находилось тогда на Татарской улице. Прямо напротив росли ели — так и повелось.

«Иван Васильевич»

*Есенина, 13г, +74912779699,
iv-restoran.ru*

Ресторан-побратим «Барской пивницы», посвящен «яствам русским и заморским» — и фильму «Иван Васильевич меняет профессию». Сводчатые палаты, инкрустированные портреты главных героев, богатые росписи стен и потолков — и даже отдельный скрытый от глаз зал, оформленный как квартира Антона Семеновича Шпака (там даже есть потайной алкошкафчик, замаскированный, правда, не обоями, как в кино, а картиной). Тут и «форель здоровой соли», и борщ с молодильными яблочками, и бефстроганов, и пельмени со шучими котлетами — и икра, естественно, заморская баклажанная, даже в двух вариантах.

«Конюшенный двор»

Голенчинское ш., 13, к. 2, +74912244517,
kon-dvor.ru

Первый гостиничный комплекс предпринимателя Олега Свирина, автора «В некотором царстве» и «Рыбачьей деревни». Выглядит, как перенесенный в Рязань неведомым ураганом швейцарский фахверковый городок. Повсюду статуи разнообразных коней — в том числе морских коньков.

При гостинице работает трактир, популярный не только у туристов: для горожан он — как машина времени, здесь можно поесть точно такую же еду, какой она была на заре современного рязанского ресторанного бизнеса, — и ровно в таком же исполнении. Салат «Французский» и салат «Брависсимо», баклажаны по-петербургски и луковый суп в хлебе, говядина по-гусарски, мясо по-французски и котлетки «Бабушкины» — и далее по списку из полутора сотен позиций.

«Небо»

Ленина, 21, +74912407000,
vk.com/nebo_rzn

Лучший панорамный вид на исторический центр города — из «Неба», которое находится на последнем этаже ТЦ «Атрон Сити»: все главные достопримечательности и знаковые места с высоты птичьего полета. Кухня — ожидаемая для такого места. Греческий и «Цезарь», борщ и том-ям, стейки и паста, дорада и говяжьих щечки с булгуром и вешенками.

«Разговоры»

Почтовая, 63а, +74912777678,
razgovory.rest

Грузинский проект группы «Елки Family», который находится прямо над их главным рестораном. Не ищите тут строгой аутентичности, здесь ее намеренно нет. Ни в интерьере — легком, светлом, современном, — ни тем более в еде. Так, хинкали здесь делают из теста, близкого к тугому пельменному, чтобы они держали форму на тарелке. Бульона внутри них тоже не очень много, зато вкусы начинки усилены сливочным маслом — секрет, который бренд-шеф Савватий Слободчук узнал во время стажировки в Петербурге у большого мастера Марины Наумовой, которую больше знают как Шефа Марусю.

Хачапури-лодочка с сулугуни, горгонзолой и вишней похоже на своего аджарского прародителя только внешне — тесто у него тонкое и элегантное; крем из горгонзолы используется как усилитель вкуса, вишня же — как вкусовой взрыв. Из других экспериментов — тартар с джонджоли, сациви с креветками, курица карри с рисом и сулугуни: в общем, не стесняются в обращении с грузинскими традициями. Там и «Цезарь» есть. Детей можно оставить в детской комнате.

«Римские каникулы»

Свободы, 56, +74912255070,
vacanze-romane.ru

Старейший — работает с 2006 года — итальянский ресторан города, который и сейчас дер-

жит марку. Еда здесь непростая и в устройстве, и в подаче: карпаччо из говядины с сельдереем, кальмары с печеным перцем и фетой, лазанья болоньезе, камбала под томатным демиглясом, тортеллини с курицей и творожным сыром. Свежая паста — собственно изготовления (ее, кстати, можно купить домой). На сладкое кроме тирамису с лимончелло и медовика с базиликовым мороженым — фирменный десерт «Римские каникулы», который готовят здесь с самого открытия: мусс из белого шоколада и миндального бисквита с грильяжной прослойкой — и с клубничным соусом.

«Рыбацкая деревня»

*Рязанский округ, Шумашь, 1, к. 1,
+79511099343, fish-vill.ru*

Гостиничный комплекс, который стоит посреди обширной окской поймы и виден издалека благодаря полосатому красно-белому маяку. Под ним раскинулась натуральная норвежская рыбацкая деревушка с красно-белыми тоже домиками. Рядом — озеро Старая Тишь, старица Оки, а дальше — извивается по просторам сама красавица Ока. В половодье все вокруг заливают, так что гостей в отрезанную от мира «Рыбацкую деревню» доставляют на лодках, и тогда маяк действительно служит важным ориентиром.

В комплексе есть ресторан, куда можно приехать, чтобы поесть с видом на рязанско-норвежскую красоту и тихие дали. Еда немного старорежимная в аранжировках — так,

чуть ли не в каждое блюдо добавляются ростки гороха, — но в целом нормальная. Салат с угрем, уха из осетра, рагу из морепродуктов в томатном соусе, филе из карпа с соусом том-ям, камбала с моллюсками в сливочном соусе, кефаль, запеченная в фольге с мидиями, — для антуража стоит взять что-то именно из водоплавающего.

«Сова»

*Проезд Шабулина, 21г, +74912777027
(стейк-хаус), +74912777047*

(итальянский ресторан), sova-rzn.ru

В парк-отеле «Сова» — расположение отнюдь не центральное, но гостиница симпатичная, — два ресторана: итальянский и стейк-хаус, который до открытия в Торговом городке Totto Grill был единственным такого рода заведением в Рязани. В итальянском отделении не только карпаччо, пицца, паста и ризотто, но и суп гуляш, например. А в стейк-хаусе жарят тибонны и портерхаусы сухого вызревания (камера для этого находится здесь же) и рибай и стриплойны — влажного; есть даже стейки из вагю, супермраморной японской говядины. Бургеры, котлеты, шашлыки, неожиданно хороший для мясного заведения выбор морепродуктов — и окрошка с ростбифом, которая подается, как принято в Рязани, с жареной картошкой вприкуску.

А в мае, во время фестиваля «Кухня Рязанского края», шеф «Совы» Александр Лазуков получает возможность выйти за рамки концепций и делать рязанские

сети: они у него получаются интересными и нестандартными. При ресторанах есть лавка, в которой продают сыровяленые мясо и колбасы, а также паштеты и ригеты — все делается здесь же. Наконец, в «Сове» пекут ремесленный хлеб, который многие рязанские кафе и рестораны используют для своих сэндвичей. Его тоже в лавке можно купить.

«Сон»

Горького, 29, +79209640404

Ресторан, открытый людьми, сделавшими пекарню Fink и кофейни Moments. Хлеб, выпечка и кофе — на том же высоком уровне. А еда здесь французская и итальянская: луковый суп и минестроне, нисуаз и паста, осьминог в соусе ромеско, сибас со спаржей — и пицца двух видов, римская и на тонком тесте.

«Старый мельник»

*Солотча, Солотчинское ш., 68,
+74912777172, stmelnik.ru*

Старший брат рязанского «Графина». Начинаясь «Старый мельник» как стая летних шатров на территории одного из санаториев. Еда там была довольно простая, загородная — шашлыки, пицца, суши, пельмени, — но высококачественная. Со временем меню становилось изощреннее, хотя флер лесной беззаботности никуда не делся.

Сейчас «Мельник» находится в гостиничном комплексе «Гнездо» на въезде в Солотчу — и превратился в респектабельный ресторан с максимально внима-

тельным сервисом. Шашлык здесь по-прежнему из лучших в Рязани, а еще — салаты собственного изобретения, пельмени с бобром, окрошка на белом квасе, курник, сом из печи, катанка с лососем и с бычьим хвостом, морс из семи разных ягод и мойва на мангале.

Настойки того же происхождения, что в «Графине», и, следовательно, достойные. Кроме калинника отсюда в качестве гастротуризма можно увезти подсолнечное, рыжиковое, тыквенное и фундучное масло: выжимают здесь же.

«Хорошие руки»

goodhands-rzn.ru

Это не просто ресторанный проект, а целая экосистема. Основали ее в 2017 году два повара, Григорий Волков и Михаил Сомов — случай для Рязани тех лет исключительный. Их первым проектом стал **паста-бар «Зерно»**, который они открыли на взятый в кредит миллион: Мише пришла смска с таким предложением, и друзья решили им воспользоваться, чтобы начать собственный рестораторский путь.

Сначала было четыре стола и семь паст в меню — но с тех пор «Зерно» превратилось в популярную сеть, которая продолжает расширяться (*Горького, 19, +74912525219; Соборная, 15а, ТЦ «Малина»; Первомайский пр-т, 70а, ТЦ «Виктория Плаза»; Окское ш., 2, к. 1, Торговый городок; Московское ш., 65а, ТЦ «Марко Молл»*). В меню — два с половиной десятка

видов пасты (делают сами) с разными соусами, а технологически все выстроено так, что от заказа до его получения проходит минимум времени. Кроме пасты — несколько салатов, которые тоже быстро собираются, а также супы, чай, кофе и лимонады: все что нужно, чтобы перекусить не на ходу, но и без задержек.

В кафе **«Хорошие руки. Рыба»** (Семинарская, 1, +74912525203) все крутится вокруг рыбы и морепродуктов. Там хорошие среди прочего уха и котлеты из судака, жарят и запекают форель, сибаса, муксуна, семгу и скумбрию, делают том-ям и пасту с креветками и с рыбой. И есть римская пицца: как классика, так и с угрем и артишоками, например.

«Хорошие руки. Роллы» (Соборная, 34, +74912513099) — это роллы (от маки и гунканов до роллов без риса), которые доставляются только агрегаторами, но можно позвонить им и забрать покупку самовывозом. Можно даже и просто зайти, заказать и некоторое время подождать. Оно того стоит: роллы здесь делают из хорошей рыбы и качественно.

«Хорошие руки. Все вместе» (Соборная, 15а, +74912525259) — ресторанчик в ТЦ «Малина», в котором есть блюда из разных их заведений и разных стран. Тут и пицца, и стейки (вторым местом Димы и Миши было «Хорошие руки. Мясо», но оно закрылось), и поке, и мидии в чесночном соусе, и рыба на гриле. Есть отдельное меню завтраков.

В **«Мейт. Хорошие руки»** (Петрова, 10, +74912520853) недалеко от кремля — разноплановая городская еда: хумус и вителло тоннато, шашлыки и равиоли, говяжьих щечки и котлеты из трески. На стеллажах в залах — небольшая краеведческая библиотека.

А **Току** в ТЦ «Малина» (Соборная, 15а, +74912510909) — первое заведение «Хороших рук», которое можно назвать по-настоящему рестораном. Он посвящен кухне никкей, то есть японско-перуанской. Акцент на поке и роллах, но есть и рамен, и лапша на воке, и разные пряные закуски — а также коктейльная карта.

Greenwich

Солотча, Почтовая, 1, +74912559191, greenwich-cafe.ru

Творожная запеканка с черешневым вареньем и пшеничная каша с венской вафлей и малиновым вареньем на завтрак. В другое время — паштет из утки с соусом из кваса, салат с угрем и копчеными баклажанами, сырный суп с хрустящим луком, паста с белыми грибами, судак с соусом из лисичек, пельмени из оленины с можжевелевой ягодой, блинчики с вареньем из малины и ревеня. Шеф семейного ресторана «Гринвич» Элина Бирюкова еду делает такую, чтобы понравилась и взрослым, и детям.

Возле ресторана можно увидеть небольшой, в несколько метров, реконструированный участок узкоколейной железной дороги, которая вела из Тумы через Солотчу



Маяк комплекса «Рыбацкая деревня» в половодье выглядит особенно необычно: вокруг как будто море

в Рязань: ее воспел в «Мещерской стороне» Паустовский. Больше от нее путей не осталось; на рельсах стоит дрезина.

Host

Окское ш., 1, +74912407440,

host-ryazan.ru

Ресторан у Лесопарка с нескучной кухней, в которой есть и пан-азиатские мотивы, и черты итамеши — итало-японского фьюжна, и средиземноморские отголоски: напробованные люди находят общие черты с петербургскими ресторанами Дмитрия Блинова и Алексея Алексеева. Поке и осидзузи (прессованные суши), салат с цыпленком кацу вместо «Цезаря», тартар баттута с муссом из угря и марсельский суп, вонтоны с уткой и креветками в сычуаньском соусе и лазанья с бараниной. Впрочем, встречается и чисто рязанское — вроде жареного картофеля с лисичками.

Mimi

Красноярдская, 2, +79537441544,

vk.com/mimi.rest

Итальянское бистро — или, как говорят сами создатели, гранд-бистро — в Торговых рядах, открытое группой «Елки Family». В декоре — морские волны в разных их проявлениях и растущие на фикусах спелые лимоны; светло, солнечно, средиземно. Меню, как принято в «Елках», небольшое, но точное. Нарядный вителло тоннато, похожий на цветочное озеро, к нему вкусная лепешка из теста для пиццы, очень хоро-

шие равиоли с уткой и грибами, есть и пара-тройка других паст.

Пицца вкусным и легким тестом напоминает неаполитанскую: есть «Маргарита», «Пеперони», с тартаром, с грибами и с печеным перцем и креветками. Особенность: есть пицца-сэндвичи, которые представляют собой не что иное, как мини-версии пицц, сложенные вдвое, — тем самым в «Мими» напоминают об уличных корнях этой знаменитой итальянской еды. В десертах — канноли, тирамису и лимонный поссет: заварной крем, который подается в половинке лимона, заменяя его мякотью; сверху обожжен на манер крем-брюле.

Paco

Почтовая, 59, +79209653329,

vk.com/paco.restobar

И ресторан, и бар, поэтому «Пако» — рестобар. Кухня здесь паназиатская — тартар из лосося с соусом из юдзу, лепешки роти с разными начинками, татаки и поке, фо-бо и рамен, шашлычки с терияки — и роллы, естественно, всевозможные. В барной карте — замысловатые коктейли. И, осторожно, кальяны тоже есть: все-таки Почтовая улица — главная развлекательная в Рязани. Осторожно, фейс-контроль.

Sketch

Почтовая, 55, +74912500055,

vk.com/sketchrestrzn

Ресторан, который хулигански оформлен (на стенах — Сальвадор Дали в образе Девушки с жемчужной сережкой, Сократ, задумав-

ший перед казнью сыграть в баскетбол), но при этом довольно фешенебельный, с хрустальными люстрами и ящиками из-под «Сасикайи» на входе. Есть кальянный даже зал — для тех, кто в данный момент хочет не есть, а, так сказать, воспарить.

Еда — французско-итальянская, но с необычными черточками: капрезе дополняется вяленой черешней, ризотто с филе утиной ножки — апельсиновыми нотами; есть и хумус из артишоков, и драники с муссом из белых грибов. На веранде летом растут пряные травы, перец и даже помидоры — ближе к августу зреют.

Slow Bistro

Соборная площадь, 21, +79209509407

Проект создателей кофейни

Hood — бистро в историческом здании рядом с кремлем: первоначально присутственные места, они же губернское управление, после революции — обувная фабрика «Победа Октября», переименованная в постсоветское время в «Рязаньвест». Сквозь штукатурку проглядывают красные кирпичи, которые помнят еще строителя здания — архитектора Сулакадзева. В этих обшарпанных стенах — минималистичная аккуратная обстановка и богатая виниловая фонотека.

В небольшом меню — еда в итальянско-бруклинском духе, несложная, зато богатая вкусами (шеф тот же, что и в Hood, Алексей Федосеев). Кроме вителло тоннато есть и стейк (мясо — от «Напалкова»,

местного производителя) с тем же тунцовым соусом. В пастах — качо э пепе, паста из сериала «Сопрано», лазанья. Кроме пиццы есть пуччи: это сэндвичи, лепешки для которых сделаны из того же теста для пиццы, а внутри — мортаделла с песто или помидоры с отличным муссом из феты. В напитках главную роль играют коктейли — твисты на классическую, из лучших — аккуратный, с легкой горчинкой «Амаро Бульвардье». Кофе тоже качественный.

Название бистро — скорее про отношение к жизни: никуда не спешить, расслабиться, послушать классную музыку и поговорить с друзьями о том о сем; еду и коктейли здесь подают как раз довольно быстро.

Villa Birra

Рязанский округ, Алеканово,

Придорожная, 19, +79209777333,

villabirra.ru

Загородный ресторанчик в селе Алеканово по дороге в Спасск-Рязанский, в здании которого расположена крафтовая пивоварня Oka River: бродильные чаны стоят на самом виду, за стеклом за барной стойкой. Здесь есть шашлыки, борщ, зразы и бефстроганов, но вообще это скорее итальянское заведение — с неплохой пастой, а главное, с неаполитанской пиццей: с высокими бортами, подпаленными леопардовым узором. Не так давно «Виллу» взяли под управление «Хорошие руки» — что должно сделать заведение еще лучше.

В барной карте, естественно, собственное пиво.

Кафе и уличная еда

«Блинная 62»

Солотча, Монастырская площадь, 2, стр. 1, +79106446605, vk.com/pancake62
Лучшая блинная Солотчи, и даже не потому, что единственная, а потому что здесь и правда вкусные блинчики. Есть без ничего, то есть с ничем (хотя к ним можно взять мед, шоколад или сгущенное молоко), а есть — с творогом, с яблоком и корицей, с ветчиной и сыром, с картофелем и грибами; и блинчики «Филадельфия» есть. 62 — код Рязанской области, как вы понимаете.

«Время блинов пришло»

Рязанский округ, Поляны, Терехина, 75, +79106110750

Небольшой павильон на въезде в село Поляны, в заслуживающем внимания скоплении кафешек и магазинчиков с интересными продуктами. Блины тут и простые, и креативные: блин-жюльен, блин-пицца, блин-шаурма, блин-тирамису — блин «Банановое наслаждение» даже.

«Изба»

Площадь Димитрова, 2а, +79036418245

Кафе прямо рядом с вокзалом Рязань-2. Внутри аккуратно и атмосферно — действительно похоже на избу. В меню — привычная еда в приличном исполнении и с радужным сервисом: можно приятно скоротать время перед поездом. Са-

латы, селедка с дольками вареного картофеля, язык с хреном, жареные грибы в сметане, блинчики и сырники, солянка, борщ, свинина по-гусарски и говядина «А-ля изба» — пельмени, наконец. На баре можно купить калинник. По соседству — аффилированный магазинчик «Палитра вкуса» с неплохими пирожками и другой выпечкой. Там калинник тоже продается.

«Калинник»

Первомайский пр-т, 70а, фудкорт ТЦ «Виктория Плаза»

Кафе в торговом центре «Виктория Плаза», открытое командой ресторанов «Графин» и «Старый мельник» совместно с шефом московского ресторана Modus Андреем Ждановым.

Пожалуй, единственное место в стране, где в формате фудкорта можно попробовать борщ с карасями: рязанскими, жареными. Здесь также надо обязательно брать пельмени по ждановскому рецепту (их подают как с необычными бульонами, так и с интересными соусами, от перечного до ряженкового), курники и салат «Мимоза» со слабосоленой щукой. Присутствуют блинчики с разными начинками местной марки «С пылу с жару» — их делают на самом большом блинном заводе в Европе; подаются они с теми же самыми соусами, что и пельмени. И, разумеется, здесь продаются даввшие название кафе калинники. Удобно купить с собой, если вы уезжаете с вокзала Рязань-1: «Виктория Плаза» от него в пяти минутах ходьбы.