

Penang.

РЕКОМЕНДАЦИИ НА ОСТРОВЕ
ПЕНАНГ

О Г Л А В Л Е Н И Е

- Рестораны международной кухни (стр.3-21)
- Рестораны малайзийской кухни (стр.22-37)
- Бары (стр. 38-50)
- Кафе и кондитерские (стр.51-60)
- Контакты (стр.61-62)



**Рестораны
международной
кухни**



Neighbourwood

В гриль-баре Neighbourwood, оформленном в азиатском стиле, подают горячие блюда, приготовленные из местных продуктов.

Задумав создать общую столовую по соседству, основатель Шон Хоу побывал в Гонконге и Сингапуре, прежде чем открыть гриль-бар на Пенанге в 2020 году.



- [Расположение](#)
- 3427, Jalan Kulim, Taman Bukit Mas, 14000 Bukit Mertajam, Penang
- [Веб-сайт](#)



Mojo Jojo

Современный ресторан Mojo Jojo, возглавляемый Вагю Таном и его командой молодых шеф-поваров, предлагает блюда мировой кухни. Его постоянно меняющийся ассортимент оригинальных блюд, которые часто готовят на гриле, включает в себя широкий выбор блюд для позднего завтрака и полноценное меню "накорми меня" на ужин в Пенанге.



- [Расположение](#)
- 2A-01, Jln Penang, George Town, 10000 George Town
- [Веб-сайт](#)

Sood

Ресторан Sood, расположенный в историческом здании в Джорджтауне, является первым рестораном шеф-повара Тона за пределами Таиланда. Несмотря на то, что он известен своим инновационным подходом к изысканной тайской кухне, смелые и игривые блюда Sood предназначены для совместного приготовления и дополняют максималистский интерьер ресторана.



- [Расположение](#)
- Leboh Farquhar, George Town, 10200 George Town, Pulau Pinang
- [Веб-сайт](#)



Communal Table by Gen 根

Ресторан Communal Table by Gen 根 демонстрирует культуру малазийской кухни и предлагает блюда с сильным и необычным вкусом, расширяя границы местной кухни. В необычных блюдах сочетаются сезонные вкусы и свежие ингредиенты. Расслабляющая, но в то же время элегантная обстановка дополняется расположенным чуть выше винным баром Wine Not, где гости могут заказать расслабляющий ужин на Пенанге по меню.



- [Расположение](#)
- Lebuh Presgrave, 10300, Georgetown, Pulau Pinang
- [Веб-сайт](#)

Gen 根

В меню Gen 根 представлены блюда малазийской кухни, приготовленные из местных продуктов, которые можно найти по всей Малайзии. В блюдах используются лучшие малазийские продукты благодаря умелой технике и тщательному приготовлению.



- [Расположение](#)
- Unit 6, 8 Gat Lebuh Gereja, 10300 Georgetown, Penang
- [Веб-сайт](#)



Restaurant au Jardin

Ресторан au Jardin специализируется на блюдах терруарной кухни с фантастическим сочетанием местных ингредиентов. Здесь работает дружелюбная, представительная и знающая свое дело команда, а внимание к деталям проявляется в каждом аспекте трапезы, цель которой - показать богатую палитру вкусов, которые может предложить Малайзия.



- [Расположение](#)
- Hin Bus Depot, The Warehouse, 125, Jalan Timah, 10150 Georgetown
- [Веб-сайт](#)

Shokudo Niban

Ресторан Shokudo Niban расположен в уголке автобусной станции Хин, в очаровательном японском районе Изакая. Мебель из теплых пород дерева и мягкое освещение создают атмосферу старой Японии и дополняют простое меню, составленное Су Ким Хок.



- [Расположение](#)
- 125, Jalan Timah, 10300, Penang, Malaysia
- [Веб-сайт](#)



Нер

Уютный винный бар Нер, расположенный в неприметном месте на улице Лебу Кэмпбелл в Джорджтауне, Пенанг, принадлежит семейной паре Го Чиа Йе и Ко Йи Мингу. Его инновационное и продуманное меню прекрасно сочетается с широким выбором вин.



- [Расположение](#)
- 157, Lebuh Campbell, George Town, 10200 George Town, Pulau Pinang
- [Веб-сайт](#)



Blanc

В ресторане Blanc, расположенном в историческом 100-летнем особняке Macalister Mansion, построенном в колониальном стиле, подают блюда современной французской кухни с едва уловимыми азиатскими нотками, что отражает кулинарный ландшафт Пенанга. На Пенанге, популярном не только среди любителей посиделок, но и для проведения интимных торжеств любого масштаба, будь то романтический ужин или свидание на свежем воздухе, гостей ожидает сезонное меню с блюдами-сюрпризами.



- [Расположение](#)
- 228 Jalan Macalister, Macalister Mansion, 10400 George Town
- [Веб-сайт](#)

Firewood Restaurant Penang

Ресторан Firewood Penang с открытой кухней специализируется на приготовлении блюд на огне. Более 70% меню готовится на углях. Шеф-повар и владелец ресторана Кер Ян Хао прожил в Сингапуре семь лет, но во время пандемии переехал в Малайзию и открыл ресторан Firewood в Пенанге.



- [Расположение](#)
- 15, Jln Masjid Kapitan Keling, 10200 George Town, Pulau Pinang
- [Веб-сайт](#)





Mémoire

В этом уютном ресторане шеф-повар Фунг экспериментирует со своими новыми блюдами азиатской кухни фьюжн, в которых сочетаются местные традиции и современная гастрономия. В его подходе есть театральный элемент (например, дым, сухой лед или бенгальские огни), вызывающий ощущение дежавю и жамэ вю. Его дегустационное меню из 6-10 блюд может включать в себя игривые интерактивные творения, такие как хрустящие лепешки на мини-мольберте, на которые посетители кисточкой наносят соусы пяти цветов.



- [Расположение](#)
- 316 Lebuh Pantai, George Town, George Town, 10300, Malaysia
- [Веб-сайт](#)



Il Vasaro

Фотографии ушедшей эпохи, ретро-потолочные вентиляторы и узорчатая плитка создают ностальгическое настроение. В этом ресторане, которым управляет дружелюбная итальянская пара (которая также владеет отелем), уже более десяти лет подают классические блюда их родной страны. В меню представлены классические блюда итальянской кухни, такие как антипасто, пицца, паста и основное блюдо. Начните с традиционной брускетты, которая станет освежающим и аппетитным гарниром. Оставьте немного места для домашних сладостей.



- [Расположение](#)
- Campbell House, 106 Lebuh Campbell, George Town, 10100, Malaysia
- [Веб-сайт](#)



Peninsula House

Скромный вход и лестница могут показаться обшарпанными, но величественное помещение ресторана в стиле ретро на верхнем этаже этого старинного здания (1937) поистине великолепно. В коротком меню, оформленном в австралийском стиле, представлено более 10 закусок и основных блюд, приготовленных из экологически чистых продуктов с местных ферм и из собственного сада.

Фирменным блюдом являются морепродукты, а тальятелле в соусе из раков и креветок отличается нежным вкусом умами.

Предварительный заказ является обязательным.



- [Расположение](#)
- Level 1, India House, 25B Lebuhr Pantai, George Town, 10300, Malaysia
- [Веб-сайт](#)



Feringgi Grill

Кирпично-красные шторы, стены и обивка мебели красиво обрамляют потрясающий вид на океан. С 1973 года ресторан Feringgi Grill привлекает взыскательных посетителей, и зал сохраняет свое романтическое очарование старого света. В меню популярны блюда из морепродуктов и говядины Вагю по-австралийски, и ничто так не украшает трапезу, как томатный суп, который подается на стол во фламбированном виде и с добавлением джина для придания аромата. Отдельный зал рассчитан на 20 человек, что делает его идеальным местом для проведения банкетов.



- [Расположение](#)
- Mezzanine Level, Rasa Wing Lobby, Shangri-La's Rasa Sayang Resort and Spa, Batu Feringgi Beach, George Town, 11100, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

Christoph's

Австрийский владелец открыл этот ресторан в 2022 году, чтобы подавать сытные семейные блюда своей родины, такие как венский шницель - традиционную свиную отбивную в панировке, обжаренную во фритюре, с хрустящей корочкой и сочным мясом. По запросу также могут быть приготовлены телячьи котлеты. Зальцбургский нокерль, сладкое пышное суфле с домашним брусничным соусом, просто невозможно пропустить. Владелец ресторана, который также занимается импортом вин, подготовил великолепный ассортимент австрийских напитков.



- [Расположение](#)
- 55, Lorong Stewart, George Town, 10300, Malaysia
- [Веб-сайт](#)





Curios-City

Чтобы найти это заведение, нужно хорошенько поискать – вывески нет, а снаружи оно выглядит пустым. Потрясающий, угрюмый интерьер оформлен в стиле ваби-саби с большим количеством зелени, что создает уютную и стильную атмосферу. Шеф-повар готовит блюда по европейским рецептам с малазийскими изюминками. Он предлагает три комплексных меню, которые меняются каждые два месяца. Попробуйте сет из семи блюд, чтобы во всей красе оценить его концепцию.



- [Расположение](#)
- 164A-B Lebuh Victoria, George Town, 10300, Malaysia
- [Веб-сайт](#)



Lucky Hole

Это помещение, некогда бывшее фабрикой, оформленное в ретро-индустриальном стиле, излучает энергию - не только благодаря шипящему угольному грилю на открытой кухне, но и веселой, увлеченной своим делом команде обслуживающего персонала.

Главное блюдо - мясо, морепродукты и овощи, приготовленные на углях; большой популярностью пользуются гигантские креветки, выловленные в дикой природе, с хрустящей чесночной крошкой и маслом чили. Теплый банановый пирог с мороженым "Бейлис" отличается интересным температурным контрастом.



- [Расположение](#)
- 23N Lebuh Pantai, George Town, 10200, Malaysia
- [Веб-сайт](#)



La Vie

Это непринужденное ресторанное заведение по соседству начиналось как стейк-хаус, но затем перешло на европейскую кухню с азиатскими нотками. Их фирменная "креветка катаифи" - тигровая креветка, завернутая в хрустящую лапшу, обжаренная и поданная в креветочном суповом соусе. Любителям мяса стоит попробовать австралийский рибай Вагю, который идеально готовится на угольном гриле. Его готовят с различными приправами, но лучше всего подходит васаби. Вино можно приобрести только в бутылках.



- [Расположение](#)
- Le Dream Boutique Hotel, 139 Jalan Pintal Tali, George Town, 10100, Malaysia
- [Веб-сайт](#)



**Рестораны
малайзийской
кухни**

Кухней руководит женщина, которая занимается кулинарией уже несколько десятилетий. В меню представлено около 40 блюд по меню, в том числе лучшие блюда традиционной перанаканской кухни. Одним из кулинарных шедевров являются сочные креветки асам, политые темно-коричневым соусом с кисло-сладкими нотами тамаринда. Манг куанг чар, или обжаренный в масле измельченный батат с сушеными кальмарами и грибами.



Sifu

- [Расположение](#)
- 154 Jalan Pintal Tali, George Town, 10100, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

Laksalicious, на вывеске которого изображена карикатура на владельца, а настенная роспись деконструирует фирменные предметы, представляет собой маленькую жемчужину, наполненную характером. Как следует из названия, главным блюдом здесь является лакса – выбирайте между Ньонья ассам лакса с кислым, пряным рыбным бульоном или Ньонья лакса лемак с густым, сливочным бульоном из кокосового молока. Крекеры с креветками придают блюду текстуру и вкус.



Laksalicious

- [Расположение](#)
- 117-117A Jalan Hutton, George Town, 10050, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

Этим простым рестораном уже более 15 лет управляет команда из мужа и жены; Айви руководит кухней, в то время как ее муж обслуживает столы. После смены заведения в 2024 году зал стал больше и качественнее, но вы можете быть уверены - меню ничуть не изменилось. В комплексное меню входят самые популярные блюда перанаканской кухни, такие как курица карри по-капитански и Джу-Ху-Чар - острая овощная смесь, обжаренная в пасте чили.



Ivy's Nyonya Cuisine

- Расположение
- 100-104 Jalan Kedah, George Town, 10050, Malaysia

В отреставрированном историческом здании находится роскошный ресторан с залом с высокими потолками, хрустальными люстрами и алыми бархатными шторами. В лаконичном меню представлен хороший выбор блюд перанаканской кухни, а также несколько вегетарианских блюд. Любители мяса могут попробовать говядину, приготовленную на травах, в глазури из тамаринда от down under, или карри из креветок генг, которое можно приготовить для вегетарианцев.



Kebaya Dining Room

- [Расположение](#)
- 14A Lorang Stewart, George Town, 10200, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

Стены серого цвета хорошо сочетаются с мебелью из теплого дерева в этом непринужденном, расслабляющем ресторане, который специализируется на традиционной малазийской кухне: например, наси лемак, говядина ренданг, лакса, сатай и т.д. Карри из баранины, приготовленное в виде шкурки, особенно выделяется своей нежной текстурой, насыщенным ароматом и изысканными приправами, которые привлекают особое внимание в spice-o-meter.



Du-An (Lebuh Pantai)

- [Расположение](#)
- 251 Lebuh Pantai, George Town, 10300, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

Чтобы познакомиться с подлинной кухней Пенанга, загляните в этот ресторан, который часто посещают местные жители.

Помещение, украшенное старинными фотографиями и мотивами Ньоньи, символизирует праздник северных перанаканских деликатесов. Фирменный гулай-тумис (карри из рыбы с тамариндом) с кислинкой и пряностями готовится по рецепту, который унаследовала от матери владельца. Креветки по-ассамски известны своей кисловато-сладостью.



Nyonya Willow

- [Расположение](#)
- 72-1-3 Arena Curve, Jalan Mahsuri, Bandar Sunway Tunas, Bayan Lepas, George Town, 11900, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

Секі оформлен в традиционном стиле и украшен антикварной одеждой и безделушками, рассказывающими историю из прошлого. Меню в основном состоит из блюд домашней кухни Перанакана и включает в себя интересные блюда, которые иногда трудно найти, такие как ту ква кин. В меню из высококачественных морепродуктов представлены фирменные блюда, такие как рыба ассам педас и креветки самбал горенг в сочетании с потрясающим травяным соусом.



Ceki

- [Расположение](#)
- 11-A Jalan Sri Bahari, George Town, 10050, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

Растения в горшках красиво смотрятся на фоне кирпичных стен и индустриальных акцентов. Особой популярностью пользуется комбинированный сет Nyonya, приготовленный на основе пандан наси лемак, с начинками на выбор. Рис выкладывается на банановый лист, а сверху подается слегка подогретый домашний самбал. Еще одно фирменное блюдо – сямский бихун - рисовая вермишель с куркумой, омлетом с тертым сыром и соусами. Завершите трапезу блюдом tub tim krob.



Rasa Rasa

- [Расположение](#)
- 59 Gat Lebu Chulia, George Town, 10300, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

В ресторане Sambal подают изысканные блюда азиатской и европейской кухни. Любимое всеми блюдо Lar Mei Fun - это ароматный рис, китайская колбаса, чар сью (свинина барбекю в меду) и хрустящее свиное сало, приготовленное по уникальной рецептуре. В глиняном горшочке "Уданг Энглед" подают густой сливочный бульон, заправленный китайским вином, со стеклянной лапшой и сочными креветками. На десерт - пюре из таро, современная адаптация сливочного батата Теочью.



Sambal

- [Расположение](#)
- 300 Lebuh Pantai, George Town, 10300, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

Это идеальное место для того, чтобы отведать аутентичный ням-ча и вкусные кантонские дим-самы. Зал оформлен в историческом стиле, а его детали, такие как узорчатый кафельный пол и сад из мха, заслуживают особого внимания. Но именно дим-самы отличают его от других блюд - попробуйте вареники хар-гоу, приготовленные на пару с местными креветками, и слойки из батата, обжаренные во фритюре и покрытые воздушной корочкой в виде сот.



Bao Teck Tea House

- [Расположение](#)
- 25 Lebuh Melayu, George Town, 10300, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

Ресторан Jawi House органично вписывается в интерьер. В ретро-зале шеф-повар экспериментирует с рецептами, в которых сочетаются малайские, индийские и ближневосточные мотивы. В меню представлен хороший выбор блюд бирияни с различными ингредиентами, а также джави лакса лемак (рисовая лапша с тунцом и макрелью в отваре из кокосового молока) и пападум. Рыбное карри всегда вкусное; спросите официантов, какой улов сегодня.



Jawi House

- [Расположение](#)
- 85 Lebuhr Armenian, George Town, 10200, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

Приятно посидеть в зале со стеклянными стенами, залитом естественным светом и обставленном в псевдоиндустриальном стиле. Здесь подают блюда в стиле нео-ньюнья с ярко выраженной концепцией сочетания Востока и Запада. Помимо классических блюд перанаканской кухни, таких как "отак-отак", западные мотивы проявляются в более оригинальных блюдах, таких как "лакса капеллини". Даже десерты получаются неожиданными, например тирамису, где вместо кофе используется чай.



Kota Dine & Coffee (Fort Cornwallis)

- [Расположение](#)
- Fort Cornwallis, Jalan Tun Syed Sheh Barakbah, George Town, 10200, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

Кафе Winn's расположено в отдельно стоящем здании с двухэтажными обеденными залами, на верхнем этаже которых выставлены работы местных художников. В меню представлены классические блюда перанаканской кухни, такие как рыбный пирог "отак-отак", приправленный кокосовым молоком и местными травами, выращенными на заднем дворе, и обладающий шелковистой текстурой. Скат Асам тумис соблазняет сочным, ароматным мясом и насыщенным, сложным соусом из девяти трав.



Winn's Cafe

- [Расположение](#)
- 38 Jalan Cantonment, George Town, 10350, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

В этом очаровательном кафе подают халяльные блюда малазийско-китайской кухни, приготовленные из курицы и морепродуктов вместо свинины. Ее чар квай теоу обжаривается с измельченным чесноком, а не с салом, в секретной смеси соевых соусов, которая имеет пряно-сладкий вкус. Свежеприготовленный бульон для хэ ми, приготовленный ежедневно, изобилует умами из морепродуктов, а домашняя паста карри придает лапше пикантный вкус.



Bee Hwa Cafe

- [Расположение](#)
- 10 Lebuh Dickens, George Town, George Town, 10050, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

Сувениры в витринах и саундтрек из 60-х годов передают очарование ушедшей эпохи. Шеф-повар Гайк Лин десятилетиями хранит свои секретные рецепты и не идет ни на какие компромиссы в отношении качества блюд. Многие блюда готовятся с нуля, в том числе "небесный пирог ти" и "гулай тумис", в приготовлении пасты карри используется более восьми ингредиентов, в том числе свежий шафран. Также попробуйте "наси улам", старинный рецепт.



Auntie Gaik Lean's Old School Eatery

- [Расположение](#)
- 1 Lebuh Bishop, George Town, 10200, Malaysia
- [Веб-сайт](#)



Бары





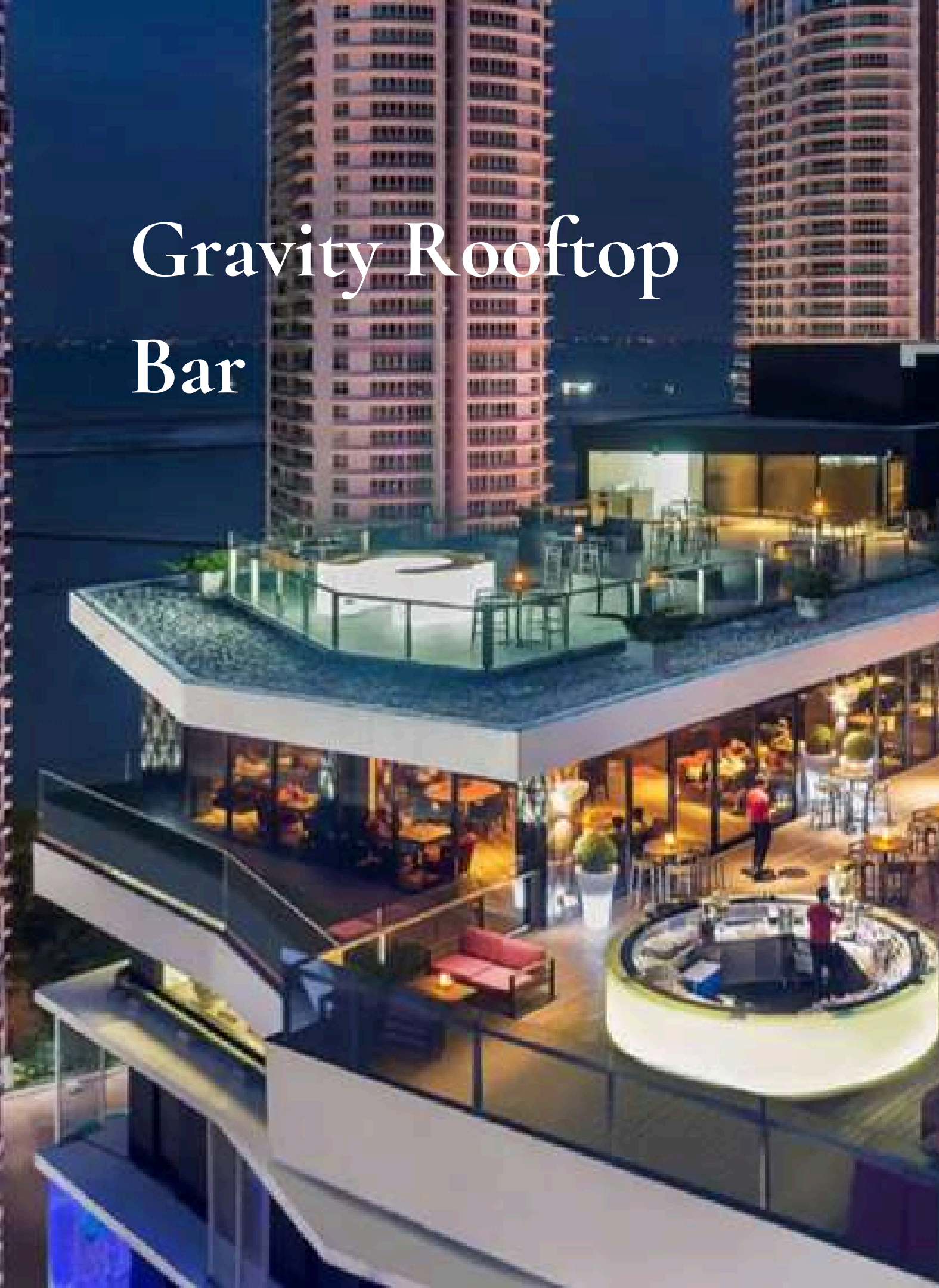
Magazine 63

Скрытый за неприметной деревянной дверью, Magazine 63 настолько уверен в себе, что ему даже не нужна вывеска — сюда приходят по рекомендации друзей. В паре шагов от ТЦ Prangin вас встречает стильное, но по-домашнему доброжелательное пространство. Над баром играет живая музыка с балкона, в полутьме мерцает открытая кирпичная кладка, за работой — улыбчивые официанты, в воздухе — лёгкий дым и меню коктейлей, которое хочется изучать не спеша.



- [Расположение](#)
- 63, Jalan Magazine, 10300 George Town, Pulau Pinang, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

Gravity Rooftop Bar



Одна из лучших площадок Пенанга с панорамным видом на город и побережье. К закату пространство превращается в стильный лаундж с мягкой подсветкой, инфинити-бассейном и живой, но выдержанной атмосферой. В меню — классические и фирменные коктейли, вина, пиво и крепкий алкоголь, к которым подают аккуратные барные закуски. Цены выше среднего, но вид и уровень места полностью оправдывают потраченные деньги. Если вы ищете «тот самый» rooftop с красивыми видами и качественными напитками, Gravity Rooftop Bar — однозначный must-visit в Пенанге.



- [Расположение](#)
- Level 24, G Hotel Kelawai, 2, Lebuhraya Maktab, 10250 George Town, Pulau Pinang, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

Frandy Beach Bar



На северном побережье острова, в районе Бату Ферринги, расположены лучшие пляжные курорты Пенанга — место закатов, мягкого песка и множества уютных баров у моря. Frandy Bar любят за расслабленную атмосферу, недорогие напитки (включая фирменные «ведёрки» пива), вечерние файершоу и разумные цены на местные блюда. Frandy хорош в любое время дня: спокойный полуденный отдых в тени с холодным пивом, коктейль на закате, ужин с видом на океан или несколько шотов во время огненного представления.



- [Расположение](#)
- 363, Gerai kilat, Batu Ferringhi, 11000, Penang, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

Farquhar's Bar at The E&O



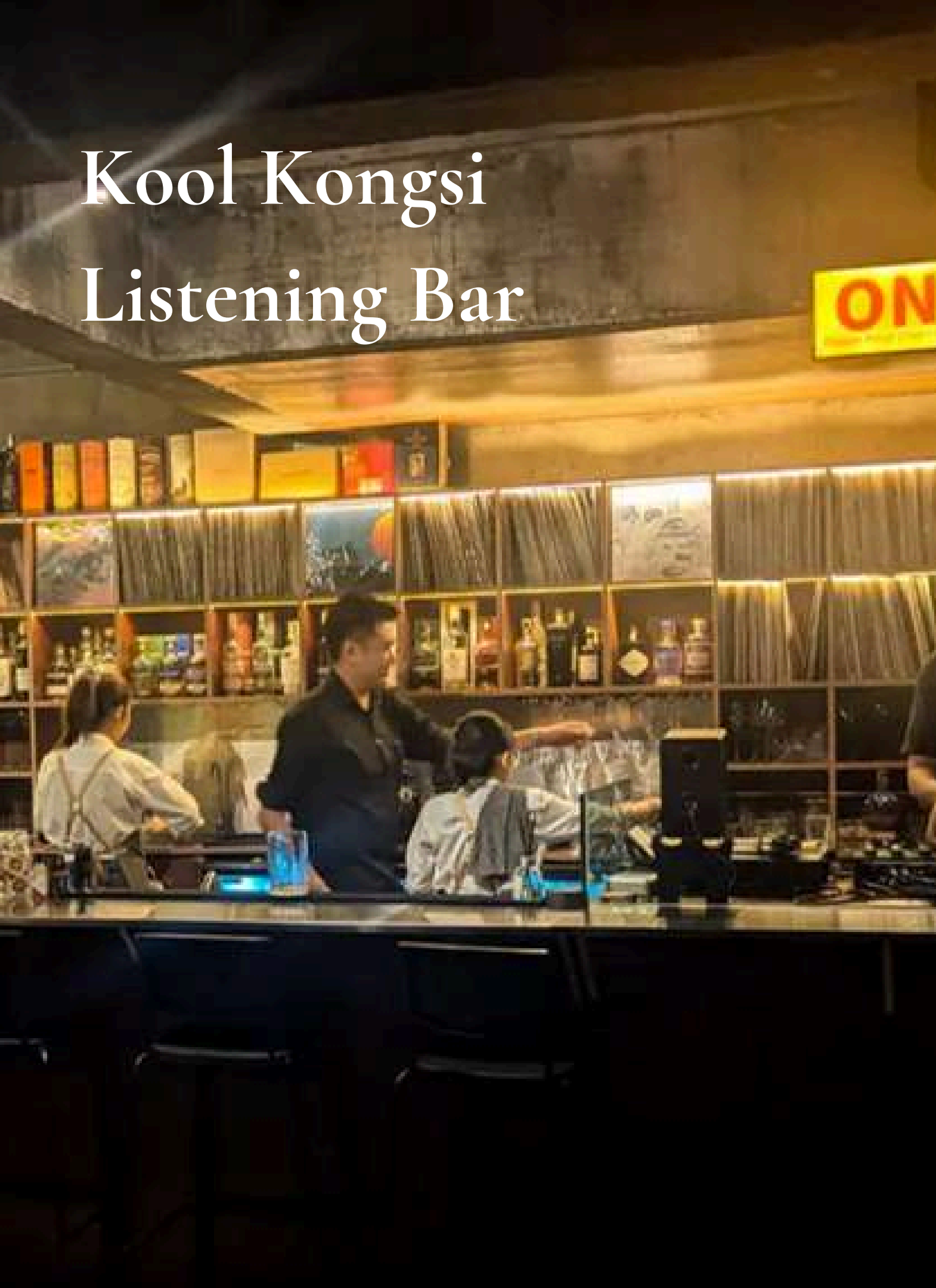
Расположенный в историческом отеле Eastern & Oriental, бар Farquhar's — это воплощение колониальной элегантности и винтажного шарма. Тёмное дерево, кожаные кресла и мягкий приглушённый свет создают атмосферу утончённого уюта, вдали от шумных улиц Джорджтауна.

Меню впечатляет подбором идеально сбалансированных коктейлей, премиальных спиртных напитков и изысканных вин. Здесь одинаково хорошо подают как классический джин-тоник, так и фирменные авторские коктейли — всё с безупречной точностью и стилем.



- [Расположение](#)
- 10, Lebeh Farquhar, George Town, 10200 George Town, Pulau Pinang, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

Kool Kongsí Listening Bar



Кool Kongsí нередко называют главным «листенинг-баром»

Пенанга: здесь всё построено вокруг погружения в гипнотичные виниловые сеты и тщательно приготовленные коктейли.

Правда, несмотря на таблички «говорите тише музыки», правило соблюдают довольно условно, что может немного разочаровать строгих аудиофилов. Тем не менее атмосфера остаётся стильной и расслабленной. Найти вход не так просто: вывеска неприметна, а попасть внутрь можно только через лифт, так что почти всегда приходится уточнять дорогу.



- [Расположение](#)
- Level L, 61, Jalan Argyll, George Town, 10050 George Town, Pulau Pinang, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

Papelli at Straits Quay



В районе Straits Quay баров предостаточно, но Papelli, итальянский ресторан у марины, — наш фаворит для неспешного аперитива у воды. Его главное преимущество — лучший обзор на набережную и людей: столики выходят прямо к марине, тогда как в других заведениях вид часто закрывают кусты. Ещё один плюс — выгодные предложения на напитки: почти всегда действуют акции, включая «2 пива + 1 бесплатно», так что здесь легко совместить приятный вид и разумный чек.



- [Расположение](#)
- Ground Floor, Lot 3C-G-2, Straits Quay, Jalan Seri Tg Pinang, 10470 Tanjung Tokong, Pulau Pinang, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

Oceano Symphony



Спрятанный за храмом Tua Pek Kong в Танджунг Токонге, Oceano Symphony — уютный прибрежный бар, идеально подходящий для отдыха у моря. Открытая терраса с видом на океан позволяет наслаждаться напитком под шум волн и прохладный бриз. Это одно из любимых мест местных жителей для встречи заката, поэтому приходите пораньше, чтобы занять лучшие столики. В меню — лёгкие закуски и простые блюда с морским акцентом, отлично сочетающиеся с атмосферой у воды.



- Расположение
- 338, Jalan Tokong Thai Pak Koong, Tanjung Tokong, 11200 Tanjung Bungah, Pulau Pinang, Malaysia
- Веб-сайт

Jupiter's Bay



Jupiter's Bay — один из множества баров на Love Lane, но он идеально подходит тем, кто ищет простое, непритязательное и дружелюбное место, чтобы выпить. Здесь действует «Счастливые часы», который тянется почти весь день и вечер, предлагая, пожалуй, самые дешёвые кружки пива Tiger во всём Джорджтауне. Внутри намеренно полумрак и лёгкая «небрежность»: граффити на стенах, игровые автоматы, простая мебель. Если предпочитаете атмосферу улицы, можно расположиться снаружи, заказать ещё пива и наблюдать за тем, как прохожие гуляют по Love Lane.



- Расположение
- 37, Love Ln, Georgetown, 10200 George Town, Penang, Malaysia
- Веб-сайт

Sphere Rooftop Bar



Благодаря удачному расположению отсюда открываются красивые виды на остров: видны Penang Hill, храм Kek Lok Si и мост Пенанг. Подняться можно через неприметный лифт отеля и лестницу. Барная карта продумана: хороший выбор пива, крепкого алкоголя и коктейлей, есть скидки в часы Happy Hour. Видно, что здесь действительно заботятся о меню и атмосфере, а персонал особенно приветлив и внимателен. Если удастся занять угловой столик за час до заката, трудно придумать более приятное место для вечернего «sundowner» в Пенанге.



- [Расположение](#)
- 63, Jalan Magazine, 10300 George Town, Pulau Pinang, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

Manchu Bar



Скрытый на тихой улице Джорджтауна, вход в бар закрыт тяжёлыми деревянными дверьми и бархатными портьерами, за которыми открывается изящный, атмосферный бар.

Пространство разделено на несколько залов, и само здание заслуживает внимания — стоит пройтись и рассмотреть детали.

Когда придёт время заказать напиток, безупречно вежливые официанты предложат разливное пиво, вино, крепкий алкоголь или впечатляющую подборку коктейлей. Ближе к ночи (после 23:00) Manchu оживает: появляется живая музыка и собирается стильная публика.



- [Расположение](#)
- 38 & 40, Jalan Pintal Tali, George Town, 10100 George Town, Pulau Pinang, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

Laguna Bay Beach Bar



Laguna Bay Beach Bar — это лёгкая, непринуждённая атмосфера побережья: идеальное место, чтобы расслабиться с холодным Tiger и наблюдать, как солнце скрывается за горизонтом.

Музыка может показаться чуть громкой, но с тёплым песком под ногами и морским бризом сложно жаловаться. Персонал дружелюбный, цены на напитки разумные, а вот еду лучше пропустить — разве что взять лёгкие снеки до ужина.

Бар расположен на общественном пляже Танджунг Бунгах, на противоположном конце от Плавающей мечети. Это место любят местные жители и экспаты, и атмосфера здесь заметно отличается от более туристического Бату-Ферринги.



- [Расположение](#)
- 527, Jalan Tanjung Bunga, 11200 George Town, Pulau Pinang, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

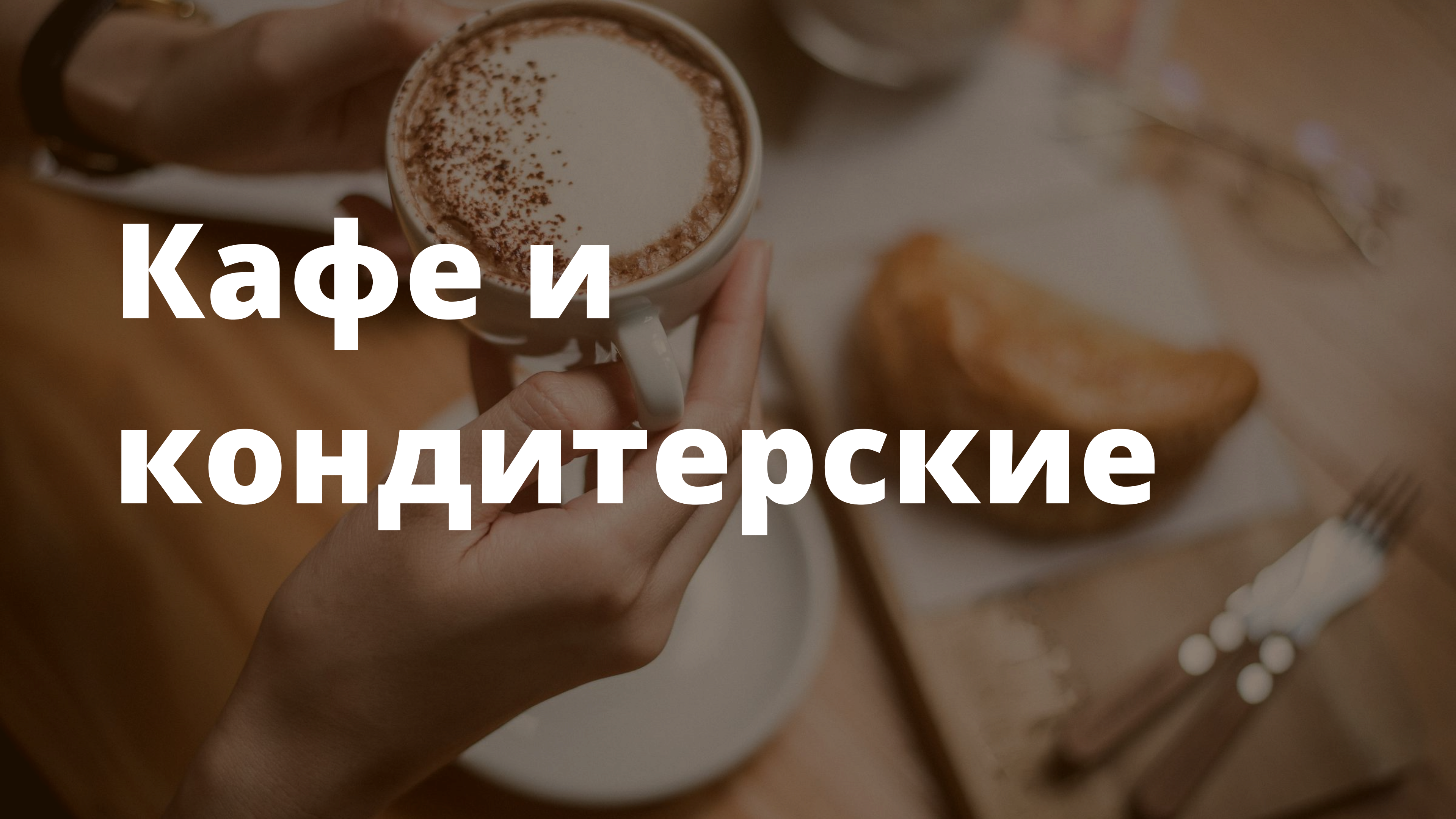
DSRT SKY ROOM at The Wembley



На 31-м этаже отеля The Wembley расположен бар DSRT Sky Room — одна из самых высоких точек в Джорджтауне, где можно выпить и полюбоваться видом. Отсюда открывается панорама на юг острова — в сторону Bayan Lepas и аэропорта: не классический postcard-вид Пенанга, но интересный ракурс на «обратную сторону» города. Сам бар нуждается в небольшом обновлении: сиденья не слишком удобные, напитки дорогие, сервис местами равнодушный, но ощущение высоты и отстранённости от городской суеты внизу во многом это компенсирует. Именно ради этих видов DSRT Sky Room и попал в список лучших баров Пенанга.



- [Расположение](#)
- 183, Jalan Magazine, George Town, 10300 George Town, Pulau Pinang, Malaysia
- [Веб-сайт](#)

A hand holding a white cup of coffee with a dusting of cocoa powder. In the background, there is a croissant on a white plate and a silver fork. The text is overlaid in white on a dark, semi-transparent background.

Кафе и кондитерские

Ome by Spacebar Coffee

Кофейня Ome by Spacebar Coffee незаметно завоевала себе место на мировой карте, заняв 56-е место в рейтинге "100 лучших кофеен мира". Основанная бариста Йоахимом Леонгом и Шеаном Таном, кофейня Ome прошла путь от популярного заведения KL до одного из самых уважаемых кофейных заведений Пенанга. Здесь главным блюдом является кофе - от сезонных сортов кофе, заваренных вручную, до холодных коктейлей Nitro с креативными добавками, такими как кофейная газировка Golden Brown.



- Расположение
- 1, Lorong Toh Aka, George Town, 10100 George Town, Pulau Pinang, Malaysia



Norm Micro Roastery

Расположенная в бывшем портовом ангаре, Norm Micro Roastery заслуженно считается одной из самых стильных кофеен Пенанга. Снаружи она выглядит довольно неприметно, но внутри — впечатляющее индустриальное пространство с высокими потолками, огромными окнами и световым люком, заливающим зал дневным светом.

Меню сочетает комфортную классику и креативный бранч: ,а десерты - отдельное удовольствие.



- Расположение
- 13, Gat Lebuh Gereja, George Town, 10300 George Town, Pulau Pinang, Malaysia



Forest Cloud

Forest Cloud Beverage Company — один из ключевых игроков кофейной сцены Пенанга, поставляющий зерно и оборудование более чем в 330 кафе по всему острову. Его флагман в Джорджтауне — Experience Store совмещает кафе и розничный магазин. В лаконичном, но продуманном меню — классические Black и White, а также моносорта вроде цветочно-винного Кенуа Kishii Masimba. Дополняют карту японские чаи, какао-напитки и небольшая витрина десертов, часто в формате pop-up коллабораций.



- Расположение
- 132, Jln Penang, George Town, 10000 George Town, Pulau Pinang, Malaysia



P.66

P.66 объединяет два удовольствия под одной крышей: магазин канцелярии и стильное кафе в глубине пространства. Магазин — настоящая находка для любителей красивых мелочей: здесь есть все — от блокнотов и открыток до магнитов и даже одежды.

За витринами начинается кафе с таким же минималистичным, продуманным дизайном и простой, но аккуратно составленной меню-картой: весь день подают завтраки, сэндвичи, пасту и хороший кофе



- Расположение
- 66, Lebuh Campbell, George Town, 10100 George Town, Pulau Pinang, Malaysia



Le Petit Four Pâtisserie

Le Petit Four Pâtisserie — авторский проект Уи Хуи Шин, бывшего инженера, который сменил схемы на заварное тесто после обучения в Le Cordon Bleu в Париже. Кондитерская известна строгой приверженностью французским техникам и качеству: витрины здесь — маленькая выставка масляных круассанов, изящных эклеров и сезонных тартов. Особое внимание стоит обратить на Mont Blanc с каштановым пюре и взбитыми сливками и Chocolate Fondant Francine Cake — насыщенный десерт для любителей шоколада.



- Расположение
- 310, Lebuh Pantai, George Town, 10300 George Town, Pulau Pinang, Malaysia



Narrow Marrow

Narrow Marrow — одно из самых самобытных кафе Пенанга. Созданное архитектором и дизайнером Альвином Нео и Джейми Ун, оно напоминает арт-пространство: нарочито состаренные стены, богемный декор, причудливая мебель. Главная звезда меню — знаменитый Espresso Kahlua Tiramisu с идеальным балансом сладости, горчинки и легкого алкогольного акцента. Кроме того, подают необычные чизкейки вроде Salted Gula Melaka и Coconut Clitoria, а в напитках — Dirty Chai, содовую с мускатным орехом и крафтовое пиво.



- Расположение
- 312, Lebuh Pantai, George Town, 10300 George Town, Pulau Pinang, Malaysia



The Mugshot Cafe

The Mugshot Café на Chulia Street — один из столпов кофейной культуры Пенанга с 2013 года. Открытое друзьями детства Джесси Таном и Тристаном Нараянаном, кафе расположено в восстановленном довоенном шопхаусе, где раньше был небольшой отель. Пространство разделено с Rainforest Bakery, что создаёт идеальное сочетание ремесленного хлеба и качественного кофе в расслабленной атмосфере. Главный хит — бейглы, запечённые в дровяной печи: с беконом и яйцом, сливочным сыром и лососем, или бананом и Нутеллой.



- Расположение
- 302, Chulia St, Georgetown, 10200 George Town, Penang, Malaysia



The Alley

The Alley на 5 Stewart Lane — один из старейших и самых узнаваемых кофе-баров Джорджтауна, работающий с 2012 года в старинном шопхаусе, где когда-то торговали агаровым деревом. Старинная вывеска “Kedai Gaharu Keat Seang” до сих пор висит над входом, напоминая об истории места и создавая красивый контраст с современной кофейной культурой внутри.

В основе меню — фирменный blend Underdog с мягкой сладостью патоки и деликатными ягодными нотами: его подают в виде колд брю, пикколо и других классических вариантов.



- Расположение
- 5 Stewart Lane, 10200 George Town, Penang, Malaysia



China House

China House — один из главных символов кафе-сцены Пенанга, где историческое наследие органично сочетается с творческой атмосферой. Комплекс занимает три соединённых наследных здания и тянется от Beach Street до Victoria Street, объединяя под одной крышей кафе, галереи, небольшие магазины и пространства для мероприятий. Эклектичный интерьер и винтажные уголки сделали China House любимым местом и для туристов, и для местных. Ежедневно в витрине более 50 видов выпечки: от кокосового торта с лаймовым кремом до тарта с вьетнамским кофе и шоколадом.



- Расположение
- 153, Beach St, Georgetown, 10300 George Town, Penang, Malaysia

