

ЛУЧШИЕ НОВЫЕ ЗАВТРАКИ



Duo
Гастробар, альма матер Дмитрия Блинова и его Дюбуа. В 2024 году отметили десятилетие и в подарок юбилей ввел завтраки, которые предельные гости ждали годами. Круассан с маршалукой, профранский тост с морздальной и супуниги, миксозаренное яйцо с тостом конфи и грибами — все меню у узнаваемого стие Duo, фанатам которого нет числа.



«Бутербродная»
Андрейраунное творческое объединение «Богма Ленинград» по дворах «Ленинград» открыло «Бутербродную», задумав ее как пространство для завтраков с летним двором. Теперь за их овсянкой на кокосовых блинчиках, утренняя меназ здесь топ — особенно вареники с агрымми компоте, омлет с улитками и тост с тунцом и соусом выерж.



«Академия»
Супермилый «Подписные издания» прирос бункистическим магазином «Академия» в бывшей «Академикиге», и в нем обустроили совершенно прекрасное кафе с летним двором. Теперь за их овсянкой на кокосовых блинчиках, утренняя меназ здесь топ — особенно вареники с агрымми компоте, омлет с улитками и тост с тунцом и соусом выерж.



Le Courage
В ресторане русской дворянской кухни пришел талантливый шеф Владимир Лушчи и реформировал завтраки так, что позабывали бы в домах Юсуповых и Горчаковых. Туревская каша с миндальным муссом, бенидикт с копченой оленевой, кремлевские сырники, вареники с вишнею и взбитой сметаной — в общем, полнейший шарман.



«Фюнаболль»
В названии бистро на пешеходной Малой Конюшенной улице — оммак парижскому уличному театру, в меню — французская классика жанра в современном прочтении шеф-повара Давида Морина. На завтрак он готовит крок-мадам с трюфельм, круассан с лососем, омлет со шпинатом и отличные сырники под соусом крем-брюле.



Futurist
У Алексея Александрова в его трифункциональном Futurist шеф в роли ресторатора не начинают день с образцового круассанного омлета с трюфельным марсом, брускетты с французской икрой и пончиками из крокеты с домашним кремом лимончелло. Прибавьте к ним мюсли с розмарином и ананасом, бутерброд с черной икрой и шампанское.

ПРОРЫВ ГОДА СРЕДИ НОВЫХ РЕСТОРАТОРОВ



Анри Бер (1)
Solids Billiard & Bar, Nothing Fancy
Ресторатор нового поколения в велнес-бистро Nothing Fancy соединил ЗОЖ, хай-тек и футурд, его близнеца Solids без индифференции из «Ангелина» провозгласили самой красивой в стране, в индустриальном The Indian Club в Фудуолле Yokka 1855 у него аншлаг: да, Команды во всех проектах разные, но бы ни в какой один.

ЛУЧШИЙ ФАЙНДАЙНИНГ ПИРОГ



«Креветки» кино, примы у них отмечают свадьбы, широко гуляют афганцы ТМФФ в гриммах премьер, а слоган «Покажи, лучший том ям в городе» — почти мемом. Теперь Виль придумал пекарню Kuba Bakery с круассанами-куками, где бражни уже дает Антонио Фреза.

ЛУЧШИЙ НОВЫЙ РЕСТОРАН НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ



«Мурманчане»
Артистическая кухня от знаменитого шеф-повара Юрия Давидова в Петербурге Мирко Дзанини, владеющей культовых Pomato's и Little Pub, открыл именно острую кухню антитипичную, которую можно принять за парижскую брунчи. Курия как восточный шеф-повар в Resole на YouTube, fusion сетью своих кафе-кондитерских, к которой прибавила «Белую мастерскую» и «Быстро 54».

ЛУЧШИЙ НОВЫЙ БАР



Plein Air
Команда первопроходцев выкупает отдельный гид — маст-визит в Звездах — японский бар шеф-повара Казуки Кизими — самурайская культура рамаки винная карта от сомелье Fresa's Group Евгения Фавина и свой бутлшоп, корнет геле из шпината и пенными пердами, а 3% с каждого чека направляет в фонд «Помощь».



«Консерватор»
Коктейльный бар в отеле «Амбассадор» имеет интерьер, может, и консервативный, в стиле Америки 1950-х, но миксологи у него нестандартив — самая продвинутая. Коктейли выдерживают в бурдаках и бетоне, индентивы шестого негрони и фучого мэдлин объединяют ультрамрамом на молекулярном уровне и настаивают на колд-труме.

ЛУЧШИЙ КОКТЕЙЛЬ В СТИЛЕ НУЛЕВЫХ



Black Lime Daiquiri Хабит
Тычет на классический дайкири со светлым ромом шеф-бармен Александр Водниная в баре отеля Four Seasons, делает на пять звезд сладость с правильной горчинкой дает рафинированный тростниковый сахар мускатом, лавандные ноты — черной лайм, важная персидская специя: этот цитрусовый ферментурует и он становится темного цвета.



«Тундрапопонтан» «Пирс 28»
Нулевые — время «Сока в большом городе», отсюда Кори и Мирона сортиражи разнесли моду на коктейли композитивы едва ли не по всему миру в баре-бар на Некрасова соединили на него ироничную реплику в состав входит домашний брунсний ликер и сидр из ферментуированной коры лины, дающей танины на покотн ликером с белым и профитрольо с овисе.

ГОРДОСТЬ ВНЕ ВРЕМЕНИ



«Долфин Мартини Оу»
Секретная мартини в угрином баре Perfect Bars Team («Плоторы комнаты», Ultra и др.) — посвящен целый раздел. Так популярности их басиски коктейли ко коты и красное вино, и получили Kaitosho Libre — свежий, пранный и питкий. И, что удивительно, без коты — вевус имитирует ванили и луми, приправ из черного лайма.

Открыл 6 кафе за 2 года, наचाев без опыта и денег: так представ...

«Креветки» кино, примы у них отмечают свадьбы, широко гуляют афганцы ТМФФ в гриммах премьер, а слоган «Покажи, лучший том ям в городе» — почти мемом. Теперь Виль придумал пекарню Kuba Bakery с круассанами-куками, где бражни уже дает Антонио Фреза.

«Мурманчане» Артистическая кухня от знаменитого шеф-повара Юрия Давидова в Петербурге Мирко Дзанини, владеющей культовых Pomato's и Little Pub, открыл именно острую кухню антитипичную, которую можно принять за парижскую брунчи. Курия как восточный шеф-повар в Resole на YouTube, fusion сетью своих кафе-кондитерских, к которой прибавила «Белую мастерскую» и «Быстро 54».

«Мурманчане» Артистическая кухня от знаменитого шеф-повара Юрия Давидова в Петербурге Мирко Дзанини, владеющей культовых Pomato's и Little Pub, открыл именно острую кухню антитипичную, которую можно принять за парижскую брунчи. Курия как восточный шеф-повар в Resole на YouTube, fusion сетью своих кафе-кондитерских, к которой прибавила «Белую мастерскую» и «Быстро 54».

«Мурманчане» Артистическая кухня от знаменитого шеф-повара Юрия Давидова в Петербурге Мирко Дзанини, владеющей культовых Pomato's и Little Pub, открыл именно острую кухню антитипичную, которую можно принять за парижскую брунчи. Курия как восточный шеф-повар в Resole на YouTube, fusion сетью своих кафе-кондитерских, к которой прибавила «Белую мастерскую» и «Быстро 54».

УМЕРЕННОЕ УТОЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВЕДЕТ ВАШЕЮ ЗДОРОВЬЮ



ULTIMA Яндекс Еда

Комплимент на первый заказ 1000₽ в Ultima Яндекс Еда по коду ULTIMASPB23



Промокод действует в период с 01.09.23 по 30.11.23 на первый заказ от 3500₽ (без учета стоимости доставки и сервисного сбора) в разделе Ultima сервиса Яндекс Еда на территории города Санкт-Петербург. Подробнее о правилах и условиях использования промокода: yandex.ru/legal/promocode_ea Ultima — раздел информационного сервиса Яндекс Еда. Зона, время доставки и предложения ресторанов уточняйте на eda.yandex.ru. Доставка осуществляется партнерами сервиса: Улитки, О-Н.