



Яркие вкусы Владивостока (промо)

Продолжительность: 5 дней

Место начала / Завершения тура: Владивосток / Владивосток

Места показа: Владивосток, Шкотово, Русский остров

Допустимый возраст: 0+

Цена за человека от 79 000 руб.

В стоимость тура включено

Проживание в отеле;
Питание: завтраки со 2-го дня,
обеда и дегустации по программе;
Транспортное и экскурсионное
обслуживание.

В стоимость тура не включено

Дополнительные экскурсии:
- Посещение парка львов в Сафари - парк (без экскурсии,
самостоятельно). Стоимость входного билета: взрослые –от 400
руб., дети до 13 лет и пенсионеры по возрасту – от 300 руб.;
- Посещение Приморского Океанариума. Стоимость билета в
Океанариум – 1 100-2 300 руб.
Дополнительное питание;
Личные расходы.

Описание тура

Не упустите шанс пройтись по этому маршруту, который предлагает не только зрелищные достопримечательности, но и атмосферу единения с природой и культурой. Забронируйте свой тур сегодня и позвольте этим красотам завоевать ваше сердце! В Владивостоке вы насладитесь захватывающими видами на Тихий океан, прогуляетесь по оживленным улицам и получите уникальные впечатления от местной культуры. Шкотово подарит вам удивительные возможности для отдыха на природе, где вы сможете почувствовать гармонию с окружающим миром.

Программа тура

День 1. Экскурсия «На семи ветрах» + дегустация шоколада от «Приморского кондитера

Прибытие во Владивосток.

Самостоятельное прибытие в гостиницу. Размещение в гостинице после 14.00, можно воспользоваться

камерой хранения.

Сбор будет в центральной части города.

~ 15:00 - **экскурсия «На семи ветрах»** (продолжительность ~ 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 шести живописным холмам-сопкам, с каждой из них 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 для вас бронируем столик в панорамном ресторане «Высота», расположенном на 19 этаже жилого комплекса «Орлиное гнездо». Это единственный ресторан на Дальнем Востоке на высоте 207 метров над уровнем моря! Красивый вид на вечерний Владивосток навсегда останется в вашем сердце. Приятного отдыха!

Ужин (за доп.плату, столик бронируется).

День 2. Экскурсия в музей Самовара и музей Женьшеня + экскурсия в музей "Русский Самовар" + Гастро-обед в ресторане «Syndicat-Port Café» + мастер-класс дальневосточной кухни
Завтрак в гостинице.

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 вождленным 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!

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, севиче из осьминога с соусом из лимонника, салат из кальмара и ламинарии

горячие блюда и закуски: сливочный суп с корбикулой, жареный гребешок с картофельным гартемом, 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.
Пешеходная прогулка по старому китайскому кварталу Миллионке (продолжительность ~ 1,5 часа).

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 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 + Мореферма + бухта Воевода + дегустационный обед из морепродуктов + Приморский Океанариум

Завтрак в гостинице.

Остров Русский и 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. Экскурсию по ферме проводит морской технолог. 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.

Запланирован **дегустиационный обед из морепродуктов**.

Возвращение во Владивосток.

По желанию, за дополнительную плату:

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. Стоимость билета в Океанариум – 1 100-2 300 руб. Возвращение во Владивосток на общественном транспорте или такси.

И обязательно запланируйте вкусный ужин (за доп. плату) в одном из модных ресторанов Владивостока – японская, корейская, китайская, дальневосточная, фермерская кухни.

День 4. Экскурсия в Сафари-парк + мастер-класс Школы Дальневосточной кухни

Завтрак в гостинице.

Экскурсия в Сафари-парк: парк амурских тигров, дальневосточных леопардов, гималайских медведей, пятнистых оленей, копытных, хищников и птиц (продолжительность ~ 8 час.).

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.

По желанию, за доп. плату

Посещение парка львов в Сафари - парк (без экскурсии, самостоятельно). Стоимость входного билета: взрослые –от 400 руб., дети до 13 лет и пенсионеры по возрасту – от 300 руб., до 3-х лет – бесплатно. Возвращаться во Владивосток будем вдоль Уссурийского залива с остановкой в бухте Стекловая. Уникальность бухты, в том, что она усыпана кусочками битого стекла, по сути, это стеклянный пляж, на котором вперемешку песок, стекло и галька.

~ 18:30 – **мастер-класс Школы Дальневосточной кухни** (продолжительность ~ 2 часа).

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 (мастер-класс без выбора, по сезону).

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.

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. Возвращение домой

Завтрак в гостинице.

Время покупок вкусных сувениров и возвращение домой.

Освобождение номеров до 12:00.

Самостоятельный трансфер за доп. плату отель - ж/д вокзал/аэропорт.

Варианты размещения

Экватор 3* (г.Владивосток)

Места сбора группы

Владивосток

Даты тура

Апрель 2025

16 апреля 2025 в 00:00 - 31.12.2025 от 79 000 руб.	23 апреля 2025 в 00:00 - 31.12.2025 от 79 000 руб.	30 апреля 2025 в 00:00 - 31.12.2025 от 79 000 руб.	
---	---	---	--

Май 2025

07 мая 2025 в 00:00 - 31.12.2025 от 79 000 руб.			
--	--	--	--