



Лучшие рестораны Минска

Гастрономическое путешествие по столице Беларуси — от авторской кухни до панорамных видов

ГИД ДЛЯ ТУРИСТОВ 2025–2026

Встречайте Минск: Город Вкусов

▮ Больше, чем история

Минск удивляет не только архитектурой, но и динамично развивающейся гастрономической сценой мирового уровня.

▮ Для каждого вкуса

От аутентичной белорусской кухни до авторских концепций — здесь каждый найдёт своё идеальное заведение.

★ Экспертный рейтинг

Оценки основаны на данных Wheretoeat Belarus 2026, 2GIS Awards и отзывах тысяч гостей.



Топ-3: Звёзды Гастрономии



□ АМО

Рейтинг 4.85/5

Ресторан премиум-класса,
обладатель награды «Выбор СМИ».
Изысканная кухня, безупречный
сервис.

Instagram: @amo_restaurant



□ SeaFoodBar Minsk 4.68/5

Лучший выбор для ценителей
морепродуктов: устрицы, омары
и свежайшая рыба в изысканной
подаче.

Instagram: @seafoodbar_minsk



□ Bergamo 4.62/5

Итальянская кухня от Маурицио
Дзанини с 1994 года.

Шеф-повар года.

Instagram:
@bergamo_restaurant

ПОДРОБНЕЕ О ЛИДЕРЕ

Особое Внимание: АМО

Ресторан АМО не просто возглавляет список лучших, он является визитной карточкой гастрономического Минска, предлагая гостям незабываемый опыт, где каждое блюдо — произведение искусства.

Изысканная Кухня

Сочетание современной европейской кухни с авторскими нотками, акцент на свежих сезонных продуктах и инновационных технологиях приготовления.

Безупречный Сервис

Персонализированный подход к каждому гостю, внимательное обслуживание и сомелье, готовые подобрать идеальное винное сопровождение.

Эксклюзивная Атмосфера

Элегантный интерьер, приглушенный свет и утонченный дизайн создают идеальную обстановку для особых случаев и гастрономических открытий.





МОРСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Особое Внимание: SeaFoodBar Minsk

SeaFoodBar Minsk — это ода свежим дарам моря. Здесь каждый визит превращается в путешествие по океанским глубинам, где вкус и качество стоят на первом месте, а изысканность подачи впечатляет даже самых взыскательных гурманов.



Безупречный Выбор

Широчайший ассортимент свежайших морепродуктов, от устриц до королевских крабов, доставляемых прямо из мировых океанов.



Кулинарное Искусство

Виртуозные шеф-повара превращают каждый ингредиент в гастрономический шедевр, сохраняя натуральный вкус продукта.



Морская Атмосфера

Элегантный дизайн, вдохновленный морской стихией, создает уютную и расслабляющую обстановку для незабываемого ужина.

Места №4–6: Атмосфера и Мастерство

Charlie — 4.60/5

Утончённая атмосфера и легендарная винная карта.

Сомелье ресторана — обладатель титула «Сомелье года». Идеально для вечера с вином. **Instagram:** @charlie_minsk

МонеМане — 4.59/5

Авторская кухня в атмосфере импрессионизма. Один из самых стильных и концептуальных ресторанов Минска. **Instagram:** @monemane_minsk

Zalkind Kitchen — 4.58/5

Лучший классический ресторан с эксклюзивными дегустационными вечерами. Место для настоящих гурманов. **Instagram:** @zalkind_kitchen

Места №7–10: Белорусская Классика

MARBL — 4.52/5

Входит в топ-10 лучших заведений Беларуси. Современная авторская кухня здесь тонко переосмысливает классические рецепты, создавая выразительный гастрономический опыт. @marbl_minsk

Бульбашы — 4.46/5

Лучший ресторан белорусской кухни по версии 2GIS Awards 2025. Здесь традиции звучат особенно тепло и насыщенно, а вкус знакомых блюд раскрывается с новой силой. **Адрес:** пл. Свободы, 4. @bulbashy_restaurant

Мары - 4.45/5

Ресторан, загоревшийся сверхидеей сделать «как во Франции и Италии, но по-белорусски». Драники с олениной, мороженое из белых грибов с шоколадным фонданом из бородинского хлеба — здесь удивляют по-настоящему.

Nola — 4.28/5

Авторская кухня от одного из лучших шеф-поваров года. Смелые сочетания, насыщенные вкусы и яркие акценты превращают каждый визит в запоминающееся гастрономическое открытие. @nola_minsk

ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ

«MARBL»: Элегантность Камня и Вкуса

Ресторан «MARBL» (от англ. «камень») — это идеальное сочетание утонченного интерьера и изысканной средиземноморской кухни. Просторные залы, залитые светом из панорамных окон, создают неповторимую атмосферу, где каждая деталь продумана до мелочей.

Дизайн: Природная Эстетика

Светлый интерьер с акцентом на натуральный камень создает ощущение спокойствия и роскоши, гармонично дополняя панорамные виды.

Кухня: Вдохновение Средиземноморьем

Насладитесь богатым выбором блюд средиземноморской кухни, впечатляющей десертной картой и обширным ассортиментом свежих морепродуктов.

Винная и Коктейльная Карта

Оцените винную комнату с тщательно подобранными напитками и уникальные авторские тематические коктейли, которые станут идеальным дополнением к вашему ужину.

Музыкальная Атмосфера

Погрузитесь в атмосферу живой музыки по четвергам и энергичных DJ-сетов по пятницам и субботам, превращающих каждый вечер в особое событие.



«Бульбашы»: Традиции в Современном Исполнении



Ресторан «Бульбашы» в Минске переосмысливает белорусскую кухню, предлагая гостям глубокое погружение в местные вкусы без клише и стереотипов.

Вместо привычного интерьера «сельской хаты» и банальных этнических мотивов, вас ждет современное пространство с акцентом на эстетику и элегантность.

- ☐ Шеф-повара вдохновляются местными традициями, используя инновационные подходы и исключительно свежие фермерские продукты, создавая блюда, которые удивляют и восхищают.

«Мары»: Неотрадиционная Белорусская Кухня



Проект постоянно развивается благодаря **сезонному меню**, которое обновляется каждые две недели, предлагая гостям новые вкусовые открытия.

Ресторан «Мары» — это проект «неотрадиционной» белорусской кухни, где классические рецепты обретают современное звучание. Шеф-повар Антон Габец мастерски переводит привычные вкусы в авторскую гастрономическую форму.

Меню удивляет **неожиданными сочетаниями**: попробуйте драники с олениной или борщ с брусничным вареньем. Каждое блюдо — это гармония традиций и актуального гастрономического языка, созданная из локальных ингредиентов.

АВТОРСКАЯ КУХНЯ

"Nola": Современная Белорусская Кухня



Ресторан Nola, расположенный в самом сердце Минска, приглашает гостей в гастрономическое путешествие. Здесь каждая деталь — от горячих блюд и закусок до десертов и богатой винной карты — работает на создание полноценного вкусового опыта.



Гастрономические Открытия

Креативный подход к местным продуктам и современному искусству кулинарии создает уникальные блюда, раскрывающие новые грани вкуса.



Современная Эстетика

Пространство спроектировано как элегантный гастро-объект: продуманный свет, спокойная музыка и лаконичный интерьер создают атмосферу без перегруженности.



Идеальный Баланс

В Nola искусно соблюден баланс между кухней, сервисом и визуальной эстетикой, предлагая непринужденную и легкую атмосферу для общения.

С Высоты Птичьего Полёта



The View

Панорамный ресторан с захватывающим видом на Минск. Уникальный опыт: ужин над городом, где горизонт становится частью интерьера.



Bar:DotXXI

Концептуальный бар на высоте — коктейли, закуски и неповторимая атмосфера над крышами столицы. Must-visit для туристов!



💡 Оба заведения идеально подходят для вечернего посещения — виды города с наступлением ночи особенно впечатляют.

Авторская Кухня и Особые Концепции



Малевич

Ресторан Малевич — это гармония кулинарного искусства и эстетики в самом сердце Минска. Здесь вас ждут изысканные блюда, включая свежие морепродукты и авторские фьюжн-решения от концепт-шефа Ильи Карпаева и шеф-повара Сергея Ревтовича. Атмосфера утонченности и безупречный сервис. Идеальное место для романтического свидания или ужина в стиле деловых встреч и праздников — с акцентом на детали и вкус. Рекомендуется для ценителей высокой гастрономии и эстетики.



Sorento

Лауреат специальной номинации «Сберский выбор». Средиземноморская и итальянская кухня с романтической атмосферой южного курорта.



Cafe de Paris

Французская атмосфера в центре Минска: круассаны, эспрессо, соq au vin. Лучшее место для романтического завтрака или ужина.

Ресторан Малевич — это гармония кулинарного искусства и эстетики в самом сердце Минска. Здесь вас ждут изысканные блюда, включая свежие морепродукты и авторские фьюжн-решения от концепт-шефа Ильи Карпаева и шеф-повара Сергея Ревтовича. Атмосфера утонченности и безупречный сервис. Идеальное место для романтического свидания или ужина в стиле деловых встреч и праздников — с акцентом на детали и вкус. Рекомендуется для ценителей высокой гастрономии и эстетики.



Лауреат специальной номинации «Сберский выбор». Средиземноморская и итальянская кухня с романтической атмосферой южного курорта.

Уже ставшие Классическими рестораны Минска

Эти заведения заслуженно носят звание классики минской гастрономии. Они прошли испытание временем, завоевали любовь гостей благодаря стабильно высокому качеству кухни, безупречному сервису и неповторимой атмосфере.



Charlie

Изысканный ресторан, объединяющей европейские традиции с авторским подходом. «Charlie» привлекает утонченным интерьером и атмосферой, идеальной для особых случаев.



FABRIQ

Современное прочтение городской классики. «Фабрик» предлагает гостям блюда европейской кухни в стильном лофт-пространстве, ставшем любимым местом для деловых встреч и уютных вечеров.



Имена

Ресторан, где каждое блюдо имеет свою историю, а меню — это путешествие по вкусам мира с акцентом на локальные продукты. «Имена» ценят за камерную атмосферу и внимательное отношение к деталям.

АВТОРСКАЯ КУХНЯ

«Charlie»: Гастрономический Ресторан

Ресторан «Charlie» — это гастрономическое заведение современной кухни с изящным французским акцентом, расположенное в историческом центре Минска.

Просторное светлое пространство с панорамными окнами гармонично вписывается в городскую архитектуру и наполнено атмосферой уюта и эстетики.

В основе кухни — сезонные продукты и локальные ингредиенты, авторски переосмысленные в духе европейских кулинарных традиций и современных гастрономических тенденций.



ГОРОДСКАЯ КЛАССИКА

«FABRIQ»: Фабрика Вкуса

FABRIQ — уникальное гастрономическое пространство в самом сердце Минска. Это место, где рождается вкус, где задают тон гастрономической моде, где каждый ужин превращается в незабываемое событие.

Название ресторана родилось не случайно — это Фабрика: фабрика гастрономии, вкуса, эмоций. Переступив порог, вы попадаете в особую атмосферу: на открытой кухне лучшие шефы Беларуси и Европы создают свои удивительные кулинарные шедевры.



КЛАССИКА МИНСКА

«Имена»: Путешествие по Вкусам Мира



Ресторан «Имена» приглашает в уникальное гастрономическое путешествие, где европейская кухня встречается с азиатскими мотивами. Здесь простые ингредиенты превращаются в шедевры благодаря авторским соусам и смелым вкусовым сочетаниям.

В «Именах» ценят полет фантазии и эмоции, создавая теплую и эстетичную атмосферу, которая подбирает ключи к вашим сердцам и желаниям.

Для Любителей Моря и Азии

▮ SeaFoodBar Minsk

Лучший адрес для поклонников морской кухни. Устрицы, лангустины, гребешки — всё свежайшее, в идеальной подаче. Рейтинг **4.68/5**.

▮ Flow Izakaya Bar

Погружение в культуру японского изакая: якитори, суши, рамэн и широкий выбор саке и хайболов. Рейтинг **4.38/5**.



«Лебяжий»: Вдохновение Природой

Ресторан «Лебяжий» — это идеальное место для тех, кто ищет уединение и гармонию с природой. Расположенный на берегу живописного озера, он предлагает не только изысканную классическую кухню, но и неповторимую атмосферу спокойствия.

- **Панорамные виды:** Наслаждайтесь потрясающими пейзажами Лебяжьего озера.
- **Классическая кухня:** Элегантные блюда европейской кухни из свежайших продуктов.
- **Умиротворяющая атмосфера:** Идеально для неспешного обеда, романтического ужина или семейных торжеств.



Полезные Советы для Туриста



Найдите нас в Instagram

Ищите рестораны по названию: @amo_restaurant, @bergamo_restaurant, @charlie_minsk и т.д. Там актуальные меню, акции и бронирование.



Проверьте Рейтинги

Актуальные оценки на 2GIS, Google Maps, TripAdvisor и Wheretoeat Belarus 2026. Рейтинги регулярно обновляются.



Бронируйте Заранее

Топовые рестораны — особенно АМО, Bergamo, Charlie — лучше резервировать за 2–3 дня. В пятницу и субботу столики разлетаются мгновенно.



Ценовой Диапазон

От демократичного Бульбашы (~20–30 BYN/чел.) до премиального АМО (~80–150 BYN/чел.). Выбор на любой бюджет.



Приятного Аппетита в Минске!

Минск открывается вкусом — надеемся, этот гид поможет вам найти ваш идеальный стол. Пусть каждый ужин станет воспоминанием на всю жизнь.

★ Лучший опыт

АМО, Bergamo, Charlie

ву Белорусская душа

Бульбашы, Малевич

▮ Вид на город

The View, Bar:DotXX1

🐠 Море и Азия

SeaFoodBar, Flow Izakaya