

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

ОГЛАВЛЕНИЕ

История Переделкино	4
Ресторан «Библиотека»	5
Правила ресторана	6
Меню. Завтрак	10
Основное меню	12
Десерты	14
Напитки. Вода, лимонады	15
Кофе	16
Чай	17
Безалкогольные коктейли	17
Пиво, сидр, коктейли	18
Вина. В бокалах	19
В бутылках	20
Особая коллекция вин	22
Экскурсии в Переделкино	24

ИСТОРИЯ ПЕРЕДЕЛКИНО

Добро пожаловать в Переделкино – легендарный городок писателей.

Здесь жили и работали Борис Пастернак, Исаак Бабель, Валентин Катаев, Корней Чуковский, Андрей Вознесенский, Белла Ахмадулина, Лиля Брик, Фазиль Искандер, Юрий Мамлеев, Булат Окуджава, Василий Аксенов, Арсений Тарковский и многие другие литераторы XX века.

В Дом творчества приезжали и гостили известные писатели, поэты, переводчики, драматурги, литературоведы.

Сейчас Дом творчества работает как постоянная творческая резиденция, куда литераторы и художники попадают по открытому конкурсу.



pro-peredelkino.org

Мы рады приветствовать вас здесь!

**Команда Дома творчества Переделкино,
Команда ресторана «Библиотека»**

РЕСТОРАН БИБЛИОТЕКА

Мы открыли наш ресторан 1 июня 2022 года.

За время работы ресторан стал местом встреч нескольких поколений семей и больших компаний друзей, творческой резиденцией литераторов и просто местом уединения и отдыха от шума города.

Интерьер ресторана был вдохновлён исторической библиотекой Дома творчества, писательскими кабинетами и архитектурными решениями немецкого архитектора Мис ван дер Роэ. Глянцевый лак писательского стола архитекторы проекта сделали главным героем интерьера: благодаря лакированным потолочным панелям пространство дышит отражениями и меняется в зависимости от освещения. А центральное место занимают книжные полки: в ресторане «Библиотека» читать можно и нужно, коллекция книг и альбомов постоянно пополняется.

Создавая меню ресторана, команда исследовала рецептуру исторической русской кухни, а в выборе продуктов отдала предпочтение локальным и фермерским продуктам из России — это часть устойчивого развития ресторана. Мы работаем с сезонными продуктами от ближайших поставщиков, что гарантирует их свежесть и качество.

В нашем пространстве можно проводить частные мероприятия и торжественные банкеты. В ресторане есть проектор и экран, которые можно задействовать при показе презентации. А автоматические шторы на окнах позволяют проводить мероприятия и показы в любое время дня. Количество посадочных мест в ресторане — 80.

Мы благодарим:

Архитектурное бюро Studio APAA — интерьер ресторана
Алексей Пенюк, Анастасия Артемьева — дизайнеры проекта
Марина Орлова — идея и концепция ресторана
Дмитрий Гошко — шеф-повар
Алексей Зотов — шеф-сомелье

ПРАВИЛА РЕСТОРАНА

Дорогие Гости ресторана «Библиотека»!

Мы приветствуем вас и будем благодарны за уважение правил нашего литературного пространства.

Мы просим вас отказаться от проведения коммерческих фотосъёмок на профессиональную аппаратуру на территории ресторана. Фотографии для личного архива мы просим вас делать на камеры мобильных телефонов. Нам очень важно, чтобы каждый Гость ресторана чувствовал себя максимально комфортно.

Мы рады приниматьGuestей большими компаниями.

Если в вашей компании 8 человек и более, наши менеджеры event-отдела свяжутся с вами, чтобы обсудить все детали вашего визита, и займутся всей организацией вашего мероприятия: от составления специального меню до декора. К итоговому счёту мы прибавим 10%.

Мы всегда рады Гостям с детьми, но в нашем ресторане нет детской комнаты или уголка для детского досуга. Поэтому мы очень просим вас не обделять своих малышей вниманием. Это правило обусловлено безопасностью ваших детей, комфортом нашихGuestей и сохранностью ценных для нас предметов интерьера. Спасибо!

Мы рады приветствовать в ресторанеGuestей с домашними питомцами.

Владельцев крупных собак мы просим обеспечить безопасность другихGuestей. Пожалуйста, надевайте на своих питомцев намордник и держите на поводке. Ответственность за поведение животного и уборку за питомцем, в случае необходимости, мы возлагаем на хозяина. Всё необходимое для уборки за животными имеется у сотрудников ресторана.

Убедительно просим вас воздержаться от курения на нашей территории.

Для вашего удобства мы организовали специальную зону для курения. Наши сотрудники ориентируют вас и подскажут, как в неё пройти.

Посадочные места в ресторане расположены определённым образом для удобства, эстетики и соблюдения норм безопасности. Просим вас сохранять дизайн пространства и не менять расположение столов, а при необходимости обратиться к сотрудникам ресторана.

Мы рады рассказать вам, что на территории Дома творчества работает коворкинг. Мы хотим сохранить концепцию и атмосферу ресторана, поэтому просим вас воздержаться от работы за ноутбуком у нас в «Библиотеке». Приглашаем вас в просторный коворкинг с качественным Wi-Fi, чайной станцией и отдельными комнатами. Коворкинг расположен в главном здании Дома творчества Переделкино и открыт ежедневно с 10:00 до 18:00.

Мы установили временной слот для отдыха Гостей в «Библиотеке», чтобы как можно больше людей смогли побывать в нашем пространстве. Пожалуйста, планируйте свой отдых в ресторане в рамках двух часов.

Коллекция книг и альбомов в нашем ресторане постоянно пополняется. Мы с большим трепетом формируем нашу библиотеку и просим вас бережно относиться не только к имуществу ресторана, но и к каждому тому на наших полках. На отдельном стеллаже мы вместе с командой Дома творчества Переделкино собрали те издания, которые Вы можете здесь приобрести.

Мы подготовили для вас традиционные и авторские блюда из свежих локальных продуктов. Поэтому мы просим вас не приносить еду с собой, а выбирать блюда из нашего меню.

Вы можете арендовать ресторан для проведения частных мероприятий. Также предусмотрена частичная бронь под небольшое торжество. Для получения более подробной информации просим вас связаться с менеджерами event-отдела ресторана по номеру:
+7 905 728-09-67

МЕНЮ

ЗАВТРАК

ежедневно до 12:00

КАШИ

- Мультизлаковая каша с медовыми сотами** 790 ₽
Кашу из четырёх злаков мы подаём с медовыми сотами и сливочным маслом с корицей
- Кукурузная каша с халвой и черной смородиной** 790 ₽
К кукурузной каше мы добавляем сливочное масло и подаём с кусочками халвы, ягодами чёрной смородины и творожным муссом
- Молочная лапша с копчёной карамелью и красной смородиной** 690 ₽
Молочную лапшу мы готовим с добавлением копченой карамели и свежей красной смородины
- Гречневая каша с топлёным молоком, вишнёвым муссом и вяленой брусникой** 690 ₽
Гречневую кашу мы подаём с топлёным молоком собственного приготовления, вишнёвым муссом и вяленой брусникой
- Домашняя гранола с чёрной смородиной by JuliaRok** 890 ₽
Гранолу мы подаём с воздушным йогуртом и вареньем из сезонных ягод без сахара, без глютена и сиропов

ЯЙЦА

- Омлет классический | Скрембл | Глазунья из трёх яиц** 490 ₽
По Вашему желанию приготовим Ваше любимое блюдо из яиц
- Классический омлет с зеленью** 650 ₽
Классический омлет мы готовим с петрушкой и эстрагоном
- Омлет с камчатским крабом и томатами** 1290 ₽
Нежный классический омлет мы дополним сливочным маслом
- Белковый омлет с листьями салата** 550 ₽
Воздушный белковый омлет мы дополним свежими листьями салата
- Яйцо пашот с греческим соусом и жареными томатами** 890 ₽
Яйцо пашот мы подаём с греческим соусом с травами, поджаренными томатами и булочкой бриошь

ТВОРОГ

- Сырники со сметаной и вареньем из чёрной смородины** 850 ₽
Сырники из топлёного творога мы подаём с фермерской сметаной и вареньем из чёрной смородины, которое мы варим сами
- Вареники с творогом и пряной вишней** 790 ₽
Любимое блюдо из детства подаем со сливочной, воздушной сметаной и пряной вишней

БЛИНЫ И ОЛАДЫ

Оладьи из цукини, с лососем собственного посола и яйцом пашот 990 ₽
Нежные оладьи из цукини мы готовим на миндальной муке и подаем с горошкомолле

Блины классические с фермерской сметаной 490 ₽
Любимое блюдо русской кухни мы готовим по классическому рецепту, а в дополнение рекомендуем икру или варенье из нашего меню

САЛАТЫ И БУТЕРБРОДЫ

Зелёный салат с семечками 850 ₽
Легкий свежий салат с лимонно-медовой заправкой

Бутерброд с запечённым сыром и пастроми из индейки 950 ₽
Для нашего бутерброда мы запекаем бриошь с сыром грюйер, соусом бешамель и пастроми из индейки

СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Молочные гренки с фермерской сметаной и вишней с кардамоном 690 ₽
Те самые молочные гренки мы дополнили фермерской сметаной и пряной вишней с кардамоном

Круассан с вареньем из чёрной смородины и сливочным маслом 590 ₽
Свежеиспечённый круассан, сливочное масло и домашнее варенье из чёрной смородины

Миндальный мини-круассан 290 ₽
Миниатюрный круассан с миндальным кремом. И ничего лишнего

ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ЗАВТРАКУ

Варёное яйцо | Пашот 190 ₽

Микс салатных листьев 20 г 190 ₽

Огурцы 50 г 290 ₽

Помидоры 50 г 290 ₽

Домашнее варенье из чёрной смородины 30 г 150 ₽

Фермерская сметана 30 г 150 ₽

Камчатский краб 15 г 590 ₽

Щучья икра 30 г 790 ₽

Красная икра 30 г 890 ₽

Лосось собственного посола 50 г 690 ₽

Домашний ростбиф 30 г 550 ₽

Пастроми из индейки 30 г 390 ₽

Фермерская говяжья сарделька 650 ₽

Бейгл и булочка из муки подорожника со сливочным маслом 490 ₽

Ремесленный хлеб со сливочным маслом 350 ₽

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

ежедневно с 12:00

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Мини-чебуреки с моцареллой, творожным сыром и мятой	850 ₹
Мини-чебуреки с томлёными щеками и томатной сальсой	990 ₹
Пончики с красной икрой	790 ₹
Бутерброд с сельдью на бородинском хлебе	790 ₹
Бутерброд с домашним ростбифом на ремесленном хлебе с маринованным жареным огурцом	950 ₹
Тарталетки с тартаром из лосося и муссом из соленого сыра	1 100 ₹
Тартар из говядины с муссом из пармезана и чипсами из бородинского хлеба	1 100 ₹
Тартар из говядины на картофельном решти	1 100 ₹
Паштет из печени индейки с луковым мармеладом и ремесленным хлебом	790 ₹
Садовый салат с ботвой	790 ₹
Зеленый салат с семечками и лимонно-медовой заправкой	850 ₹
Оливье с камчатским крабом и красной икрой	1 190 ₹
Салат с форелью холодного копчения (для двоих Гостей)	1 900 ₹
Салат с домашним ростбифом и молодым картофелем с сальсой из кинзы и мяты	1 100 ₹

СУПЫ

Борщ с уткой и копчёной фермерской сметаной	790 ₹
NEW Валаамские щи с фермерской сметаной	790 ₹
NEW Пряный тыквенный суп	750 ₹
Дополнительно к тыквенному супу рекомендуем добавить камчатского краба	+590 ₹

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Рыбные котлеты из трех видов рыб с картофельным пюре и икорным соусом	1 190 ₽
Сахалинский гребешок со сморчками и пюре из пастернака	1 850 ₽
Утиная грудка с кремом из цветной капусты и грибами	1 690 ₽
Филе-миньон с луковым пюре и малосольной спаржей	2 200 ₽
Говяжьи щеки с картофельным пюре и белыми грибами	1 690 ₽
Пирог с говяжьими щёчками, соусом из сморчков и трюфельной сметаной	1 590 ₽
Домашние пельмени с индейкой и фермерской сметаной	890 ₽
Вареники с картофелем, жареным луком и фермерской сметаной	750 ₽
Печеная цветная капуста с соусом из кешью	750 ₽

ГАРНИРЫ

Печёный молодой картофель с пармезаном	390 ₽
Картофельное пюре	390 ₽
Карамелизированная морковь с муссом из солёного сыра и грецким орехом	550 ₽

ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ОСНОВНОМУ МЕНЮ

Ремесленный хлеб и сливочное масло с чёрным ферментированным чесноком	350 ₽
---	-------

ДЕСЕРТЫ

Гречишный медовик	590 Р
Птичье молоко	690 Р
Миндальный мини-круассан	290 Р
Брусника с кедровыми орехами	490 Р
Классический круассан	350 Р
Баскский чизкейк	550 Р
Творожное кольцо с кремом из топлёного творога	550 Р
Наполеон	590 Р
Миндальный рогалик	250 Р
Десерт Павлова со свежими ягодами	690 Р
Черёмуховый медовик	590 Р



Наведите камеру на QR-код,
чтобы узнать КБЖУ наших блюд и напитков

НАПИТКИ

ВОДА

Dausuz 500 мл с газом без газа	390 ₹
Dausuz 850 мл с газом без газа	590 ₹
Borjomi	450 ₹

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

Апельсин	490 ₹
Грейпфрут	490 ₹
Яблоко	390 ₹
Морковь	390 ₹

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Домашний клюквенный морс	350 ₹
Домашний лимонад из сезонных ягод	550 ₹
Лимонад Грейпфрут-красная смородина	550 ₹

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Зелёная матча	550 ₹
Какао	550 ₹

КОФЕ | КЛАССИКА

Эспрессо	290 ₺
Американо	350 ₺
Флэт Уайт	450 ₺
Капучино маленький	490 ₺
Капучино большой	550 ₺
Латте	550 ₺
Раф ванильный	590 ₺

КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

Кофе с апельсиновым соком	550 ₺
Эспрессо-сауэр с чёрной смородиной	550 ₺
Бузинный эспрессо-тоник	590 ₺

Мы приготовим любой кофе на миндальном или кокосовом молоке	+ 100 ₺
---	---------

ЛИСТОВОЙ ЧАЙ

Чёрный чай Цейлонский	450 ₽
Зелёный чай Китайский	450 ₽
Гречишный чай Натуральный вкус и аромат овсяного печенья и ржаного хлеба	450 ₽
Травяной чай с почками сосны Курильский чай с ферментированным кипреем, пихтовой лапкой и почками сосны	590 ₽
Рихтер Сочетание русского и грузинского чая, хвойной пихты и полностью натуральных эфирных цитрусовых масел	590 ₽
Вишнёвый сад Купаж чёрных сортов чая с вишнёвыми листьями	590 ₽
Мятный лев Сочетание зелёных сортов чая с мятой, собранной на огороде Толстых в усадьбе Ясная Поляна	590 ₽

ДОМАШНИЙ ЧАЙ

Чай Облепиха-роза	790 ₽
Чай черная смородина-апельсин	790 ₽
Шиповник с курагой и мёдом	790 ₽

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Клюквенный спритс Колкая хвоя в аромате и первом вкусе, на базе безалкогольного игристого, и тонкая, благородная горечь клюквы	850 ₽
Старинный друг Терпкий вкус виски и биттера, брусника и медовая пряность, сбалансированные освежающим бузиным тоником	850 ₽
Костры Чуковского Хвойный вкус джина в сочетании с пряно-цитрусовым кордиалом, яблочным сидром и биттером	850 ₽
Переplet Глубокий и сложный коктейль: пряные ноты виски, ликера амаро, биттера, кофе и сливочной ириски, обрамленные хвойным вкусом бузиноного тоника	850 ₽

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Port pilsner, 330 мл 650 ₽

Хрустящий и звонкий Port Pilsner в немецком стиле выдерживается уникальные по современным меркам 50 дней. Для его производства используют всего четыре ингредиента: вода, солод, хмель и дрожжи

Nights stout, 330 мл 650 ₽

Темный нефильтранный стаут в английском стиле — как при дворе Екатерины II. При изготовлении пива используются овсяные хлопья, поэтому основа получается сладковатой и балансируется легкой хмелевой горчинкой

Staken Schneider, 450 мл 650 ₽

Баварский вайсбир с многовековой историей производится с использованием лучших солодов, аккуратного хмеля из Халлертау и фирменных дрожжей. Обладает сбалансированным бананово-гвоздичным дрожжевым характером

S-port pilsner 6/a, 330 мл 590 ₽

Яркий хмель, душистый аромат и слегка заметная горчинка

СИДР

Bullevie Rustiq полусладкий, 450 мл 690 ₽

Bullevie Petit безалкогольный, 450 мл 650 ₽

КОКТЕЙЛИ

Библиотека 990 ₽

Насыщенный вкус персикового аперетива раскрывает приятную кислотность смородины и сладость апельсина, а игристое вино создаёт богатство вкуса

Сикора 990 ₽

Лёгкость и приятная сладость с ароматом бузины, нотками шалфея, кислинкой граната и рислинга

Диалог 990 ₽

Сочетание сухого хереса Fino, травянистой свежести шисо и сладости персика

Остров свободы 990 ₽

Глубокий вкус хереса на гибискусе, яркого вишневого ликера и бузиноного тоника с пряными нотами

Доктор Живаго 990 ₽

Характерная аперолю тонкая горечь, сбалансированная персиком. В послевкусии — ягодный кордиал

Шестнадцатая верста 990 ₽

Элегантный тандем: нежный, ягодный херес на Анчане и насыщенный ликер ежевики с цитрусовой кислинкой

ВИННАЯ КАРТА

Концепция винной карты ресторана «Библиотека» является органичным продолжением общей концепции Дома творчества Переделкино и построена на осознанном выборе в пользу лучших винодельческих хозяйств России и ключевых представителей стран постсоветского пространства.

ИГРИСТОЕ		125 мл
2023 Блан де Блан 'Магнатум' Брют Мантра Эстейт		990 ₽
Кубань Крымск		
2021 Розе 'Кюве де Витмер' Брют Золотая Балка		1150 ₽
Крым Севастополь		
2020 Блан де Нуар Экстра Брют Скалистый Берег		1300 ₽
Кубань Анапа		
БЕЛОЕ		
2024 Совиньон Блан Гай-Кодзор		750 ₽
Кубань Анапа		
2024 Рислинг 'Резерв' Винодельня Бельбек		890 ₽
Крым Севастополь		
2021 Шардоне 'Резерв' Локо Чимбали		990 ₽
Крым Севастополь		
ЯНТАРНОЕ		
2024 Оранж Локо Чимбали		890 ₽
Крым Севастополь		
РОЗОВОЕ		
2024 Розе Галицкий и Галицкий		890 ₽
Кубань Анапа		
КРАСНОЕ		
2023 Темпранильо 'Ренессанс' Винодельня Раевское		790 ₽
Кубань Анапа		
2021 Мерло Винодельня Бельбек		950 ₽
Крым Севастополь		
2023 Пино Нуар 'Петрикор' Шумринка		1090 ₽
Кубань Анапа		
СЛАДКОЕ		
2022 Пти Мансенг Два Сердца 75мл		690 ₽
Крым Бахчисарай		

ИГРИСТОЕ		750 мл
2021 Розе 'Пузырьки' Николаев и Сыновья	Кубань Крымск	5900 ₺
2023 Блан де Блан 'Магнатум' Брют Мантра Эстейт	Кубань Крымск	5940 ₺
2021 Розе 'Кюве де Витмер' Брют Золотая Балка	Крым Севастополь	6900 ₺
2017 Сибирьковский 'Резерв' Экстра Брют Ведерников	Долина Дона	7100 ₺
2020 Блан де Нуар Экстра Брют Скалистый Берег	Кубань Анапа	7700 ₺
2022 'Пазори' Брют Денисов	Самарская область	7900 ₺
2019 Розе 'Темелион' Брют Лефкадия	Кубань Крымск	9900 ₺
2021 'Гранд Кюве' Брют Усадьба Дивноморское	Кубань Геленжик	10500 ₺
2022 Блан де Блан Брют Константин Дзитоев	С. Осетия Владикавказ	11500 ₺
2022 Розе Цимлянский Черный Экстра Брют Вина Арпачина	Долина Дона	13000 ₺
2022 Кокур 'Метод Классик' Брют Павел Швец	Крым Севастополь	15000 ₺
2022 Шардоне 'Метод Классик' Павел Швец	Крым Севастополь	16500 ₺
2020 Кюве 'Гранд Жете' Галицкий и Галицкий	Кубань Анапа	18500 ₺
БЕЛОЕ		
2023 Мускат Гай-Кодзор	Кубань Анапа	4500 ₺
2024 Рислинг 'Резерв' Винодельня Бельбек	Крым Севастополь	5340 ₺
2023 Вионье Усадьба Маркотх	Кубань Геленжик	5900 ₺
2024 Грюнер Вельтлинер Домэн Липко	Крым Севастополь	6100 ₺

	750 мл
2022 Рислинг Феррум Ставрополье Пятигорск	6500 ₹
2022 Совиньон Блан Николаев и Сыновья Кубань Крымск	6900 ₹
2023 Ркацители Константин Дзитоев С. Осетия Владикавказ	7300 ₹
2024 Пино Блан Олег Репин Крым Севастополь	7500 ₹
2022 Алиготе Ирина Богович Крым Бахчисарай	7500 ₹
2023 Гевюрцтраминер Усадьба Дивноморское Кубань Геленжик	7900₹
2023 'Баллет Блан' Галицкий и Галицкий Кубань Анапа	8900 ₹
2023 Совиньон Блан Мантра Эстейт Кубань Крымск	9500 ₹
2022 Шенен Блан 'Кача Вэлли' Сатера Крым Бахчисарай	10900 ₹
2023 Шардоне Дмитрий Маслов Крым Севастополь	13500 ₹

ЯНТАРНОЕ

2024 Траминер Винодельня СТН Крым Севастополь	7900 ₹
2020 Ркацители 'Рчеули Квеври' Чотиашвили Грузия Кахетия	8500 ₹

РОЗОВОЕ

2024 Розе Галицкий и Галицкий Кубань Анапа	5340 ₹
2022 Розе 'Кача Вэлли' Сатера Крым Бахчисарай	7500 ₹
2022 Розе 'Ле Сепаж' Ирина Богович Крым Бахчисарай	7900 ₹

КРАСНОЕ

2023 Темпранильо 'Ренессанс' Винодельня Раевское Кубань Анапа	5100 ₹
---	--------

	750 мл
2022 'Красные Глины' Винодельня Гунько Кубань Крымск	5100 ₽
2023 Мальбек Винодельня Гунько Кубань Крымск	5500 ₽
2021 Мерло Винодельня Бельбек Крым Севастополь	5700 ₽
2023 Блауфранкиш Домэн Липко Крым Севастополь	6900 ₽
2021 Пино Нуар 'Карбо Драйв' Парадайз Гэридж Крым Севастополь	7900 ₽
2022 Марселан Резерв Усадьба Маркотх Кубань Геленжик	8500 ₽
2022 Сира Мантра Эстейт Кубань Крымск	8900 ₽
2023 Каберне Фран Винодельня СТН Крым Севастополь	9700 ₽
2023 'Казак' Галицкий и Галицкий Кубань Анапа	10500 ₽
2020 Санджовезе 'Кача Вэлли' Сатера Крым Бахчисарай	10900 ₽
2020 Каберне Совиньон 'Семейный Резерв' Имение Сикоры Кубань Новороссийск	10900 ₽
2020 Пти Вердо 'Кача Вэлли' Сатера Крым Бахчисарай	11500 ₽
2022 Пино Нуар Павел Швец Крым Севастополь	13500 ₽
2019 'Амон' Николаев и Сыновья Кубань Крымск	15500 ₽

ДЕСЕРТНОЕ

2020 Рислинг Айсвайн 'Генерал Мороз' Галицкий и Галицкий 375мл Кубань Анапа	7900 ₽
---	--------



Наведите камеру на QR-код,
чтобы познакомиться с нашей особой коллекцией вин

ЭКСКУРСИИ

ЭКСКУРСИИ В ПЕРЕДЕЛКИНО

Дорогие Гости!

Мы приглашаем вас на экскурсии по легендарным местам городка писателей в сопровождении профессиональных гидов.

Команда Дома творчества разработала для вас несколько маршрутов по историческим местам Переделкина.

Прогулка по Старому Переделкину

Классическая экскурсия по городку писателей Переделкино. В ходе прогулки вы сделаете остановку у дач писателей К. Чуковского, В. Катаева, Л. Кассиля. Здесь в августе 1941 года Константин Симонов написал своё бессмертное стихотворение "Жди меня..." Увидите чудо-дерево, пройдёте к дому-музею Бориса Пастернака и вернётесь к Даче №1, где провёл лето маленький Андрей Тарковский.

Шестидесятники. Таинственная страсть

Вечера в Политехническом, выступления у памятника Маяковскому и, конечно же, дачи в Переделкине. Евтушенко, Рождественский, Ахмадулина, Окуджава, Вознесенский – о них и о многих других дачниках-шестидесятниках Переделкина вы будете говорить на этой экскурсии.

Регистрация и оплата публичных экскурсий
на нашем сайте

Для организации персональной экскурсии
просим вас позвонить по номеру +7 916 110-15-28

