КУЛИНАРНЫЙ МАРШРУТ ВКУС ЛИВОНИИ

249 трактиров, ресторанов, мест для ночлега и сельских хозяйств, производящих разнообразную продукцию

Карта ЛАТВИЯ | ЭСТОНИЯ
М 1:1 000 000

Interreg Estonia-Latvia
European Regional Development Fund

EUROPEAN UNION

www.celotas.lv/livonia | www.maaturism.ee | www.vahanseatica.info

Flavours of Livonia

ОБЪЯСНЕНИЕ ПИКТОГРАММ

- Посещение нужно согласовывать заранее
- Место с конкретным временем работы, которое нужно выяснить заранее
- Место для ночлега
- Информация на Facebook
- Местонахождение объекта на карте
- Специализация
- Культурный знак «Латышское наследие»
- Знак качества окружающей среды «Зеленый сертификат»
- Эстонский экотуристический знак качества туристических продуктов
- Производитель продуктов питания, предлагающий продукты в аренду/продажу на продукцию
- Услуги питания
- Производитель продуктов питания и услуги питания

Телефон | +371, + 372
телефонные коды Латвии и Эстонии
Эл. почта
GPS Географические координаты

ЧТО ВКЛЮЧЕНО В КАРТУ И КАК ЕЮ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ

В этой карте собраны 249 пунктов, входящих в кулинарный маршрут «Вкус Ливонии», который проходит по территории Латвии и Эстонии - трактиры, рестораны, места для ночлега и производящие разнообразную продукцию сельские хозяйства, заглянув в которые, Вы узнаете о том, как ливонские времена повлияли на современные кулинарные традиции двух государств. Хотя границы самой Ливонии давно уже стерты с географической карты, надо мечно по большей части до сих пор состоит из тех же блюд, которыми лакомились наши предки. История прямо на столе перед Вами!

Возле каждого пункта Вы найдете его краткое описание, время работы, контактную информацию, географические координаты, местоположение на карте, а также специализацию: предлагаемые особые блюда, производимые продукты, организуемые мероприятия и мастерские.

При планировании маршрута учитывайте, что часть мест открыта не всегда и работает только по предварительной договренности (см. символ «Посещение нужно согласовывать заранее»).

На карте Латвии и Эстонии в масштабе 1:1 000 000 обозначены все описанные здесь места.

К карте прилагается информационная брошюра «Вкус Ливонии. Блюда». В описанных здесь блюдах представлены национальные кушанья, истоки которых уходят в ливонский период.

www.flavoursoflivonia.com

Flavours of Livonia

E1 — Выпекание скландрауксов ÜSI

"Üsi", Kolka, Kolka parish, Dundagas nov. GPS 57.7482, 22.5950
+371 29475693, info@kolka.info, www.kolka.info
Kempings un brīvdienu māja "Üsi"

Один из первых поселков домов на Рижском морском заливе, в 12 км от Колкасрагса, который вместе с самой северной точкой Латвии - острием Балтийского моря от Рижского морского залива.

Традиционное блюдо: пекарь Мастер-класс по приготовлению скландраукстс кулинарного блюда, для группы.

E2 — Копчение рыбы PŪPOLI

"Pūpoli" Kolka parish, Dundagas nov. GPS 57.7279, 22.5806
+371 29161092, info@pupoli.lv
"Pūpoli"

Хозяйство Pūpoli находится на берегу Рижского морского залива - в 50 км от моря. Ассортимент продукции: как, раздаваемые и коптят камбалу, угря, лосося, форель, а также могут продукт производить и при заказе.

Копчение рыба, которая копится в коптильне, которая в 2 км от Рижского морского залива.

E3 — Рыбный трактир IMANTAS

"Imantas" Lībiņos, Ventspils nov. GPS 56.9758, 21.3439
+371 26686582, visorvaujamantas@inbox.lv, www.imantas.lv
Cafe Imantas

Расположен на обрывистом берегу Балтийского моря, в 12 км от основной оценки дегустации частного рыбак и маяком. Можно попробовать свежую рыбу, которая ловится в "дедовской", этно, "авторской" кухне, копчения с сокращений.

Адресная пастиг и каймак (сыр из Кострамса с сыром. Жареная на углях свинка. "Шашлыкчик" в виде рыбы, которую «кефр» - продукт от кремля сосна ловит каждый.

E4 — Ресторан MARE

Salgas iela 12, Ikšķile, Ikšķiles nov. GPS 57.5062, 22.8022
+371 29169455, info@restoransmare.lv, www.hotelmare.lv
Hotel & Restaurant Bar Mare

Ресторан расположен в центре Риги из него открывается красивый вид на реку Даугаву и на Рижский замок на любой вкус.

Мастер-классы в стиранки сметы-мульоваюк соусы, рыбоки салаты Маре.

E5 — Выпекание деревенского хлеба на хуторе IEVLEJAS

"Ievlejas" Sāka pag., Ģārsenes nov. GPS 56.8487, 21.2086
+371 29124128, ievlejasapartamenti@inbox.lv, ievlejas.lauku.majas

Маленький хутор в самой глубинке, сохранивший свой первоначальный рыбацкий колорит. Гостям предлагается блюда морской кухни, которые готовятся из свежего улова. Кроме, производится выращивание в самом хуторе.

Рыбный суп, запеченная в дыму форель с морской солью, рыбный пирог, копченая с сливками форель.

E6 — Трактир PILSKROGS

Pils iela 1, Ēdoles pag., Ēdoles pag., Kuldīgas nov. GPS 57.0175, 21.6964
+371 26178472, info@pilskrogs.lv, www.edolesgolfs.lv
Pilskrogs

Трактир Pilskrogs расположен в "Замковом парке" Дрожкинского замка - в 60 км от моря. Ассортимент продукции: как, раздаваемые и коптят камбалу, угря, лосося, форель, а также могут продукт производить и при заказе.

Копченая рыба, которая копится в коптильне, которая в 2 км от Рижского морского залива.

E7 — Ресторан USMA SPA

"Pīlādžkalns", Usmas pag., Ventspils nov. GPS 57.2398, 22.1406
+371 26334500, usmaspuma.lv, www.usma.lv
Usma SPA

Расположен в живописном месте — на берегу Рижского морского залива, в 2 км от ближайшего курортного города. Для посетителей курортный отдых.

Рыба в виде пирога - форель, лосось с сыром, в сливке сметане, добавляют в начинку грибы, в виде пирожного, которые копченого угря и лосося, при подаче, украшают свежим лососем, копченым лососем на шампуре - кебаб, с сыром. Свежие, жареный угорь из сезона - в виде шашлыка, с ананасом и сыром. Свежие, с ананасом и сыром, в виде шашлыка, с ананасом и сыром.

E8 — Кемпинг BUKDANGAS

Bukdangas, Gibulu pag., Talsu nov. GPS 57.1892, 22.2099
+371 29256487, 26103315, info@bukdangas.lv, www.bukdangas.lv
Bukdangas

Находится на берегу озера Усмас - предлагают разнообразные вковыи мосты для активного отдыха на воде - рыбалка, прогулки на лодке, катание на катамаранах, виндсерфинг, катание на лошадях.

Рыбацкая уха, Рыбацкая уха, Рыбацкая уха, Рыбацкая уха, Рыбацкая уха.

E9 — Кафе RĀTSGALDS

Baznīcas iela 2, Ventspils GPS 57.3956, 21.5673
+371 22015754, info@rātsgalds.lv
Rātsgalds

Расположено в центре Вентспилса рядом с Рижской площадью. В ресторане атмосферное можно насладиться средневековыми блюдами. Ассортимент продукции: как, раздаваемые и коптят камбалу, угря, лосося, форель, а также могут продукт производить и при заказе.

Жаркое кроличьи колбасы с беконом, подается с брусничным соусом, кроличьи колбаски в беконе, свиными ребрами с брусничным соусом, кроличьи колбаски в беконе, свиными ребрами с брусничным соусом.

E10 — Кафе KUPFERNAMS

Kārļa iela 5, Ventspils GPS 57.3940, 21.5636
+371 63626099, info@hotelkupfernams.lv, www.hotelkupfernams.lv
Kupfernams

Расположено в центре Вентспилса, в 2 км от моря. Ассортимент продукции: 101 вид в ассортименте, в виде пирожного, принадлежащего семейству Бунфиц, а в наше время включено в список европейского культурного наследия. Ассортимент продукции: это европейская кухня с элементами национальных кулинарных традиций.

Пирожное Ливонского ордена Рыбобоксы.

E11 — Ресторан OTRA PUSE

"Otra puse", Jūras iela 6/8, Roja Rojas nov. GPS 57.5081, 22.7988
+371 29477042, info@hotelroja.lv, www.hotelroja.lv
Roja Hotel

Семейное предприятие в Роге предлагает посетителям обзор рыболовных традиций, популярают местные продукты, готовят и подают их как в ресторане, так и в гостинице. Ресторан - это уникальное место отдыха, которое сочетает в себе рыбацкий колорит на открытом огне.

Уникальное мастер-класс Кулинарный мастер-класс - "Угощение на рыбацком подворье".

E12 — Трактир RĒDERI

"Rēderi", Kalterne, Rojas nov. GPS 57.4738, 22.8868
+371 29229397, hotelrederi@inbox.lv, www.hotelrederi.lv
Hotel Rēderi

Находится в здании трактира, по строению в Роцене (вне, рядом с Роцским замком). Ассортимент: 200 из от каменных того времени. Гостям предлагается блюда морской кухни, которые готовятся из свежего улова. Кроме, производится выращивание в самом хуторе.

Рыбный суп, запеченная форель с морской солью, рыбный пирог, копченая форель.

E13 — Трактир PILSBERGŲ KROGS

"Pilsberg" Jūrkalnes pag., Talsu nov. GPS 57.0075, 21.3834
+371 27436888, 29376868, info@pilsberg.lv, www.pilsberg.lv
Pilsbergs krogs

Трактир Pilsberg krogs находится в историческом здании старинной усадьбы - «замком» обращается берега Кулдигского. В обрамлении изумительных видов, в ресторане подается блюда рыбной кухни, приготовленные по старинным латышским рецептам.

Жаркое свиньи: бурок со шпинатом (беконом и луком).

E14 — Выпекание деревенского хлеба в BĒRZIŅI

"Bērziņi", Jūrkalnes pag., Ventspils nov. GPS 56.9944, 21.3807
+371 29476655, gunitatrokvasiphotos@inbox.lv
Bērziņi

В Бероэо по старинным семейным рецептам пекут пшеничный и ржаной хлеб. Особый вкус и аромат хлебу придает печь, которой больше 70-ми лет. Ассортимент продукции: выпекается на мастер-класс - мастер-класс.

Пшеничный и ржаной хлеб. Мастер-класс хлебопечения.

E15 — Производство и продажа шоколада R CHOCOLATE

Āpes pag., Apes nov. GPS 57.5431, 25.7088
+371 20319981, info@rchocolate.lv, www.rchocolate.lv
R CHOCOLATE Tērbata

Семейное предприятие в центре Эстонии. Ассортимент продукции: различные фигурки, а летом предлагают мороженое, которое производят на своем производстве.

Экскурсия с мастером, знакомство с секретами изготовления шоколада.

E16 — Дом выходного дня MELDERI

Āpes pag., Apes nov. GPS 57.5261, 25.7554
+371 20379986, guesthousemelderi@gmail.com
Guesthouse Melderi

Расположен на обочине Ливонского тракта - Гробиня, около мельницы Рубеш.

Мастер-класс, подключение к приготовлению на гриле фирменных блюдов от Рубеш, сыр на фасоне.

E17 — Производство крахмала MAIZES MĀJA

"Krūmiņi", Liepas pag., Priekuļu nov. GPS 57.3636, 25.3991
+371 26867921, info@maizesmaja.lv, www.maizesmaja.lv
Maizesmaja

Здесь производят заготовки с пюреобразной консистенцией для супов. Постоянно предлагают ознакомиться с профессией пекаря, кулинарной, пекарней, с ремесленным навыком, отметить Годовщину свадьбы, проводить корпоративы, провести торжество в старинном амбаре.

Ватрушки вареники хлеба и заготовки с пюреями.

E18 — Трактир SIDRABIŅI

Tallinas šos. 55, km, Jelgavkrasti, Liepupes pag. GPS 57.4662, 24.4356
+371 29225558, info@sidrabini.lv, www.sidrabini.lv
Krogs Sidrabiņi

Трактир, обосновавшийся в старинном зданию - мемориалу от Пиллитстоке рядом с Ливонским тракте. Ассортимент продукции: в ресторане подается блюда национальной кухни, а также, конкурентоспособная продукция. Трактир расположен на берегу Сидрабе. Предлагается экскурсия до производственных помещений от дегустацией.

Домашний мясной суп, Стейк, Рыба, Рыба, Рыба, Рыба, Рыба.

E19 — Лавка вкусов и кафе GUSTIŅŠ

Kafe – Lietā Ezera iela 2, Aizkraukle. "Ūdeņa ancese" – Tirgotāju iela 10, Aizkraukle
+371 64170098, gustins@inbox.lv, www.gustins.lv
GustiņšAizkraukle

Кафе - Lietā Ezera iela 2, Aizkraukle. "Ūdeņa ancese" – Tirgotāju iela 10, Aizkraukle. Ассортимент продукции: в ресторане подается блюда национальной кухни, а также, конкурентоспособная продукция. Ресторан расположен на берегу Сидрабе. Предлагается экскурсия до производственных помещений от дегустацией.

Домашний мясной суп, Стейк, Рыба, Рыба, Рыба, Рыба, Рыба.

E20 — Трактир PĪLĒNI

Tālmas šos. 55, km, Jelgavkrasti, Liepupes pag. GPS 57.4662, 24.4356
+371 29225558, info@pilini.lv, www.pilini.lv
Krogs Pīlēni

Трактир, обосновавшийся в старинном здании - мемориалу от Пиллитстоке рядом с Ливонским трактом. Ассортимент продукции: в ресторане подается блюда национальной кухни, а также, конкурентоспособная продукция. Трактир расположен на берегу Сидрабе. Предлагается экскурсия до производственных помещений от дегустацией.

Домашний мясной суп, Стейк, Рыба, Рыба, Рыба, Рыба, Рыба.

E21 — Трактир SUDRAMA

"Sudrama", Ēdoles pag., Kuldīgas nov. GPS 57.0175, 21.6964
+371 26496900, zemnieksudrama@inbox.lv, www.zemnieksudrama.lv
Sudrama muža

В этом хозяйстве из ассортимента: Ассортимент продукции: в ассортименте: Ассортимент продукции: в ассортименте: Ассортимент продукции: в ассортименте

www.flavoursoflivonia.com

www.celotajs.lv/livonia ⋮ www.maatuirsen.ee ⋮ www.viahanseatica.info

Foto: © Valdis Ošiņš, © Katsu Peru, © Mariann Roos, © Laulu Ceļotājs. Uz vāka – mandarīns ‘Ķīnas Zelta’ ar rīkšķaugiem.

179 Пекарня поместья OLUSTVERE — C6
Mõisa alleé 12, Olustvere, Põhja-Sakala vald, Viljandimaa GPS 58.5514 25.5670
☎ +3724374280 ✉ leivapolustveremois.ee, www.olustveremois.ee
Хлебер построен во второй половине 19 века. Пекарня сохранила свои традиции, рассказывающие о том, как во времена существования усадьбы возделывали ячмень и пекли хлеб. Выпекание хлеба на заказ.
Белый и домашний хлеб собственной выпечки.

180 Трактир RAUDNAELA — D6
Teenisti, Raudna küla, Viljandimaa GPS 58.3386, 25.4780
☎ +372 56653333 ✉ info@postkrokamajutus.net, www.raudnael.com
Трактир Raudnaela расположен на обочине шоссе Пярну-Тарту, на месте бывшего трактира Raudna (1700 г.) – в 15 минутах езды от Вильянди. Гости могут насладиться вкусной домашней едой или же заказать тематический ужин.
Домашнее пиво, мастер-классы, дегустация.

181 Гостевой дом PINSKA — D6
Pinska küla Viljandi vald Viljandimaa GPS 58.3506, 25.5214
☎ +372 56653333 ✉ info@postkrokamajutus.net, www.pinskamajutus.ee
Гостевой дом Pinska – это семейное предприятие, стоящее на земле, ранее принадлежавшей сельской школе Lõpetka. Из местных продуктов и в соответствии с местными традициями мы здесь готовим различные блюда.
Pinska küla Viljandi vald Viljandimaa

182 Лесное хозяйство MÄNNIKU — D6
Intsu küla, Viljandi vald, Viljandimaa GPS 58.2864, 25.5893
☎ +372 53452884 ✉ mettatalu@mettatalu.ee, www.mettatalu.ee
В лесном хозяйстве Männiku используются местные продукты – прежде всего растительного происхождения. Здесь растают многочисленные сорта трав, которые используются в качестве ароматизаторов, а также для сушки, что привлекает в хозяйство гостей со всей Эстонии. Принимаются также группы.
Продукты растительного происхождения.

183 Хозяйство PAJUMÄE — D6
Pajumäe talu, Abja-Vanamõisa küla, Mulgi vald, Viljandimaa GPS 58.0981, 25.9333
☎ +372 56661295 ✉ info@pajumae.ee, www.pajumae.ee
Pajumäe – это маленькое семейное биологическое хозяйство, которое начинает свою историю с производства продукции. Здесь Вы сможете увидеть все этапы производства – от посева и ухода за растениями до обработки сырья на собственной выпечке.
Сладкие кремы, йогурты с различными добавками, сметана, сыр, мясо из дичи.

184 Пивоварня MULGI — D6
Kõnnatõlla, Karksi vald, Viljandimaa GPS 58.0920, 25.5757
☎ +372 5029918 ✉ info@mulgipuu.ee, www.mulgipuu.ee
В самом сердце Мульгимаа расположена семейная пивоварня, которая ведет свою историю еще с 1900 года, частным традициям приготовления еды и напитков. Посетителям могут понравиться экскурсии, чтобы узнать, как пивоварня работает, а также попробовать разные сорта пива Mulgi.
Домашнее пиво.

185 EESTI PIIMANDUSMUUSEUM
Эстонский музей молочного хозяйства — C6
H. Relbee 3, Imavere, Järvamaa GPS 58.7336, 25.7666 ☎ +372 5033886 ✉ info@piimandusmuuseum.ee ⓕ Eesti Piimandusmuuseum
Эстонский музей молочного хозяйства знакомит с производством молочных продуктов в домашних условиях, здесь можно посетить выставки, посвященные истории молочного хозяйства. Гостям музея предлагается попробовать на его территории сладкие сыворок, сыра, морожного и сливочного масла.

186 MEEMEISTRID — C6
Annavere, Nõmavere küla, Järvamaa GPS 58.6222, 25.8801
☎ +372 53056730 ✉ info@meemeistrid.ee ⓕ Meemeistrid
Опытные пчеловоды знакомят со всеми секретами пчеловодства и ежедневными обязанностями пчелиной семьи. Посетителям предлагается попробовать разнообразные коктейли с способом ягоды.
Мед и медовые смеси.

187 Пекарня LEIVAPUU — C6
Kaeküla tee 19, Paamanse linn, Põltsamaa vald, Jõgevamaa GPS 58.6619, 25.9669 ☎ +372 55999957 ✉ linn.leivapuu@gmail.com ⓕ Linnapuu OÜ
Победитель 1-го конкурса пекарней Эстонии рижской по традиционному ручному рецепту, используя ржаную муку, закваску и вятку. Сделайте заказ.
Ржаной хлеб собственной выпечки.

188 Хозяйство TEEARU — C6
Teearu talu, Kuusiku küla, Jõgevamaa GPS 58.7204, 26.3473
☎ +372 55661058 ✉ metsuusu@gmail.com ⓕ Kuusiku sõõgitare
В хозяйстве Teearu готовят различные блюда из рыбы, выполненные в стиле Пейпси, – особенно ценится приготовленная по старинному эстонскому рецепту. Также можно попробовать исконные традиционные сладости, которые могли бы украсить любого гурмана.
Рыба озера Пейпси, маринованная и копченая, копченое мясо.

189 Хозяйство ÕUNA — C7
Sepa, Õuna küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa GPS 58.7495, 26.3512
☎ +372 5141768 ✉ catalina@hot.ee, www.pukkatalu.catalina.ee
ⓕ Õuna Pukkatalu
В хозяйстве Õuna (Õuna pukkatalu) можно попасть по дороге Кейтсби – оно расположится в старой пощади. Гостям предлагается не только проживание, но и домашние блюда, а также организуют различные развлекательные мероприятия. В меню – блюда, характерные только для эстонской кухни.

190 Гостевой дом VESKI — C7
Veski, Kantküla küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa GPS 58.8250, 26.5925
☎ +372 5102527 ✉ veskikuldamaja@gmail.com ⓕ Veski Kõlalõõmaja
В помещении бывшей столовой теперь сюда приходят на питание, где предлагаются блюда, приготовленные по старинным рецептам. Здесь подается и вино из ягодного и винного, а в летний период также предлагается выбор блюд. Также предлагаются места для ночлега и услуги питания.

169 Дом отдыха PIKLA Linnumaja — D5
Pirumi küla, Häädemeeste vald, Pärnumaa GPS 58.1852, 24.4614
☎ +372 58879653 ✉ pikla.linnumaja@gmail.com
www.pikla.ee
Дом отдыха PIKLA Linnumaja находится в живописном месте, на берегу моря. Еду здесь готовят из местных продуктов – можно попробовать вкусные биологические способом говядину.
Говядина, выращенная биологическим способом.

170 Кафе JÕEKALDA — D5
Kooli 11, Häädemeeste küla, Häädemeeste vald, Pärnumaa GPS 58.0772, 24.4915 ☎ +372 55920884 ✉ kuuvalirel@hot.ee
ⓕ Jõekalda kohvik
Солянка и отдельные блюда, которые работают в стиле национальной кухни, блюда домашней кухни, приготовленные из выращенных в Ближайшем хозяйстве свиней и выловленных местными рыбы.

171 Деревня отдыха VANGO Imedemaa — D5
Vango talu, Laiksaare küla, Saarde vald, Pärnumaa GPS 58.1313, 24.7626
☎ +372 51632297 ✉ info@vangoguru.ee, www.vango.ee
В бывшем доме лесника обустроен ресторан, который в 2012 г. стал лучшим – особое место, где можно не встретить лис, зайцев, рысь и даже лесника. Говорят, что здесь можно увидеть и русалок... Гостям предлагается полюбоваться на дорожных местных продуктов.

172 Центр отдыха и семинаров KLAARA-MANN — D5
Randivaiga küla, Tori vald, Pärnumaa GPS 58.4700, 24.7894
☎ +372 58032911 ✉ info@klaaramanni.ee, www.klaaramanni.ee
ⓕ Klaara-Manni Puhke ja Seminarikeskus
Летний центр отдыха и проведения семинаров, который подходит для семейных предприятий. На кухне особым уважением пользуется блюда традиционной кухни, многие исходные продукты выращиваются в собственном хозяйстве. Гостям также могут поучить по садам и огородам.
Блюда национальной биологической кухни способом.

173 Винодельня TORI — D5
Jõesuu küla, Tori vald, Pärnumaa GPS 58.4883, 24.9102
☎ +372 56697144 ✉ siidritalu@gmail.com, www.siidritalu.ee
ⓕ Tori Siidritalu
Винодельня Tori – это аутентичный сидр, который делают из яблок, выращенных яблонь и винограда, а из ягодного хозяйства можно увидеть, как приготовление хорошего сидра и вина. Гостям предлагается посетить пунктом, а также оказывают услуги питания и проводят дегустации.
Домашний сидр.

174 Дом отдыха PÕNKA — D5
Rätsepa küla, Tori vald, Pärnumaa GPS 58.4793, 24.9222
☎ +372 56232278 ✉ info@ponkaland.com, ponkaland.com
Дом отдыха Põnka расположен в живописном месте, на берегу реки Пярну, в национальном парке Соомаа (Соомаа Rahvuspark). При приготовлении еды особое внимание уделяется использованию блюдам, которые выращиваются в собственном хозяйстве. Гостям также могут поучить по садам на болоте.

175 Ранчо RIISA — D5
Riisa küla, Tori vald, Pärnumaa GPS 58.4672, 24.9861
☎ +372 56694270 ✉ info@riisa.ee, www.riisaranchos.ee
Ранчо Riisa находится в национальном парке Соомаа (Soomaa Rahvuspark), столь богатом дарами природы, часть которых используют при приготовлении различных блюд на ранчо. После прогулки по национальному парку Соомаа Вы сможете насладиться прохладой. Вам отпадет в виде уникальных фотоснимков и ягодных коктейлей.
Фруктовые и ягодные домашние вина.

176 Хозяйство PIESTA KUUSIKARU — C5
Piesta Kuusikaru talu, Kullimaa küla, Põhja-Pärnumaa vald, Pärnumaa GPS 58.5745, 24.9981 ☎ +372 5089568 ✉ info@kuusikaru.ee, www.kuusikaru.ee ⓕ Piesta Kuusikaru talu
Здесь ждут в гости каждого, кому интересно, как выглядит жизнь на одном из самых начала крестьянского на селе и теперь производят невероятно вкусные продукты из яблок. В ассортименте можно попробовать не только яблоки, но и другие ягоды, которые выжимают. Здесь также можно отлично отдохнуть с семьей.
Яблочный сок, яблочный уксус, яблочный пирог.

177 Винная усадьба ALLIKUKIVI — D6
Kooli tee 2, Allikukivi küla, Saarde vald, Pärnumaa GPS 58.1509, 25.0211
☎ +372 5253807 ✉ info@allikukivi.ee, www.allikukivi.ee
Винодельня Allikukivi расположилась в бывшем здании школы. Здесь вы сможете посетить балкон поместья, где вам расскажут о истории, попробовать оригинальные напитки, узнать секреты приготовления вина, которые помнят Lõhu Rüütel расторжения, сравнивать ароматы и вкусы. Также вы сможете ознакомиться с производством вина, которое помнит Lõhu Rüütel расторжения, а также приобретение вина, которое помнит Lõhu Rüütel расторжения.
Allikukivi veinimõis

178 Хозяйство ENERGIA — D6
Vihi küla, Põhja-Sakala vald, Viljandimaa GPS 58.5853, 25.3797
☎ +372 5185111 ✉ info@energiatalu.ee, www.energiatalu.ee
Выращивание натуральных плодов, которые используются в приготовлении которой используются только ингредиенты, приобретенные из лесного хозяйства. Также в меню – блюда, приготовленные из лесного сырья, которые дают организму прилив энергии, а также заряд позитивной энергии в организме.
Экологически растения, экологическая.

191 Деревянный амбар AVINURME — D7
Võidu tn 3, Avinurme alevik, Mustvee vald, Jõgevamaa GPS 58.9855, 26.8647
☎ +372 5275767 ✉ info@puduait.ee, www.puduait.ee
Туристический центр, где можно отдохнуть, попробовать блюда, которые изделаны здесь. Кроме отдыха, в центре есть также ресторан Pelgulinna, а также собственный выпечка. Также в ассортименте есть и сыры, и на нар-вареники по-пятерски приготовленные лицо и до.
Рыба озера Пейпси, хлеб собственной выпечки.

192 Ресторан ANKUR — D7
Tartu tn 5, Mustvee linn, Mustvee vald, Jõgevamaa GPS 58.8477, 26.9429
☎ +372 5252060 ✉ info@ankur.ee, www.ankur.ee
ⓕ Restoran Ankur
Ресторан Ankur – уютное место, где вы можете насладиться вкусными блюдами, которые используются преимущественно местные продукты. Особенно ценится рыба из озера Пейпси. В одном здании с рестораном расположена гостиница.
Рыба из озера Пейпси.

193 Хозяйство OLEMARI — C7
Vahe, Raadivere küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa GPS 58.6787, 26.5501
☎ +372 5068550 ✉ oleminytsmari@gmail.com, olemari.weebly.com
ⓕ OleMari talu
В этом хозяйстве разводят кур-несушек, которые дают вкусные яйца, коз, которого молока, а также различные пряностях. А еще здесь выращивают различные виды растений, которые используют для приготовления чая и производства натурального косметику.
Сыр из козьего молока (карельский, копченый сыр), сливочные изделия, пряности, лекарственные растения.

194 Пивоварня JUHUS — C7
Tuulika tn 1a, Tõdivere alevik, Tartu vald, Tartumaa GPS 58.5507, 26.6013
☎ +372 56315175 ✉ juhus.juhus@gmail.com
ⓕ Juhus
На бывшей витрочной мельнице мы Тийвере варит домашнее пиво, разные сорта. На витрочной можно продегустировать пиво, закусить и чтобы не не почувствовать в кастрюлю.
Домашнее пиво, мастер-классы, дегустация.

195 Традиционное кафе JUULAMÕISA — C7
Juulavälja, Juula küla, Tartu vald, Tartumaa GPS 58.5498, 26.7091
☎ +372 5257697 ✉ juulamoisa@gmail.com, www.juulamois.ee ⓕ Juulamõisa
В этом кафе идет поиски для данного регионы, традиционная для данного регионы и экологически чистая еда. Также здесь можно познакомиться с различными видами ремесел, сделанными лично, а также приобрести пожелания и сувениры.
Рыба, свежая, маринованная и копченая, копченое мясо.

196 Наслаждение вкусом на мызе ALATSKIVI — C8
Hirveaia 4, Alatskivi, Tartumaa GPS 58.6024, 27.1322
☎ +372 57400987 ✉ info@alatskivimaitsed.ee, www.alatskivimaitsed.ee
В историческом здании погребе мызы Алатскиви делают вина, травяные чаи, сидр,обычные сувениры, пряный уксус и варенье из зонтик, собранных в окрестностях. Также в ассортименте – экологически чистые продукты, которые можно приобрести в виде сувениров.
Домашние вина, Иван-чай, пряный уксус.

197 Замковый ресторан ALATSKIVI — C8
Lossi 10, Alatskivi, Tartumaa GPS 58.6036, 27.1298
☎ +372 5233287 ✉ alatskivi@lossirestoran.ee
ⓕ Alatskivi lossi restoran ja söögikoht
В богатой истории мызы сплелись культурные традиции эстонских крестьян и дворянства. Ресторан Alatskivi lossi restoran ja söögikoht, который гостеприимно принимает гостей, – это прекрасное место, где можно насладиться вкусными блюдами, приготовленными по старинным рецептам.
Пусовое варение, рыба из озера Пейпси.

198 MAITSEELAMUSE KODA — C8
Lomb talu, Piidimaa küla, Vara vald, Tartumaa GPS 58.4951, 27.2099
☎ +372 53460078 ✉ maitseelamuse.koda@gmail.com
ⓕ Maitseelamuse koda
Во время занятия в мастерской участники с помощью руководителя сами могут сделать свои сувениры, которые затем могут быть использованы для приготовления, встречаемо здесь в скрупулезно. Также, в ходе проведения рецептов. Учебные занятия проводятся в мастерской, которая использует для приготовления еды.
Рыбалка озера Пейпси, пух, выращенный в окрестностях Пейпси.

199 Садовое кафе галереи VORONJA — C8
Kesk 22, Võrepa alevik, Tartumaa GPS 58.4960, 27.2374 ☎ +372 58844909
✉ projektvoronjagmail.com, www.voronjagalerii.ee ⓕ Võronja aiakohvik
В галерее ежегодно работает небольшое садовое кафе, меню которого создано под вдохновением от местных продуктов, а дополнительные вкусы и оттенки принесены из разных уголков мира. Здесь вы можете попробовать лучшие варенье Võronja, шоколадный сыр, и другие оригинальные сезонные пригорашки.
Пусовое варение, шоколадный сыр.

200 Хозяйство PIIRIKIVI — D7
Piirikivi, Kuti küla, Elva vald, Tartumaa GPS 58.4322, 26.9381
☎ +372 56867902 ✉ kaidoulu111@gmail.com
ⓕ Piirikivi Talu Õu
Малый производитель, который в своем хозяйстве выращивает клубнику, а также коптит и маринует рыбу в соответствии с эстонским традициями. Ещё здесь варят медовое пиво и делают различные виды меда, а также изготовляют различные мясные изделия.
Маринованная и копченая рыба, домашнее пиво, домашнее вино, клубничное вино.

201 Природный лечебный центр LOODUS BIOSPA — D7
Tõga tee, Mõni küla, Luunja vald, Tartumaa GPS 58.8077, 26.8250
☎ +372 509 2581 ✉ info@loodus.net, www.loodus.net ⓕ Loodus BioSpa
Здесь используют свежие продукты, выращенные в саду при Центре и в окрестных хозяйствах. Специально разработанные курсы питания помогают вкусные свежие суши и разнообразные блюда, приготовленные на пару. Лечебные курсы предусматривают только определенное питание, но и процедуры, и тренировки, которые нужно заказывать заранее.
Растительные продукты.

202 Хозяйство PÕRNA — D7
Pärna talu, Lange küla, Kastre vald, Tartumaa GPS 58.2966, 26.7706
☎ +372 5829198 ✉ pornasaogmail.com
ⓕ Pärna talu
Все продовольственные семена кормятся вручную и готовят хлеб. Мясо, которое выращивают в хозяйстве, сушат, коптят и маринуют. Продукты можно купить по предварительному заказу. Также в ассортименте есть и продукты из ковыжки.
Сыр из козьего молока, яйца.

203 Музей пива A. LE COQ — D7
Laulupea pst 15, Tartu, Tartumaa GPS 58.3860, 26.7084 ☎ +372 7449713
✉ muuseum@alecoq.ee, www.alecoq.ee/ellemuuseum/muuseum
ⓕ A. Le Coq Beer Museum
Пивоварня A. Le Coq – старейший в крупнейший в Эстонии производитель напитков – приглашает посетителей познакомиться с историей изготовления и культурой пива, современным процессом пивоварения, а также продегустировать пиво.
Пиво и прохладительные напитки.

204 PEIPSIMAA Maitseelamused — D7
Ilisi 1, Tartu, Tartumaa GPS 58.3781, 26.7272
☎ +372 5825770 ✉ peipsimaa@gmail.com
ⓕ Peipsimaa Maitseelamused
Место в центре Тарту, где можно попробовать небольшие легкие закуски пива Ilisi & chips, приготовленные из ингредиентов, выращенных в стране озера Пейпси. Огромный полуокруженство среди гостей пользуется приготовленные из филе судака Ilisi & chips, сочный бургер и крал (крапчатость бурритто).
Рыба из озера Пейпси.

204 Хозяйство KUNSTIMÄE — D7
Ristte küla, Otepää vald, Valgamaa GPS 57.9617, 26.4007
☎ +372 5058231 ✉ info@kunstimae.ee, www.kunstimae.ee
ⓕ Kustimäe Turismitalu
Хозяйство расположено в красивой местности, в живописные холмы, которые и создают свой тонкий вкусовой вкус. Здесь также можно посмотреть на ремесленников, которые делают для этого ремесла. Вы можете приобрести экологически чистые и высококачественные продукты. Также в гости – это само собой разумеется.
Продукты из коопливного масла, хлеб, хлеб собственной выпечки.

205 Ресторан UMB ROHT — D7
Ülikool 7, Tartu, Tartumaa GPS 58.3797, 26.7224
☎ +372 7440053 ✉ info@umbroht.ee, www.umbroht.ee
ⓕ Umb Rohi
Почетное место здесь занимают как местные блюда, так и продукты от лучших кирсовых мастеров. Великолепный ресторан Umb Rohi – это место, где можно насладиться вкусом, в котором можно отправиться в прекрасное путешествие по стране Нидерланды.
Дичь, жмых из березового сока.

206 Хуторской рынок в центре LÕUNAKESKUS — D7
Ringtee 75, Tartu, Tartumaa GPS 58.3581, 26.6789
☎ +372 5566513 ✉ info@lounakeskus.ee, www.lounakeskus.ee
ⓕ Lõunakeskuse Talurõõm
На крестьянском рынке Lõunakeskus представлены выращенные в Эстонии и приготовленные из местного сырья продукты. Также в ассортименте – продукты в стиле Национальной кухни, которые можно приобрести в хозяйстве Kõnnuti. Также можно найти товары и из других регионов Эстонии, которые можно приобрести в центре Lõunakeskus. Также в ассортименте есть и продукции на рынке свежих продуктов.

207 Туристическое хозяйство KAKULAANE — D7
Laukõla, Otepää vald, Valgamaa GPS 57.8838, 26.3437 ☎ +372 53505056
✉ info@kakulaane.ee, www.kakulaane.ee ⓕ Kakulaane turismitalu
Хозяйство находится неподалеку от Тарандо Кайкла в живописном ландшафтной природы. Здесь можно познакомиться вкусными блюдами, попробовать дичь, сидеть в саду, а также отдохнуть в гостиницах, которые находятся и для любителей активного отдыха, и для подростков.
Дичь.

208 Эстонский музей сельского хозяйства — D7
Pargi 4, Ülenurme, Tartumaa GPS 58.3167, 26.7243
☎ +372 7383810 ✉ info@maasilumuuseumid.ee, www.maasilumuuseumid.ee
ⓕ Eesti Põllumajandusmuuseum
Посетителей ждет экспозиция, образовательная программа о сельском хозяйственных животных и кулинарии. Также в музее можно попробовать попробовать блюда, приготовленные из продуктов, выращенных в музейном саду и окрестных хозяйствах. Также здесь можно заказать различные блюда и продукты на стойке.
Хлеб собственной выпечки, кумпан.

209 Хозяйство PÄRNA — D7
Pärna talu, Lange küla, Kastre vald, Tartumaa GPS 58.2966, 26.7706
☎ +372 5829198 ✉ pornasaogmail.com
ⓕ Pärna talu
Все продовольственные семена кормятся вручную и готовят хлеб. Мясо, которое выращивают в хозяйстве, сушат, коптят и маринуют. Продукты можно купить по предварительному заказу. Также в ассортименте есть и продукции из ковыжки.
Сыр из козьего молока, яйца.

210 Кафе в домике усадебного садовника LUKE — D7
Luke mõis, Luke küla, Võru vald, Võrumaa GPS 58.2432, 26.5759
☎ +37255689096 ✉ info@lukemois.ee, www.lukemois.ee ⓕ Luke Mõis
Мотель Waide поиск на небольшом деревянному – он состоит из нескольких домиков, окруженных деревьями и кустарниками. Местные продукты – это основа меню, которое в ассортименте – используется то, что выращено своими руками (овощи, пряности, салат).
Рыба из озера Пейпси.

211 Мотель WAIDE — D7
Mõtsa Waide, Rõngu vald, Tartumaa GPS 58.2202, 58.2202
☎ +372 5034513 ✉ info@waidemotel.ee, www.waide.ee
ⓕ Waide motell
Ресторан и гостиница Pesa расположены в Тыллере – здесь готовят еду из местных и сезонных продуктов, используя также ягоды и грибы, собранные в окрестных лесах.
Рыба из озера Пейпси.

212 Гостиница PESA — D8
Uus 5, Võhma, Võrumaa GPS 58.0534, 27.0472
☎ +372 56222885 ✉ broneering@kaguren.ee, www.kaguren.ee
ⓕ Pesa Hotell
Ресторан и гостиница Pesa расположены в Тыллере – здесь готовят еду из местных и сезонных продуктов, используя также ягоды и грибы, собранные в окрестных лесах.
Рыба из озера Пейпси.

213 Сырная ферма ANDRE — D7
Talvakese küla, Kambja vald, Tartumaa GPS 58.1972, 26.8180
☎ +372 53698900 ✉ juustujandandefarm.ee, www.andrefarm.ee
ⓕ Andre Farm
На сырной ферме Andre производят и продают сыры, которые получили признание на различных конкурсах и дегустациях. Также на ферме счастливые коровы дают качественное и вкусное молоко. Посетителям фермы могут навестить и погладить коров, а также понаблюдать за процессом дойки.
Сыр, молочные продукты.

214 Мельница-музей HELLENURME — D7
Hellenurme küla, Elva vald, Tartumaa GPS 58.1368, 26.3966
☎ +372 5205142 ✉ maarjaveskimuuseum.ee, www.veskimuuseum.ee
ⓕ Hellenurme Veskimuuseum MTÜ
На единственной в Эстонии действующей водяной мельнице такого рода можно от начала и до конца увидеть процесс рождения хлеба. Сначала Вам покажут как с помощью силы воды вращается мельничный жернов, который перемалывает зерно. Вы сами сможете испечь хлеб. На месте вам дадут и муки чтобы запечатлеть момент. Также можно заказать еду.
Ржаной хлеб собственной выпечки.

215 Замок CANTERVILLA — D7
Ilkajõme küla, Valgjärve vald, Põlvamaa GPS 58.0701, 26.7325
☎ +372 53011905 ✉ info@cantervilla.ee, www.cantervilla.ee
ⓕ Canterville loss
В живописно красивом месте неподалеку от Отепяа, окруженный лесами и горами, Вас ждет Canterville loss. Отличное место для семейного отдыха. Детям ждет большой игровой парк, а взрослые могут насладиться великолепной обстановкой, а также посетить обед по время семинара.
Домашнее пиво, мастер-класс, дегустация.

216 Хозяйство SEPA — D7
Sepa talu, Kaapvere küla, Kanepi vald, Põlvamaa GPS 58.0223, 26.6147
☎ +372 55999513 ✉ sepatalumeesid@gmail.com
ⓕ Sepa talu
В хозяйстве производят сыр и другие продукты из козьего молока. Здесь разводят кур, овец, кроликов и домашнюю птицу. Продукты можно купить по предварительному заказу. Также в ассортименте есть и продукции из ковыжки.
Сыр из козьего молока, яйца.

217 Хуторская кухня KOPLI — D7
Kopli talu, Ihamaru küla, Kanepi vald, Põlvamaa GPS 58.0455, 26.9179
☎ +372 5066568 ✉ kainemetsa@gmail.com, www.koplitalu.ee
ⓕ Kopli talukõik
В усадьбе Пыхавяэ – на обочине исторического поселка Эрдма – на ходятся крестьянские жилые и домовые. Здесь Вы можете попробовать домашние вина, крестьянский кухне Kopli. Предлагает гостям провести экскурсию по усадьбе, а также по пользующейся огурцами теплице для сторона. В летний период работает кафе. Здесь круглый год делают мороженое типа джелато.
Домашнее мороженое.

218 Гостиница PESA — D8
Uus 5, Võhma, Võrumaa GPS 58.0534, 27.0472
☎ +372 56222885 ✉ broneering@kaguren.ee, www.kaguren.ee
ⓕ Pesa Hotell
Ресторан и гостиница Pesa расположены в Тыллере – здесь готовят еду из местных и сезонных продуктов, используя также ягоды и грибы, собранные в окрестных лесах.
Рыба из озера Пейпси.

219 Кафе и магазинчик TILLU — D8
Jaama 52, Võhma, Võrumaa GPS 58.0692, 27.0907
☎ +372 5206576 ✉ tillupood@gmail.com
ⓕ Kodukuukvik Tillu
Tillu – это домашнее кафе, которое расположено в Пыхте, в живописном крестьянского хозяйства. Здесь царит уют, а также можно попробовать вкусно, по-домашнему, тем это теплое и уютное место. Каждый день здесь ждет Вас домашнее мороженое, а в жаркие всегда витает приятные прохлада.
Кофе, мороженое.

220 Продукты из конопли и гречки TARMEEL — D7
Aliku 7, Otepää vald, Valgamaa GPS 58.0502, 26.2226
☎ +372 56535225 ✉ hendrikgaanmaitlis3@gmail.com, www.estecofood.eu
ⓕ Tarmeel Mõtedad Kangr – ja Tarasoosed
Новаторские и вкусные продукты из конопли и гречки – и вкусные, и полезные для желудка.
Кисломолочные сыры, конопляное масло, продукты из гречки.

221 Ресторан UGANDI RESTO — D7
Lipuvõljak 24, Otepää, Valgamaa GPS 58.0574, 26.4980
☎ +372 5034422 ✉ info@uganderesto.ee, www.uganderesto.ee
ⓕ Ugandi Resto
Ugandi Resto – ресторан со стильным интерьером, который в Отепяа. Ресторан со стилем, который находится в Отепяа. Блюда готовятся из свежих, высококачественных продуктов.
Фондю, Кальпаэ, говядина Usinimaa, домашнее пиво, виноград-ное вино, из березового сока, домашний сидр.

222 Кафе UGANDI — D7
Tartu mnt 1a, Otepää, Valgamaa GPS 58.0583, 26.4951
☎ +372 6001413 ✉ info@ugandidiskohik.ee, www.ugandikohik.ee
ⓕ Ugandi Kohvik
Кафе Ugandi – это уютное место в сердце Отепяа, которое сочетает в себе атмосферу, дружелюбие, приятные и чистые вкусы. Войдя сюда, Вы сразу же почувствуете аромат качественного кофе и сладких булочек. Большая часть ингредиентов приобретается у фермеров – не можно и попробовать на месте, и взять с собой.
Ассорти местных сыров, десерт.

223 Ресторан GMP CLUBHOTEL & PÜHAJÄRVE — D7
Tenniseväija 1, Otepää, Valgamaa GPS 58.0462, 26.4688
☎ +372 5073374 ✉ ettorans@gmp.ee, www.clubhotel.ee
ⓕ GMP Clubhotel & Puhajärve restoran
В ресторане, стоящем на берегу красивого озера Пюхаярв, что в Южной Эстонии, Вы сможете попробовать вкусные блюда, приготовленные из высококачественных продуктов, преимущественно самими местными. Также организуются различные кулинарные мероприятия.
Родной рыбы.

224 Винный погреб MURIMÄE — E7
Murimäe, Truuta küla, Otepää vald, Valgamaa GPS 57.9849, 26.5766
☎ +372 5065694 ✉ info@murimaeveinid.ee, www.murimaeveinid.ee
ⓕ Murimäe Veinikäider
В винном погребе Murimäe продается вино из лучшего эстонского винограда. Хозяйство занимается производством винограда, ягод, которые используются для производства вина. Также в ассортименте есть и ягодные и винные вина.
Ягодные и виноградные вина собственного приготовления, вин-ное пюре.

225 Хозяйство KUNSTIMÄE — E7
Ristte küla, Otepää vald, Valgamaa GPS 57.9617, 26.4007
☎ +372 5058231 ✉ info@kunstimae.ee, www.kunstimae.ee
ⓕ Kustimäe Turismitalu
Хозяйство расположено в красивой местности, в живописные холмы, которые и создают свой тонкий вкусовой вкус. Здесь также можно посмотреть на ремесленников, которые делают для этого ремесла. Вы можете приобрести экологически чистые и высококачественные продукты. Также в гости – это само собой разумеется.
Продукты из коопливного масла, хлеб, хлеб собственной выпечки.

226 SANGASTE RUKKI MAJA — E7
Valga mnt 11, Sangaste, Otepää vald, Valgamaa GPS 57.9252, 26.3369
☎ +372 5230578 ✉ info@rukkimaja.ee, www.rukkimaja.ee
ⓕ Sangaste Rukki Maja
Сангасте Rukki Maja – гостеприимное место в Южной Эстонии, где можно отдохнуть, попробовать вкусные блюда, выпить местное пиво и насладиться отдыхом. В "Рукмаа ресторане" можно попробовать блюда, приготовленные из выращенной в Сангасте ржаной муки, а также домашние пиво – от сотни до дегустации.
Блюда из рыбы, домашние продукты.

227 Ресторан VIDRIK — E7
Sangaste kõrts, Lossikõrts, Otepää vald, Valgamaa GPS 57.9820, 26.3803
☎ +372 5356743 ✉ info@vidrik.ee, www.sangastekorts.com/vidrik
ⓕ Restoran Vidrik
В меню ресторана и Ta cafe делается акцент на качественной дичи. Любителям дичи в ресторане предлагается выбор из: оленьего рагу, кабанчика, Loss сибирского осетра – это гарнир так luxy, что из основных продуктов в ресторане всегда свежие. Здесь в почетном месте – домашние копченые лососи, которые, не жалея на костре.
Дичь, сибирский осетр.

228 Туристическое хозяйство KAKULAANE — E7
Laukõla, Otepää vald, Valgamaa GPS 57.8838, 26.3437 ☎ +372 53505056
✉ info@kakulaane.ee, www.kakulaane.ee ⓕ Kakulaane turismitalu
Хозяйство находится неподалеку от Тарандо Кайкла в живописном ландшафтной природы. Здесь можно познакомиться вкусными блюдами, попробовать дичь, сидеть в саду, а также отдохнуть в гостиницах, которые находятся и для любителей активного отдыха, и для подростков.
Дичь.

229 Хозяйство UIBO — E7
Soonu, Võrnu vald, Valgamaa GPS 57.8563, 26.7132
☎ +