

Гастрономический тур + Винная дегустация в Баку

5 ночей/6 дней

Добро пожаловать в **Баку** – город, где сочетаются древняя восточная культура, гостеприимство и уникальная кухня. Этот тур подарит вам незабываемое путешествие по самым вкусным уголкам столицы, а также погружение в искусство азербайджанского виноделия.

День 1: Прибытие в Баку – Первое знакомство с вкусами Азербайджана

- Встреча в аэропорту и трансфер в отель 4/5★.



- Заселение и свободное время для отдыха.
- Первая прогулка по Старому городу (Ичери Шехер):

- Девичья башня, Дворец Ширваншахов, древние караван-сарай.
- Ужин в традиционном ресторане:



- Дегустация азербайджанских блюд: долма, садж-кебаб, кутабы.
- Первый бокал местного гранатового вина.

День 2: Гастрономический день – Вкусы Баку

- Завтрак в отеле: домашний сыр, свежая пахлава, чай с чабрецом.
- Экскурсия на главный рынок «Яшыл Базар»:



- Дегустация сушёных фруктов, орехов, гранатов, меда и специй.
- Обед в уютном ресторане с панорамным видом на Баку.
- Блюда из баранины, хинкали, традиционные лепёшки.
- Вечерний отдых и прогулка по Бакинскому бульвару.

День 3: Гобустан/Абшеронский полуостров – Огонь, традиции и кулинария

- Завтрак в отеле.
- Поездка на Абшеронский полуостров:
- Посещение Атешгяха – древнего храма огнепоклонников.

- Остановка у природного огня Янар Даг.



- Обед в аутентичном ресторане:
- Говядина в гранатовом соусе, хлеб тандури, шафрановый ПЛОВ.



- Возвращение в Баку. Свободный вечер.

День 4: Винная дегустация – Погружение в мир азербайджанского виноделия

- Поздний завтрак в отеле.
- Поездка на элитную винодельню “Fireland Winery” (в пригороде Баку).
- Экскурсия по виноградникам и винным погребам.
- Знакомство с процессом производства вина.
- Дегустация 5 видов вин:
 - Белое Shirvan, розовое Fireland Rosé, красное Saperavi, гранатовое вино и выдержанный Cabernet Sauvignon.
 - Гастропаринг с фермерскими сырами, орехами и медом.
 - Возвращение в Баку. Свободный вечер.

День 5: Современный Баку и прощальный ужин

- Поздний завтрак в отеле.
- Экскурсия в современный центр Баку:



- Музей ковра, Площадь фонтанов, Центр Гейдара Алиева.
- Обед в ресторане высокой кухни:
- Фирменный хан-кебаб, ягнёнок в винном соусе, десерт “Шекинская пахлава”.
- Прощальный ужин с традиционными танцами и живой музыкой:
- Гранатовый плов, блюда на мангале, лучшие местные вина.

День 6: Завтрак и вылет домой

- Свободное утро для прогулки или покупки сувениров.
- Трансфер в аэропорт и вылет.

Что включено в тур?

- ✓ Проживание в отеле 4/5★.
- ✓ Завтраки, обеды(2) и ужины(2) в лучших ресторанах.
- ✓ Винная дегустация и экскурсия на винодельню.
- ✓ Трансферы и комфортный транспорт.
- ✓ Услуги профессионального гида.

Этот тур – не просто путешествие, а настоящее гастрономическое приключение в сердце Азербайджана! Готовьтесь к новым вкусам, незабываемым ароматам и великолепным винам.

Программа рассчитана минимум на 5 человек. Если количество людей изменится цена может быть изменена.

SAPPHIRE BAKU HOTEL-450 USD (цена рассчитана на 1-ого человека в двухместном номере)

В СТОИМОСТЬ ВКЛЮЧЕНО:

- ☐ 5 ночей в отеле(Sapphire BAKU) с завтраком
- ☐ Услуги транспорта
- ☐ Услуги профессиональный русскоязычный гид
- ☐ Обзорная экскурсия по Баку
- ☐ Обзорная экскурсия по Апшерону
- ☐ Обзорная экскурсия по Гобустану
- ☐ Входные билеты в местах осмотра достопримечательностей (*Дворцовый комплекс Ширваншахов, Центра Гейдара Алиева, Атешгях Храм, Янардаг, Гобустанского культурного заповедника*)
- ☐ Ужин в национальном азербайджанском ресторане с программой(2 раза)

- ☐ Обед в национальном азербайджанском ресторане(2 раза)

В СТОИМОСТЬ НЕ ВКЛЮЧЕНО:

- ☐ Личные расходы, такие как чаевые, портье, телефонные звонки, обслуживание номеров и т. д.
- ☐ Авиа перелет
- ☐ Страховка
- ☐ Питание (*обед и ужин - любые блюда, кроме указанных во включениях*)
- ☐ Доплата будет применяться на определенных мероприятиях, фестивалях, выставках и ярмарках
- ☐ Любой гарантийный депозит, запрашиваемый отелем во время регистрации