



г. Псков, пос. Черёха, улица Санаторная, 80
8 (921) 110 3660

www.cheryokhin.ru

Работаю зимой с 12:00 до 20:00,
летом с 08:00 до 02:00

Кухня русская, авторская, фьюжн,
гастрономичный фаст-фуд

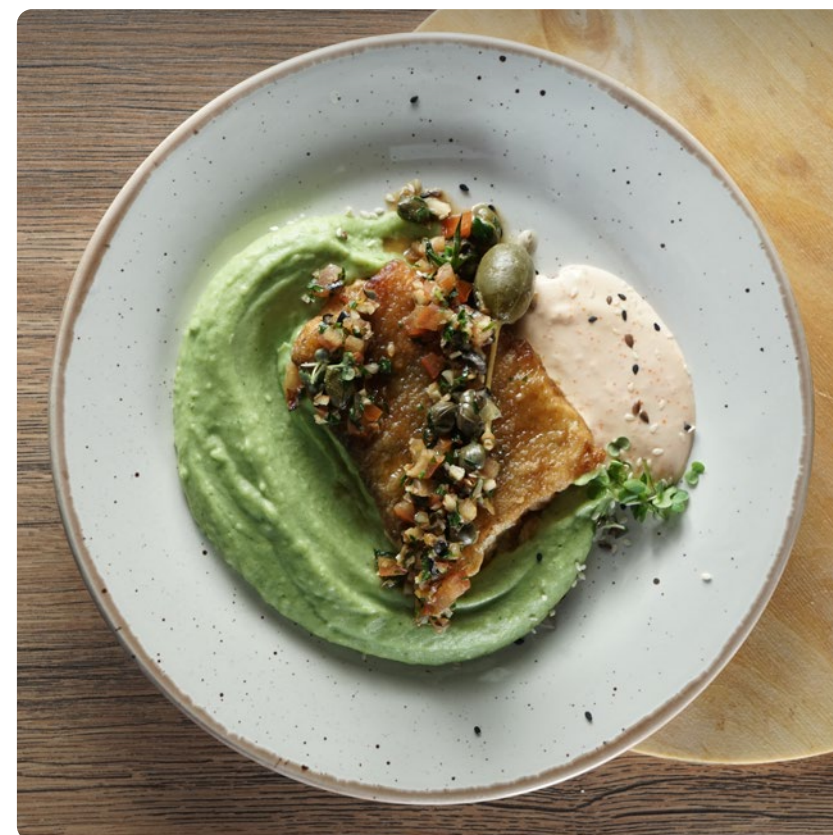
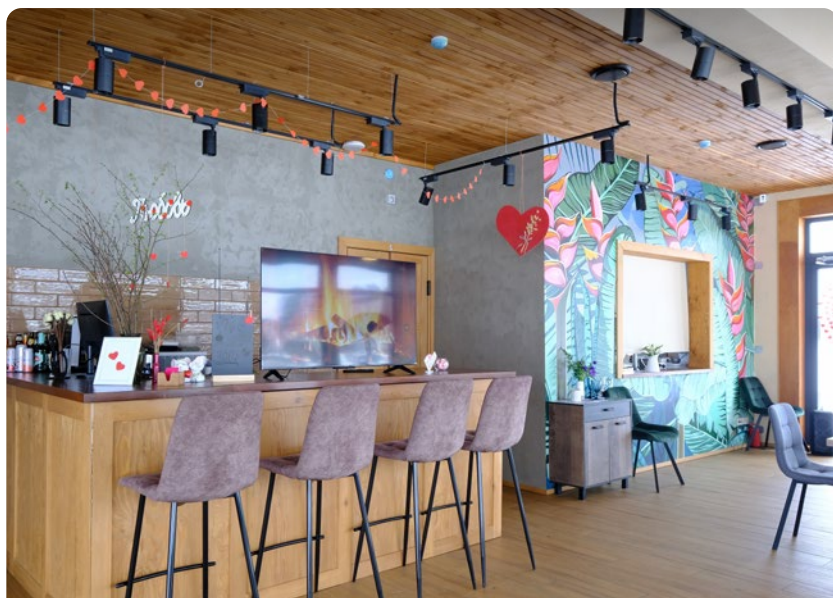
Собственная бесплатная парковка

Средний чек — Р1500

Предприниматель Максим Вербичий однажды задумал создать свой «Черёхин парк» в 10 километрах от Пскова на слиянии трех рек — Многи, Черёхи и Великой. Это курортное место всегда привлекало туристов начиная с XIX века — афиши того времени зазывают людей в театр, в курзал, в ресторан и на речной вокзал. В 1883 году «Общество легкого пароходства» спустило на воду пароход «Ольга», который возил отдыхающих по рекам. В августе 1903-го на полуострове Черёха проводились масштабные военные учения, названные «Большими маневрами», на которых присутствовал Император Николай II. А после войны всё оказалось разрушено и было заброшено на долгие годы.

Жизнь сюда вернулась в 2021 году, когда Максим решил построить тут парк-отель с зоной отдыха. Тогда же он получил первый грант и начал возведение комплекса. Власти заметили старания предпринимателя и поддержали его, спустя год он получил следующие гранты. Ссуженных денег не хватило, но владельцы это не испугало, очень уж хотелось открыть заведение с панорамными окнами для кругового осмотра.

На этом этапе к Максиму подключилась Кристина, которая стала управляющей гастробаром, она закончила школу управления и поварской колледж. А шеф-повар Ольга Мельникова буквально приплыла к ним сама — она живет на противоположном берегу, увидела тут какое-то движение, преодолела реку вплавь, зашла узнать, что происходит, в результате устроилась на работу.



Гастробар открылся 1 июля 2023-го. Начали с пляжного меню: поставили пластиковые столы и кормили людей гастрономичной пищей. А потом занялись локальной кухней, стали искать свои фирменные блюда.

Теперь здесь можно попробовать бочковые грузди, боровики и подосиновники с красным луком и ароматным маслом (260), масляную рыбу с тостами и сырным муссом (360), салат с лисичками (350), салат охотничий с маринованными опятами, тут четыре вида мяса — буженина, ветчина, курица и говядина, цукини кимчи, картофель по-деревенски (380). Из супов рекомендую уху «Черёхинскую» с судаком и форелью (360), а на горячее судака по-черёхински (390), «Егерь шницель» из свинины с жареными лесными грибами (510) или щучьи котлеты с картофельным пюре и сливочным икорным соусом (360). На десерт возьмите «Черёмуховый торт» (230).

 щучьи котлетки с картофельным пюре и соусом (360), чашка капучино (140), эспрессо (110)