

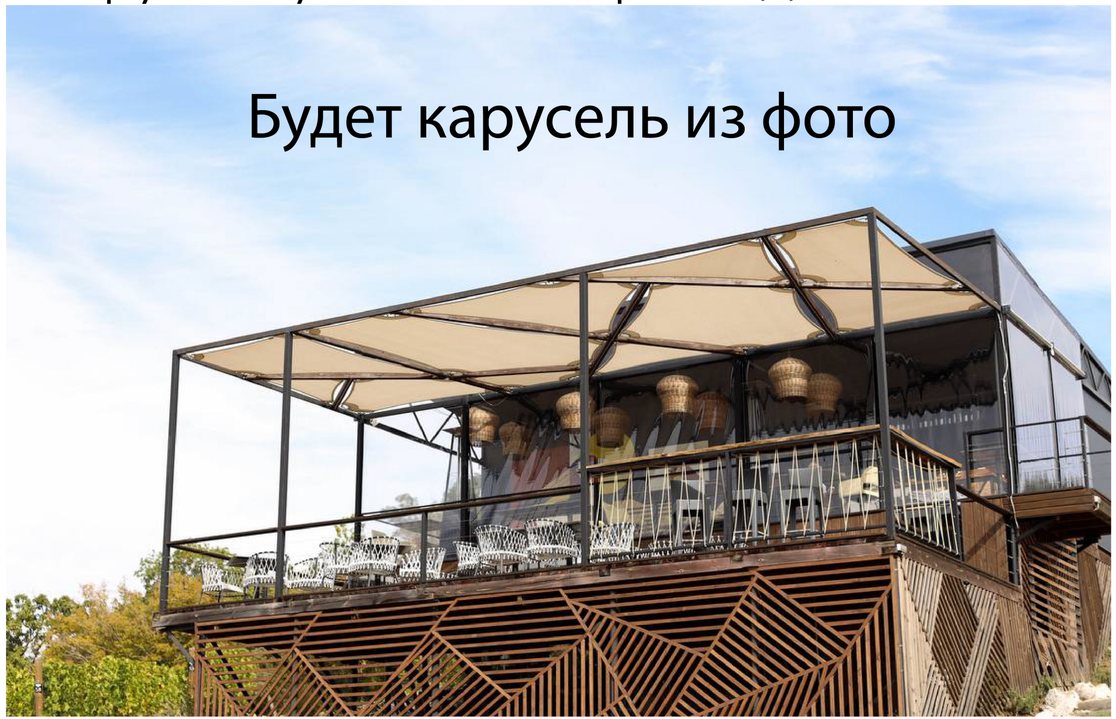
* тут будет заставка-видео

РОДНОЕ ГНЕЗДО
-усадьба-

ВИДОВОЙ РЕСТОРАН АВТОРСКОЙ КУХНИ ОТ ПАВЛА ГАЛИЧА

Знакомство с Крымом через локальные продукты и вино
Гастроужины, chef's table, вечеринки, дегустации и ваши мероприятия

Скруглить углы во всех фото одинаково



Концепция

Ресторан «Гнездо» - место, где объединяются потрясающий крымский пейзаж, качественное российское вино и интеллектуальная кухня для наших гостей

Терраса, окруженная виноградниками с одной стороны и можжевеловым лесом с другой открывает вид на горы и море, а теплые летние закаты не оставят равнодушным никого.

МЕНЮ

ЗАБРОНИРОВАТЬ СТОЛИК

Скруглить углы во всех фото одинаково

Бренд-шеф

Галич Павел родился и вырос на Донбассе. С начала своей карьеры занимался изучением локальных кухонь мира, запускал первый в регионе ресторан Индийской кухни.

Является полуфиналистом телевизионного проекта «Русский Шеф», участником федерального гастрономического проекта «География России», где представлял город Севастополь. Жил на острове Шри Ланка, где запустил Ресторан европейской кухни.

После переезда в Крым активно начал изучать локальные продукты и применять их в своем авторском стиле. Запустил несколько успешных проектов. Работал в премиальных пятизвездочных гостиницах полуострова, имеет опыт работы личным поваром, проводит частные обеды и ужины в условиях дикой природы. Создает гастропары к винам Крымского полуострова используя местные продукты и современные техники. На гастролях и во время проведения гастроужинов отдает предпочтение не стандартным вкусовым сочетаниям.



Скруглить углы во всех фото одинаково



Будет карусель из фото

Раздел в разработку, запуск ~ 01.07.26

Chef's table

«Гастрономическое сердце» Усадьбы. Особое меню, разработанное Галичем Павлом для полноценного погружения в крымский колорит через гастрономию и винное/не винное сопровождение. Каждое блюдо подает лично бренд-шеф, раскрывая в процессе ужина секреты приготовления и рассказывая интересные факты о крымских специалитетах.

Для вашего приватного вечера предусмотрен формат романтического ужина. После предварительного общения шеф приготовит индивидуальный ужин «только для двоих», отталкиваясь от ваших вкусовых предпочтений

ПОДРОБНЕЕ

Возможно, будет ссылка на афишу

ЗАБРОНИРОВАТЬ

МЕНЮ СЕТОВ

Гастроужины

Ресторан «Гнездо» специализируется на эногастрономических ужинах с авторскими винодельнями региона.

Вот уже 4 сезона на террасе ресторана эногастроужины объединяют крымских виноделов и шеф поваров. Наши ужины — это синергия локального и самобытного вина, авторской и творческой еды и теплого общения с людьми которые это все создают. И в новом сезоне 2026 мы продолжаем данный формат дополнив его нечто совершенно новым



АФИША

ЗАБРОНИРОВАТЬ

Скруглить углы во всех фото одинаково



Ваш лучший день в Усадьбе

Пятый сезон нам доверяют ведущие координаторы свадеб и молодые пары за камерность и индивидуальный подход к организации

- **Панорамный ресторан с авторской кухней из локальных продуктов**
- **Собственные виноградники**
- **Парящая зона над виноградником для свадебной церемонии и фуршета**
- **Вид на горы, море и живописные крымские закаты**
- **Коттеджи класса Люкс в можжевеловой роще**

тут планируется наша свадебная преза

ПОДРОБНЕЕ

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ЗАБРОНИРОВАТЬ ДАТУ

Скруглить углы во всех фото одинаково

Гастробар 9

Место где популяризируется вино Юга, в сочетании с локальной и сезонной кухней от бренд-шефа Павла Галича. Сезонную винную карту составляют профессиональные сомелье, а в барной карте Российские крепкие напитки и локальное пиво.

Гастробар 9 — идеальное место для ужина при свечах, спонтанного обеда, дружеской встречи или делового уик-энда. Вас встретит атмосфера южного шарма: мягкий свет, стильный интерьер с элементами лофта, а на летней площадке — лёгкий бриз с Чёрного моря.

Приморский парк им. Гагарина д.3, стр.1, Ялта
+7 (978) 683-15-80



МЕНЮ

ЗАБРОНИРОВАТЬ СТОЛ

здесь нужна ссылка любой активный мессенджер гастробара, где оперативно примут бронь