



Инфраструктура гостеприимства тур.маршрута:

Валер Марш Волконской в Сибирь...

«ПЕТРО ПАЛАС», отель **** г. Санкт-Петербург



Адрес: Малая Морская ул. 14, Санкт-Петербург, 190000, Россия
Станция метро «Адмиралтейская» - 150 м. от «Петро Палас Отеля», тел.: 7 812 571 3006, +7 812 313 69 00
email: booking@petropalacehotel.com,

Петро Палас Отель, открытый в 2005 году, расположен в центре Санкт-Петербурга, в 400 м от Эрмитажа, 200 м от Исаакиевского собора, 1 км от Русского музея и Собора Спаса на Крови, в 200 м от Невского проспекта, в окружении самых известных театров и магазинов, самых популярных ресторанов, баров, кафе и ночных клубов.

Аэропорт Пулково находится в 17 км от отеля – 1 час 10 минут езды на муниципальном и маршрутном транспорте и 35 минут езды на такси. Московский железнодорожный вокзал находится в 2 км от отеля – 15 минут езды на муниципальном и маршрутном транспорте и 10 минут езды на такси. Ближайшие к отелю станции метро «Невский проспект» и «Гостиный двор» находятся в 800 м – 10 минут езды на муниципальном и маршрутном транспорте, 5 минут езды на такси и 17 минут пешком.

Количество номеров: 194 номера. Стандартные одноместные и двухместные номера, номера делюкс, люкс-апартаменты. Стандартный номер: площадь 16 кв.м, для одноместного проживания и 20-24 кв.м – для двухместного проживания. В каждом номере на выбор одна двуспальная или две отдельные кровати, а также большой письменный стол и высокоскоростной доступ в Интернет. Все номера оснащены системой индивидуального кондиционирования, а также телефоном, спутниковым телевидением, мини-баром, персональным сейфом, гладильной доской, дверным глазком и внутренним блокиратором двери. Ванные комнаты имеют подогреваемый пол, снабжены душевой кабиной или ванной, фенами, зеркалами и туалетными принадлежностями. Некоторые номера соединяются между собой при помощи межкомнатной двери; адаптеры для различных типов вилок; гладильная доска; подушки: пуховые и антиаллергенные; сейф; отдельный платяной шкаф; двойные звукопроницаемые оконные рамы (открываются в большинстве номеров); ванна или душ; фен. Развлекательное оборудование: кабельное и спутниковое телевидение с ведущими мировыми каналами новостей; платное кабельное телевидение.

Инфраструктура отеля: банкетный зал; 7 конференц-залов и переговорных комнат, вместимостью до 100 человек; сувенирный магазин. Типы питания: завтрак горячий буфет – шведский стол; обеды и ужины а ля-карт в ресторане «Барон».

Бесплатный сервис: круглосуточное обслуживание; комнаты для гостей с ограниченными физическими возможностями; посещение фитнес-центра с 07:00 до 11:00 утра; бесплатная Wi-Fi зона в холле отеля; факс; принтер; ксерокс.

Развлечения и спорт: - сауна; - солярий; крытый бассейн; - спортзал; - массаж; - джакузи. Для детей: - детская кроватка; - детское меню в ресторане.

Рестораны, бары: ToNyc Bar, Лобби бар, Атриум, Траттория "Сеттимо Чело", ресторан

русской кухни «Барон» на 1 этаже (дизайн выполнен в изысканном стиле XIX века, богатый ассортимент блюд, приготовленных по традиционным рецептам русской кухни.



ЛИТЕРАТУРНОЕ КАФЕ , Санкт-Петербург



Кухня ресторана: русская, европейская, французская

Адрес: пр. Невский, 18 ,Телефон ресторана: 8-981-715-08-40

Средний счет без напитков: 1850 руб.

Ежедневно живая музыка 19.00-23.00 (концерты фортепианной музыки и русские романсы). Пт-сб "Литературные вечера" 19.30-20.00 (артисты читают стихи Пушкина и других поэтов, рассказывают об их творчестве и исторических местах Петербурга). Время работы:

11.00-24.00. Кухня работает до 24.00.

ОПИСАНИЕ

В сердце города на углу Невского проспекта и набережной реки Мойки на двух этажах находится «Литературное кафе», хранящее традиции Петербурга былых времен. В начале XIX века на этом месте была знаменитая кондитерская С. Вольфа и Т. Беранже, в которой встречались известные писатели, поэты, журналисты, где бывал сам Александр Сергеевич Пушкин и откуда он отправился на роковую дуэль на Черной речке. В первые годы существования Северной столицы на этом месте стоял небольшой домик сподвижника Петра Великого вице-адмирала Корнелия Ивановича Крюйса. В 1738 году дом перешел к портному Иоганну Нейману. Дом Неймана выходил двухэтажным фасадом на Мойку, а на Невский гляделся длинной, довольно унылой стороной, вовсе не имеющей окон. И это подчеркивает, что до главной, наряднейшей улицы Петербурга этой перспективной дороге было еще далеко. Если в архитектурном отношении дом не представлял из себя чего-либо интересного, то в истории житейских отношений петербуржцев он заслуживает внимания. Тут впервые в Петербурге появился музей восковых фигур. Реклама утверждала: "У нас можно видеть персону короля французского с королевою, дофином и принцессами... Так же всю высочайшую фамилию короля английского и всех знатнейших министров... в совершенном величии их роста, в платье и со всем убором, в котором они при дворе ходили...". Музей просуществовал всего год, видимо, зазывания были более красочными, чем сами восковые персоны. Кафе выполнено в стиле лучших салонов-ресторанов XIX века, столь ценимых русским аристократами.

По вечерам с 19.00 до 23.00 в ресторане «Литературное кафе» для Вас звучит рояль, аккордеон, труба, контрабас. Подробнее с репертуаром Вы можете ознакомиться в специальном разделе нашего сайта «Музыкальная программа». Что касается меню, отличительной чертой являются изысканные блюда русско-французской кухни, которые готовятся по старинным рецептам пушкинской поры.

«Литературное кафе» - это гармоничное сочетание русской кухни и русской культуры, современного уровня сервиса и традиций Петербурга с его романтикой и неповторимой атмосферой старины.

РЕСТОРАН «ПАЛКИН»



Кухня ресторана: русская, французская, авторская

Адрес/контакты: Санкт-Петербург, Невский пр., д.47 (Станция метро Владимирская/Достоевская)

тел.: +7 (812) 703-53-71, Организация банкетов в этом ресторане 244-25-83, Заказ столика в этом ресторане: 244-25-88г

Средний счет: 2500 руб.

ОПИСАНИЕ

На углу Невского проспекта и набережной реки Мойки на двух этажах находится «Литературное кафе», хранящее традиции Петербурга былых времен. В начале XIX века на этом месте была знаменитая кондитерская С. Вольфа и Т. Беранже, в которой встречались известные писатели, поэты, журналисты, где бывал сам Александр Сергеевич Пушкин и откуда он отправился на роковую дуэль на Черной речке. В первые годы существования Северной столицы на этом месте стоял небольшой домик сподвижника Петра Великого вице-адмирала Корнелия Ивановича Крюйса. 8 сентября 1874 года в торжественной

обстановке был открыт новый ресторан с 25 залами, биллиардными, кабинетами и парадной лестницей, украшенной фонтаном и экзотическими растениями. И сегодня, как и сто лет назад, гурманы могут насладиться изысканной русской и европейской кухней, которая отличала лучшие рестораны имперской России: меню a la carte, банкетное меню, специальные предложения от шеф-повара – "Дичь" и "Дары моря из Франции". В "Палкине" одна из лучших в городе винных карт, великолепный выбор коньяков и сигар. В ресторане бережно сохранены культурные традиции дореволюционного "Палкина", где часто бывали Блок, Достоевский, Лесков, Салтыков-Щедрин, Чайковский, Чехов. В современном "Палкине" в "Гостиной искусств" регулярно устраиваются выставки известных петербургских художников, в Новом концертном зале ресторана проходят концерты и спектакли. К десятилетию казино-клуба "Премьер" приурочен большой цикл программ "Звездные вечера. Ужин при свечах"

РЕСТОРАН «ПОДВОРЬЕ»



Кухня: авторская, русская

Адрес: Санкт-Петербург, Павловск, Филътровское шоссе, 16

Телефон: (812) 466-85-44, 465-13-99, 465-14-99

Шеф-повар: Гуркина Елизавета Александровна

Средний счет: от 2500 руб.

ОПИСАНИЕ

За двадцать лет существования ресторану «Подворье» довелось принимать самых разных гостей. Владимир Путин отмечал здесь день рождения. Мстислав Ростропович появлялся в «Подворье» во время почти каждого своего визита в Петербург. Гостями заведения были Жак Ширак, Герхард Шредер, принц Чарльз, группы Duran-Duran и Pet Shop Boys, футбольный клуб «Милан», Алла Пугачева, Андрей Вознесенский, Барбара Буш, Гус Хиддинк, Катрин Денев, Гвинет Пэлтроу и еще, наверное, сотня суперзвезд из разных сфер. Так что теперь это уже не просто ресторан, а своего рода визитная карточка, эталон русского ресторана

Ресторан заметен издали – это настоящий бревенчатый терем в стиле русского северного деревянного зодчества. Во внутреннем убранстве собраны, пожалуй, все возможные атрибуты России: чучела волков и медведей, и яркая роспись «а ля русс» везде, даже на стульях, и

гармошки с балалайками, и девушки в кокошниках. Создатели ресторана гордо называют его «самым русским рестораном России», и, глядя на интерьер, кажется, что он даже слишком русский. Впрочем, иностранным туристам (а именно на них, в первую очередь, и рассчитан ресторан) нравится. Меню очень разнообразно: в него вошли и те русские блюда, которые давно стали классикой, и те, которые уже основательно подзабыты. На закуску – строганина из оленя (500 рублей), икра черная осетровая (2200 рублей за 30 граммов) и белужья (2900 рублей за 30 граммов), домашняя буженина (390 рублей) и колбаса собственного приготовления (350 рублей), отварная белуга с хреном (950 рублей) и маринованные миноги (440 рублей). На первое предлагают три разновидности борща (русский, украинский и зеленый – от 350 рублей), щи (от 350 рублей), солянку (осетровая, мясная и грибная – от 550 рублей), роскошную стерляжью уху с раковыми шейками и печенью налима (1100 рублей) и даже тыквенный суп с шелковицей (650 рублей); порции большие, почти поллитровые.

На второе – хороший выбор дичи (котлета из мяса медведя – 1200 рублей, жаркое из оленя, подкопченного на ольхе – 750 рублей, перепелки – 950 рублей, дикая куропатка, фаршированная брусникой – 950 рублей). Хорош и ассортимент рыбных блюд: от стерляди (с раковыми шейками с соусом из миндаля и мадеры – 1550 рубля) до клыкача (650 рублей).. Интересен и раздел блюд из домашней птицы – ее здесь откармливают на собственном птичнике, угощая горьким шоколадом, сухофруктами и сухарями, вымоченными в мадере. Помимо основного меню, здесь всегда есть интересные сезонные предложения: осенью, например, предлагают попробовать тыквенное и грибное меню. Необычен и раздел безалкогольных напитков: десяток крымских домашних соков (из алычи, кизила, инжира, сливы, брусники, крыжовника, облепихи), интересные чайные смеси с травами.



Особая гордость заведения – разносолы: маринованные белые грибочки (430 рублей), моченые яблочки (210 рублей), маринованные в меду перцы (370 рублей), и даже оливки собственного посла (220 рублей). А варенья здесь двадцать сортов – ежевичное, инжирное с ореховым ассорти, кизилковое, брусничное, виноградное, черничное и даже варенье из ревеня (от 75 до 150 рублей за 50 граммов); варится оно, как говорят, на даче владельца ресторана по каким-то секретным семейным рецептам.

«ИМПЕРИЯ», гостиница *** Иркутск



Адрес: Иркутск, ул. Польских Повстанцев, д. 1, тел/факс (3952) 210-210, (3952) 210-266, E-mail: hotel@empirehotel.ru http://www.empirehotel.ru;

ОПИСАНИЕ

От , аэропорта - 7 км; ж/д вокзала - 4 км
.Регулярный рейс Москва-Иркутск-Москва от 15 335 Р.
Уютные и просторные номера, профессиональное обслуживание и внимательный приветливый персонал. Гостиница расположена в историческом центре города Иркутска, на Нижней набережной реки Ангара, в 300

метрах от Спасской церкви (первого каменного здания Иркутск , построенного в 1710 г.), рядом со сквером имени Кирова и зданием Областного правительства. Количество номеров: 49 номеров. Типы номеров: Стандартные одноместные и двухместные номера, номера студия, номера люкс. Комфортные и стильные номера, укомплектованы современной удобной мебелью. ТВ со спутниковыми каналами; комплементарный Wi-Fi; холодильник; кондиционер; телефон; ванная комната с душевой кабиной, феном и туалетными принадлежностями. Стоимость номеров: от 3800 рублей (вкл. континентальный завтрак). Инфраструктура отеля: лифт; конференц-зал на 45 человек; бизнес-центр. Типы питания: завтрак- шведский стол. Бесплатный сервис: круглосуточное обслуживание, автостоянка. Платный сервис: транспорт до аэропорта или ж/д вокзала; Room-service; организация экскурсий; телефонная междугородняя и международная связь; принтер. Развлечения и спорт: экскурсии; прогулки. Рестораны, бары: отличный ресторан в цокольном этаже с приятной атмосферой, в меню блюда европейской и сибирской кухни (средний чек комплексного тур.меню:850 рублей) ; стильный бар в на 1 этаже отеля работает круглосуточно, предлагает большой выбор различных напитков, коктейлей и легких закусок.

«ХМЕЛЬНОЕ ПОДВОРЬЕ», ресторан-пивоварня г.Иркутск

я



Кухня: русская, европейская, авторская

Адрес/контакты: 664022, г. Иркутск, Октябрьский район, 130 квартал, ул. Седова, д. 10/1 Тел.: (3952) 79-22-22, (3952) 79-59-83, Эл. почта: slobodapivo@bk.ru

ОПИСАНИЕ

Атмосфера пивоварни-ресторана созвучна концепции самой Иркутской слободы – дерево, предметы старины, «русский дух» в интерьере и кухне. Заведение открылось в конце 2011 года и одним из первых стало гостеприимно принимать посетителей квартала, угощая их как традиционными русскими кушаньями, так и пивом и наливками собственного производства. 2 зала всего на 80 мест. Собственная пивоварня. Средний чек комплексного тур.меню:750 рублей

«СНЕЖИНКА», кафе Иркутск



Кухня: отличная европейская кухня;

Адрес/контакты: +7 (3952) 24-32-05, Email: sneginka2000@bk.ru, Адрес: Иркутск, Литвинова, 2 (вход с ул. Карла Маркса), Wi Fi, меню здесь: <http://cafeteria.ru/irkutsk/place/snezhinka-litvinova/menu>

ОПИСАНИЕ

Прекрасный интерьер в дворянско-купеческом стиле выдержан в светло-кремовых тонах, вам придется по душе изящество кованой мебели и богатое изобилие зелени. Фотографии на стенах составляют целую галерею, притягивающую взгляд. Средний чек: 1100 рублей.

«БАЙКАЛЬСКИЕ ТЕРЕМА», отель-шале пос. Листвянка



Адрес/контакты: пос.Листвянка, ул. Горная, 16.
Тел.: 7(3952)250-140 E-mail: info@gotobaikal.ru www.gotobaikal.ru

ОПИСАНИЕ

Отель- «сибирское шале» расположен в поселке Листвянка, в 70 км от Иркутска, в 30 минутах ходьбы от Байкальского музея, перпинария. В 60 км от аэропорта Иркутска, 70 км – от ж/д вокзала. **Количество номеров:**19 номеров. **Типы номеров:** Стандартные номера, Эконом, Суперэконом, Улучшенные номера.

Описание номеров: Комфортабельные благоустроенные номера (более половины - с видом на Байкал). В каждом номере – санузел с душевой кабиной и телевизор, в улучшенных номерах – холодильник с минибаром.

Оригинальный интерьер и мебель из соснового массива, белоснежно чистая и мягкая постель, природный аромат натурального дерева и необыкновенная тишина позволяют отдыхать комфортно и беззаботно.

Инфраструктура отеля: конференц-зал, вместимостью до 50 человек.

Типы питания: буфет с континентальным завтраком. Ресторан европейской и русско-сибирской кухни.

Бесплатный сервис: круглосуточное обслуживание.

Платный сервис: автостоянка; комната для хранения багажа; обслуживание номеров; прачечная; телефонная связь; доступ в Интернет.

«ПРОШЛЫЙ ВЕК», кафе пос. Листвянка



Кухня: отличная сибирская, европейская, авторская

Адрес/контакты: 664520, Иркутская область, Иркутский р-он, пос. Листвянка, Лазо ул., д. 1 , тел.: (3952) 657-899, (3952) 496-984

ОПИСАНИЕ

Ресторан расположен в двухэтажном деревянном стильном здании на берегу Байкала, с видом на озеро. Внутри ресторана Вы попадаете в атмосферу позапрошлого века с множеством предметов старины. Наличный и безналичный расчет, принимаются Visa, MasterCard, Золотая корона, American Express, Maestro Card, Union Card. основной зал на 60мест, Летняя терраса. Средний счет комплексного тур. меню (вкусный «Лесной Салат», омуль соленный и холодного копчения , Борщ в горшочках, шашлык из омуля , вода, десерт, чай/кофе, хлеб) – 700 рублей.

ВИЦ Байкальского Биосферного Заповедника, пос.Танхой



Адрес/контакты: пос. Танхой, тел.: +7 (30138) 93-7-41, эл.почта: baikalnr@mail.ru

ОПИСАНИЕ

Жилой фонд – 18 мест. Благоустроенное здание визит-центра оборудовано по типу хостела. Для размещения представлены номера для двух, трёх, четырех, шести человек, в которых есть всё необходимое для проживания: кровати, тумбочки, шкаф, стулья. В двухместном номере повышенной комфортности имеется отдельный душ и телевизор. Стоимость за место: от 600 рублей. В стоимость проживания включено: пользование кухней (холодильник, электрическая/газовая и микроволновая печь, набор посуды). Общая гостевая комната (WI-FI, ТВ, видеотека по заповедной тематике), туалет, душ, горячая вода, стиральная машинка, парковка.

Визит-центр расположен в поселке Танхой (Кабанский район, Республика Бурятия). До озера Байкал – 3 минуты пешком. Экспозиции под открытым небом "Байкал на ладони" и «Этногородок», у Центральной усадьбы заповедника, - на расстоянии 1км. В 100 метрах от визит-центра есть продуктовый магазин.



«ГЭСЭР», гостиница *** г. Улан Удэ



Адрес/контакты: 670000, Россия, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ранжурова, 11, тел.: (3012) 21-61-51 (3012) 21-77-24 -. <http://www.geser-hotel.ru/>
Стоимость номеров: от 3600 рублей, вкл. завтрак

ОПИСАНИЕ

Отель Гэсэр назван в честь героя одноименного бурятского народного героического эпоса "Гэсэр". Отель находится в центре города, но в то же время скрыт от городского шума и суеты: здание комплекса тонет в пышной зелени деревьев, образующих тихий оазис в самом центре столицы. Отель Гэсэр – это не просто известный в республике бренд, это проявление респектабельности, элитарности, в хорошем смысле этого слова, это выверенное годами мастерство персонала, высокое качество услуг, удачный микс восточного гостеприимства и европейских стандартов обслуживания. Отель расположен в деловом, историческом и культурном центре города Улан-Удэ. Количество номеров: 63 номера: люкс, апартаменты. Номера люкс – двухкомнатные, включают спальню и зал. Инфраструктура отеля: стоматологический кабинет; банкетный зал на 150 человек; лифт; конференц-зал; бизнес-центр. Типы питания: шведский стол с континентальным завтраком. Развлечения и спорт: сауна; фитнес-центр; крытый бассейн; массаж. Рестораны, бары: ресторан Гэсэр, рассчитанный на обслуживание до 100 человек. Блюды европейской, русской и бурятской

кухонь, богатый выбор вин, в том числе элитных. По вечерам – живая музыка; есть уютный бар/кофейня «Блюз» на 20 мест.

«СИБИРЬ», гостиница г. Петровск-Забайкальский



Адрес/контакты: Россия, Забайкальский край, Петровск-Забайкальский, ул. Театральная, д.3, Тел.: +7 (30236) 3-11-69, <http://www.gostpetrovsk.ucoz.ru>

ОПИСАНИЕ

ГОСТИНИЦА «СИБИРЬ» - расположена в центре в 4-х этажном здании в жилом микрорайоне Петровск-Забайкальского. К услугам гостей номера эконом класса. Стоимость номеров – от 1300 до 3000 рублей (без завтрака). Стоимость завтрака – 200 р.

«Гранд Сити, гостиница *** г. Чита



Адрес/контакты: ул. Амурская, 96, тел.: 8 (3022) 21-22-44)

ОПИСАНИЕ

Расположена в центре Читы, в 5 мин. ходьбы от площади Ленина и в 2 мин. - от Казанского Собора. К услугам постояльцев - бесплатный проводной доступ в Интернет. Светлые номера оформлены в классическом стиле с использованием теплых тонов. В каждом из них в вашем распоряжении телевизор с плоским экраном и собственная ванная комната. В кафе на территории гостиницы подаются блюда европейской кухни, а в баре можно заказать различные напитки. От гостиницы "Гранд-сити" 5 минут ходьбы до центрального железнодорожного вокзала Читы. Расстояние до м. аэропорта Кадала составляет 16 км. Стоимость номеров – от 1900 рублей

«Гураныч», ресторан г. Чита



Адрес/контакты: Амурская, 107а, тел.: 3022- 320-333,

ОПИСАНИЕ

В этом ресторане вы сможете окунуться в бесподобную атмосферу забайкальской истории, казачьих традиций и подлинно русской, здоровой и вкусной кухни. Особенностью ресторана «Гураныч» является собственное производство напитков. Готовят из качественных, свежих и натуральных продуктов. Прекрасный выбор вкусных салатов, супов, солений, горячих блюд и закусок, приготовленных по особым домашним рецептам, порадует самых изысканных гурманов и любителей национальной кухни. Аппетитные блюда, пикантные закуски, супы, соленья и многое другое... Есть блюда из дичи и дикого зверя. Два уютных, но вместительных зала на 110 мест. Также можно занять отдельную кабинку с индивидуальной атмосферой и освещением. Средний чек ужина: 1300 рублей.