



НИКИТА ГОЛУБЕВ
Главный человек по ферментации в России прямо сейчас. Учился у мирового светила этой науки Диего Прадо и Давида Шилбера, соавтора главной книги планеты по теме The Noma Guide to Fermentation, сейчас сам преподает в Москве в Novikov School, а в Петербурге открыл собственный ресторан авторской вегетарианской кухни Зеленео Bistro.

ВЛАДИМИР КОНОНОВ
В 2018 году ex-бренд-шеф Food Retail Group задол тренд на креативные роллы и рамячи, но под позитивом «Еда важнее локации» свой проект Ikiagi разместил в центре, а на севере Петербурга. И аллюлюля! В 2021 году он с бистро Takefu выскандил на Васильевском рынке, а его «Ikiagi» Суши на каникулах» все лето провели в Гостином дворе.

АЛЕКСАНДР ПИМЕНОВ
Шеф-повар Animals не только сам делает сыры, печет хлеба и выращивает овощи, но и умеет по максимуму их преподнести на тарелке. Скажем, его гастролям на почетном Chef's Table в московском White Rabbit рукопалескала вся гастрономическая индустрия, потому были любимыми пасти с грибами бульоном и супле и пр. главным блюдом.

ЛЕОНИД ИВАНОВ
Уроженец Приднестровья карьеру построил в Петербурге, запуская общепит и в Ташкенте, и в Хабаровске. А кажется, что всю жизнь провел «где-нибудь на Кипре! Потому что в возглавленном Gresso такие гениальные крутые и мезе, пилты и пиде, что приготовить их там было только уроженцу Средиземноморья.

ЛУЧШИЙ НОВЫЙ БАР



ВАССНУС
Винный бар создателей винотки Vinofee: Ольга Самсонова и Никита Рачинский сделали карту с понятной навигацией, удачно представившими российским производителям и экспанзивным лобби виноделен из Восточной Европы. Меню тоже неосознанно — от мятого горошка с соусом из трав до «кукурузотто» с креветкой.

ОУ!
Устрицы, к ним — разнообразные виды коктейля мартини, белые вина и игристые (от зекта до пет-натов) и эли со стаутами. Плюс пащеты, если хочется закусить плотнее, и пристражные коктейльные классика. Это идеальный формат бара открыла команда «Полтора комната» — просто золотое сечение бытия и питья!

DOLPHINOV
Крафтовое бар уральских пивоваров Ostrovica посреди прозоны с розовым пляжным зонтом в зале и стойкой диджея из гигантского бабл-тама — настоящий постмодерн. И по части пивных релизов тоже — среди них вполне могут оказаться фисташковый ай-крам пэил эли или сайтоз с апельсиновым мармеладом.

ТАGIALELLA
Новый блокбастер барного семейства El Soritas — итальянский бар с полностью женским кастингом. В зале один бардеи, если не считать Олега: так зовут местную султанезу — Фонтан с негрони. Вся коктейльная dolce vita — «Американо», «Милано Ториню» и другие — на редких вермутах, биттерах и амаро родом с Апеннин.

«ИППОЛИТ»
Неоромочная, куда за блаженным состоянием коктейля мартини, белые вина и игристые (от зекта до пет-натов) и эли со стаутами, и тусовочный бардеи. Летят домашние настоек (ещь даже на белых грибах и оранжечель — апельсиновая лимончелло), коряют по канону: пельменю, шпроты и прочие яйца под майонезом со товарищи.

«СИННИЧКА»
Маленькая, но очень гордая птичка — ромочная с БСЗ на полках и часами с кукушкой, печеночным тортом и бутербродом с килькой, настоекми и массандровским портвейном. Особенного шарма добавляет близость «Кендильма» — за соседнем столом точно кто-то будет в голос спорить о Бабанове.



ТАРТАР ИЗ СВЕКЛЫ С МЯТОЙ В ВОВО (1)
Шеф-повар Артем Гребенщиков моделирует вкусы как будто в 3D — так многогранно раскрываются они в его блюдах. Тартар он собирает из печеной и маринованной свеклы, заправляет оливковым маслом с кумином и аранжирует четырьмя видами мяты — дикой, школандий, перченной и согра лопат. Завершающая нота — сорбет из кокоса.

САЛАТ ИЗ МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ В ANIMALS (2)
У шеф-повара Александра Пименова на ферме ресторана выросла желтая и розовая свекла и тут же пошла в дело. Ее запекают, заправляют хересным укусом и оливковым маслом, выкладывают на крем из своего же шевра,

сверху — обжаренный фундук, свежий базилик и выпаренный вишневы сок.

ПОМИДОРЫ С ПЕРСИКАМИ И ФЕНХЕЛЕМ В COMMONS (3)
Яркие и сочные помидоры от фермы «Лето Хутор» шеф-повар Антон Абрезов нарежет большим кубиком и соединит со сладкими видами мяты — дикой, школандий, перченной и согра лопат. Завершающая нота — сорбет из кокоса.

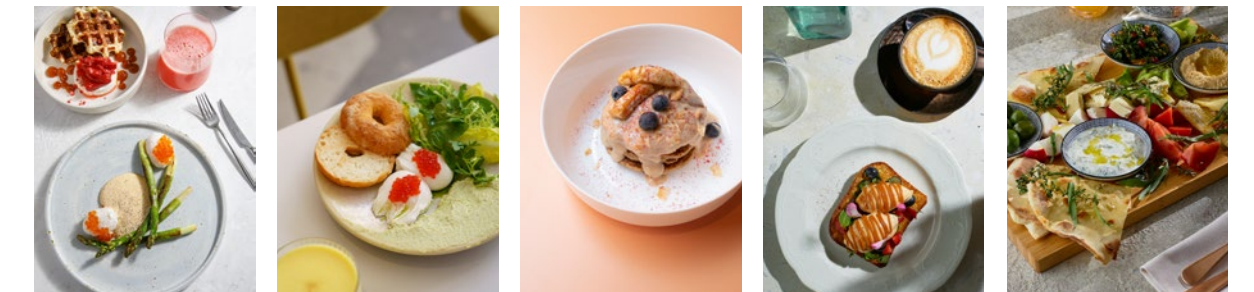
РОМЕЙН С КРАМБЛУМ И АВОКАДО В KUZVNA HOUSE (4)
Певец овощей шеф-повар Руслан Закиров может сложить гастрономическую поэму и в честь салатного листа. Молодой фермерский ро-

мейн он соединяет с кремком из авокадо, лайма и сладкой горчицы, сверху — посыпка помидором из солено-сладкого песочного теста, плюс шефра лайма и оливковое масло.

КАПУСТА С ЧЕРНЫМ ТРОФЕЛЕМ В HARVEST (5)
С Duo Band Дмитрия Блинова началось восхождение капусты в гипертенды, и ей не перестают искать наилучшее применение. Новейшая редакция рецепта такова: стежок из молодой белокачанной капусты обжаривают на сливочном масле и подают с соусом на основе сваворотки, сливок и масла нугает, сверху натрают свежий черный трюфель.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ГОРГОНЗОЛЫ И MEAL (6)
Капусту Павел Демин обжаривает, поливает соусом

ЛУЧШИЕ НОВЫЕ ЗАВТРАКИ



MR. VO
Сенсация от шеф-поваров Эльдара Мурадова и Дмитрия Богачева — яркие завтраки с азиатскими красками: японские тостами с кокосовой султанезой и личи, крауссами с крабом и маринованным огурцом, булгуром с шийтаке и угрем. Паэзия — ведущая папирта, но не единственная — любитель гастрономического ИЗО рекомендует!

ВЮ МУ ВЮ
В ресторане, свободном от сахара, глютена и лактозы, Игорь Гришечкин придумал по утрам подавать папиртостами с кокосовой султанезой и личи, крауссами с крабом и маринованным огурцом, булгуром с шийтаке и угрем. Паэзия — ведущая папирта, но не единственная — любитель гастрономического ИЗО рекомендует!

CIVIL НА ВОЛЫНСКОМ
Кфейнни Civil и так были городскими дарлингами, а когда открылись еще и в самом центре рядом с ДЛТ, народная тропа на их завтраки не зарастает до позднего вечера. Тем более меню стало еще обаятельнее: тыквенные дракики, банановый хлеб с розой, овсяные панкейки и сырники с клубнично-можжевеловым соусом.

PROSA
Новый ресторан рядом со Спасом на Крови сам себя атрибутирует как breakfast bar: завтраки и вино их основополагающие ценности. В меню, надо сказать, рисовая каша с манго и кокосовыми чипсами, датский панкейк из тувинских закусок, мезе можно брать как сетом, так и самому собирать завтрак своей мечты.

GRESSO
В средиземноморском ресторане надо приходить к открыти: их «Большые греческие завтраки» не просто больше — исполненные! Колбаски с хариссой и йогуртом, омлет с оливками и фетой, греческий салат с яйцом и копченой же говядице. В основных ингредиентах классика — свекла, морков, картофель, перец, лук, разне



МАЛОРОССИЙСКИЙ В РУССКОЙ РЮМОЧНОЙ № 1»
Шеф-повар Андрей Власов воссоздал борщ по деревенскому рецептам — свеклу не отваривает, а запекает, чтобы сохранить ея сладость, теляню грудничку скрупулезнейше зачищают от всех пленок, а за пару минут до конца варки добавить в суп растертое сало с чесноком. Подать со сметаной, ложечкой чеснока и салом.

С ПОДПЕЧЕНОЙ ГОВЯДИНОЙ В «ВЮЛЮКЕ»
Мощный, насыщенный и с густым дынным духом: крутой бульон варится на копченых говяжьих костях и копченой же говядице. В основных ингредиентах классика — свекла, морков, картофель, перец, лук, разне

порция: в блюдо идет фирменный домашний ростбиф. Главное же ноу-хау борща — красная фасоль, отваренная до шелковистой нежности: она придает и плотность, и разнородность текстуры.

С ХЛЕБОМ СО СМАЛЦЕМ В LE COURAGE
Борщ в самом красивом русском ресторане Петербурга классический, но все в нем тоже, как говорится, по-красте. Говядина разварена до нежности, сметану берут самую уютную, бординский хлеб обжаривают до хрустящей корочки и выкладывают на него домашний смалец с чесноком.

С ФАВОШИМИ НА «ШАЛЯГИНЕ» НА ТВЕРСКОЙ
В ситгем и наваристом супе картошки совсем чуть-чуть — для вкуса, а вот мяса — щедрая

ли целый проект. Их «Борщ» — это моноконцепт в Пушкине: кафе одного блюда — и так выдающийся борща — красная фасоль, отваренная до шелковистой нежности: она придает и плотность, и разнородность текстуры.

ПО-МОСКОВСКИ В РЕСТОРАНЕ «КЕВРОПА»
Борщ по фирменному рецепту с говяжьей и охотничьи колбасками в ресторане Гранд Отеля Европа подает уже 30 лет. Один только мясной бульон чего стоит: для большей сладости в него идет свекольный сок, для пущего аромата в сваренный суп на ночь помещают мясочек с чесноком, лавровым листом и перцем.

«БОРЩ» В GUTSAIT GROUP
Борщ по-сибирски с мясом в ресторанной Gutsait Group блюду посвяти-

Imbibe это водка на черном хлебе с сиропом из свеклы, пениой из сметаны и ржаным хлебом со сливочным хреном. Проложивается такой «борщ» чуть ли не мегапиртами, а иностранных гостей связят на него специально — показать, каков истинно петербургский бorsch.

ЛИТРОВЫЙ В PETROV-CHODKIN
На говяжьем бульоне, без картофеля, но с изрядным количеством разварной говядины. Подается с подпеченным чесноком, зеленым луком, бординским хлебом и салом. Все это и само по себе здорово, но главный ингрдиент этого борща — полноразмерный айкакчи: если заказать суп целым литром, его вынесут под живое аккомпанемент цыганского ансамбля.

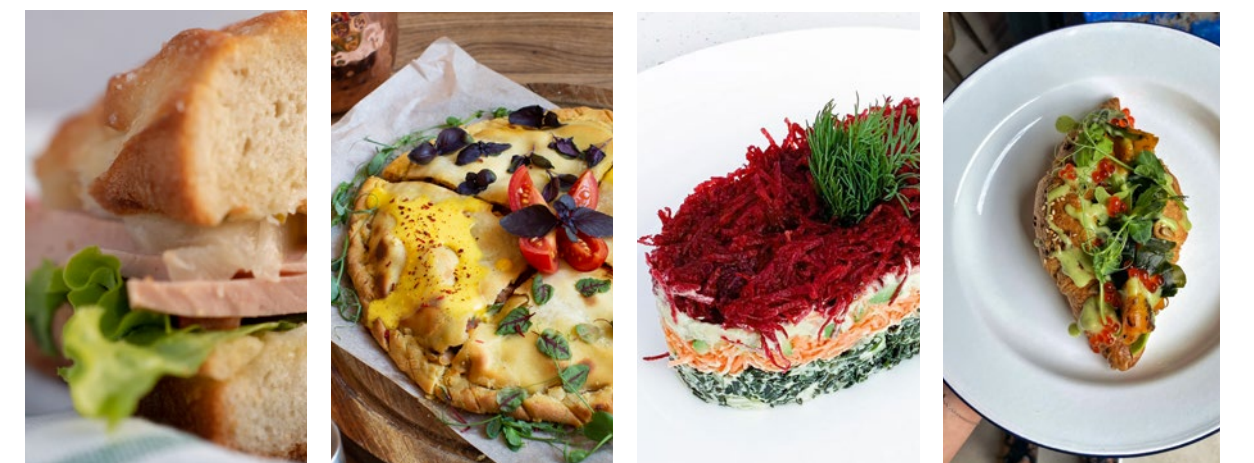


САЛАТ ITUNS ИЗ VIMESTO
Полностью растительный салат «Нисуса», где в центре композиции — жареный рыбак? Легко! Если «тунец» смастерить из водорослей нори, соевых огурца, нуга и паприки. Остальное почти по классике, разве что без яиц, ромейн, огурцы, помидоры, капуста, красный лук, оливковое масло.

СТРОГАНОВ В РЕСТОРАНЕ «КОРОШЕ ЛЮДИ ВНИТРИ»
Ветти-строганов, похожий на оригинальный до степных смешения. Подкопченый сейтан обжаривают с венешками и луком до золотистой корочки, тушат их с растительными сливками и подают с картофелем: пюре на соевом масле и жюльеном из соевых огурцов. Сверху — орешки, грунт из оливок и зелены.

ЧИЛИ КОН ТЕМПЕ В GRIND
Казалось бы, дух мексиканского блюда чили кон карне в салте (масо по-испански), но не в Grind. Их горячая и телом, и душой полбелка — на крафтовом темпе, обжаренном до корочки, и пшенчиной фарше. На результат работают и тот самый заворачивающий бульон, только овощной — с кукурузным маслом и шпичачей.

«ДОШКИ» ИЗ VEGAN BEATS
В этом веганском мажоране кафе такие «мясные поваря-копсельники, что у них растительными могут быть солянка и укс, салат «Цезарь» и чебуреки. «Дошки» не исключение: лапша, венешки, шампиньоны, баклажан, кабачок и тот самый заворачивающий бульон, только овощной — с кукурузным маслом и шпичачей.

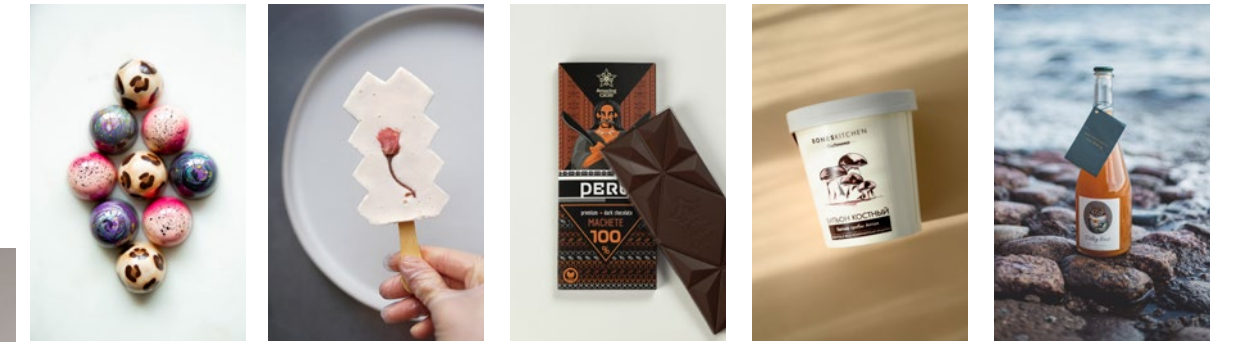


КУВИНСКИЙ СЕНДВИЧ ИЗ VEGGIE BOX
Cuban sandwich — культовое блюдо за пределами родного Карибского бассейна, и его это с гастрономическим смыслом, без картофеля, но с изрядным количеством разварной говядины. Подается с подпеченным чесноком, зеленым луком, бординским хлебом и салом. Все это и само по себе здорово, но главный ингрдиент этого борща — полноразмерный айкакчи: если заказать суп целым литром, его вынесут под живое аккомпанемент цыганского ансамбля.

«МОРЕ ПОД ШУБОВОЙ» В RA FAMILY
Наши родные рыбачки (даже так — роднинские): вот, что губительное для флоры? Желательно для души. Поистинно твист на советскую классику возможен, если вместо селедки по «шубе» из свежей свеклы, моркови, и паприки добавить водоросли вакаме и соединить все это майонезом из проростков подсолнечных семечек.

«МОРСКОЙ» КРАУССАН В КАФЕ «КУ-КУ»
Искусство веганский трюмплет, миниатюрный под классику завтраков — крауссан с лососем. Крауссан — на кокосовом масле с семени подсолнечника, льна, кукурузы, тыквы и овсяными хлопьями. Кабачок и тот самый заворачивающий бульон, только овощной — с кукурузным маслом и шпичачей.

ЛУЧШИЙ ФРЕНЧ ТОСТ



С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ В OGGI
Френч-тост, который, собственно и задал на них гипертенд. Дмитрий Блинов пропалит бриошь молоком и желтком, обжарит до карамелизированной корочки и подает с ванильным мороженым и соленой карамелью — и все, город пропал: за год похожий блюдец обзаведутся чуть ли не все рестораны Петербурга.

С ХАЛВОЙ В SAVIV
Своему френч-тосту Антони Флеса сообщил фирменный рецепт: сдобный корнетик корицей и халвой. Корицу кладет в молоко с яйцом, чтобы вымочить в них бриошь, из второй делает мороженое. Как аппетитно оно тает, когда оказывается на теплом запеченном до хрустящей корочки тосте!

С KIPNIS В ATELIE TAPAS & BAR
Ганах из бельгийского шоколада, сироп из пр-

фрукты и ягоды (летом — с клубникой) и домашнее сливочное мороженое.

С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ В РЕСТОРАНЕ «САД»
Этот френч-тост справедливо находится в меню завтраков — после настолько богатой сладости сытно будет чуть ли не до вечера. Сливочная бриошь пропалитается маслом и сливками, обжаривается на топленом масле и подается с племблором, соленой карамелью и тертым ореховым пеканом.

С АРАХИСОВЫМ ГАНАШЕМ В ВЮ МУ ВЮ
Френч-тосты обычно страшно далеки от ПП, но Игорю Гришечкину удалось их с ЗОЖ приблизить: банановым соусом — сделать как и все в Вю Му Вю, без сахара, глютена и лактозы. Теплая безглютеновая бриошь у него идет в сочетании с веганским банановым сорбетом, арахисовым кремом и сублимированными ягодами.

ВИСКИ СО ВКУСОМ ЦЕЛОГО МИРА



С 1898

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

СОБАКА.RU

Главные открытия, профессионалы и блюда: «Собака.ru» назвала лучших в ресторанной и барной индустрии Петербурга — гастрономической столицы России



премия ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В ПЕТЕРБУРГЕ 2021

ЛУЧШИЙ СИДРОДЕЛ



СТАНИСЛАВ ЮРОВ (1) (ЮKKYKA CIDER MAKERS)
Суперпопулярная сидерия в деревне Большой Бор делает сидры только из яблочного ферментированного терруара, экспериментируя — настаивает его в бочке из-под бурбона или прикладывает к бутылке набор для глнтвейна — и проводит ежегодный Йоккипольский микрофестиваль сидра, для которого Юров построил гостевой дом.

АЛЕКСЕЙ БЕЛЕЩИЙ (2) (ТОКСОВАЯ СИДЕРИЯ)
Именно Алексей в 2013 году одним из первых сделал локальный сидр — сухой, кислый, прямого отжима из местных яблок: полав с ним на международные фестивали, Белещий впервые прославил наш яблочный апелласува. Начав с 5 яблоки сидерия выросла до сотен тысяч литров, а спасти яблоки с командой ездят все желающие как на праздник.

ДИМИТРИЙ И АНАСТАСИЯ ПОКАРСКИЕ (4) (ЦИДРКОСОВСКАЯ СИДЕРИЯ)
Молодая семейная пара сидеролов из Пушкина производством разместила на базе отшельника (чтобы всегда работать в отличном настроении) и все делает своими руками от сбора яблок в садах Ленобласти до наклейвания этикеток на своем дерзком сидре — термом и с яркой кислинкой

ОЛЕТ АНДРЕЕВ (3) (ANDREW CIDER WORKS)
Настоящая рок-звезда сидерологии Олег Андреев делает сидры и пур в шампанском стиле, и они не только идеально вписываются в винные карты, но и сами по себе — сенсация. На Moscow Cider Days в 2021 году выиграли трех номинациях: лучшее полусухой, фруктовый и пур, а сама Andrew Ciderworks с соедети ценителей крафта Untappd по отзывам возглавила рейтинг сидеролов не только в России, но и в мире.

АЛЕКСАНДР КУРГАНОВ И СЕРГЕЙ ГОРДЕВ (5) (DEVELO CIDER HOUSE)
Начав когда-то с домашнего сидра из яблочного родителевской дачи, в 2019 году Александр и Сергей добрались до серебряной медали на крупнейшем в мире конкурсе сидра и пур в США, в 2020-м до бронзы на Балтийском конкурсе сидра в Риге, а в 2021-м до победы на Moscow Cider

Days в самой важной группе сухих сортов.

ВАЛЕРИЙ ПШЕННИЦЫН И НИКОЛАЙ ВЫСТАВКИН (5) (CIBRE RHINO)
Производство сидра и вина дала Валерия и Николая было хобби, пока в 2020 году не началось складываться в совместный бизнес. Первый же их сидр (только дикое яблоко со старых яблон Северозапада) на Всероссийском фестивале Moscow Cider Days в 2021 году при жесточайшей конкуренции среди таких сортов сразу попал на 6 место.

АЛЕКСАНДР ШИМАНОВ (7) (РУССКАЯ НОРМАНДИЯ)
Ученик Фредерика Вьеяра, руководителя Департамента сидра и кальвадоса Французского сельско-хозяйственного академии, с 2016 года с семейной выращивает собственный сад (21 сорт! 13000 деревьев) на площади в 22 га, а сидр «Русской Нормандии» одним из первых среди российских крафтовых добрался не только в бары, но и в розницу.

ДИМИТРИЙ ТИХОМИРОВ (8) (ВЮЛЮКЕ СИДР)
Сам Дмитрий — ученик тулу сидерологии Питера Митчелла, и ставит свое производство он тоже привлек международное светило Этьена Дюпонт. Сейчас Виллеви — самая большая и коммерчески успешная сидерия Северо-Запада: 15 сортов, 12 га собственных яблоневых садов в Лужском районе и цель выйти на 800000 бутылок в год.

ЛУЧШИЙ ФРЕНЧ ТОСТ



С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ В OGGI
Френч-тост, который, собственно и задал на них гипертенд. Дмитрий Блинов пропалит бриошь молоком и желтком, обжарит до карамелизированной корочки и подает с ванильным мороженым и соленой карамелью — и все, город пропал: за год похожий блюдец обзаведутся чуть ли не все рестораны Петербурга.

С ХАЛВОЙ В SAVIV
Своему френч-тосту Антони Флеса сообщил фирменный рецепт: сдобный корнетик корицей и халвой. Корицу кладет в молоко с яйцом, чтобы вымочить в них бриошь, из второй делает мороженое. Как аппетитно оно тает, когда оказывается на теплом запеченном до хрустящей корочки тосте!

С KIPNIS В ATELIE TAPAS & BAR
Ганах из бельгийского шоколада, сироп из пр-

фрукты и ягоды (летом — с клубникой) и домашнее сливочное мороженое.

С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ В РЕСТОРАНЕ «САД»
Этот френч-тост справедливо находится в меню завтраков — после настолько богатой сладости сытно будет чуть ли не до вечера. Сливочная бриошь пропалитается маслом и сливками, обжаривается на топленом масле и подается с племблором, соленой карамелью и тертым ореховым пеканом.

С АРАХИСОВЫМ ГАНАШЕМ В ВЮ МУ ВЮ
Френч-тосты обычно страшно далеки от ПП, но Игорю Гришечкину удалось их с ЗОЖ приблизить: банановым соусом — сделать как и все в Вю Му Вю, без сахара, глютена и лактозы. Теплая безглютеновая бриошь у него идет в сочетании с веганским банановым сорбетом, арахисовым кремом и сублимированными ягодами.



МИХАИЛ ФЕДOTOVCKИЙ (1)
По заданию в профколле барменеджер Social Club придумал и опубликовал идею коктейлей, посвященных мексиканскому художнику Рамону Вальдусера и цветку Mexican Pink. И его пригласили с ними на гастроли в Мексику! В 5 лучших баров в Мехико, Оахаке и Пуэрто-Вьяке, 600 посетителей на 20-минутную шоу-программу обязательно экранизируют!

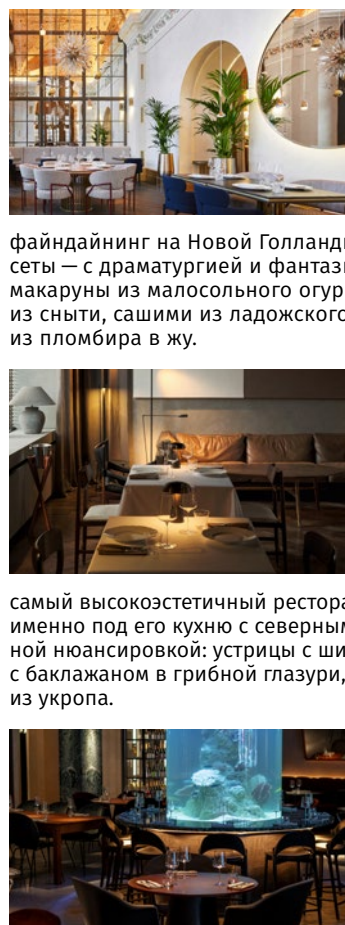
ВАСИЛИЙ МАРКОВ (2)
На коктейль Маркова в ресторан Made in Spain придумали легенду. За то, как изобретательно в классические рецепты он встраивает азиатские аутентичные ингредиенты — корейский соджу и китайский базилик, шисо, нори, юзу и кимчи — на одной из главных барных премий Василий удостоился звания «Коктейльный инженер».

АНДРЕЙ КОРОВОВ (3)
По карьерной лестнице в самой титулованной барной команде Восточной Европы El Copitas Bar Андрей за 3 года даже не поднялся, а взлетел. Сейчас он, можно сказать, топ-менеджер — старший барменеджер всех проектов группы

VALERII RYZHKOV (4)
Эндемик среди барменов, расцветший на берегу Финского залива в ресторане высокой кухни Eclipse. Коктейли Рыжкова как и местная haute cuisine осмысливают дары окружающей ингерманландской природы: в гиммет идет джин на карельском можжевельнике, в «Маргариту» — обесцвеченные соки лесной земляники и ревеня.

ALENA KOVALCHUK (5)
Всего два года в семье #FollowTheRabbits (El Copitas и др.), а такой рост! Пробившись в старшие барменеды в Paloma Cantina, Alena так круто держала заведение, что именно под нее было приятно открывать Tagliatella Caffè с исключительно женской командой: леди-босс набрала команду и бар с постоянным фулхаузом у них работает как часы.

АНТОН ШИРОВАКОВИ (6)
Пока отцы-основатели Perfect Bars Team («Цветочки», Ultramen и другие) заняты на стройке своей империи, в их флагманском баре «Полторы комнаты» рулит мистер Пожар так прозвали Антона за молниеносные коктейльные экспромты и эксперименты в собственнору налаженном производстве комбучи для всех заведений команды.



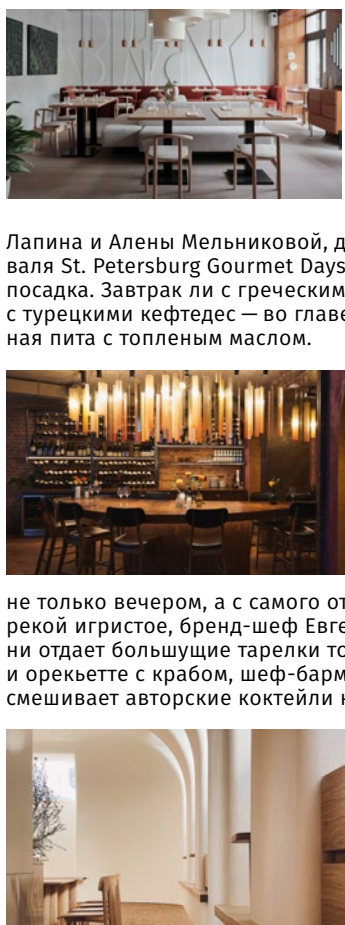
SOCOCOUTURE
Гастрономический театр Матильды Шуровой (Sosoco Band) и шеф-вижонера Игоря Гришечкина — величественный фэйндайнинг на Новой Голландии. Подают только сеты — с драматургией и фантазией на русскую тему: макароны из макалового опята сменяют гаспачо из шнети, шамиси из ладожского сига — петушок из плембира в жу.

RECOLTE
В первом фэйндайнинге Дмитрий Блинова (Duo Band) над его же Harvest первое лицо — шеф-повар Алексей Алексеев из Nordic. Свои Блинов построил именно под его кухню с северными красками и точной нюансировкой: устрицы с шисо-тапиокой, козулю с баклажаном в грибной глазури, латук с сорбетом из укропа.

SEA, SIGNORA
Масштабный рыбный ресторан Антонио Фрезы (Jerome, Saviv) ледники и аварики на 2300 литров, лавка с деликатесами, кухня с «Улов дня» в переводе, Арслан ласково стеловоля, и, конечно, коктейлинг: кухня тут мишленовская — вителло тонато с соусом из печени трески, пирог с уткой. Фуа гра и авторские реплики на сладости Аленины.

SARO
Авторский ресторан молодой и сильной команды шеф-повара Марии Деметевой, управляющей Назара Коломийца и семье Андрея Ермишкина, вместе трудившихся в Jerome, Ezo Izakaya и нателье. Тарарз Ваг. Элегантный север и такая же кухня: жареная полента с козьим сыром, тартин с мидиями, гресбеш с копчеными томатами.

SELF EDGE JAPANESE
Высокотехнологичный японский ресторан от Dreamteam (Smoke BBQ, «Трапист»), где даже тарга для васоби будет из кожи ската. Дикая рыбка из Японского моря и Атлантики, вагю, драгоценное брюшко тунца торо, коллекция сакэ: за деревью из столетнего дуба бос вывески идут самых требовательных ценителей шамиси, роллов и нигири.



GRESSO
Средиземноморский ресторан Ginza Project, в котором старший шеф-повар продюсер его сына владельца холдинга Марка Лапина и Алены Мельниковой, директора фестиваля St. Petersburg Gourmet Days, всегда полная посуда. Завтрак ли с греческими омлетом или обед с турецкими кефтедес — во главе стола будет пышная пита с топленным маслом.

SALONE PASTA & BAR
Главное место в формате пре-пати сезона 2020–2021: причем festive mood, карнавальное настроение, не только вечером, а с самого открытия. Льетесь, тут редкий игристое, бренд-шеф Евгений Зингельке с кухни отдает будущие тарелки тортели с пармой и орехетте с крабом, шеф-бармен Багратион Гагуа смешивает авторские коктейли на granella.

BETULLA
Долгожданный второй ресторан Арслана Бердиева (Birch) — снова сенсация и солдаут. Итальянскую остерию, тоже с именем «Безопаса» в переводе, Арслан ласково стеловоля, и, конечно, коктейлинг: кухня тут мишленовская — вителло тонато с соусом из печени трески, пирог с уткой. Фуа гра и авторские реплики на сладости Аленины.

OGNIVO
Громкая премьера на Васильевском в ресторане первого большого ресторана Андрея Перцева подполье в 7 метров и площадь более 1000 кв. метров, столетние оливы и собственный север с городским фоном. Итальянская кухня Игоря Обрезкова из VOX, силный бар, вино из редких регионов — на огни В.О. слетаются со всего города.

ANTE SEAFOOD & BAR
Коллаборация почите supreme и Louis Vuitton! Дмитрий Блинов (Duo Band) и Тимур Дмитриев с Михаилом Соколовым (Italy Group, Salone Pasta & Bar) вместе придумали ресторан: интерьер в красных тонах и мартины-твисты в фирменном вывески жук самых требовательных ценителей шамиси, роллов и нигири.



ДМИТРИЙ ФРОЛОВ (1)
Сомелье эпохи Просвещения, то есть умеет все. Преподает в «Энотрии», курирует рестораны «Мансарда» и Gresso, в школе SVCH в проекте Chef & Sommelier повара придумывает блюда под выбранное Дмирием вино. А теперь Фролов еще и винодел! С Михаилом Николаевым из «Ледяного» они выпустили собственный верментино.

ВЕНДИИ ШАМОВ (2)
Один из лучших сомелье России (и по титулам, и в беседе) Шамов в общей любви упрочил свой статус в 2021 году: его выбрали президентом Петербургской ассоциации сомелье. Увидеть Евгения можно в баре «Гастончи» — на посту шеф-сомелье — или на презентациях виноторговцев A La Volée, где он как директор по развитию продвигает терруарную Шампань.

КРИСТИНА ВЕСЕЛОВА (3)
Шеф-сомелье Duo Band управляет винным хозяйством ресторанов Дмитрия Блинова и в его новом для фэйндайнинге Recolte снова доказала свой суперпрофессионализм: собрала учтенные вина из прохладного и умеренного климата Европы и бургундского шампанского, которое разве что встретить на модном парижском салоне Compagnie des Vins Surnaturels.

АНТОН БЕЛОЧКИН (4)
Пять лет в профессии сомелье Антон отметил триумфом на одной из индустриальных премий. Его винная карта в ресторане Vovo — это тотальный cutting-edge, самая передовая современная виноделня, насколько все модно и круто. Скажем, если шампанское, то исключительно терруарные реколтанты — никаких больших домов.

ЕВГЕНИЙ СНИНЧЕНКО (5)
Круизный лайнер и пятизвездочные отели за рубежом Евгений в 2014 году оставил ради Four Seasons в Петербурге. Там его винная карта из ресторанов

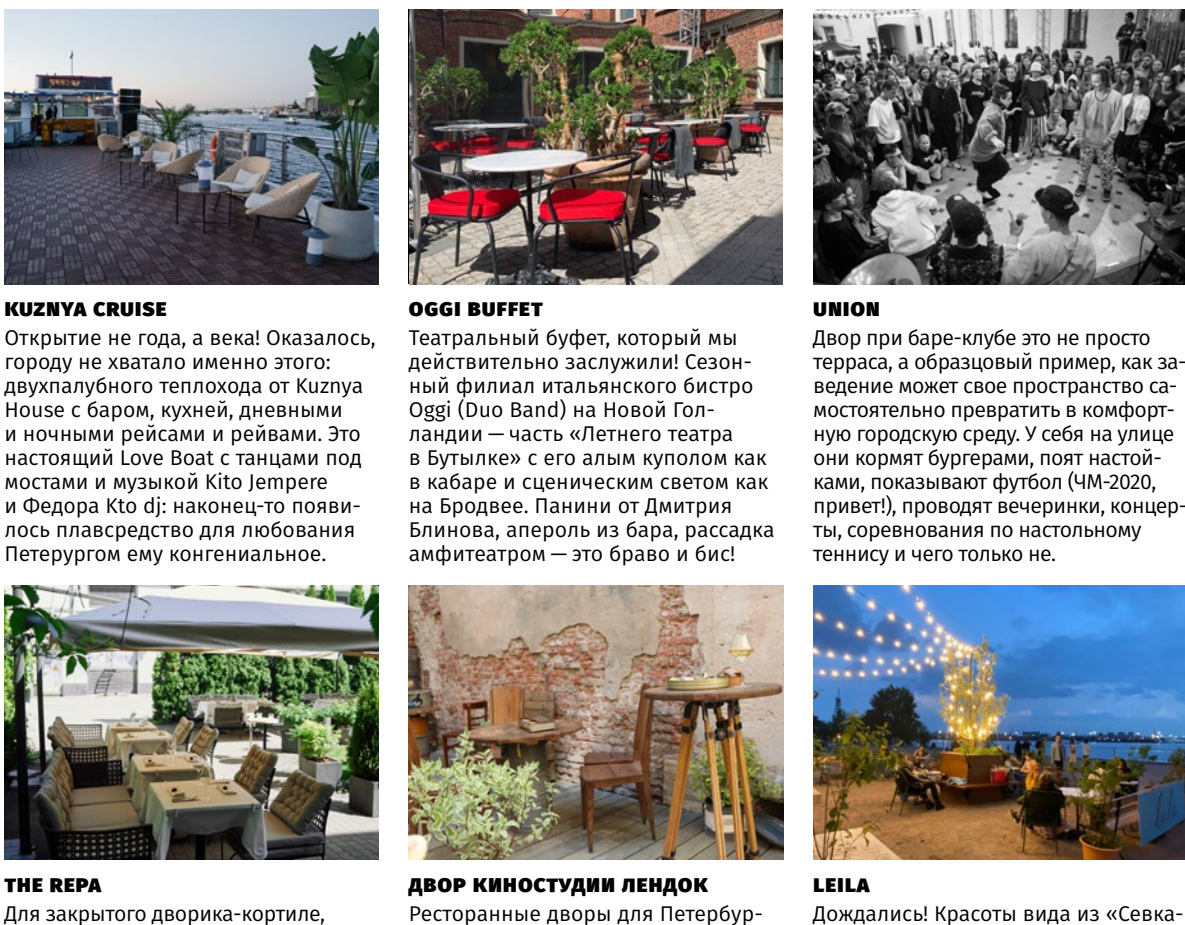
Блинова и в его новом для фэйндайнинге Recolte снова доказала свой суперпрофессионализм: собрала учтенные вина из прохладного и умеренного климата Европы и бургундского шампанского, которое разве что встретить на модном парижском салоне Compagnie des Vins Surnaturels.

Percorso на 500 позиций с «вертикалями» редких винтажных вин Италии получила награду в два года рейтинга Wine Spectator — трижды: в 2018, 2020 и 2021 году.

ЛЮДИЛА ИВАНОВА (6)
Сомелье и ресторатор своих «Метастелей» сделала фамилия Борисова из Il Lago dei Chigini. По части классики ему нет равных: то, насколько глубоко у него в карте проработаны главные регионы Италии и Франции — самый настоящий Critics' Choice.

КОНСТАНТИН КОРОВОВ (9)
Сверхтитлованный шеф-сомелье Гранд Отель Европа (Рестораны «Европа» и «Икорный бар», лобби-бар и кафе «Мезонин») трижды получал престижные два бокала от Wine Spectator за широту регионов происхождения вин, редкие экзотикеры розовых и шампанского, подборку российских бутылоч и диапазон ценового предложения.

ЕКАТЕРИНА ЦИЕНКО (7)
Главной по вину в Jerome и ex-шеф-сомелье Probka Family все по плечу. Для виноградецев «Винотера» она подбирает вина, рекомендует (и изменила представление L'Occitane о винах их родного Прованса), написала карту для «Фермы Бенуа», а в Jerome



KUZNYA CRUISE
Открытие не год, а века! Оказалось, городу не хватало именно этого: двухэтажного теплого под Kuznya House с баром, кухней, дневным и ночными рейсами и рефрешами. Это в Бутылке с его айлом, уполном как в кабере и сценическим светом как на Бродвее. Панини от Дмитрия Блинова, апероль из бара, рассадка амфитеатру — это браво и бис!

OGGI BUFFET
Театральный буфет, который мы действительно заслужили! Сезонный филиал итальянского бистро Oggi (Duo Band) на Новой Голландии — часть «Летнего театра» в Бутылке с его айлом, уполном как в кабере и сценическим светом как на Бродвее. Панини от Дмитрия Блинова, апероль из бара, рассадка амфитеатру — это браво и бис!

THE REPA
Для закрытого дворика-кортеля, помешающего Истмину и Шаллигину, майндропинг — это судьба. The Reпа в 2021 году только открыла в нем террасу, как началась звездная история — Пласидо Доминго, Дана Винанова, Светлана Бондарчук, Андрей Мезликин. Еще одно имя — Олег Перфилов, новый шеф-повар ресторана — в своем деле он тоже суперстар.

ВАДИМ БОРИСОВ (8)
Если говорить ведущих винных критиков России про лучших сомелье Петербурга, то среди других обязательно прозвучит фамилия Борисова из Il Lago dei Chigini. По части классики ему нет равных: то, насколько глубоко у него в карте проработаны главные регионы Италии и Франции — самый настоящий Critics' Choice.

ДВОР КИНОСТУДИИ ЛЕНДОК
Ресторанные дворы для Петербурга — это ЧП, и тот, что открылся, не при киностудии Лендок, точно попадет в городскую историю. «Лендок Двор» встречает граффити с Чаплиным, а дальше начинается спор в духе Мишеля Гондри: диджей играет с Балкона, а под мотом футболь, полкорми и ход-дог едят, даже когда нет никакого кино.

LEILA
Дождлисы! Красоты вида из «Севкабелей Порт» на залив и ЗСД, наконец, подают в ресторане, а не на общественной набережной. Leila украдет ваше сердце не только выходом к воде (единственным таким на БВ), но и тотальным белым винтри — такой стильный лофт еще поискать, и кухни от команды грузинского бистро Ezo.

«САД»
Эдем на Петроградской стороне, разработчик и открытие ресторана тренера «Зенит» Сергея Семана — в 2019 году дизайнерам Анной Дружининой (п. у. о.), не перестает плодотворно. Яблони там сравнятся урожайностью только с огнями, фото в инстаграме по геотеги заведения; съемку в жанре #Strikeapease на самой красивой террасе Петербурга хотят все.

GIARDINO
Сезонный поп-ап ресторана Salone Pasta & Bar во дворе соборных купца И.К. Максимова удостоился в Special Notice на конкурсе по урбанизации. Патио дворца XIX века благодаря рестораторам все лето было переполнено гостями и огнями, звоном луга в тропических коктейлях и ароматами итальянской кухни: такое небаорко всем по душе!

«ЧЕБУРЕКИ И РИОМОНА «У ЛАРИСЬ» В КОМАРОВО
Самый паб Рината Умарова — самая боевая терраса за пределами Петербурга. «Чебуреки, водка, росоха» — на такое место городской бонды, оказавшись в окрестных пригородах, съезжаются не стоварииваясь. А ведь еще барбекю, кинопоказы, концерты — «Ларисочная» (так ласково называют место), как ни крути, легенда!

OGGI
Современное итальянское бистро Дмитрия Блинова и его Duo Band на Новой Голландии. Его кухню сам шеф описывает так: еду, которую сам бы готовил, будь он бабушкой, живущей где-нибудь в Тоскане. То есть всем блюдам тут сделан модный апдейт: если паста, то с томбовским соусом и если пармиджана, то с кремом из базилика.

«КАТОК И СКРИПКА»
Шашлычка 2.0: команда «Фартука» и Union переиначила формат кафе с шашлыками. На мангале готовят не только ягнятину и свинину, но и кебаб из баклажана, дораду и утиную грудку. На закусь есть не только зелень, но и редкие кимчи, вместо сыра — консервы на розовом, но восточный ковер (это святое!) на месте.

ASSU
Латинская, которая зашла на барную улицу Некрасова с козырем. Главные — это шеф-повар Дмитрий Колпакин, чей талант к азиатским знакам по Gills и Popny, и открытая кухня, где нарезают лашу. Посреди бархонина подкрепиться нулад с устричной пастой, салатом с ананасом и соусом из черных бобов — это ли не джепот.

ZELENE BISTRO
Дебютный ресторан Никиты Голубева — ученика Дэвида Зильбера, соавтора книги The Noma Guide to Fermentation — соответственно, комбучи, укусы и мисо-пасты тут свои. Кухня — воздушный и элегантный вегетарианский smart-casual: кашупустый гратен с грибами жу, тартин артишоком, тофу со смородиной и свеклой.

PIZZA CLUB
Заслуженные пицца-мастера — команда Pio Nero — теперь стоят у печи и в центре города. Вкусом придерживаются на тему национальных кухонь: Грузия; Италия; Турция; Израиль, Армению, Греция; США, Франция и Италия; Германия и Мексика.

«МЕРУЛА» НА НЕВСКОМ
Новый винный бар бренда «Мерула» как всегда заглянул супертуповое локацию — в доме К.Н. Палкина XIX века с выходом на балкон над Невским проспектом. Местная леднина в инстаграмах чередуется с блодами из меню Никиты Сечина: кальмары с авокадо, спаржа с трюфельным кремом, драконик с пашотом и икрой паллуса на завтрак.

LEILA
Команда грузинского бистро Ezo высидала рядом с «Севкабелей Порт» вместе со своим фирменным умением фантазировать на тему национальных кухонь. Тут смешали все — Турцию, Израиль, Армению, Грецию; США, Франция и Италия; Германия и Мексика.

«КЛЕНТОРГ»
Команда японского Sijbezgo в бывшем Ленторге открыла одноименный ресторан, бережно собрав там винтаж и сохранив интерьеры, но изменив концепцию заведения. Шеф-повару Денсью Белому присоединился Илья Нарасов (Italy Group, Pio Nero, Pizza Point) — вместе они создают в пестром меню и в фирменном дизайне, драконик и «Руссо» с ними, как принято у нас.

PIZZA POINT
Главная в 2021 году пиццерия Петербурга: гарант высокого статуса — шеф-повар Илья Бурнасос. Сначала на верховодии на кухню ходил Italy Group, потом в итальянских ресторанах Rio, а на третий срок пошел ради собственной пиццы в кафе на семь столов — и она одна из лучших в фирменном дизайне, драконик и «Руссо» с ними, как принято у нас!

ВИКТОРИЯ МОСИНА (1)
Вег-шеф из Anna's Secret Garden как богиня весны Леля, только всегда в строю: все у нее цветет и прирастает. Вокруг ее кафе в сезон зреют кабачки и перцы, собранная ею в лесх дровяная чага идет в грибной суп, а дудник становится цукатами, меню пополнилось заварками — дракониками с морковью куклами, пшенной с тыквой, тофу-скремблом.

АЛЕКСЕЙ АЛЕКСЕЕВ (2)
Главный трансфер духа: шеф-повар из почти загородного Nordic «подписал» Дмитрия Блинова, и не просто взял его в Duo Band, а построил под тонкую, изысканную комбинаторкой кухню Алексеева ресторан. И какой — фэйндайнинг Recolte своим эстетическим совершенством практически вызывает синдром Стендала.

ДМИТРИЙ БЛИНОВ (3)
Босс сверхуспешной Duo Band в 2021 году бросил вызов самому себе и триумфально вышел из зоны комфорта: свой новый (самый красивый и дорогой!) ресторан построил для другого шеф-повара — Алексея Алексеева из Nordic и вступил в коллаборацию с Тимуром Дмитриевым и Михаилом Соколовым, чтобы открыть обещанный Seafood & Bar.

АРСЛАН БЕРДИЕВ (7)
Шеф-повар в своем ресторане Vovo держит такой уровень гастрономического искусства, что заслужил статус живого классика: рифмы, которые он находил в кокосу, креветки и яблону, оленина и миндалю, гресбеш и квашеной капусте, достойны поспать во все учебники поварского мастерства.

МАРИЯ ДЕМЕТЬЕВА (10)
К Марии Фури раньше ходили в азиатский Ezo и сеговоля, что формат ищак не позволяет такому талантливому шефу развернуться. Вздыхали, оказалось, не зря: ресторан с ее собственной авторской кухней Saro оказался сенсацией — в лаконичном меню целая роса находок: тост с мидиями, персиковый суп, утка с черешней, браунни со свеклой.

ИГОРЬ ГРИШЕЧКИН (11)
Шеф-вижонер в фэйндайнинге Sosocouture пишет даже не сет-меню, а гастрономические сказки на русскую тему: скажем, пекооршка, из которой свежесть сообщает не квас, а устрица — это настоящее волшебство. В Bio My Bio магиз другого заведения, так Игорь стелет за основу образное (от суши до кето-пиццы) меню без сахара, глютен и лактозы.

АНТОН АБРЕЗОВ (5)
Свой ресторан Commons Антон изначально посвятил фермерским продуктам Ленинградской области, а теперь из гастрономического высказывания это стало целой одаю: шеф с командой провел фестиваль Farm To Table — на нем лучшие повара Петербурга под сыры, мисо и овощи локальных фермеров придумывают меню и проводят с ними совместные ужины.

АРТЕМ ГРЕБЕНЩИКОВ (6)
Шеф-повар в своем ресторане Vovo держит такой уровень гастрономического искусства, что заслужил статус живого классика: рифмы, которые он находил в кокосу, креветки и яблону, оленина и миндалю, гресбеш и квашеной капусте, достойны поспать во все учебники поварского мастерства.

АНТОН ОРЕЗА (9)
У невероятных приключений шефа-итальянца в России новый синиш-офф. По-прежнему бьют рекорды бокс-ониса его Jerome и Saviv, а Антоном построил еще блок-бастер — рыбный ресторан Sea, Signora с авариками, ледниками, гам-баром на несколько страниц, секцией «Улов дня» со всего мира и лавкой деликатесов.

АНТОН ОРЕЗА (9)
У невероятных приключений шефа-итальянца в России новый синиш-офф. По-прежнему бьют рекорды бокс-ониса его Jerome и Saviv, а Антоном построил еще блок-бастер — рыбный ресторан Sea, Signora с авариками, ледниками, гам-баром на несколько страниц, секцией «Улов дня» со всего мира и лавкой деликатесов.

АНТОН ОРЕЗА (9)
У невероятных приключений шефа-итальянца в России новый синиш-офф. По-прежнему бьют рекорды бокс-ониса его Jerome и Saviv, а Антоном построил еще блок-бастер — рыбный ресторан Sea, Signora с авариками, ледниками, гам-баром на несколько страниц, секцией «Улов дня» со всего мира и лавкой деликатесов.

«ПОДПИСНЫЕ БЛОЧКИ»
Лучший книжный магазин страны «Подписные издания» не только расширился, но и обзавелся кафе по вкусу прежнего. Окморяют книголюбцев команда кафе «Смена» во главе с Кириллом Ивановым: беспородные и бессемейные лидеры во всем, что касается кофе и выпечки — тарт татенов, слоек и краффинов — крафтуют в форме маффинсов.

LARVE
Кофейня в пудрово-розовых тонах запросто могла бы стать сеттингом для фильма Уэса Андерсона: ее интерьер к тому же копиплет отель с репешением, лобби и номерами. Меню под стать минималистичному аутдиту — кардинальные тарты с ягодами, эклеры, пирожные, рубиновые шоколадные стаканы, какао с маршмеллоу и ореховый латте.

«ПТИЦЫ»
Идеолог проекта «Птицы» Лиза Синицкая, шоколате Даша Бурковская и арт-директор Лиза Минор создают шоколадные конфеты ручной работы (скажем, «Делиния» со вкусом горгонзолы, грюши и кедрового ореха) и в своем кафе кормят не только ими, но и завтраками целый день: брускеттами, бриошами, тостами, пашотами и скриблами.

«ОПТИЦИ»
Кофейня в пудрово-розовых тонах запросто могла бы стать сеттингом для фильма Уэса Андерсона: ее интерьер к тому же копиплет отель с репешением, лобби и номерами. Меню под стать минималистичному аутдиту — кардинальные тарты с ягодами, эклеры, пирожные, рубиновые шоколадные стаканы, какао с маршмеллоу и ореховый латте.

STUDIO 212 CAFÉ
Кофейня — проект одноименной фотостудии, и обещает предсказуемо вышел особенно фотогенным: хозяйка Екатерина Рыбалко руководствовалась в интерьере японским стилем ваби-саби. Кроме кофейной классики делают рабы с сахарной и каштановым медом, кофе туренго, японские роллы с малиной и пармезаном.

AVGUST COFFEE
Коллаборация бренда Avgust кофейни из Екатеринбург Натальи Брянцевой с ее же землями как — кофейными энтузиастами Рара Carlo. Покупку чокера в интерьерах Гарри Нуриева можно совместить с отличным десертом — его завтрак двух видов, классический и авангардный, и отменными же слоями и булками от «Футури».

AM SAINT
В эстетской специалити-кофейне уязвачают 1/6 и следуют программной эстетике здания Института оптики с его мозаичным полом и стенами из уральского мрамора — получается очень стильно, как будто из книг Струцкиных. В меню каша, сырники и сэндвичи, за специями кофе отвечают уважаемые обжарщики Bolshecoffe Roasters.

ХОТ-ДОГИ ИЗ HOT DOG HEAVEN
Летний поп-ап проект Kuznya House и его шеф-повара Руслана Закирова — корню с высокотехнологичными хот-догами. Куриная колбаса в них соседствует с сырным кремом и хрустящим луком, копченая — с огуренным репешом, а баваарская — с анасовою сальсой и печеным перцем.

РОЛЛЫ В SEA CAN
Роллы в сифуд-корнере семейства AF Brew на Васильевском ринке — это пышнейшая бриошь с морскими начинками: раковыми шейками с сельдереем, тигровыми креветками с икрой масаго и тобико и с атлантической сельдью, зеленым яблоком и маринованным луком. Бонусом к каждой — картошка фри и сырный соус.

«КЕБАБЫ В ВАЗАХ КЕВАБ»
В летнем проекте команды Bekitser сделали лучшие кебабы Петербурга — особенно по соотношению цены и качества. Начиняют свишритто двух видов, классический и авангардный, и отменными же слоями и булками от «Футури».

«ЧЕБУРЕКИ И РИОМОНА «У ЛАРИСЬ» В КОМАРОВО
Большущие (30 сантиметров!), крафтовые — все колбаски собственного производства, всегда свежее — булочка запекается после заказа — и порохоме безумные. Скажем, среди десяти видов есть «Токио» — со сливочным пашотом из тунца, запеченным сладким перцем, маринованными огурцами, чеддером, стругкой бонито и соусом умами.

«КЕБАБЫ В ВАЗАХ КЕВАБ»
В летнем проекте команды Bekitser сделали лучшие кебабы Петербурга — особенно по соотношению цены и качества. Начиняют свишритто двух видов, классический и авангардный, и отменными же слоями и булками от «Футури».

«КЕБАБЫ В ВАЗАХ КЕВАБ»
В летнем проекте команды Bekitser сделали лучшие кебабы Петербурга — особенно по соотношению цены и качества. Начиняют свишритто двух видов, классический и авангардный, и отменными же слоями и булками от «Футури».

«КЕБАБЫ В ВАЗАХ КЕВАБ»
В летнем проекте команды Bekitser сделали лучшие кебабы Петербурга — особенно по соотношению цены и качества. Начиняют свишритто двух видов, классический и авангардный, и отменными же слоями и булками от «Футури».