CITY GUIDE

Бухарест

🏛️ Достопримечательности

Всего 94 достопримечательности, из которых самые известные:

Дворец парламента — Это колоссальное сооружение доминирует над горизонтом румынской столицы, несмотря на то, что в значительной степени не используется. Весом почти четыре миллиона тонн, оно является самым тяжёлым зданием на Земле. Его строительство обошлось в огромную сумму, тем не менее здание оценивается более чем в четыре миллиарда евро.

Румынский атенеум — Круглое здание отличается ионическим фасадом с шестью фронтальными колоннами и выходит во дворик, посвященный поэту Михаю Эминеску. Внутри купольного концертного зала обширная фреска описывает историю Румынии от завоевания Траяном Дакии до образования Великой Румынии.

Собор Спасения Нации — Этот собор занимает доминирующее положение в силуэте города и виден со всех сторон. Здесь представлена крупнейшая в мире коллекция церковных мозаик.

🍴 Национальная кухня

Основные блюда, которые должен знать любой гость: **сармале** — фарш из свинины и риса, завернутый в листья квашеной капусты и долго тушеный, широко считающийся национальным блюдом; **мичи** (мититеи) — колбаски без оболочки из приправленного фарша из говядины и свинины, жаренные на гриле и подаваемые с горчицей и пивом, неотъемлемый атрибут летнего барбекю; **чорба** — семейство кислых супов, включая варианты с фрикадельками и требухой; и **мамалыга** — кукурузная каша, которую подают вместо хлеба. К десертам относятся **папанаши** — жареные творожные пончики со сметаной и вареньем.

Румынская кухня основана на свинине (свежей и особенно копченой), капусте и соленьях, сметане, сырах из овечьего и коровьего молока, фасоли и кукурузе — к XVIII веку мамалыга заменила пшенную кашу в качестве основного продукта в сельской местности. В дельте Дуная преобладает рыба, а любисток и укроп придают многим блюдам характерный аромат.

Характерная румынская техника — закисление супа с помощью **борша**, жидкости, которая ферментируется несколько дней из пшеничных отрубей и небольшого количества кукурузной муки, поддерживается в активном состоянии непрерывно, как закваска, и процеживается перед использованием. Он придает чорбе мягкий, хлебный молочнокислый вкус, который невозможно имитировать уксусом; в регионах есть различия: в Молдове используют борш, в Валахии полагаются на уксус или лимон, а в Трансильвании часто используют рассол квашеной капусты или сливки с эстрагоном.

Традиционная кухня опирается на **чаун** — толстостенный чугунный котел, подвешиваемый над открытым огнем, равномерный медленный жар которого позволяет готовить насыщенные по вкусу рагу, супы и жаркое. Терпение — основа этой кухни: сармале томятся часами, переложенные квашеной капустой и копченым беконом, а мамалыгу долго помешивают на медленном огне, затем традиционно выкладывают целиком и режут ниткой, а не ножом.

Многие блюда пришли через османские каналы — сармале от долмы, мичи от кефте, чорба от чорбы — но румынские версии совершенно самобытны: начинка делается из свинины, а не из баранины, обертка — из квашеной, а не свежей капусты, а укроп, сметана и мамалыга дополняют блюдо. Борш имеет общий корень с украинским борщом, но давно разошелся с ним, и свекла в нем не используется; Трансильвания добавляет центрально-европейский пласт венгерской паприки, саксонских традиций заготовки продуктов и культуры изготовления колбас.

Бухарест расположен в **Валахии** и следует общерумынскому профилю, но регион имеет свой собственный акцент: как княжество, ближайшее к османскому миру, валахская кухня впитала в себя балканские, турецкие и греческие фанариотские элементы сильнее всего — мясные блюда на гриле, фаршированные овощи, мусаку и сладости в сиропе — а бухарест

XIX века наложил поверх французскую технику, придав столице уникальное сочетание пивных, гриль-ресторанов и парижского меню.

Мичи (мититей) — рулетики из фарша без оболочки, приправленные чесноком и приготовленные на гриле, из говядины, свинины и иногда баранины, которые едят с горчицей, хлебом и пивом, — это главный вклад города в национальный репертуар и самое упоминаемое кулинарное изобретение. Популярная легенда связывает их с поваром конца XIX века на улице Ковачи, у которого закончились колбасные оболочки; популярная бухарестская история утверждает, что это местное изобретение.

Повседневный стол города не обходится без **чорбы**, кислой на уксусе и лимоне, — в первую очередь это сливочная чорба де бурта с говяжьим рубцом, — а также салата из баклажанов летом, сармале и мамалыги круглый год, и **ковригов**, горячих бубликов, которые продают в уличных окошках и которые являются настоящей уличной едой города. Осенью подают пастрами со свежим виноградным соком; рынок Обор и его терраса с мичи являются общепризнанным эталоном.

Бухарестское меню базируется на крестьянской кухне: **сармале** (рулетики из квашеной капусты со свининой и рисом, подаваемые с мамалыгой и сметаной), рагу из свинины и колбасок **точитура**, увенчанное жареным яйцом, рагу из фасоли с копченой свиной рулькой и параллельная постная кухня из овощных блюд — салаты из баклажанов, пасты из фасоли, грибной плов — из православной постной традиции. Папанаши, жареные творожные пончики со сметаной и вареньем из кислой вишни, завершают трапезу.

🍽 Гастрокультура

Чаевые за обслуживание за столом составляют **5–10%** при хорошем обслуживании, их дают в **леях** и желательно наличными, поскольку чаевые по карте часто так и не доходят до официанта. Некоторые рестораны добавляют к счету сервисный сбор (сервиру) в размере около 10%, иногда это указано в меню; если он есть, не оставляйте дополнительных чаевых сверх мелочи. В остальном местная привычка — округлять счет на несколько леев в большую сторону.

Трапезы в Бухаресте проходят неспешно: посетители засиживаются за общими блюдами и напитками, а персонал не торопится освобождать столики. Обратная сторона — медленное обслуживание: официантов бывает трудно поймать, а **счет** приносят только тогда, когда вы его прямо попросите, поэтому ужин может легко растянуться далеко за час, протекая в собственном ритме.

Неформальные таверны и районные заведения принимают гостей без предварительной записи, но за самые популярные столики Бухареста нужно бронировать места заранее: у исторического ресторана **Kapy' ку Бере** у входа выстраиваются очереди по вечерам в выходные, а такие заведения с дегустационными сетами, как **Кайамо** и **The Artist**, ожидают бронирования за несколько дней. Онлайн-бронирование через местную платформу **IaLoc** широко используется наряду с сайтами ресторанов.

Десять лет назад в Бухаресте не было привычки ходить на бранч — воскресное утро означало кофе у стойки или поздний семейный обед, — но бум спешелти-кофе это изменил. **Бранч** теперь стал настоящим воскресным социальным ритуалом: жители начинают день со спешелти-кофе, встречаются с друзьями в заведениях, где его подают до середины дня, и часто совмещают его с посещением выставки, прогулкой в парке или походом на ремесленную ярмарку. Воскресный полдень — самое загруженное время, поэтому столики в популярных местах быстро занимают.

В **Бухаресте** бранч — это больше, чем просто прием пищи, это устоявшаяся привычка выходного дня. Местные жители начинают день со спешелти-кофе, назначают встречи в заведениях, где бранч подают до самого вечера, и используют это время для семейных встреч, долгих обедов с друзьями или даже непринужденных деловых переговоров. Классический формат включает яйца бенедикт, тосты с авокадо, блины, смузи, а также по желанию мимозу или просекко.

Часы обеда 12:00–15:00

☕ Утро

Кофейная традиция Бухареста — одна из старейших в Европе: первая документально подтвержденная кофейня в валашской столице

открылась в **1667** году, ее основал турецкий янычар рядом с местом, где позже появилась гостиница Шербан-Воде. Кофейни османского образца — **кахве-хане** — распространились по торговым кварталам, выполняя функцию общественных заведений, где люди играли в нарды, курили трубки и вели политические дебаты, настолько активно, что в 1782 году вышло постановление, запрещавшее политические дискуссии внутри них.

Старейший местный кофейный ритуал — это **кафеа ла ибрик** (также известная как кафеа турцяска): очень мелко смолотый кофе медленно варится в небольшом медном кофейнике с сахаром, его несколько раз снимают с огня, когда поднимается пенка, а затем подают без фильтрации в маленьких чашках со стаканом воды сбоку — ценная пенка разливается по чашкам первой. Густая гуща, остающаяся на дне, питает живую балканскую традицию, когда друзья гадают по образовавшимся узорам. В румынских домах ибрик по-прежнему наиболее популярен среди старшего поколения, тогда как молодежь перешла на эспрессо и фильтрованные методы заваривания.

Бум спешелти-кофе в Бухаресте начался в **2013** году, когда на улице Липскани открылась **Origo Coffee** и поставила перед собой задачу научить город тому, каким должен быть вкус правильно приготовленного кофе. При коммунизме импорт был настолько дефицитным, что румыны пили нижезол — заменитель, состоявший в основном из зерна, а не кофе; после 1990 года поездки и работа в Италии возродили культуру эспрессо, а последующие десятилетия сформировали плотную сеть собственных обжарщиков, бариста, обученных для соревнований, и кофеен, регулярно меняющих моносорта для фильтра и пуровера. За десять лет кофе по умолчанию перешел из разряда растворимого в индустрию, достаточно развитую, чтобы конкурировать со столицами Центральной Европы.

Теперь город является центром всей румынской карты спешелти-кофе: составленные сообществом списки насчитывают **222 спешелти-кофейни и обжарщика** в Бухаресте — это около **41%** всех подобных заведений в стране, — что ставит его на первое место в стране и в число лидеров спешелти-городов Европы, сопоставимых по количеству заведений с Мадридом или Берлином. Сцена тяготеет к небольшим заведениям, управляемым владельцами, с коротким меню, свежеобжаренным зерном и бариста, которые могут подробно рассказать о происхождении и процессе обработки.

Такие заведения, как **Beans & Dots**, **M60**, **Coftale** и **Saint Roastery**, являются показательными, хотя небольшие спешелти-бары и некоторые правила в выходные выступают против тех, кто засиживается на весь день, а большинство работников делают перерыв на обед примерно в полдень.

Бухарест адаптировал формат антикафе, пионером которого выступила **Seneca Anticafe** в центре: вместо оплаты за каждый напиток гости платят за время, проведенное внутри, включая кофе, снеки и рабочее место.

Часы завтрака 07:00–10:00
Часы кафе 08:00–18:00

🌙 Вечер

Местные жители выходят в свет поздно, и ночь начинается с разговоров, а не с танцев: вечер обычно начинается на террасе или в **винном баре**, куда друзья приходят волнами, а затем плавно перетекает в следующее место — бары заполняются примерно к десяти, клубы входят в ритм только после полуночи, а некоторые вечеринки затягиваются до трех часов ночи. Два характерных ритуала: сезонные **сады** — зеленые открытые пространства, где после работы можно выпить пива, что к вечеру превращается в полноценный отдых с мая по сентябрь, и местный барный маршрут, популярный в будни: один и тот же бар, переполненный румынами в среду, к субботе становится полностью туристическим, а альтернативой на выходные становятся домашние вечеринки и летние террасы.

Будничная версия вечернего отдыха сосредоточена к северу от центра: вдоль **Калеа Флоряска** городской профессиональный класс ужинает и выпивает после работы, а по пятничным вечерам террасы в уютных двориках этого района к семи часам заполняются парами и небольшими компаниями друзей за бокалами местного красного вина и закрываются около полуночи. Местная ночная жизнь бухарестцев до 35 лет активна скорее в будни, чем в выходные, и многие местные жители проводят выходные вечера на домашних вечеринках, а не в барах.

Ужин (**чина**) в Румынии по меркам большинства туристов действительно очень поздний: большинство семей садится за стол только после восьми вечера, а в Бухаресте люди часто заказывают еду намного позже десяти. Вечерняя трапеза вытеснила обед как главный прием пищи в течение дня и одновременно служит временем для семейных бесед. Рестораны подстраиваются под этот ритм и работают до полуночи или позже, так что поздний ужин за столом — это норма, а не исключение.

Очень поздние приемы пищи — настоящая особенность бухарестских ночей. В Старом городе **Липскань** несколько ресторанов продолжают подавать традиционные румынские блюда до часу-двух ночи по выходным, а уличные лотки, продающие **ковриги** — крендели с кунжутом, шаурму и жареные мичи, работают до рассвета в оживленные ночи — это привычная картина в центре, а не диковинка.

Часы ужина 19:00–22:30
Часы баров 10:00–02:00

🛎 Комфорт

Румынский лей (RON) — местная валюта. Банкнота **500 леев**, купюра наибольшего достоинства, находится в ограниченном обращении — банкоматы не выдают ее, а небольшие магазины и предприятия в сельской местности могут отказаться ее принимать. Крупные супермаркеты, банки, автозаправочные станции, сетевые аптеки и почтовое отделение разменяют ее на более мелкие купюры.

Карты и бесконтактные платежи работают почти везде в Бухаресте — **Visa** и **Mastercard** принимаются в супермаркетах, сетевых ресторанах, отелях, общественном транспорте и такси, вызываемых через приложения. Наличные все еще актуальны в нескольких конкретных местах: на традиционных рынках, таких как Пьяца Обор, в ларьках с уличной едой, у дежурных в общественных туалетах и в такси, пойманных на улице, а не заказанных через приложение. **Бесконтактные** платежи и мобильные кошельки — обычное дело на современных терминалах.

Банкоматы **Banca Transilvania**, **BCR** и **ING** в центре Бухареста предлагают лучшие курсы — пользователи снимают средства в RON

после отклонения запроса на конвертацию в валюту страны проживания на экране. Для получения наличных лицензированные обменные пункты в торговых центрах или на главных бульварах предлагают прозрачные курсы покупки и продажи, близкие к ежедневному курсу НБР. Стойки обмена в аэропорту, стойки в отелях и уличные киоски возле Гара-де-Норд или Старого города показывают привлекательные цифры, но скрывают широкую маржу — потери в 10–15% при одной операции там встречаются довольно часто.

В бухарестских обменных пунктах отмечают две специфические схемы. Во-первых, так называемые киоски с «Комиссией 0%» возле **Пьяца Унирий**, в районе Старого города, у **Гара-де-Норд** и внутри **аэропорта Отпень** показывают выгодные заявленные курсы и вывески об отсутствии комиссии, за которыми скрываются широкий спред покупки и продажи, скрытый минимальный лимит обмена или комиссия, незаметно вычитаемая из итоговой суммы. Во-вторых, люди в штатском возле железнодорожных вокзалов и станций метро подходят к иностранцам, демонстрируют фальшивые удостоверения и обвиняют их в незаконной уличной торговле валютой, после чего требуют показать кошелек и паспорт, а затем скрываются с наличными и банковскими картами.

Чаевые в Бухаресте выходят далеко за пределы ресторанов. **Такси** и райдшеринг-сервисы: чаевые дают, округляя стоимость поездки до ближайшей удобной суммы или используя встроенную функцию чаевых в приложении. Горничным в **отеле** оставляют небольшую ежедневную сумму наличными на видном месте в номере; носильщики и коридорные получают скромную сумму за каждую сумку; консьержам дают чаевые за трудно доставшиеся бронирования. **Гиды** полагаются на чаевые как на значимую часть своего дохода — обычно это около 10% от стоимости экскурсии или фиксированная сумма для бесплатных пешеходных туров. Чаевые не принято давать в магазинах, супермаркетах, на фермерских рынках или при заказе навынос.

Здесь действует **единая зона роуминга** (ЕС/ЕЭЗ, Молдова, Украина) — гостям из той же зоны дополнительная связь не нужна, роуминг работает как дома.

Определяющая современная тенденция — это кафе как альтернативный офис: десятки заведений в Старом городе, на Пьяца-Романа, Виктории, у Чисмижиу и во Флоряске специально оборудованы для многочасовой

работы с ноутбуком, с быстрым бесплатным Wi-Fi, розетками у столиков и местами, предназначенными для длительного пребывания, — такая плотность позволяет завсегдатаям чередовать место для глубокой работы, место для общения и летнюю террасу в саду.

Эта концепция сделала его постоянным местом притяжения для студентов, фрилансеров и творческих работников, и его регулярно упоминают среди лучших городских пространств для удаленной работы наряду с гибридными кафе-коворкингами.

Водопроводная вода в Бухаресте соответствует стандартам **Директивы ЕС о питьевой воде** и безопасна для питья прямо из водопроводной сети. Она подается муниципальным оператором **Апа Нова** из рек Арджеш и Дымбовица через современные очистные сооружения. Повышенное хлорирование придает воде заметный привкус, а изношенная внутренняя сантехника в старых зданиях может влиять на ее вкус из-под крана — по этой причине многие жители предпочитают бутилированную или фильтрованную воду, но не из-за каких-либо опасений за здоровье.

В Бухаресте **424 общественных туалета** для города с населением более двух миллионов человек, примерно один на 5000 человек. **Туалеты в парках и на железнодорожных вокзалах** обычно берут небольшую плату при входе; в торговых центрах, ресторанах для платящих посетителей и современных туристических достопримечательностях пользование, как правило, бесплатное.

Курение запрещено во **всех закрытых общественных местах**, включая **рестораны, бары, пабы и ночные клубы**; единственное исключение — специально отведенные комнаты для курения в транзитных зонах международных аэропортов. Запрет активно соблюдается — недавняя полицейская проверка 24 бухарестских ресторанов на одном бульваре обернулась крупными коллективными штрафами.

В Румынии **нет общенационального запрета на торговлю по воскресеньям** — **супермаркеты, торговые центры и сетевые магазины** в Бухаресте работают каждый день недели. Стандартные офисы и уличные отделения банков закрываются по субботам и воскресеньям, но отделения банков внутри крупных торговых центров работают в выходные.

Движение в Бухаресте осуществляется по **правой стороне** дороги, а в прокатных автомобилях **руль расположен слева**.

В Бухаресте используются стандартные европейские круглые двухштырьковые розетки — **тип C** (без заземления) и заземлённый **тип F** (Шуко) — с напряжением **230 В** и частотой 50 Гц.

Бухарест и остальная Румыния используют **метрическую систему** — километры на дорожных знаках, килограммы в магазинах, граммы на рыночных лотках, — а температура указывается в градусах **Цельсия**.

🚨 Криминал

По данным как государственных, так и краудсорсинговых источников, Бухарест относится к категории городов с низким уровнем преступности: **Госдепартамент США/OSAC** классифицирует Бухарест как среду с **НИЗКОЙ криминогенной угрозой** и сохраняет для Румынии **1-й уровень рекомендаций для путешествующих** (Соблюдать обычные меры предосторожности), тогда как индекс преступности Numbeo для этого города в 2026 году составляет **28.4**, а индекс безопасности — **71.6** — что значительно ниже показателей более крупных западноевропейских столиц, таких как Кельн и Барселона.

Преступность здесь носит преимущественно **мелкий и ситуативный** характер, а не насильственный: румынская полиция регистрирует примерно **540,000–580,000 заявленных правонарушений в год**, из которых около **70% составляют преступления против собственности или мелкое воровство**, а **уровень убийств в стране составляет около 1.1–1.3 на 100,000 человек**, что значительно ниже среднего показателя по ЕС. Что касается именно туристов, Госдепартамент называет **ограбления, карманные кражи, интернет-мошенничества при онлайн-знакомствах и мошенничество с кредитными картами** наиболее часто регистрируемыми инцидентами, а МИД Великобритании выделяет **кражи с отвлечением внимания, совершаемые группами лиц, и считывание данных карт в некоторых барах и ресторанах** как схемы, на которые следует обращать внимание в Бухаресте.

Румыния в целом является одним из **статистически самых безопасных государств-членов ЕС** по объему заявленных правонарушений, а

Бухарест в целом **соответствует — а не является аномалией в большую сторону — общенациональной картине**, при этом показатели обеспокоенности насильственными преступлениями остаются низкими (около 16/100 в подындексе насильственных преступлений Numbeo). Единственным явным негативным фактором является **воспринимаемая коррупция и взяточничество**, которая набирает около **76/100** в том же краудсорсинговом индексе — это самый высокий вспомогательный показатель в профиле города, значительно превышающий большинство западноевропейских аналогов — что отражает проблему качества государственного управления, влияющую на доверие к институтам больше, чем на повседневную безопасность туристов.

Задокументированная мошенническая схема нацелена на туристов в **Старом городе** и на главных центральных площадях под предлогом проверки на поддельную валюту. Лица в штатском, которых местные жители прозвали **аферой «Марадона»**, показывают фальшивый значок и обвиняют посетителей в незаконном обмене денег на улице, а затем требуют проверить кошелек, паспорт или наличные; с помощью ловкости рук они вытаскивают банкноты или документы до того, как кошелек будет возвращен. Настоящая румынская полиция не проводит случайные проверки кошельков в общественных местах, поэтому любой такой запрос на улице является самим мошенничеством.

Если кто-то в штатском утверждает, что он полицейский, и просит проверить кошелек или паспорт на наличие фальшивых денег, немедленно откажитесь, потребуйте номер значка и настаивайте на том, чтобы вместе пройти до ближайшего полицейского участка, поскольку настоящие румынские офицеры не проводят уличные проверки наличности, а трюк, который местные прозвали «Марадона», основан на ловкости рук во время передачи документов.

Недобросовестные водители желтых такси скапливаются у зоны прилета **аэропорта имени Анри Коанды** и железнодорожного вокзала **Гара-де-Норд**, предлагая туристам поездки, а затем переключая счетчик на обманный режим, который крутится в несколько раз быстрее установленного тарифа, ссылаясь на сломанный счетчик, чтобы оправдать завышенную фиксированную плату, или выбирая более длинный объезд, многократно увеличивающий легитимную стоимость поездки. Распространенный вариант — утверждение, что нет сдачи с

крупной купюры, чтобы оставить себе разницу. Нелегальные зазывалы смешиваются с легальными такси в зоне прилета; официальный сенсорный киоск вызова такси в аэропорту или приложения для поездок устраняют этот риск.

В аэропорту Анри Коанды откажитесь от услуг любого водителя, который подходит в зале прилета и предлагает поездку по «фиксированной цене», и вместо этого закажите такси через приложение, которое показывает тариф до подтверждения, или встаньте в очередь на официальном такси-киоске с персоналом для заказа машины со счетчиком; поездка, пойманная на улице у Северного вокзала или у отеля, часто обходится с подкрученным счетчиком по тарифу, в несколько раз превышающему установленную ставку за километр.

Организованные банды карманников концентрируются в трех туристических местах скопления: в **Старом городе** (Чентрул Векь) по вечерам в выходные дни, в холле и на платформах железнодорожного вокзала **Гара-де-Норд**, а также на станции пересадки метро **Пьяца-Унирий** в часы пик в будние дни. Группы работают так: один человек задает вопрос, толкает или натыкается, пока его сообщник просовывает руку в открытый рюкзак или незастегнутый карман. Рюкзак, надетый на спину, — самая легкая мишень; сумка через плечо, надетая спереди с лежащей на ней рукой, — стандартная местная защита.

В зале Северного вокзала и на пересадочном узле метро Пьяца Унири группы карманников орудуют в часы пик, поэтому носите сумку через плечо на груди или рюкзак спереди и держите на них руку, когда к вам обращается незнакомец.

Говорите «нет» всем, кто подходит с предложением личной экскурсии, петиции на планшете или «бесплатного» предмета, поскольку эти зачины являются надежным прикрытием для карманников или вымогательства денег; твердый отказ и продолжение движения — это стандартная реакция.

Привлеченная к суду сеть из шестнадцати подсудимых и двух компаний в конце 2023 и 2024 года реализовывала схему обманного заманивания в **Липскани**: хостесы заводили иностранных туристов в два клуба, танцовщицы спаивали их до потери ясного согласия, а затем персонал баров использовал разблокированные телефоны и украденные банковские карты для перевода десятков тысяч евро через внутренние

POS-терминалы. По имеющимся данным, эта же банда похитила одну из жертв и удерживала ее в течение пяти дней, чтобы продолжать опустошать его счет. Постоянное местное предупреждение в **Старом городе** гласит, что любое дружеское приглашение в конкретное заведение может закончиться завышенным счетом, навязанным вышибалами, или чем-то еще худшим.

В районе ночной жизни Липскань и Пьяца Унири отклоняйте любые непрошеные предложения от прохожих присоединиться к ним в «отличном местном баре», поскольку заведения, используемые в этой схеме, выставляют счета, завышенные в несколько раз по сравнению с обычными тарифами, а зазывалы часто исчезают, как только начинается спор; выбирайте заведение сами и уточняйте наличие видимого прайс-листа перед тем, как сесть.

На оживленных пешеходных улицах в центре Бухареста люди подходят к туристам с официально выглядящей петицией или папкой-планшетом для благотворительности (типичное прикрытие — помощь глухим детям) и просят их подписать. Момент с ручкой и бумагой, часто организуемый несколькими одинаково одетыми людьми, работающими на одном квартале, прикрывает карманника, который нацеливается на сумку или задний карман, пока турист пишет. Твердое «нет, спасибо» и продолжение пути прекращают взаимодействие; места для сбора подписей концентрируются в **Чентрул Векь** и на подходе к **Гара-де-Норд**.

Ферентари, расположенный в 5-м секторе, считается одним из самых неблагополучных районов Бухареста по уровню тяжких преступлений. Местные источники характеризуют этот район как опасный из-за **карманных краж**, частых ограблений автомобилей и настойчивого уличного попрошайничества, а его обветшалый и эклектичный облик жители расценивают как тревожный признак.

Рахова находится в 5-м секторе рядом с Ферентари и разделяет его профиль **карманных краж**, частых взломов автомобилей и массового уличного попрошайничества. Местные гиды по недвижимости относят его к числу самых неблагополучных мест для жизни в столице по уровню тяжких преступлений, с обветшалым и эклектичным городским пейзажем, который жители воспринимают как тревожный знак.

Пантелимон печально известен на местном уровне **деятельностью банд**, и источники по недвижимости в районе Бухареста выделяют его как криминогенный район в своей собственной категории.

Джиулешть отмечается как опасный из-за угроз, связанных с физическим состоянием среды: стаи бродячих собак, улицы, полные выбоин, разбитые тротуары и видимый мусор. Местные гиды описывают этот район как небезопасный по причине его состояния, с профилем запущенной местности.

Гара де Норд, главный железнодорожный вокзал Бухареста, и прилегающие небольшие парки считаются небезопасными после наступления темноты. Источники указывают на скопления **бездомных** на углах вокзала, **карманников** и мошенников, промышляющих среди прибывающих пассажиров, и агрессивных бродячих собак, бродящих по платформам.

Берчень и **Милитарь** — это окраинные районы, которые считаются небезопасными ночью в неосвещенных кварталах вдали от центра, при этом риск связывают с плохим освещением и удаленностью от центра Бухареста.

Отдельно стоящие банкоматы в Румынии на туристических улицах и в некоторых частях аэропорта имеют один из самых высоких в Европе показателей считывания данных с карт, поэтому снимайте деньги только с устройств, подключенных к отделению банка или находящихся внутри него (Banca Transilvania, BCR, BRD, ING, Raiffeisen), пошатайте слот перед вставкой карты и прикрывайте клавиатуру свободной рукой при вводе ПИН-кода.