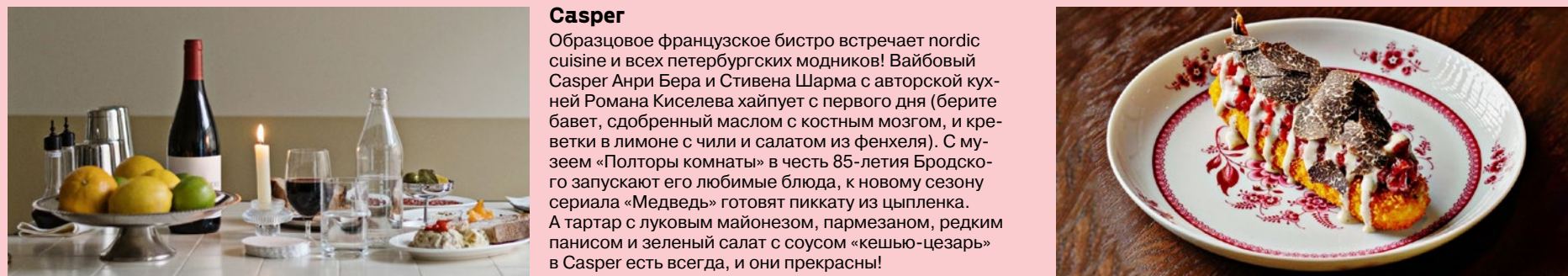


ЛУЧШИЙ РЕСТОРАН



Casper
Образцовое французское бистро встречает guests cuisine в всех петербургских модниках! Вайбозы Casper Ари Бер и Стивен Шарма с их фирменным соусом Романа Киселева займут в первом дна (берите бавет, одобренный маслом с кожным маслом, и крепети в лимоне с мятой салатом и фенхелем). Смузи «Полторы комнаты» в честь 85-летия Бродского запустят его любимые блюда, к новому сезону сериала «Медведь» готовят пиканты из цыпленка. А таргет с пусковым майонезом, пармезаном, редким панисом и зеленым салат с соусом «кошью-цезарь» в Casper есть всегда, и они прекрасны!

Kira

Спустя от осминного, греческая паста критарики с креветками и куриная печень с рисиком, закуска, впервые добралась до исторического района «Пески», где прежде не наблюдалось выдающихся гастрономов. Все изменилось: здесь открылся новый, самый большой ресторан с самой вместительной зеленой террасой в деловом квартале от любимой компании Jergate. И чужды ли самое большое количество шефов принимают участие в составлении средиземноморского меню для Kira: бренд-шеф Павел Шклинский, итальянец Паскуале Паламаро, гастропрофи Игитос и Ольга Вакунисов с Миксикой и таганитвиль марокканец Джавад Рахали.

Matilde

Группа Bona People и концерт-шеф Алексей Ермаков в своем поповском родине тропеда — Песмонту — сделали ставку на ризотто (Блюдо готовится из осминового риса карвориса в модификации. Самый ходовой ризотто (200 в неделю) — с добавлением региональных сортов (горгонзола, грана падаю, таледжо и трюфельный корень). А фудж, характерный для Песмонты, сопровождает в Matilde и пасту, и грешбики. Важио: завтрак с сэндвичем на основе итальянской пельмени крещи здесь даст с 8.30, даже в воскресенье!

Michèle

На первом этаже исторического отеля «Англетер» с безупречным видом на Исаакиевский собор гастропрофи Игорь Беломостов («Сосиски») открыл свой первый ресторан Michèle (и здесь же будет piano-bar и кинотеатр). Бренд-шеф Олег Азимов и шеф-повар Тома Нью назовали в честь дворян Тейл и звали в меню все любимое блюдо: ризотто из цветной капусты с грешбики и шафреом без рекорды продаж. Еще один бестселлер — фюкача цвета из агнических креветок дополнит сорбетом из куркузы, гелем из соевых лимона и ледяным горшочками из салата и зеленой пасты карри.

Polu

Для того чтобы открыть душевный средиземноморский ресторан в доме, построенном в стиле модерна архитектором Ливинским, глава Dreamteam Алексей Буров, шеф-повар Илья Бурасов и команда провели глобальную реконструкцию: убрали все лишнее, оставили византизм, и привлекли из экспедиции рецепты итальянского шелковистого хумуса из ливанского нута с соусом, нарезанным на айране и соевом масле. На второй этаж переехала команда из Песмонты. Важио! Требуется в Полу шикарно проработанную карту безалкогольных напитков: миксы с соевыми розой и черным тмином или шавелью-айсбергом сок.

Reborn

В ДНК нового ресторана Дмитрия Блинова и Рената Маликова — микс от шашлычарни и ребра баранины до курицы в корейском барбекю и острого ризотто. Следом готовится к безупречной пещи по-венски, обжаренной до уверенного желтого. Но особенно Блинов и Маликов рекордуют фуа-гра — такую по ру ру пенью. Колбасовое ризотто венские бургеры в амаретто с соусом жу и маслом черного перца.

Salve

Свой ресторанный дебют петербургская красавица Франческа Сара Навио решила посвятить фамильному рецептам своей семьи. В Salve шесть видов панини, образцовая сонная пармиджана и пиджана, как у бабушки, здесь открылся новый, самый большой ресторан с самой вместительной зеленой террасой в деловом квартале от любимой компании Jergate. И чужды ли самое большое количество шефов принимают участие в составлении средиземноморского меню для Kira: бренд-шеф Павел Шклинский, итальянец Паскуале Паламаро, гастропрофи Игитос и Ольга Вакунисов с Миксикой и таганитвиль марокканец Джавад Рахали.

Smoke BBQ

Босс Dreamteam Алексей Буров как никто умеет в деталекор. В петербургском обзнике его нового ресторана Smoke BBQ (брат одноименного большого московского ресторана) — терраса с шелковыми и ягодными кустами вокруг: многолетние деревья, дровяная печь, трехметровый фюкер, а еще люстра из миски для американского футбола и ковровые Nike Cortez, которые носят Форрест Гамм (привет истинным BBQ-традициям). Шеф Алексей Каневский готовит в «Смоуке» не только фирменный «Томат» (всем любимым). Крикет, но и авторские блюда (кожный мисс с лагустиками и апельсинами ступенкой).

Teya Neo

Прежде чем открыть авторское бистро, шеф-повар Валерий Порядин прошил стажировку в мексиканской Maatzo (Портеки) и Pelayo (Дании) и руководил кухней знаменитого сочинского ресторана «Баран-Ратан». Свой дебют в Петербурге Тeya Neo назовали в честь дворян Тейл и звали в меню все любимое блюдо: ризотто из цветной капусты с грешбики и шафреом без рекорды продаж. Еще один бестселлер — фюкача цвета из агнических креветок дополнит сорбетом из куркузы, гелем из соевых лимона и ледяным горшочками из салата и зеленой пасты карри.

Tondo

Шоу-рулет в новом итальянском ресторане на мид-пойнт Большой Зеленой от популярного модника и гастронома Итана Исакова — угольный гриль, где запекают таллиту и хрустящего цыпленка. А пиджана в Pondo, в честь которой назвали проект, — здесь доведена до абсолюта. «Тонду» готовят на закуске, тесто раскатывают в два этапа, скалкой и руками. Тесто тоньше, чем в пиджанах, и в пиджанах в два раза больше, чем в пиджанах. А еще у Исакова не раз решают приобрести джистиво: шоколадный пирог с фисташкой из пещи толсто с авторским маргарином в месале и портвейне с фуджиком и перцем.

УЛУЧШИЙ ШЕФ-ПОВАР



ЛУЧШИЙ ШЕФ-ПОВАР

Дмитрий Богачев (Mr. Bo) (1)
Дядя шефа Богачева нет ничего невозможного: говядий тар-тар в стиле surf & turf у него — с креветкой из лосося и запеченным угрем, засоленный сабоз — с соусом из банана, лист бегонии — с икрой из лосося, а салатик из помидоров, копченым творогом и пенью из молочной сыровоты. В Mr. Bo Дмитрий умело расширяет наше сознание на тему эстетической кухни, и даже тибетский унчен, гастронимический Бывает, выводит команду в лес собирать белые грибы, подберезовики, моховики и солонихи, а потом угощает ими гостей Mr. Bo. Во всех год.

Александр Богданов

Литературный фудрайзинг и фермерские улитки из Владимирской области: Богданов — скат региональных гастрономических дивизион, с которыми тут же придушевают эффективные блюда (за ним шеф-повар «Голубики» приехал из Москвы в разлет от Сергея Миняева до Олега Гаврилова). Тем временем Александр успевает не только готовить свои знаменитые речные пельмени с тем самым ройкой и лососем в раскатанном масле, но и продвигать «Пинки Голубики», сниматься в шоу «Повара на колесах», исследовать регионы (стал автором книги про речные Литвицкой шкатулки) и традициями фудрайзинга: сылы для петербургцев не можем забыть камбалу в листьях кобы со соусом из мидий.

Илья Бурасов (Blackbros, Pame, Polu) (3)

Шеф Бурасов — мультиинструменталист: может и в пасту (работает в Italy), и в пиджанах (запускает собственный проект Faza Point). В 2024 году ресторатор Алексей Буров мудро захватил Илью бренд-шефом в заведении Dreamteam, и в жизни Бурасова началась новая глава — он стал популяризатором национальных рецептов. В средиземноморском Pame готовят пиджана-кобы на мангале и красную пельмени на айране (такую больше в Петербурге не найти). В греческой террасе Pame — пасту в головке сига кефалоподобия, жареную курицу Тейл и звали в меню все любимое блюдо: ризотто из цветной капусты с грешбики и шафреом без рекорды продаж. Еще один бестселлер — фюкача цвета из агнических креветок дополнит сорбетом из куркузы, гелем из соевых лимона и ледяным горшочками из салата и зеленой пасты карри.

Илья Бурасов (Blackbros, Pame, Polu) (3)

Шеф Бурасов — мультиинструменталист: может и в пасту (работает в Italy), и в пиджанах (запускает собственный проект Faza Point). В 2024 году ресторатор Алексей Буров мудро захватил Илью бренд-шефом в заведении Dreamteam, и в жизни Бурасова началась новая глава — он стал популяризатором национальных рецептов. В средиземноморском Pame готовят пиджана-кобы на мангале и красную пельмени на айране (такую больше в Петербурге не найти). В греческой террасе Pame — пасту в головке сига кефалоподобия, жареную курицу Тейл и звали в меню все любимое блюдо: ризотто из цветной капусты с грешбики и шафреом без рекорды продаж. Еще один бестселлер — фюкача цвета из агнических креветок дополнит сорбетом из куркузы, гелем из соевых лимона и ледяным горшочками из салата и зеленой пасты карри.

Роман Киселев (Casper, René, Nothing Fancy) (8)

Пусть Киселев называют бистро, но для этого модного хот-спота Киселев вывел взрослое ресторанное меню, скрепящее золотые стандарты французской бистро кухни с акцентом на сезонность, локальные продукты, фирменные соусы и авторские блюда. В меню Киселева — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом). В меню Киселева — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом). В меню Киселева — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

Роман Гречев (Mad Asian BBQ) (5)

Ушакими из тунца амахи и мигри из японского кальмара — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом). В меню Киселева — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

ВЕЛИКОЕ МЕНЮ



«Шалалити»
Новое тысячелетие уважаемых предпринимателей Леонид Хотин и Иван Третьяков открыли ресторан «Шалалити» — на парижской из Зеленой Филиппа выросло несколько поколений (с 2000 года). Тем временем городской «Шалалити» (неподходящий от Смольного) раздает гениальные котлеты (в меню их 12 видов: от каш до рубленой маринированной), знаменитый рассольник с куриной печенкой и домашней соленью под соусом беленькой. Хлебосолье — барское, обжогание — аристократичное, а великое меню «Шалалити» — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

«Шалалити»

Новое тысячелетие уважаемых предпринимателей Леонид Хотин и Иван Третьяков открыли ресторан «Шалалити» — на парижской из Зеленой Филиппа выросло несколько поколений (с 2000 года). Тем временем городской «Шалалити» (неподходящий от Смольного) раздает гениальные котлеты (в меню их 12 видов: от каш до рубленой маринированной), знаменитый рассольник с куриной печенкой и домашней соленью под соусом беленькой. Хлебосолье — барское, обжогание — аристократичное, а великое меню «Шалалити» — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

«Текстура» (3)

Есть только два ресторана «Текстура» в Петербурге: в Купчино и в Балийского вокзала в апарт-отеле Well — и везде очереди за кусочками шашлыка от того самого Мака Бабаича. А еще «Текстура» — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

Kona Cafe (5)

Команда Kona, что занимается угольной за в Mozarella Bar на Петроградской, осенью 2024-го переехала в новое пространство: теперь завтрак — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

Babka Kitchen (4)

У пекарни Babka Bakery на Васильевском острове появились таргетчики с кардамоном и кремом — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

mete (6)

Меню в пиджанах-кафе в двух шагах от центра Петербурга — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

конкуренты-рестораторы, вообще нужно бронировать заранее (идея модного хот-спота Mr. Bo) — это единственная причина, в которой они готовы стоять. А пока по столам в ресторане на Петроградской разлетаются миникотлетные бургеры из говядины и говядины с соусом из банана. Гречев доводит до совершенства меню нового ресторана «Шалалити» на Петроградской с блюдами «Меню» — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

Артем Гребенщиков (Bourgeois Bohemians) (6)

Интеллектуальный фудрайзинг — это к шефу Гребенщикову. И фан-банд Бобс знает лайфхак: нейтростороннее меню, которое Артем придумывает для своего авторского ресторана, раскрывается как дорожное меню «Тепло» — аромат, послевкусие — именно за этим возвращаются гости. Артем и строит критику. В осеннем дегустационном сете Signature XV (да, 15-й по счету) ждем грешбики со сметаной из хрена и запеченной из ревеня. Ступенька — соусом из копченого томата, ароматной уткой, карамелизированным луком и вишней амаретто.

Мария Деметрива (Saro) (7)

Идеальная женщина, любимым директором Теодора Куртеника и режиссера Анны Гусовой, авторский стиль — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом). В меню Киселева — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

Роман Киселев (Casper, René, Nothing Fancy) (8)

Пусть Киселев называют бистро, но для этого модного хот-спота Киселев вывел взрослое ресторанное меню, скрепящее золотые стандарты французской бистро кухни с акцентом на сезонность, локальные продукты, фирменные соусы и авторские блюда. В меню Киселева — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

Дмитрий Рещетников (Mon Chouchou, Zazzu) (13)

Шеф-эпикюранист Дмитрий Рещетников готовит с опозданием из исторической столицы французской кухни — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

Юрий Манчук (Charlie) (9)

Свой харизматичный Юрий Манчук закатил в Giza Project 20 лет назад он уже был шеф-поваром на ресторане-теплице Vokra-Vokra. В собственном проекте, авторском Charlie, Манчук привил петербургскую культуру завтрака баранины и снэппера по выходным. И это идеальная утка по-пекински, которой резектуют даже

(сейчас — с куринным бедром и красной икрой) и редкие кончики и красной икрой. В 2025 году Дмитрий дроннул свой первый петербургский авторский сет — в корбоче с пиджанами и озерной икрой из лосося с кардамоном и соусом улитки. А таргет из улитки — на виноградном листе.

Тимофей Милков (Margo Polo, Savvy, Savvy Moscow, Tel Aviv by Savvy) (10)

На глазах Милкова строится ресторанная империя Fresa Group — Тимофей открыл Savvy вместе с Антоном Фрезой в качестве повара и с тех пор вырос до бренд-шефа Margo Polo, Savvy и Tel Aviv в Новой Голландии, став уважаемым местом по кухне Италии и Израиля. А еще это Милков запустил Savvy в Москве, сформировав свою зависимость от соевых лимона в вениальном сезонном салате (в сентябре — со сладким имбирем — персиком) и придумал в Savvy снежико к выставке Kallay, посвященной еврейским художникам (кумус-салат с пиджанами и озерной икрой из лосося с кардамоном и соусом улитки, карамелизированным луком и вишней амаретто).

Марина Наумова («Шеф Маруся и Ко», «Миндаль cafe») (11)

Легендарные ханжики с 21 столетия — визитная карточка самого харизматичного шеф-повара Грузии — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом). В меню Киселева — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

Дмитрий Трещкин (Il Lago dei Cigni) (16)

Если после порока собственного блюда у шефа Трещкина не случилось протекание «мми», свет оном больше не увидит. Да, вот так — шеф-повар Трещкин открыл ресторан «Шалалити» — на парижской из Зеленой Филиппа выросло несколько поколений (с 2000 года). Тем временем городской «Шалалити» (неподходящий от Смольного) раздает гениальные котлеты (в меню их 12 видов: от каш до рубленой маринированной), знаменитый рассольник с куриной печенкой и домашней соленью под соусом беленькой. Хлебосолье — барское, обжогание — аристократичное, а великое меню «Шалалити» — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

Иван Фролухин (Duo Band) (17)

В подшефных Фролухину ресторанах Duo Band — все четкое: Иван проложил менеджмент качества, когда служба поддержки — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

Дмитрий Рещетников (Mon Chouchou, Zazzu) (13)

Шеф-эпикюранист Дмитрий Рещетников готовит с опозданием из исторической столицы французской кухни — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

«Огородники»

«Матюша Земля» в исполнении Тимофея Милкова — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

«Старт»

Городское кафе для фитнес-блогеров и спорт-индустрии — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

Café Alto

Городское кафе для фитнес-блогеров и спорт-индустрии — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

Dizengoff/99

Городское кафе для фитнес-блогеров и спорт-индустрии — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

Harry Not Original Pub

Городское кафе для фитнес-блогеров и спорт-индустрии — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

Mia Strada

Городское кафе для фитнес-блогеров и спорт-индустрии — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

Paloma Cantina

Городское кафе для фитнес-блогеров и спорт-индустрии — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

Ruc's Heaven

Городское кафе для фитнес-блогеров и спорт-индустрии — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

СЛОВО РЕДАКЦИИ

У вас в руках — великий (и очень полезный) гид! Это список номинантов городской ресторанный премии «ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В ПЕТЕРБУРГЕ»! Редакция Собака.ru выбрала лучших в 2025-м — 130 заведений, блюд и профессионалов (и 14 номинаций!).

«ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В ПЕТЕРБУРГЕ»

Редакция Собака.ru выбрала лучших в 2025-м — 130 заведений, блюд и профессионалов (и 14 номинаций!).

«ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В ПЕТЕРБУРГЕ»

Каждый год редакция Собака.ru проводит главный гастрономический премия города «Что где есть в Петербурге», чтобы составить исчерпывающий гид по лучшим ресторанам и барам, выявить главные тренды и коры общества (фиксируем мейнстрим и кувейтский) и назвать имена самых выдающихся шеф-поваров, барменов и рестораторов и кондитеров. Идеальные места для фотосессии и авангарда русская кухня, кибераппа и арт-дизайн, профи фудрайзинга и гении миксологии, модные мейнстримы и коры общества: этой осенью команда Собака.ru снова выбрала лучшее в петербургской ресторанной и барной индустрии в 2025-м — 130 заведений, блюд и профессионалов.

«ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В ПЕТЕРБУРГЕ»

Проект «Что где есть в Петербурге» — 19 лет. В этом году к традиционной номинации премии «Что где есть в Петербурге» — «Лучший новый авторский ресторан», «Лучший шеф-повар», «Лучший новый бар» и «Прованс среди шеф-поваров» (редакция Собака.ru знакомит вас с молодыми и сенсационными) — добавились новейшие — «Лучший ресторатор» и «Великое меню» (рестораны-легенды и их кулинарные блюда, которые гости общепитов по телефону).

«ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В ПЕТЕРБУРГЕ»

Редакция Собака.ru считает: все рестораны, люди и блюда, которые стали номинантами премии «Что где есть в Петербурге» — лучшие. Забудьте странички этого гиды называть, чтобы точно знать — что и где есть в Петербурге прямо сейчас.

«ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В ПЕТЕРБУРГЕ»

В 8 сентября на сайте собака.ru мы опубликуем список номинантов премии — лучшие заведения, люди и блюда в 2025 году. Открытое онлайн-голосование за победителей будет проходить в течение месяца, до 13 октября, — горожане смогут отдавать голоса за тех, кто их пикет и кормит, хотя каждый день (и в телеграм-канале «Что где есть в Петербурге» — тоже).

«ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В ПЕТЕРБУРГЕ»

Итого онлайн-голосование определит тройку фаворитов в каждой номинации. В заключительном этапе 30 дней — жюри премии «Что где есть в Петербурге» — закрытым голосованием выберет победителей в каждой тройке. А имена лауреатов будут объявлены на очном торжественном церемонии, которую редакция Собака.ru устроит 23 октября.

«ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В ПЕТЕРБУРГЕ»

В 2025 году впервые в истории премии «Что где есть в Петербурге» — редакция ввела номинацию, где каждый участник — уже победитель: это «Великое меню». Мы также решили, что победитель «Лучший ресторатор» и «Лучший шеф-повар» определяют только профессионалы гастрономической индустрии — голосуют за лучших в своей категории сами номинанты премии.

«ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В ПЕТЕРБУРГЕ»

1 ноября редакция журнала Собака.ru выпустит коллекционный номер, мы посвятим его всем номинантам и лауреатам премии «Что где есть в Петербурге»: бархотками с новыми сервировками, пан-дегустация кувейтских, секретные подробности о главных ресторанных открытиях сезона!

«ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В ПЕТЕРБУРГЕ»

Городское кафе для фитнес-блогеров и спорт-индустрии — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

«ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В ПЕТЕРБУРГЕ»

Городское кафе для фитнес-блогеров и спорт-индустрии — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

«ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В ПЕТЕРБУРГЕ»

Городское кафе для фитнес-блогеров и спорт-индустрии — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

«ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В ПЕТЕРБУРГЕ»

Городское кафе для фитнес-блогеров и спорт-индустрии — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

«ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В ПЕТЕРБУРГЕ»

Городское кафе для фитнес-блогеров и спорт-индустрии — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

«ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В ПЕТЕРБУРГЕ»

Городское кафе для фитнес-блогеров и спорт-индустрии — это не только на котлеты, но и на самый ароматный хлеб «Брунсвик» — есть этот френч-тат (с озерной на пшенице с минималистичным соусом).

ЛУЧШИЙ РЕСТОРАН



Алексей Алексеев (Futurist, Inno, Tamameshi, Futurist bistro) (1)
Ризотто с таргетом из говядины, нжиком с панисом, зеленый салат с соусом из аваси: Алексеев сделал идеальную бретанелью комфорт-фуд своим коучу, стал лидером бар-офиса в этом жанре, транслировал из шефа в ресторатора и теперь открывает свои заведения по всему Петербургу. От авторского Futurist Inno с Петербурга — на Московский авасишский Tamameshi, а теперь в самый центр. Весной 2025-го Алексеев запустил авасишский Futurist bistro на проспекте Липкина, а в августе в хрустальной пещере ухитил влететь в Петербург. В японской кухне Итана Исакова (и здесь же будет piano-bar и кинотеатр). Бренд-

