

Код гастрокультуры: какую еду выбирают иностранные гости в Москве

Рестораны и кафе Москвы – одна из главных точек притяжения для иностранных гостей из стран дальнего зарубежья. А еще – одна из самых впечатляющих: больше всего туристов готовы рекомендовать поездку в столицу именно за ее развитый сектор общепита. При этом, важно не только предлагать новые гастрономические впечатления, но и интегрировать привычный для гостей культурный код еды в предложение и сервис московского гастро-сектора. Большинство гостей из стран, составляющих основу турпотока – Китая, Индии, Ближнего Востока, очень консервативны в вопросах питания: 2 из 3 гостей во время поездки в Москву ищут и заказывают блюда именно своей кухни.

В материале, основанном на исследовании¹, разбираем, сколько готовы потратить иностранные туристы на походы в рестораны и кафе, какую кухню предпочитают и что можно предложить вашим гостям, чтобы они почувствовали себя «как дома».

Рестораны – главная гастрономическая точка контакта

Московский гастро-сектор – один из самых ярких моментов поездки для гостей из стран дальнего зарубежья. Посещение заведений в столице оставляет приятное впечатление – 63% туристов говорят, что точно готовы порекомендовать их своим друзьям и знакомым. В особенности довольны ресторанами и рекомендуют их гости из ключевых туристических рынков Москвы – Китая, Индии, Саудовской Аравии, а также Индонезии.

Рестораны и кафе являются главной гастрономической точкой контакта на пути туриста – в среднем более половины (54%) иностранцев выбирает посещение московских ресторанов и кафе как основную локацию для питания. При этом, треть гостей (36%) преимущественно остается на завтраки, обеды или ужины в отелях. Не стоит забывать и про то, что 7% иностранных гостей регулярно отправляются в супермаркет или сервисы доставки за продуктами вместо ресторана.

В среднем бюджет на питание в Москве у иностранных гостей составляет около 4 тыс. руб. в день на человека. Большая часть этих трат приходится на посещение ресторанов и кафе – 2,6 тыс. руб. в день. Еще 1,6 тыс. руб. в день тратят на покупки продуктов и готовой еды в супермаркетах.

Лидеры по тратам на походы в заведения общепита – это гости из Индонезии, которые в среднем тратят более 4,5 тыс. руб. в день. Более 3 тыс. руб. оставляют в общепите туристы из трех ближневосточных стран – Кувейта, Объединенных Арабских Эмиратов и Саудовской Аравии. А вот гости из Бахрейна, Катар и Омана, в отличие от своих соседей, тратят на покупки еды в магазинах в половину или больше своего бюджета на питание. В топ-5 стран по тратам на рестораны и кафе также входит Китай.

Ищут свое, но нацелены попробовать новое

Большинство иностранных гостей, которые приезжают в Москву, очень консервативны в вопросах питания. Наличие понятных и привычных блюд, ингредиентов и подходов в сервисе – это залог комфортной и спокойной поездки для этих гостей.

Причин, почему сложился такой паттерн поведения – множество. Во-первых, это строгие религиозные запреты и культурные предписания, которые ежедневно соблюдаются туристами и во время поездки. Например, ограничения на свинину и ряд других видов мяса в исламских странах, на говядину – в Индии, где корова признана священным животным. Эти ограничения могут существовать не только в культуре и менталитете, но и в законодательстве – например, в индийском штате Махараштра за употребление говядины

¹ – Мостуризм (2025-2026). Опрос туристов из стран дальнего зарубежья, посетивших Москву в 2025 г. Выборка: 2941 чел; экспертные интервью; открытые источники.

предусмотрено тюремное заключение на срок до 5 лет. Поэтому многие туристы опасаются посещать новые заведения и пробовать незнакомые блюда.

Во-вторых, еда в этих странах отличается от русской и европейских кухонь другой вкусовой палитрой и непривычными нам ингредиентами. Например, если европейская кухня традиционно выделяет четыре основных вкуса – кислое, сладкое, горькое и соленое, то китайская и другие азиатские кухни славятся своим пятым вкусом – «умами» (с японского – «приятный вкус»), который дают ферментированные и выдержанные продукты. Европейская еда может считаться пресной и безвкусной, а новые вкусы и ингредиенты вызывать дискомфорт – например, в индийской кухне практически не делают дрожжевого хлеба или лепешек.

Своя кухня – залог комфорта, но гости приезжают также и за гастрономическими впечатлениями. В Москве почти каждый второй турист посещает заведения европейской кухни. Также иностранцев неизменно привлекает русская кухня – 9 из 10 заказывали блюда русской кухни во время поездки в Москву. Важно понимать, что для большинства гостей интересно пробовать и дегустировать европейскую или русскую кухню, а не питаться ей ежедневно.

По данным крупнейшего китайского сервиса Trip.com, которым пользуются 2 из 3 китайских туристов для планирования поездок, в перечень самых интересных московских ресторанов входят «White Rabbit», «Турандот», «Ruski», «Пушкинъ», «Белуга» и другие заведения высокой кухни. Главный индийский сервис Make My Trip добавляет к этому списку ресторан «Дарбарс», а также заведения с фокусом не только на еду, но и на развлекательной программе и атмосфере ночной жизни, например, клуб «16 Тонн».

Культурный код еды

Если вам важно организовать питание иностранцев с учетом их предпочтений и запросов, выбрать заведение для размещения группы или дать рекомендации вашим гостям, рассказываем, на что обратить внимание.

Страны Персидского Залива

- Посещают заведения большими компаниями и ценят блюда, которые можно есть коллективно – предусмотрите возможность размещения гостей за большими столами и блюда на компанию.
- Большие порции – знак гостеприимства и уважения к гостю. В культуре арабских стран принято оставлять еду недоеденной и выкидывать остатки. Привычность и распространенность этой практики лучше всего доказывают бахрейнские чайки: правительство страны серьезно озабочено тем, что птицы страдают от ожирения, питаясь выброшенной из заведений «кабсой» (макбусом) – национальным бахрейнским блюдом с мясом и пряным рисом, приготовленным в большом количестве масла.
- Предложите «кахву» – традиционный арабский кофе из молотых зерен с кардамоном – и финики. Это важный ритуал для встречи гостей и обязательное завершение приема пищи.
- Предусмотрите маркировку аллергенов, потенциальных противопоказаний (например, высокого содержания сахара) и калорийности блюд в меню. Все рестораны, кафе и сервисы доставки Саудовской Аравии с 2025 года обязаны информировать об этих составляющих для борьбы с ожирением и защиты прав потребителей в рамках программы «Vision 2030» – масштабного проекта модернизации экономики и общества Королевства.

Индия

- Проверьте меню на отсутствие говядины и продуктов из нее.
- Поскольку индийские гости ценят разнообразие растительной пищи, убедитесь, что в вашем меню отсутствуют блюда с мясом, рыбой и птицей. Для таких позиций нужно выделить отдельный раздел, а каждое блюдо должно быть четко обозначено специальной пометкой. Распространенный в Индии знак вегетарианского продукта – зеленый квадрат с зеленым кругом внутри.
- Индийцам важно добиться правильного баланса вкусов и остроты, поэтому у них всегда под рукой должен быть набор специй.
- Гости из Индии привыкли к подаче блюд в формате «тхали» (дословно – «поднос»), когда основное блюдо и закуски подаются в виде набора в небольших мисках.

Турция

- Хотя сертификат «Халяль» не всегда является обязательным требованием, гостям из Турции важно быть уверенными в полном отсутствии свинины в меню. Большим плюсом будут блюда на гриле, сытная выпечка.
- С особым вниманием подходите к завтраку. Для гостей из Турции «кахвалты» – самый важный и длительный прием пищи. Тарелка завтрака собирается как конструктор из набора ингредиентов: обязательно сыр, оливки, свежие овощи.
- Важны социальные ритуалы гостеприимства, общения и «правильного» начала и завершения трапезы. Встречать гостей принято чаем в стеклянных стаканах (бардаках) или турецким кофе в небольших фарфоровых чашках. Перед основной подачей на стол ставят «мезе» – набор горячих и холодных закусок, что дает гостям время поговорить, раскатать аппетит и определиться с основным заказом.

Китай

- Китайские туристы – одни из наиболее требовательных гостей в мире с точки зрения питания. Еда в Китае – не просто насыщение, а философия и социальный ритуал. Важно подавать блюда на компанию.
- Обязательно наличие теплой воды. Большинство китайцев, особенно старшего поколения, не пьют холодную воду в принципе и привыкли иметь термос или чайник под рукой круглосуточно.
- Листовой чай вместо пакетиков – это стандартное требование гостей к точкам питания и отелям. Молодежь может заинтересоваться холодным чаем с шариками или «бабл-ти».

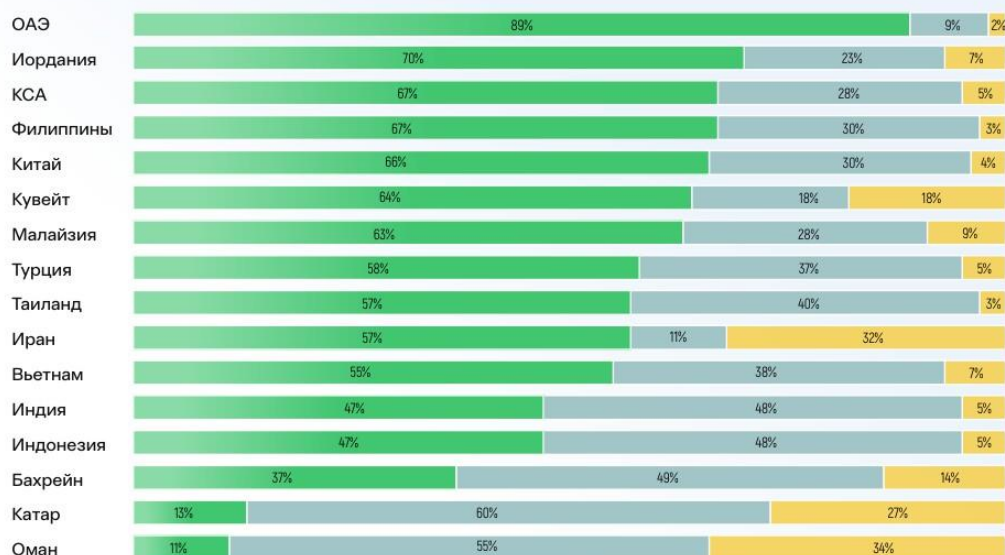
Автор статьи: *Михеев Денис Александрович, руководитель проектов Управления исследовательских проектов Дирекции аналитики и исследований*

Главный редактор: *Коняева Ксения*

Гастрономические точки касания для иностранных гостей*

МОСКВА КОМПЕТЕНТНЫЙ ЦЕНТР ПОСЛУЖИВАНИЯ СЕРВИС

Гастрономия – самый яркий след в поездке: рестораны Москвы готовы рекомендовать 2 из 3 гостей



2 600₽ средний чек в ресторане, кафе

~4000₽ Индонезия, Кувейт, ОАЭ
~3000₽ Китай, КСА, Оман, Иордания, Индия
~2500₽ Турция, Таиланд, Бахрейн, Катар, Филиппины
~2000₽ Иран, Малайзия, Вьетнам

1 600₽ в среднем тратят на супермаркеты и доставку



** доставка из магазинов, кафе и сервисов



Культурный код еды: говорим с гостями на одном языке

МОСКВА

МАРИЯ

МОСК



Индия

Подавайте блюда
в формате «тхали»
(мини-сет)

Предложите
вегетарианские
опции

Предоставьте
специи и остроту
на выбор

Предложите
чай масала



Турция

Подавайте блюда
на компанию —
традиция
делиться еду

Акцент на
большой
завтрак

Подавайте
чай и кофе
сразу

Спрашивайте
об ограничениях —
не всегда
требуют «халаль»



Страны
Залива

Подавайте блюда
на компанию —
традиция
делиться еду

Готовьте крупные
порции — это знак
уважения

Предложите
финики и кофе

Указывайте
об ограничениях —
аллергены,
калории и риски*



Китай

Подавайте блюда
на компанию —
традиция
делиться еду

Добавьте
в меню
фотографии
блюд

Всегда
предлагайте
тёплую воду

Подавайте
традиционный
чай сразу



7 из 10 туристов заказывали блюда своей кухни

9 из 10 туристов
заказывали блюда
русской кухни

5 из 10 туристов
заказывали блюда
европейской кухни

Мостуркам (2025-2026). Опрос туристов из стран дальнего зарубежья, посетивших Москву в 2025 г. Выборка: 20-41 чел., экспертные интервью, открытые источники

*Важно для Слудовской Аравии: с 2025 года законодательное требование для всех заведений общепита