



## Восточный дастархан (7 дней + авиа, май, сентябрь 2026)\*

Стоимость: от 90570.00 руб

### Даты тура:

02.05.2026, 19.09.2026,

### Описание:

День 1

#### Прибытие в Ташкент.

Встреча в аэропорту, переезд и размещение в гостинице после 14:00.

**Ташкент** – многогранная столица современного Узбекистана. Архитектура Ташкента поражает своим разнообразием: археологические памятники времен зороастризма, которым уже более 2200 лет, архитектурные шедевры Средневековья, монументальные здания конца XIX века, самое красивое в мире метро и, разумеется, многочисленные новейшие постройки.

*Приветственный ужин* в ресторане с дегустацией вкуснейшего *ташкентского шашлыка*. Узбекский шашлык всегда получается очень сочным и ароматным, рекомендуем вкушать его в сочетании с горячей воздушной лепешкой и маринованным луком.

Питание: *ужин*.

Ночь в гостинице.

День 2

#### Ташкент (экскурсия).

**Экскурсия по Ташкенту (Старый город):** *площадь Хаст-Имам* – духовный центр Ташкента, где хранится подлинник уникальной рукописи Корана Усмана и волос Пророка Мухаммеда; *медресе Барак-хана, мавзолей Кафал-аль-Шаши Мазар* – одни из старейших памятников архитектуры столицы. Посещение самого оригинального и старинного базара Ташкента – *Чорсу*. Здесь под огромным куполом можно приобрести местные продукты, специи, ремесленные изделия и сувениры. В районе Старого города, помимо традиционной восточной архитектуры, можно увидеть аутентичные старинные *махалли* (жилые кварталы) с глинобитными домами, узкими улочками и подлинной атмосферой Старого Ташкента.

**Обед** в знаменитом *Среднеазиатском центре плова «Беш Козон»*, где каждый день в нескольких гигантских казанах готовят 10 тонн вкуснейшего *Праздничного плова*. Здесь можно увидеть весь процесс приготовления от обжарки мяса до закладки овощей, специй и риса. Ташкентский плов – рассыпчатый и ароматный, готовится на открытом огне традиционным способом с перемешиванием всех ингредиентов, с добавлением нута и особого сорта желтой моркови, часто украшается казы или перепелиными яйцами. Рекомендуем кушать плов с салатом из свежих овощей с луком (Ачик-чучук) и запивать горячим чаем.

**Продолжение экскурсии:** *площадь Независимости, сквер Амира Темура*.

**Ужин** в ресторане, дегустация густого и наваристого супа *машхурда* и мясного рулета *ханум*. Основу супа *машхурда*, как следует из названия, составляют питательные и полезные зеленые бобы – маш – прекрасный легкоусвояемый источник растительного белка, сложных углеводов и клетчатки. **Ханум** – нежнейшее блюдо **узбекской кухни** из тонкого мягкого теста с начинкой из картофеля и сочного мясного фарша, приготовленное на пару.

Питание: *завтрак, обед, ужин.*

Ночь в гостинице.

День 3

**Ташкент - Самарканд (3 ч 24 мин). Самарканд (экскурсия).**

**Переезд в Самарканд** на поезде «Шарк» (09:00–12:24\*, время в пути: 3 ч 24 мин).

Прибытие в Самарканд. Размещение в гостинице.

**Обед** в ресторане – дегустация *самаркандских шашлыков*, которые готовятся в основном на углях фруктовых деревьев, а в маринаде используются только специи и репчатый лук. Это сочное мясо с тающей хрустящей корочкой, которое снимают с шампуров на лепешку и посыпают кольцами маринованного лука.

**Самарканд** – ровесник Рима, «жемчужина Востока», столица легендарной Согдианы, Мараканда, а затем столица огромной империи Тамерлана. Город-музей, город-сердце караванной торговли Шелкового пути, Самарканд и сегодня прекрасно сохранил уникальную ауру азиатского Средневековья.

**Экскурсия по Самарканду:** самая известная площадь Центральной Азии – *Регистан*, окруженная тремя монументальными медресе – *Шер-Дор*, *Тилля-Кари* и *медресе Улугбека*; *мавзолей Гур-Эмир* – грандиозная династическая усыпальница Тамерлана, послужившая прототипом для мавзолеев Хумаюн в Дели и Тадж-Махал в Агре.

**Ужин** в национальном доме, **кулинарный мастер-класс** по приготовлению *мантов* с дегустацией. Манты – изысканное блюдо узбекской кухни, приготовленное на пару из нежного тонкого теста с сочной мясной начинкой внутри.

Питание: *завтрак, обед, ужин.*

Ночь в гостинице.

День 4

**Самарканд (экскурсия).**

**Продолжение экскурсии по Самарканду:** самая большая в Центральной Азии соборная мечеть, исполненная царственности и красоты – *Биби-Ханум*; крупнейший рынок Самарканда – *базар Сиаб*; архитектурный ансамбль из 11 средневековых мавзолеев – *Шахи-Зинда*; *музей обсерватории Улугбека* – одной из самых значительных обсерваторий Средневековья, где под землей сохранился фрагмент гигантского угломера (секстанта); *музей истории “Афрасиаб”*.

**Обед** в центре плова «Панжаб» – дегустация *самаркандского плова*. Считается, что светлый самаркандский плов – самый диетический из всех пловов. Он подается не перемешанным, а выложенным слоями на лягане: сначала слой риса, затем *зирвак* (подлива из лука с морковью и нуттом) и сверху мясо, так что каждый может собрать себе порцию по вкусу, регулируя количество ингредиентов.

Экскурсия в *туристическую деревню ремесленников «Конибил»*, посещение знаменитого производства *самаркандской шелковой бумаги*, а также *керамических мастерских*.

Посещение **винзавода «Багизаган»**. Пять поколений виноделов выращивали виноград в долине реки Зарафшан – и сегодня на «Багизагане» производят одни из лучших вин и коньяков в Узбекистане. Нас ждет рассказ об истории винзавода, знакомство с процессом переработки винограда и технологиями производства вина, и в завершение – **дегустация вин** в колоритном дегустационном зале.

**Ужин** в ресторане, дегустация *димлямы*. Димляма (дамлама) – сытное и ароматное блюдо, которое готовят методом томления: мясо и овощи тушатся в собственном соку под плотно закрытой крышкой, почти без добавления воды.

Питание: *завтрак, обед, ужин*.

Ночь в гостинице.

День 5

**Самарканд - Гиждуван - Бухара (280 км; 4,5 часа). Бухара (экскурсия).**

Переезд в Бухару через **Гиждуван** – ремесленный центр Узбекистана, который издревле славился необыкновенно красивой, самобытной керамикой. Посещение **гончарной мастерской Нарзуллаевых**. **Мастер-класс по гончарному ремеслу** в керамической мастерской, создание керамических изделий на гончарном круге под руководством опытного мастера.

**Обед** в мастерской с дегустацией *гиждуванских шашлыков*. Это настоящее сокровище в мире узбекских шашлыков. Его готовят исключительно из местной баранины, которая обладает неповторимым вкусом благодаря особенному климату. Технология приготовления тоже необычная – самую сочную шейную часть баранины предварительно несколько раз перемалывают и замораживают.

**Переезд в Бухару** – один из древнейших городов мира, через который проходил Великий шелковый путь. Средневековая Бухара была важным политическим, культурным и религиозным центром Среднего Востока. Здесь прекрасно сохранилось более 140 памятников архитектуры. Исторический центр Бухары включен в Список всемирного наследия ЮНЕСКО.

**Экскурсия по Бухаре:** ансамбль *Ляби-Хауз* – самая известная площадь Бухары с искусственным прудом, вокруг которого расположены *медресе Кукельдаш*, *медресе Надира Диванбеги*, *ханака*, знаменитый памятник *Ходже Насреддину* и множество уютных кафе. Посещение *торгового квартала крытых базаров XVI века*, где представлены мастерские народных ремесел.

**Ужин** в ресторане – дегустация сочного мясного блюда *казан-кабоб*. Как следует из названия, мясо обжаривается до аппетитной хрустящей корочки в казане, оставаясь изумительно мягким внутри, затем добавляется картофель, специи и зелень.

Питание: *завтрак, обед, ужин*.

Ночь в гостинице.

День 6

## **Бухара (экскурсия).**

**Продолжение экскурсии по Бухаре:** *мавзолей Саманидов* – династическая усыпальница, сочетающая традиции согдийской и исламской архитектуры; необычный мавзолей в форме продолговатой призмы, связанный с библейскими легендами о странствующем Иове – *Чашма Аюб*; *комплекс Боло-Хауз* – памятник монументального Регистана Бухары, состоит из водоема, минарета и мечети, украшенной 20 резными деревянными колоннами; цитадель древней Бухары, «город в городе» – старинная *крепость Арк*; древнейшее здание парадной площади, центральный ансамбль и главный символ Бухары – *комплекс Пой-Калян*, включающий знаменитый *минарет Калян* (46,5 м), *мечеть Калян* и *медресе Мири Араб*.

**Обед** в чайхане, где вы насладитесь бесподобным вкусом *шурпыбалаза* (шурпы с горохом) и *долмы* – завернутым в виноградные листья мясным фаршем, который готовится в небольшом количестве бульона.

**Продолжение экскурсии:** потрясающе красивое *медресе Абдулазиз-хана*, богато украшенное сложными орнаментами; строгое и уравновешенное *медресе Улугбека*. *Чаепитие в чайном доме «Пряности Шелкового пути»* – дегустация чая с различными пряностями и традиционными бухарскими сладостями. Чай в Узбекистане – это нечто большее, чем просто напиток, который утоляет жажду. Это традиция и неотъемлемый элемент узбекской кухни. Чаем открывается и завершается любая трапеза – первая пиала чая как приветствие дорогому гостю и последняя пиала чая как пожелание доброго пути. В течение дня чай может подаваться как «отдельное блюдо», и каждый раз он обязательно заваривается свежий. Чайный дом «Пряности Шелкового пути» удивит вас огромным разнообразием вкусного чая, приготовленного из целебных трав и восточных специй.

**Мастер-класс по приготовлению бухарского плова «Оши-софи»** (в переводе «плов мудрецов» или «чистый плов»), который считается диетическим и отличается особым способом приготовления. Его компоненты сначала варятся до полуготовности, затем слоями укладываются в казан для томления и только в самом конце поливаются кипящим растительным маслом, при этом плов не перемешивают. Для бухарского плова характерно минимальное количество специй, отсутствие чеснока и перца, зато могут добавляться сухофрукты – изюм, курага и айва. Профессиональный *ошпаз* (повар, специализирующийся именно в приготовлении плова) раскроет кулинарные секреты, расскажет и покажет, как приготовить настоящий бухарский плов. **Ужин.**

Питание: *завтрак, обед, ужин.*

Ночь в гостинице.

День 7

## **Вылет из Бухары.**

Переезд в аэропорт. Завершение программы тура.

Питание: *завтрак.*

## **Примечание:**

**Стоимость тура на 1 человека в USD:**

<b>Размещение</b>	<b>Стоимость</b>
При 2-х местном размещении	<b>1080 USD</b>
Доплата за одноместное размещение	1195 USD

**Оплата в рублях по курсу ЦБ на день оплаты + 6,2%**

**В стоимость тура входит:**

Встреча/проводы в аэропорту, групповой трансфер аэропорт – гостиница – аэропорт для каждого рейса.

Размещение в гостиницах в двухместных номерах с завтраком.

Питание – полный пансион.

Экскурсии с гидом согласно программе тура.

Комфортабельный транспорт с кондиционером на протяжении всего тура.

Ж/д билеты на скоростной поезд «Шарк» (Ташкент – Самарканд).

Винная дегустация в Самарканде.

Винная дегустация в Бухаре.

Дегустация чая с пряностями и восточными сладостями в чайном доме.

Мастер-классы по приготовлению национальных блюд (манты, алатская сомса, бухарский плов) в Самарканде и Бухаре.

Мастер-класс по гончарному ремеслу в Гиждуване.

Минеральная вода на каждый день тура.

Памятные сувениры.

**Дополнительно оплачивается:**

Москва-Ташкент, Бухара-Москва

Входные билеты на памятники в городах.

Медицинские издержки и страховка.

**Информация о гостиницах**

В стоимость программы включено размещение в небольших уютных отелях, зачастую оформленных в национальном стиле. Мы предлагаем именно этот тип размещения,

поскольку в Узбекистане он совершенно самобытен.

<b>Город</b>	<b>Гостиница</b>
Ташкент	<b>Huvaydo 3* / King Plaza 3*</b> или подобная
Самарканд	<b>Arba 3* / Marokand Spa Hotel 3*</b> или подобная
Бухара	<b>Ayvan Boutique 3* / Nostalgia Boutique 3*</b> или подобная

### **Информация о транспорте**

На данном маршруте используются следующие виды транспорта в зависимости от количества человек в группе:

<b>Группа</b>	<b>Наименование транспорта</b>
Группа 1-2 чел.	<b>"Chevrolet Lacetti"</b>
Группа 3-6 чел.	<b>"Hyundai Grand Starex"</b>
Группа 7-9 чел.	<b>"Toyota Hiace" / "King Long"</b>
Группа 10-15 чел.	<b>"Eurise"</b>
Группа 16-30 чел.	<b>"Golden Dragon"</b>