Редакция «Собака.ru» назвала ударников индустрии: главные ресторанные открытия, лучших профессионалов и блюда за 2017 год

Голосуйте за тех, кто вас кормит на сайте sobaka.ru в проекте

ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В ПЕТЕРБУРГЕ

ПАРТНЕР

Delivery Club

лучший шеф-повар

*6

1 Евгений Викентьев

«Винный шкаф», Hamlet + Jacks, Mapuche

Запустив кухню в перуанском Mapuche, Евгений тут же взял новую высоту: победил в конкурсе бортовых меню «На высоте» и теперь в бизнес-классе авиакомпании «Аэрофлот» подают ребро быка и цветную капусту по рецептам Викентьева. *Ул. Рубинштейна, 9/3; Волынский пер., 2; ул. Некрасова, 34*

2 Артем Гребенщиков

Erarta

Шеф ресторана при музее современного искусства сопровождает выставки тематическими сетами: фотографиям «Восхитительного мира Феллини» был посвящен, например, десерт «Сладкая жизнь» с черным трюфелем и каштановым медом. *29-я линия В.О., 2*

3 Илья Бурнасов

Italy Group, «Ателье»

Главный ставленник ресторанной группы Italy за год виртуозно освоил полярные жанры: поднял небанальный стейкхаус Hitch, запустил домашнюю дачную кухню в «Ча-ща» и подсадил город на эстетские тапасы в «Ателье». *italy-group.ru*

4 Дмитрий Блинов

«Тартар-бар», Duo, Duo Asia

Третье заведение Блинова Duo Asia ждали как премьеру Льва Додина — и о триумфе феноменального шефа скажет всего один факт: в ресторан, открывшийся дверь в дверь с МДТ, не то чтобы не сесть, а не дозвониться с первого дня работы. При этом Duo и «Тартар-бар» не забыты: повар успевает обновлять меню каждый месяц. *Виленский пер., 15; Кирочная ул., 8а, ул. Рубинштейна, 20*

5 Игорь Гришечкин

«КоКоКо»

Классик новой русской кухни преуспел в исследовании отечественной гастрономической ДНК. Тематические ужины он посвящает корюшке или сугубо российскому автохтону кокуру. А сет закусок под водку с предметным сходством стилизует под советские консервы. *Вознесенский пр., 6*

6 Роман Палкин

«Морошка для Пушкина», Beefzavod

Роману мастерски удается сочетать высокие и грубые материи. Он умеет и выдать haute cuisine, соединив роскошную белугу с капустой кольраби, и разделать тушу быка, чтобы пожарить ти-бон с лучшим мясником Европы Дарио Чеккини. *Наб. р. Мойки, 3; Аптекарский пр., 2*

лучший молодой шеф-повар

*4

Станислав Левохо

«Банщики»

Ржаные вареники с сулугуни, творогом и зеленью, пшенная каша с уткой, кабачками и вешенками — мало кому удается сделать русскую кухню и современной, и вкусной, а Стас еще и наладил производство выдающейся мясной гастрономии от колбасы из оленины до суджука.

Владимир Щепилов

Godji

Дарованию из Краснодара удалось русифицировать перуанскую кухню и не потеряться на фоне лучших шефов мира: на совместных ужинах в четыре руки севиче Владимира на равных конкурировало с блюдами Тима Батлера и Санжея Двиведи.

Виктория Мосина

EM

Повар бутикового ресторана Эдуарда Мурадяна каждый месяц изобретает виртуозные вегетарианские сеты: из дикоросов и мха дягиля, собранных в лесу собственноручно, она делает гаспачо с простоквашей из кокосового молока и салат с кремом из тофу.

Виктор Гусев

VinoVeka, «Мечтатели»

Для винного проекта VinoVeka шеф придумывает фантасмагоричные сеты с древесным грибом чага, трюфельными снежками и конфетами в утиной ножке. А в «Мечтатели» мы ходим на уже культовые сырники из рикотты с соленой карамелью и омлет с кижучем.

Дмитрий Блинов, Иван Куликов и Ренат Маликов из Duo Band

Марк Борцер из «Почты»

Эдуард Мурадян из «Рубинштейна»

Федор Погорелов и Игорь Лядов из «О, спорт!»

Николай Киселев из бара El Copitas

Алексей Буров и Павел Кокков из «Пивной карты»

Команда бара «Скотный двор»

Евгений Хитьков, Игорь Иванов, Евгений Литвяк, Александра Рещетина и Алексей Басов из «На вина!»

лучшая ресторанная команда года

*8

Duo Band

Поварам Дмитрию Блинову и Ренату Маликову удалось не только сделать три ресторана-бестселлера Duo, «Тартар-бар» и Duo Asia, но и собрать команду, в которой можно гордиться каждым, — и это при том, что всех в стремительно растущем коллективе уже и не перечислить.

Бар El Copitas

Игоря Зернова, Артема Перука и Николая Киселева можно заслуженно считать амбассадорами барного Петербурга в мире: как будто освоив телепортацию, они рассекают с гастролями из Портленда в Казань, из Омска в Рим, успевая принимать учеников в своей школе Bartenders FAQtory и издавать справочник по истории коктейлей. Хотя ребята могли бы почивать на лаврах: в минувшем году бар вошел в рейтинг «The World's 50 Best».

«О, спорт!»

Рюмочная телеведущего «78» Федора Погорелова и предпринимателя Игоря Лядова — центр социальной жизни фанатского сектора: с обладателем «Хрустальных сов» Михаилом Скипским футбольные болельщики играют в «Что? Где? Когда?», болеют на опенэйрах с комментатором Петром Лукашевичем и мчат на стадион на алкошатле под музыку диджея Валентина Супруна.

«Пить вино и не сдаваться»

Коллективы выдающихся Big Wine Freaks и «Винного шкафа», открывшие магазин-бар «На вина!», еще называют себя ОПГ Добрых дел — настолько просто и задорно они помогают разобраться в редких купажах, винтажах и перляжах.

Ресторан «Рубинштейн»

Стараниями рестораторов Мити Борисова и Эдуарда Мурадяна и продюсера Натальи Плехановой заведение сохраняет статус точки сбора петербургской и московской интеллигенции: афтепати премьеры «Тесноты» Кантемира Балагова сменяется лекцией Дмитрия Озеркова накануне открытия выставки Ансельма Кифера.

Бар «Почта»

В андеграундной питейной огненную воду разливает мастер гитарного техно Марк Борцер, камерные лайвы устраивает арт-директор Викентий Алексеев, а на «Русских столах» с безлимитными салом и черемшой гостей развлекает идеолог формата Эмиль Шпигель.

«Скотный двор»

Ударники клубной и отличники ресторанной жизни объединились, чтобы сделать место в формате «были все»: Евгений Хитьков, Ринат Умяров, Николай Фатьянов и Александр Болтян в коллективном управлении держат бар, кухню и танцпол, Роман Смирнов служит контролером лиц и поваром воскресного барбекю.

Ресторанная группа Бурова и Коккова

Алексей Буров и Павел Кокков начинали как пивные гики, но быстро стали законодателями общепита: в ресторан Smoke BBQ приезжают главные мясники страны, городских фуди команда «Пивной карты» собирает на свои фестивали: «Солод и хмель» в июле и Smoke & Fire в сентябре.

Дорада с сицилийской капонатой

Barashki

Жаренную на сковороде средиземноморскую рыбу по сицилийскому рецепту расцвечивают чили, чесноком, тимьяном, оливками, каперсами на ветке, кумкватом, томатами черри и даже апельсиновым фрешем. *Ул. Ефимова, 2*

Крабовый десерт

«Лосось-бар»

Сверхнаходчивое блюдо является и закуской, и десертом: крем-брюле с крабом, сладость которого скрадывается лимонным курдом, благодаря посыпке из паприки прикидывается мясом крабовой фаланги. *Кирочная ул., 8*

Онежский судачок

«Русская рыбалка»

Рецепт мог бы иллюстрировать гастрономическую дружбу народов России: в братском объятьи сплелись филе северной рыбы, сибирские грузди, крымский лук и кубанское нерафинированное масло. *Южная дорога, 11*

Краб по-сингапурски

Azia

Целые фаланги камчатского краба в невесомой панировке в сладко-остром соусе чили, для которого прилагаются блинчики, — идеально выполненная пан-азиатская классика. *Михайловская ул., 1*

Бузара «Порто»

«Порто Мальтезе»

Сербский суп-похлебку со свежайшими креветками, мидиями, петушками и гребешками в красном или белом вине готовят, как говорится, аутентично: команда поваров прибыла в Петербург с родины этого блюда. *ru.portomaltese.spb.ru*

Сельдь домашнего посола

Stroganoff Steak House

Простая, но великая закуска, доведенная до совершенства: нежную, как крем, рыбу, посоленную с луком и лаврушкой, подают с поджаренным бородинским хлебом. *Конногвардейский бульвар, 4*

лучшее блюдо из рыбы или морепродуктов

*14

Котлеты из щуки

«Шаляпин»

Вообще мы против штампов, но эти котлеты с пюре из батата и свекольным соусом действительно просто тают во рту. Бухгалтерия подтверждает, что это абсолютный хит продаж в ресторане. *Тверская ул., 12*

Камбала

«Таверна Гролле»

Ресторан на Васильевском острове удерживает лидерство по свежести улова: качество рыбы из Баренцева и Белого морей, из Ладожского, Чудского и Онежского озер оценивает шеф-повар и заядлый рыбак Александр Дубин. *Большой пр. В.О., 20*

«Луизианские» креветки

«Траппист»

Исполинскую порцию южных креветок в лучших традициях Средиземноморья молниеносно обжаривают на огне и снабжают четырьмя соусами — песто, чесночным, чили и лимонным. *Ул. Радищева, 36*

Болиньос из трески

«Pedro & Gomez у Ларисы»

Скандинавские жаренные во фритюре шарики, под хрустской корочкой которых — мусс из трески и картофеля, берите с азиатскими огурцами. *Ул. Рубинштейна, 29*

Судак в сицилийском соусе

«Этаж 41»

Рыбу готовят по принципу ризотто, то есть по мере выкипания соуса из белого вина добавляют к судаку томаты, лук, оливки, каперсы и вонголе: так вкус достигает небывалых высот. *Пл. Конституции, 3/2*

Ризотто с гребешком, крабом и бри

RoseMary

По словам шефа Александра Князева, секрет эталонного ризотто в том, чтобы очень хорошо взбить для него сливки. Но не менее важное ноу-хау — суперсвежайшие морепродукты, которые для своего ресторана сначала вылавливает, а потом транспортирует из Мурманска в Петербург компания «Эко Фиш». *Сытнинская ул., 14*

Балтийская сельдь

Hamlet + Jacks

Блюдо, в которое влюбился Дэвид Гаан из Depeche Mode: крепко соленая ладожская рыба идет с пюре из краснокочанной капусты, клюквой, маринованной свеклой, фундуком и творожным сыром. *Волынский пер., 2*

Скумбрия в саке

«Тартар-бар»

Хит Дмитрия Блинова оценил даже Массимо Боттура, шеф номер два в мире. А мы всегда просим вынести к блюду хлеб, чтобы не оставить на тарелке ни капли магнетического соуса из саке с бобами эдамаме. *Виленский пер., 15*

Subzero

Выпускники школы жизни Арама Мнацаканова Евгений Лакоткин и Алексей Бесчастный с товарищем Даниилом Савинцом спродюсировали японскую кухню, какой не видели в Петербурге, а только, может, в Берлине или Нью-Йорке. Гениальные татаки-ролл с тунцом, тартар-ролл с гребешком и сашими из лосося — это свежая рыба, не затерянная в горах риса, суперподача и внятные порции. Справедливости ради, суп фо и лапша рамен из азиатской секции меню — тоже высший класс.
Ул. Рубинштейна, 38

Татаки-ролл с тунцом

Beauty Bar & Kitchen

Творческий бренд-шеф Евгений Ермолаев из Ermolaev Catering экспериментирует лихо, но удачно: если салат с камчатским крабом, то с икрой тобико, если тунец на гриле, то с китайским зеленым чаем, если утиная грудка, то с соусом глинтвейн. *Лахтинская ул., 9*

Beer Family Restaurant

Пивной ресторан особенно примечателен тем, что стауты, эли и крылья барбекю здесь подают не в атмосфере паба, а в парадной обстановке дома купцов Палкиных с лепниной и люстрами. *Невский пр., 47*

«Мясорубка»

В быстрорастущей сети делают гигантских размеров бургеры с мясом бычков ангусов из хозяйства в Ленинградской области и даже на завтрак предлагают вафлю с топингом из бекона. *Литейный пр., 31; Лиговский пр., 30а*

Tawny

Заведение Романа Редмана может считаться официальным посольством Барселоны в Петербурге: секретная зеленая терраса, находчивые тапасы с гребешком и чоризо, портвейны и азулежу.
Наб. р. Фонтанки, 20

лучший новый ресторан на каждый день

*14

Grill Station

В мясном ресторане, расписанном сверхуспешным каллиграфом Покрасом Лампасом, на технологичном гриле ручной сборки делают и утиные потроха, и домашние сосиски, и салат айсберг.
Московский пр., 139, стр. 1, корп. 1

Azzurro

Холдинг Zimaleto в сквере на Петроградской стороне разбил патио с самой большой на острове террасой, где едят эталонные пасту и ризотто, а шеф-повар Массимильяно Берно исполняет O sole mio.
Большой пр. П.С., 38–40

Kazbegi

В кафе с пропиской в «Голицын лофте» душевно, как в Грузии: хачапури, чашушули и хинкали едят под домашнее вино кахетинских виноделов и национальные песни группы «Мгзавреби».
Наб. р. Фонтанки, 20

Vinovniki

Совместный проект ресторанного холдинга ReCa и виноторговой компании Simple: не так много мест, где к классическому стейку из тунца нальют необычное вино — например, российских автохтонных сортов.
Ул. Восстания, 20

Salute

В выдающемся бистро объединились команда продвинутых бартендеров из бара Imbibe! и шеф-экспериментатор Сергей Фокин. Первые отвечают за коктейли на редких амаро, второй — за медальоны из говядины с мятным перлотто и копченым черносливом.
Садовая ул., 8

Burger & Crab

В дайнере на Пяти углах, самом рыбном месте для общепита Петербурга, круглые сутки кормят сложносоставными бургерами и крабом по демократичным ценам — его мясо выдают фалангами и кладут в пончики.
Ул. Рубинштейна, 40/11

«Лосось-бар»

Сюда ходят на ликбез по морской и речной фауне России — в меню семнадцать видов локальной рыбы от енисейского чира до астраханского сазана. *Кирочная ул., 8*

Made In China

Команды сверхвостребованных бара «Бекицер» и ресторана Wong Kar Wine объединились во имя любви к паназиатской кухне: салат поке и булочки бао берите с корейскими и японскими дистиллятами. *Б. Морская ул., 35*

Serbish. Meat & Fish

Сербские плескавица, суп чорба и колбаски чевапи здесь не уступают тем, что готовят на Балканах: шеф-повар Никола Крстич лично следит за тем, чтобы в петербургском ресторане кормили как в родном Белграде. *Ул. Пестеля, 8*

«76»

Бармен Николай Конашенок обеспечивает Петроградскую сторону крафтом: эталонную пивную в формате «возле дома» оснастили превосходной системой разлива элей и стаутов, всегда гарантирующей их свежесть. *Малый пр. П.С., 76*

«Ортодокс»

Идеологи уважаемого ресторана русской кухни «Шаляпин» открыли питейную и пропагандируют там отечественные полугар, хлебник и кривач с закуской из свекольных чипсов и конфет с хреном. *Ул. Рубинштейна, 2*

«Фицджеральд»

Бар Кати Бокучавы в историческом здании «Пассажа» принимает богему: перед театром сюда забегают на шампанское и бутерброды с салями, после — на джин-физзы и джаз. *Итальянская ул., 19*

Mad Max

Владельцы старинной сети пабов Maximilian построили современный пивной «Диснейленд»: на двух этажах фланируют между пятью разными барами, пивоварней и рестораном. *Садовая ул., 8*

лучший новый бар

*9

«Митя» Самая миниатюрная и труднодоступная питейная в городе (вход через кухню кафе «Рубинштейн»!) свое имя получила в честь хозяина Мити Борисова. Бар стал культовым для двух столиц; ассортимент напитков каждый день разный и зависит от того, встанет за стойку рыжий бармен Валера или художник Анатолий Белкин. *Ул. Рубинштейна, 20*

«На вина!»

Союз команд «Винного шкафа» и Big Wine Freaks породил революционный формат, которому жутко завидуют москвичи: магазин-бар, где натуральное вино, главный тренд мирового виноделия, не только продают с собой бутылками, но и разливают по сверхдемократичным ценам, сведя наценку к минимуму. Вот почему мы чувствуем себя здесь как дома и никогда не хотим уходить. *Кронверкский пр., 65; Казанская ул., 3*

«Скотный двор»

Заведение, подхватившее знамена «Дома быта» и «Бездельников»: днем здесь едят орзо и фаршированные перцы шеф-повара Александра Тихонова, а вечером место становится главной клубной локацией города: здесь танцуют и выпивают до утра со стопроцентной явкой. *Конногвардейский бульвар, 21*

Рюмочная «Рядом»

В новой штаб-квартире петербургской интеллигенции, несмотря на наличие шнапса и ракии, модные архитекторы и графики чтут гений места — пьют водку и закусывают бутербродами с килькой. *Гороховая ул., 32*

Рюмочная в «Бутылке»

Ветераны алкогастрономии из бренда «ПирО.Г.И» первыми стали пропагандировать ультрапопулярные сейчас настойки еще в конце 2000-х. И теперь филиал сети на Новой Голландии бьет рекорды посещаемости: кто откажется от укроповки и малиновки после прогулки по острову? *Наб. Адмиралтейского кан., 2*

лучший бармен года

*5

Евгений Светличный

Graf-In

Шеф-бармен справляется с масштабной коктейльной картой и не устает экспериментировать с подачей: «Москва-Петушки» со свекольным шрабом подает в хохломе, Sweet Delicious на малиновой водке — в стиле овершейков. *Конногвардейский бульвар, 4*

Владимир Хрусталев

Ginza Project

Упорядочить и сделать апгрейд барным картам более половины заведений большого холдинга, от люксового русского «Царя» до демократичного Food Park, — титанический труд, с которым Хрусталев справился на отлично. *ginza.ru*

Иван Гринько

Tawny

Талант шоумена Гринько оценили на конкурсе Bacardi Legacy Global Cocktail Competition: посмотрев клип, где он выступает от имени своего альтер эго певца Вани Двухкассетного, жюри пригласило Ивана на финал вне программы. *Наб. р. Фонтанки, 20*

Сэм Коняхин

Kabinet

Идеолог самого атмосферного бара России — свечи, меню на картах таро и мантии пришедшим в джинсах — Леонардо да Винчи нашей с вами современности: он и организатор фестиваля Cocktail Day, и гитарист и вокалист группы D-Pulse, и борец за права сыра: реабилитирует камамбер и бри как идеальное сопровождение не к вину, но к коктейлям. *М. Садовая ул., 8*

Владимир Николаев

«Полторы комнаты»

Пионер коктейльного фудпейринга в Петербурге подает к бурбону — соты, а к писко — рукколу, растит редкие сорта перца для своей линейки соусов Lavina и выступает в костюме голубой акулы на шуточном Фестивале пуншей. *Ул. Маяковского, 34*

лучшие хинкали

*9

Kazbegi

В сахинкле, что в переводе «хинкальная», делают пять видов заглавного блюда: рецепт годами оттачивала группа Khinkali Crew, открывшая это шумное и хлебосольное место. *Наб. р. Фонтанки, 20*

Mindal Cafe

Легендарное блюдо шефа Марины Наумовой — она единственная в городе умеет закладывать на хинкали до восемнадцати складок. *mindalcafe.ru*

«Пряности & радости»

За классические хинкали с бараниной, телятиной и говядиной со свининой в сети ресторанов отвечает маститый шеф Изо Дзандзава, на которой держится все кавказское направление Ginza Project. *ginza.ru*

«Кэт»

Среди списка поклонников местных хинкали с мятым картофелем с грибами или с бараниной — Алиса Фрейндлих, Николай Цискаридзе и Михаил Шемякин. *Караванная ул., 24*

«Пхали-хинкали»

Фирменное блюдо в заведениях делают с зеленью и эталонной порцией бульона внутри, Из начинок — сыр, грибы и баранина — с говядиной или свининой. *phali-hinkali.ru*

«Сакартвело»

Культовая локация грузинской кухни: хозяйка мегрелка Майя в одну порцию щедро кладет пять хинкали, которые потянут на полкилограмма. *12-я линия В.О., 13*

«Тархун»

В старинном ресторане проповедуют горский подход к хинкали — делают их по-хевсурски без зелени. *Караванная ул., 14*

«Хачапури и вино»

В молодой сети грузинских кафе хинкали отдают по сверхдемократичным ценам, а кроме хрестоматийных начинок кладут вешенки и сулугуни. *hachapuriivino.ru*

«Чеми»

В новый ресторан Italy Group и Георгия Дарцмелии готовить хинкали пригласили Ирине Келехсашвили: молодого и амбициозного шефа и телеведущую из Грузии. *Московский пр., 200*

Beefzavod

Идеологи мясного ресторана, адепты натуральных вин Big Wine Freaks в новом мясном проекте смогли угодить всем. К знаменитой батутте сноб закажет здесь редкую биодинамику, а консерватор — новозеландскую классику.
Аптекарский пр., 2

Il Lago dei Cigni

За барбареско 1965 года или бароло 1989 года приходят именно сюда: ресторанная группа Forum, принимающая высокопоставленных гостей, пополняет погреб великими винами.
Крестовский пр., 21б

Molto Buono

Ресторан открыла команда сомелье — и этот факт говорит все о перфекционизме коллекции Старого Света: если шампанское — то братьев Береш, если красное — то из словенского хозяйства Movia. Небанальные вина рифмуются с творческой кухней Ильи Кокотовского.
Ул. Жуковского, 10

Vincent

Лауреат всевозможных конкурсов Леонид Стерник — первый в Петербурге сомелье, открывший собственный ресторан. И это было неизбежно: к безупречной винной карте старой школы срочно требовалось заведение с отличным ризотто. *Театральная пл., 16/11*

заведение с лучшей винной картой

*8

Probka

Для тех, кого называют «старые деньги»: хозяин Арам Мнацаканов собрал подобающий винный каст, отметив звездами свой выбор: есть и мегаклассическое амароне, и новое поколение натурального виноделия. *Пр. Добролюбова, 6*

«На вина!»

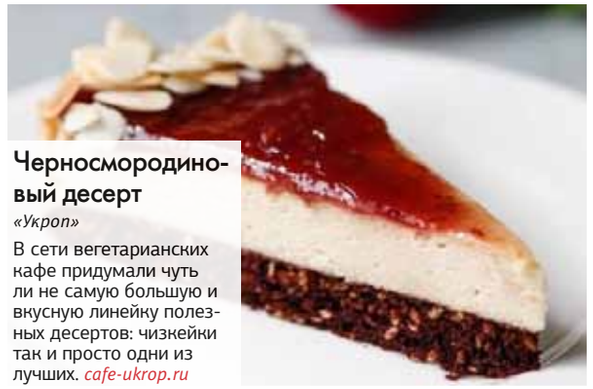
Хайповое натуральное вино и бутерброды с домашней докторской собирают аншлаг-аншлаг. Кроме того, в баре гастролируют биодинамисты со всего мира, от Австралии до Тенерифе: ликбез, дегустация, стендап-шоу, брудершафт.
Казанская ул., 3а; Кронверкский пр., 65

Gastroli

Винная карта идеального для препати ресторана устроена по последней моде: позиции разбиты на «Зеленые», «Оранжевые», «Ароматные белые» и «Легкие красные»: приятно, что все это можно пить почти без наценки. *Ул. Пестеля, 7*

Percorso

Образцово-показательный файн-дайнинг, где роскошны и люстры, и тортелли миланезе, и секция итальянского вина: представлены все регионы, включая как классические, так и редкие от Калабрии до Форли-Чезена. *Вознесенский пр., 1*



Черносмородиновый десерт

«Укроп»

В сети вегетарианских кафе придумали чуть ли не самую большую и вкусную линейку полезных десертов: чизкейки так и просто одни из лучших. *cafe-ukrop.ru*

Стейк из капусты

Volna

Шеф Роман Киселев из московского «Фаренгейта» ворвался в петербургскую гастрожизнь с фирменным блюдом — цветной капустой на гриле с зеленой гречей, которая, как мы знаем, почти суперфуд.
Петровская наб., 4

Салат из 11 овощей

«Белка»

Редис, фенхель, сельдерей, свекла, черри, огурцы, морковь — вот только неполный состав блюда, отрекомендованного спортивным шефом Александром Бельковичем как витаминная бомба. *Рыбацкая ул., 2*

Салат с гречкой

Francesco

В нетипичный для итальянского ресторана рецепт входят продукты с полки любого адепта ЗОЖ: греча, баклажаны, брокколи и бобы.
Суворовский пр., 47

лучшее ЗОЖ-блюдо

*10

Кейк с авокадо

Godji

Сыроедческое пирожное на финиковом корже с муссом из авокадо с медом полностью удовлетворяет потребность в сладком, не прибавляя ни сантиметра в талии.
Караванная ул., 8

Салат «Зеленая богиня»

Kuznya

Диетический дримтим из авокадо, яблока, кенийской фасоли, бобов эдамаме, огурцов и салатных листьев и горчичного соуса винегрет.
Наб. Адмиралтейского кан., 2м

Спринг-роллы с тофу и киноа

«Две палочки»

В полезном блюде — киноа, печеная паприка, рисовое тесто, маринованный сыр тофу и свежий салат — только первые два ингредиента прошли термическую обработку. *dvepalochki.ru*

Паста из кабачков

«Счастье»

Оригинальное решение для любителей макарон и ЗОЖ одновременно: паста сделана из кабачков и оживлена жареными креветками, пармезаном и кедровыми орешками.
schastye.com

Лимонно-фисташковый торт

Shantaram

Первые сыроедческие торты в Петербурге начала делать Мария Кубэ: и хотя в них нет сахара, муки, яиц и молока, на вкус они вкуснее сливочного чизкейка.
@shantaram.raw.cakes

Кускус «Бербер»

«Ботаника»

Легендарный вегетарианский ресторан Марины Алби приучает к полезной кухне более десяти лет: шеф-повар индиец Дилрадж Сингх, никогда в жизни не пробовавший мяса, первым в Петербурге стал готовить кускус: его он заправляет паприкой и базиликом.
Ул. Пестеля, 7

лучший десерт

Конфеты ручной работы

«Елисеевский» Достойный конкурент сладостей с фабрики Вилли Вонки — шоколад ручной работы шоколатье магазина купцов Елисеевых, которые учились у главных мировых экспертов в профессии. *Невский пр., 56*

Флорентины

Отель «Астория»

Культовый досуг для Петербурга — полдник в «Ротонде»: к кофе с настоящим (пищевым!) золотом подают легендарное миндальное печенье с цукатами. Мы всегда просим сразу две дополнительные порции. *Б. Морская ул., 39*

«Муравейник»

Кондитерская «Тройка»

Пирожное, за которое все скажут цифры: за 36 лет истории съели 660 тонн «Муравейника». Секрет в свежих ингредиентах — одних только фермерских сливок, например, на производство закупают в месяц до тысячи килограммов. *Загородный пр., 27*

Овершейки

Mickey & Monkeys

Идеальный инстаграм-хит — молочные коктейли гарнируют десятком сладостей от куска торта до рожка с мороженым. Живописный десерт уже копируют в общепите Петербурга повсеместно. *Гороховая ул., 27*

Лимонный пирог

Garcon

Во французских кондитерских нет проходных позиций, но эта любима особо — за родовое сходство с привычной шарлоткой, только тесто песочное. Особенно хорош пирог летом — кисловатая начинка из лимона и яблока бодрит в жару. *garcon.ru*

Булочки с кремом

Ferma

Заварные булочки вызывают настолько сильное привыкание, что холдинг White Group наладил их производство для Babylon и «Ленты». Благодарная публика в первый же день раскупила запас на неделю вперед. *ferma-restaurant.ru*

Вареники с вишней

«Русская рюмочная № 1»

В ресторане, который следовало бы назвать музеем отечественной гастрономии, готовят эталонный десерт российско-украинского юга: тончайшее тесто, изобилие начинки и фермерская сметана заправкой. *Конногвардейский бульвар, 4*

Мацони с медом

«Бахрома № 1»

Один из главных десертов Кавказа мгновенно прижился в Петербурге: кисломолочный напиток с медом и грецкими орехами может считаться самой здоровой заменой углеводам. *bahroma1.ru*

Медовик

Буфет Мариинского театра

Оказывается, за тех, кто не может дождаться антракта, чтобы оказаться в буфете, несет ответственность Ginza Project. Знающие театралы бегут за медовым тортом с заварным кремом и миндалем, который на Новую и Старую сцены поставляет кейтеринг ресторанной группы. *mariinsky.ru*

Яблочный пирог

«Крокодил»

Горячий пирог с мороженым, мятой, сахарной пудрой и клюквой недавно отметил юбилей: его пекут с 1996 года. Среди поклонников юбиляра — футболист Игорь Смольников, который ходит за ним как на тренировки. *Галерная ул., 18*

Чизкейк

Italy Group

Домашний чизкейк с ягодами по сезону — клубникой, голубикой или черникой заказывают даже те, кто всегда следит за фигурой: семья футбольного тренера Сергея Семака или владелица центра эстетической медицины Анна Квирия. *italy-group.ru*

«Камея»

«КоКоКо»

Высокохудожественный десерт вполне мог бы разместиться рядом с легендарной античной камеей Гонзага в Эрмитаже: под старинное украшение шеф Игорь Гришечкин стилизует классическое крем-брюле с ванилью, сахарной корочкой и женским профилем на нем из йогуртового желе с розовым амбре в резной тарелке. *Вознесенский пр., 6*

Суп из ягод

Probka

Легендарную «банку» едят со времен ресторана на Белинского: союз сливочного мусса, орехового бисквита и сезонных черники или клубники проверен десятилетиями. *Пр. Добролюбова, 6*

доставка

«2 берега»

«2 берега»

Трендсеттер в области доставки еды за 10 лет работы установил высокую планку: научил курьеров рекордным скоростям, чтобы укладываться в 30 минут, и раскинул сеть на 8 городов.

«Две палочки»

Исполинское меню от сашими и том яма до бургера барбекю и курицы кунг пао плюс пунктуальная доставка и действительно лояльная программа лояльности — на базе одноименной сети ресторанов.

Yami Yami

За качество ролла «Лосось-карамель» и пиццы с беконом и маскарпоне отвечает холдинг Italy Group. Что особенно приятно, наборы суши доставляют в дизайнерских боксах, оформленных петербургскими художниками.

Ginza Delivery

Русская, японская, узбекская, итальянская, грузинская и азиатская кухни — все рестораны холдинга невозможно обойти за месяц. Но можно заказать борщ, хачапури и падтай на дом!

Bampsi

Горячо любимые черный бургер из «Пиф-паф» или крем-суп в стаканчике из «Супкультуры» привозит к нам домой служба, доставляющая еду из лучших стритфуд-заведений города.

Yami Yami

Томаты и чили-сальса

«Голые» равиоли с рикоттой и шпинатом

Тирадито из говядины

Ржаные вареники с сулугуни, творогом и зеленью

Тартар-долма из бахчисарайского ягненка с муссом из мацони

«Ателье»

Петроградской стороне не хватало этого атмосферного тапас-бара: вешенки с кремом из топинамбура и стейк мачете с копченым бататом, херес, уличные фонарики как в Барселоне и куча знакомых. Как хорошо, что команда Italy Group вышла за рамки холдинга и сделала место для души. *Лахтинская ул., 8*

Kuznya

В здании бывшей кузни на Новой Голландии утром завтракают семенами чиа с заваренной овсянкой, в обед едят цыплят, хрустящие креветки и равиоли без теста, а ночью танцуют с коктейлем Club Soda в руках. *Наб. Адмиралтейского кан., 2м*

Godji

Холдинг Ginza Project не только поддержал мировой гипертренд на экзотическую перуанскую кухню, но и удачно адаптировал ее под местные вкусы: тирадито, севиче и каузу одобрили и прогрессивные гурманы, и консервативные едоки. *Караванная ул., 8*

«Банщики»

В русском ресторане при Дегтярных банях кормят не лубочной, а прогрессивной отечественной кухней: тушенка из утки — с гречневой бриошью и соусом из печеного яблока, вареники с вишней — и со сметанным кремом. Кроме того, это редкое место, где и закусить, и опохмелиться можно высокогастрономическим блюдом. *Дегтярная ул., 1а*

«Курорты»

В первом в России заведении крымской гастрономии под патронажем севастопольских виноделов собрали лучшие вина и продукты полуострова: кокуры и алиготе идут под черноморские кефаль и камамбер. *Ул. Жуковского, 7–9*

лучший новый ресторан

Duo Asia

После сокрушительного успеха Duo и «Тартар-бара» шеф Дмитрий Блинов оттачивает фирменный стиль на азиатской кухне. Опять успех! Культу Блинова подыгрывает ослепительно подсвеченная открытая кухня, у которой, как вокруг шаманского костра, сидят гости, ожидающие тартар из гребешка в кокосовом соусе и татаки из говядины с кольраби. *Ул. Рубинштейна, 20*

Beefzavod

Команда Big Wine Freaks взялась восстановить дореволюционную славу российского мяса: завела стадо в Ленобласти, наладила технологию сухого вызревания туш бычков ангусов и добилась сверхнасыщенного вкуса у стейков собственного приготовления. Новая достопримечательность Петербурга, не иначе! *Аптекарский пр., 2*

«Китайская грамота»

Филиал сверхуспешного заведения столичного ресторатора Александра Раппопорта на месте PMI Bar: на три этажа с видовой террасой ходят за культовыми битыми огурцами, свиными ушами и уткой по-пекински. *Наб. р. Мойки, 7*

«Полный балет»

В здании, где жили Ваганова и Уланова, практикуют не танец, а праздник живота: обедают кундюмами и грудинкой, а ужинают эклерами и чизкейками, достойными статуса прим и премьеров. *Гороховая ул., 4*

Smoke BBQ

Не зря хозяева ресторана ездили за коптильней в столицу барбекю — техасский Остин: они добились совершенного брискета и ребрышек, в очередь за которыми стоят при любой погоде. *Ул. Рубинштейна, 11*

«Москва-Пекин»

В премиальном ресторане меню сочетает исторические блюда китайской императорской кухни и домашние говяжьи щечки с пюре; вина из хозяйства Ротшильдов, разумеется, в наличии. *Аптекарская наб., 8*

Delivery Club в Санкт-Петербурге: интересные факты

Delivery Club

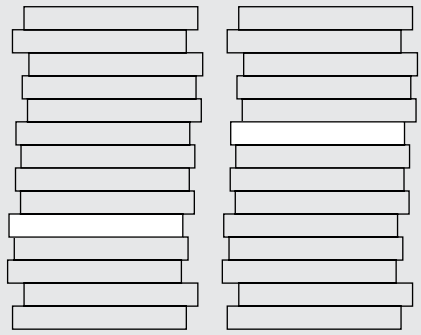
ПИЦЦА

Количество пиццерий
78

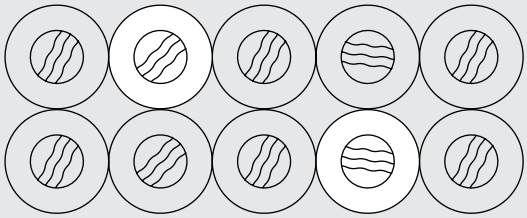
Доставлено за месяц
21 168
пицц

Высота Петропавловской крепости
122,5
метра

Если собрать все доставленные пиццы в стопку, то она будет в 6 раз выше Петропавловской крепости



РОЛЛЫ



Количество суши-баров
99

Доставлено за месяц роллов Филадельфия
16 066
штук

Длина состава поезда Сапсан
500
метров

Если выложить все доставленные роллы в ряд, то его длина будет более 8 составов поезда Сапсан

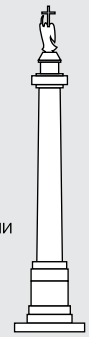
БУРГЕРЫ

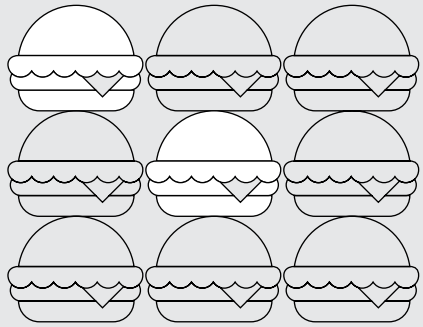
Количество бургерных
25

Доставлено за месяц
10 336
бургеров

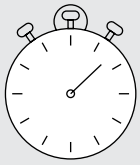
Размер Дворцовой площади
5
гектар

Если попробовать замостить Дворцовую площадь доставленными бургерами, то они займут 1/4 пространства

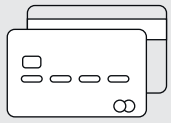




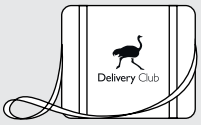
РЕКОРДЫ



Самая быстрая доставка
10 05
мин. сек.



Самый дорогой заказ
87 260
руб.



Самый большой заказ
70
позиций

Средний пробег курьера за день
6
км