Образцовое французское бистро встречает nordio cuisine и всех петербургских модников! Вайбовый Casper Анри Бера и Стивена Шарма с авторской кух ней Романа Киселева хайпует с первого дня (берите бавет, сдобренный маслом с костным мозгом, и креветки в лимоне с чили и салатом из фенхеля). С музеем «Полторы комнаты» в честь 85-летия Бродского запускают его любимые блюда, к новому сезону ериала «Медведь» готовят пиккату из цыпленка. A тартар с луковым майонезом, пармезаном, редким панисом и зеленый салат с соусом «кешью-цезарь» в Casper есть всегда, и они прекрасны!

Стуфато из осьминога, греческая паста критараки

креветками и куриная печень с ризотто, кажется,

впервые добрались до исторического района «Пе-

ски». где прежде не наблюдалось выдающейся га-

рономии. Все изменилось: здесь открылся самый

еррасой в деловом квартале от любимой команды

оов принимало участие в составлении средиземно-

морского меню для Kira: бренд-шеф Павел Циклин-

ский, итальянец Паскуале Паламаро, гастропрофи

Аггелос и Ольга Бакопулос с Миконоса и талантли-

erome. И чуть ли не самое большое количество ше-

тьшой ресторан с самой вместительной зеленой



# вый марокканец Джавад Рахали.

Группа Bona People и концепт-шеф Алексей Ерма ков в своем посвящении родине трюфеля — Пьемонту — сделали ставку на ризотто. Блюдо готовят на основе итальянского риса карнароли в шести ва риациях. Самый ходовой ризотто (200 в неделю!) добавлением региональных сыров (горгонзола грана падано, таледжио и трюфельный коровий!). фундук, характерный для Пьемонта, сопровождает в Matilde и пасту, и гребешки. Важно: завтрак сэндвичем на основе итальянской лепешки кре шиа здесь дают с 8:30, даже в воскресенье!





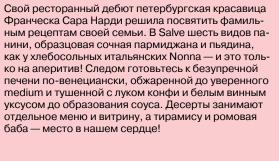
Для того чтобы открыть душевный средиземноморский ресторан в доме, построенном в стиле модерн архитекгором Лишневским, глава Dreamteam Алексей Буров. шеф-повар Илья Бурнасов и команда провели глобальный ресерч: путешествовали по греческим островам, византийским землям, и привезли из экспедиции рецепты идеального шелковистого хумуса из ливанского нута с сумахом, нежной питы на айране и особенного шиш-кебаба, где слой стриплойна чередуется со слоем жира. Важно! Требуйте в Поду шикарно проработанную карту безалкогольных напитков: миксы с суданской розой и черным тмином или щавелево-яблочный сок.



В ДНК нового ресторана Дмитрия Блинова и Рената Маликова — мясо: от шатобриана и ребра бычка до курицы в корейском барбекю и слоеного пирога из кролика со сливочным соусом из пармезана и копченого сыра. Молодой про рывной шеф-повар Андрей Ковалев также отвечает за кухню в Tartarbar и не забыл про тартар в Reborn: готовит его из ягненка, дополняя желтком. Но особенно Блинов и Маликов рекомендуют фуа-гра — таюшую во рту печень Ковалев оркеструет вялеными абрикосами в амаретто с соусом жу и маслом черного перца.



Свой ресторанный дебют петербургская красавица Франческа Сара Нарди решила посвятить фамильным рецептам своей семьи. В Salve шесть видов панини, образцовая сочная пармиджана и пьядина. как v хлебосольных итальянских Nonna — и это только на аперитив! Следом готовьтесь к безупречной





Прежде чем открыть авторское бистро, шефповар Валерий Порядин прошел стажировку з мишленовских Maaemo (Норвегия) и Relae (Да ния) и руководил кухней знаменитого сочинского есторана «Баран-Рапан». Свой дебют в Петербурге Teya Neo назвал в честь дочери Теи и ввел в меню ее любимое блюдо: ризотто из цветной капусты с гребешком и шалфеем бьет рекорды продаж. Еще один бестселлер — фокачча цвета ожного заката: синий чай анчан не просто окраливает хлеб, но придает вкусу глубину, а розмарин и томатная пудра — объем.

Шоустоппер в новом итальянском ресторане на модной Большой Зелениной от популяризатора пиццы и гастрошоумена Антона Исакова — угольный гриль, где запекают тальятту и хрустящего цыпленка. А пицца Fonda Romana, в честь которой назван проект, — здесь доведена до абсолюта. «Тонду» готовят на закваске, гесто раскатывают в два этапа, скалкой и руками. Топинги — тыква с бычьими хвостами или прошутто с вешенками, шпинатом и яйцом. А еще у Исакова не разрешают пренебрегать дижестивом: шоколадный пирог с фисташкой из печи только с авторским негрони на мескале и портвейне с фундуком и перцем.



Дмитрий Богачев (Мг. Во) (1) конкуренты-рестораторы, вообще нужно бронировать за-Для шефа Богачева нет ничего невозможного: говяжий тар- ранее (и для многих гостей Mad — это единственная очетар в стиле surf & turf у него— с крем-брюле из лосося и запеченным угрем, засоленный сибас — с соусом из бананов, лист бегонии — с икрой из алоэ, а треска — с капустой ные бао-бургеры из говядины вагю и обожженного огнем кимчи, копченым творогом и пеной из молочной сыворотки. раклета, Грачев доводит до совершенства меню нового В Mr. Во Дмитрий умело расширяет наше сознание на тему ресторана «Лодочная станция» на Петровской косе с блю

азиатской кухни, и даже тимбилдинг у него — гастрономический! Бывает, вывезет команду в лес собирать белые гри- рашка на вертеле. бы, подберезовики, моховики и солоновики, а потом угощает ими гостей Mr. Во весь год.

Александр Богданов (отель «Гельвеция») (2)

Липецкий грюйер и фермерские улитки из Владимирской области: Богданов — скаут региональных гастрономических диковин, с которыми тут же придумывает эффектные блюда (а за ними к шефу отеля «Гельвеция» приезжают звезвеции», сниматься в шоу «Повара на колесах», исследовать Мария Дементьева (Saro) (7) регионы (стал соавтором книги про рецепты Липецкой земли!) и придумывать файндайнинг-сеты для петербуржцев не можем забыть камбалу в листьях кобу с соусом из мидий.

Илья Бурнасов (Blackchops, Pame, Поди́) (3) Шеф Бурнасов — мультиинструменталист: может и в пасту (работал в italy), и в пиццу (запускал собственный проект Pizza Point). В 2024 году ресторатор Алексей Буров мудро захантил Илью бренд-шефом в заведения Dreamteam, и в жизни Бурнасова началась новая глава — он стал полиглотом национальных рецептов. В средиземноморском Пολύ готовит лаффа-кебаб на мангале и идеальную лепешку на айране (такую больше в Петербурге не найти!). В греческой таверне Рате — пасту в голове сыра кефалогравьера из овечьего молока. А в британском стейк-хаусе Blackchops складывает сет из мозговых костей. запеченных в хоспере и начиненных лангустинами, карамелизированным луком и грин сальсой.

Симоне Гобби («Рестораны Арама Мнацаканова») (4) Симоне Гобби учился у пионера cucina italiana Винченцо

Каммеруччи и работал с легендарным Карло Кракко, чтобы однажды попасть в теплые руки Арама Мнацаканова, стать бренд-шефом всех итальянских ресторанов Probka Family и кормить алио олио пепперончино Николая Цискаридзе и Юлию Матвиенко. Его авторские блюда с продуктами бескомпромиссного качества — котолетту алла миланезе и спагетти с морскими ежами в соусе из оливкового масла и белого вина — гости бронируют по телефону заранее.

Роман Грачев (Mad Asian BBQ) (5)

**BEANKOE MEHIO** 

У сашими из тунца аками и нигири из летучего кальмара ака-ика от Грачева — всегда, как у спектакля «Холопы», солдаут (отслеживайте спешл-привозы групера, барамунди и снеппера по выходным!). А его идеальную утку по-пекински, которой респектуют даже в ресторане на Петроградской разлетаются миниатюр-

(Bourgeois Bohemians) (6)

Интеллектуальный файндайнинг — это к шефу Гребенщикову. И фан-база ВоВо знает лайфхак: нейрогастроно мичные блюда, которые Артем придумывает для своего авторского ресторана, раскрываются как дорогое вино-«Тело», аромат, послевкусие — именно за этим возвращаются эстеты, фуди и строгие критики. В осеннем деды в разлете от Сергея Минаева до Олега Газманова!). Тем Густационном сете Signature XV (да, 15-й по счету!) ждем пригодилось образование искусствоведа! временем Александр успевает не только готовить свои знаменитые гречневые пышки с тем самым грюйером и лосося а фуа-гра — с муссом из копченого топинамбура, вяленой «Миндаль cafe») (11) в раскаленном воске, но и продюсировать «Пикники Гель- уткой, карамелизированным луком и вишней амаретто. Легендарные хинкали с 21 складкой — визитная кар-

У шефа Дементьевой, любимицы дирижера Теодора Kvрентзиса и режиссера Анны Гусевой, авторский стиль утонченный, как сама Мария: во главе угла — только истинный вкус продукта. Тартин с мерцающим тартаром из тунца дополнен почти нюдовым соусом тоннато. гоебешки деликатно срифмованы с красной икрой и зеленым горошком. А еще Дементьева — мастер гастрономи ческого деталькора: джелато поливает фантастическим маслом Valentini из Абруццо и посыпает мальдонской солью. Спойлер: для горячо ожидаемого ресторанного открытия осени 2025-го Closer Маша с командой ве зет крафтовую дровяную печь из Италии, чтобы готовить в ней копченого ягненка и запекать устрицы.

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

Пусть Casper называют бистро, но для этого модного хотспота Киселев выдал взрослое ресторанное меню, скрестив золотые стандарты французской бистрономии и сканди-минимализма. Тартин сочетает с подкопченым маслом и медовыми сотами, тартар по парижской классике заправляет желтком, а подает с луковым майонезом, грана падано и прованским панисом (эти биточки из нута в России почти не готовят!). В велнес-проекте Nothing Fancy Роман хайпует на боуле со стейком из вырезки и гуакамоле из горошка (бэнгер!). И важно: в обоих заведениях выпускник лучших в мире кулинарных школ École Ducasse и Le Cordon Bleu не только шеф, но и совладелец.

Юрий Манчук (Charlie) (9)

Свои хард скиллс Юрий Манчук заколял в Ginza Project в 20 лет он уже был шеф-поваром на ресторане-теплоходе Volga-Volga. В собственном проекте, авторском Charlie, Манчук привил петербуржцам культуру завтраков вне дома, научив всех начинать утро с килограммово го сырника и игристого. Уже 10 лет ходим на charlie-dog мом или сорго, которое Юрий подает с угрем, сморчками Гимофей Милюков (Marso Polo, Saviv, Saviv Moscow, Tel Aviv by Saviv) (10)

(сейчас — с куриным бедром и красной икрой) и ред-

точка самого харизматичного шеф-повара грузин-

ской кухни Марины Наумовой. Тесто замешивает вруч-

ную, не жалеет мяса в начинку, каждый хинкали подает

в отдельной тарелке, наряжая дорогого гостя в нагруд-

ходит готовить к вашему столу. Никакого сахара, толь-

Маруся — так ласково зовут Наумову фанаты, которые

очки и косички Наумовой петербуржны узнают излале-

Владелец диплома Le Cordon Bleu своей профессио-

Олег Перфилов (Crevette) (12)

и «Адский шеф»

обожают ее за юмор и авторский стиль: ярко и шедро

ник. На десерт — фирменный сорбет, который лично вы-

ко фрукты-ягоды и жидкий азот при –196 °C. Шеф-повар

она приготовит и кучмачи, и том ям! А кругло-квадратные

ка — Маруся участвовала в теле-шоу «Повара на колесах»

нальной родиной считает Францию, где трудился у Пьера

Гарнье в ресторане с тремя звездами Michelin. И справ-

ле «Брусницын» есть этот френч-тач (с опорой на haute

cuisine!). Перфилов готовит рийет из креветок под неж-

ным с сырным муссом (за год съедают 325 кг!), на рему-

лад из огурца и яблока с корнем сельдерея укладывает

слайсы сахалинского гребешка, а луковый суп интер-

митрий Решетников (Моп Сһо∪сһо∪,

рой на исторические рецепты французской классики.

дает главное блюдо дворцовой кухни Франции Турне-

до Россини из филе-миньон, а пате-ан-крут собирает

Знания прокачал в Париже, работая с величинами Бру-

но Дусе и Жульеном Дюбуа. И в своем Mon Chouchou по-

Шеф-энциклопедист Дмитрий Решетников готовит с опо-

ми — Олег готовит с французским прононсом.

претирует сочетанием лукового конфи, тигровых креве

деливо: в любом блюде его бистро Crevette в кварта-

кие каши вроде конопляной с бананом и заварным кре-

На глазах Милюкова строилась ресторанная империя

ла v каталонки Карме Рускальеды, самой титулованной Fresa Group — Тимофей открывал Saviv вместе с Антоженщины-повара. Так что в ресторане «Сад» Анна устронио Фреза в качестве повара и с тех пор вырос до брендила четкий локаворский файндайнинг — мыслит сезонно шефа Marso Polo, Saviv и Tel Aviv в Новой Голландии, став стью, закупая у фермеров ангурию, мелотрию и любисток. жаемым специалистом по кухням Италии и Израиля. И с перфекционизмом Cirque du Soleil жонглирует деталя-А еще это Милюков запустил Saviv в Москве, сформироми: в тартар с перцем ньора добавляет умами-магию — кавал нашу зависимость от соленых лимонов в гениальном цуобоси — стружку сушеного тунца. А гребешка, обожаесезонном салате (в сентябре — со сладким инжирмого идеологом велнес-курорта «Первая линия» Марией ным персиком) и придумал в Saviv спецменю к выставке Грудиной и основательницей школы Masters Полиной Бон-KGallery, посвященной еврейским художникам (хумус-садаревой, расцвечивает клубникой, киви, маслом черной бих с таджасскими оливками и халуми-пахлава). Вот где смородины и заправкой на ферментированном кимчи.

на протяжении двух суток из целой утки с фуа-гра и желе

из коньяка и красного вина. В 2025 году Дмитрий дропнул

свой первый профранцузский авторский сет — в коробочк

Cartier вам принесут кольцо из теста с каратником черной

Гик-подход к кухне шеф-повар Анна Рязанская переня-

икры, а тартар из улитки — на виноградном листе.

Анна Рязанская («Сад») (14)

Илья Татаринов (Big Wine Freaks) (15) Марина Наумова («Шеф Маруся и Ко», Шампань-ресторан Big Wine Freaks прославился 11 лет на-

зад изобретательными фэнси-закусками к редкому нату ральному и биодинамике, а в 2025-м по его меню можно сверять гастрокалендарь. Авторские фьюжен-тапасы шеф Татаринов придумывает в рифму не только богатому винному шкафу «Фриков», но и сезонности. Брокколини под сырным одеялом, арбуз с сыром, японский амадай, фер мерский мини-ромейн с кориандром — идеальный пейрині к бургундской неоклассике или нью-вейв-шампанскому. Кроме спешл-блюд IT-магнаты, работники «Газпрома» и светские дивы приходят к Татаринову на «фриковские» пирожки с капустой и икрой и плавники лосося, зажаренные до хруста, с итальянскими перчиками.

Дмитрий Трушкин (Il Lago dei Cigni) (16)

Если после пробы собственного блюда у шефа Трушкина не случилось протяжное «ммм», свет оно больше не увиди: Да, вот так — шеф II Lago не знает полумер: оливковое мас ло — исключительно монокультивация, перец — французский эспелет, если тюрбо или морской язык, то только це ликом и в охлажденном виде, если козленок, то от хвоста до копыт — не только на котлеты, но и на самый ароматны ку. Феноменальному органолептическому таланту Дмитрия завидуют коллеги по цеху и аплодируют гости, а Трушкин тем временем мастерски комбинирует курильские гребец ки с медальонами фуа-гра, а телячьи мозги превращает в скрэмбл и подает на бланшированной спарже.

Иван Фролухин (Duo Band) (17) ток, чесночного багета и грюйера. И каждое блюдо — будь то кайсо с крабом опилио или греческий салат с креветка-

Гастро+арт-кафе рядом

ской пропиской Кирилла

Борисова. Печеная свек-

ла со жженым фундуком

и бургеры на английском

маффине своего произ-

водства с выдержанным

и сливовым айоли улета-

сыром, луковым джемом

лил бы учитель Фролухина — Ален Дюкасс.

В подшефных Фролухину ресторанах Duo Band — все чет-В 2025 году впервые в истории премии «Что где есть в Петербурге» редакко: Иван прокачал менеджерские качества, когда служил на крейсере «Аврора». В Harvest впервые ввели завтраки с целым меню салатов, зеленым омлетом и маковым пирогом. В Duo Gastrobar запустили дегустационный сет блюд, с которых началась история бренда Блинова и Маликова номинанты! (капуста в сырном соусе и та самая маракуйя с горгонзо-1 ноября редакция журнала Собака.ru выпустит коллекционный номер: мы лой!). A во Frantsuza Bistrot рекорды бьют продажи не только фирменный беф-бургиньон, но и галет-де-руа: этот

французский пирог с миндальным кремом точно похвакретные подробности о главных ресторанных открытиях сезона!

CAOBO PEDAKUNN

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

сторанная премия Собака.ru «Что где есть в Петербурге» — 2025: о чем это вообще?

где есть в Петербурге» — Каждый год редакция Собака.ru проводит главную гастрономическую преэто один из любимейших мию города «Что где есть в Петербурге», чтобы составить исчерпывающий гастрономических гид по лучшим ресторанам и барам, выявить главные тренды и коры общепутеводителей петербуржцев пита (фиксируем моктейлькор и кулебякакор!) и назвать имена самых выдаи самые #дикиеэксклюзив ющихся шеф-поваров, бартендеров и рестораторов и кондитеров. А еще гайды выходного Идеальные места для фэнси-завтраков и авангардная русская кухня, кидня, рейтинги лучших булок, берлапша и артхаус-десерты, профи файндайнинга и гении миксологии, тайные хотспоты и вся модные моктейли и котлеты-суперзвезды: этой осенью команда Собака.ru информация о тех, кто качает снова выбрала лучшее в петербургской ресторанной и барной индустрии ресторанную индустрию в 2025-м — 130 заведений, блюд и профессионалов. в городе на Неве. Срочно Проекту «Что где есть в Петербурге» — 19 (!) лет. В этом году к традиционподписывайтесь!

ным номинациям премии «Что где есть в Петербурге» — «Лучший новый авторский ресторан», «Лучший шеф-повар», «Лучший новый бар» и «Прорыв среди шеф-поваров» (редакция Собака.ru знакомит вас с молодыми и сенсационными!), — добавились новейшие — «Лучший ресторатор» и «Великое меню» (рестораны-легенды и их культовые блюда, которые гости обычно бронируют по телефону). Редакция Собака.ru считает: все рестораны, люди и блюда, которые ста-

ли номинантами премии «Что где есть в Петербурге», — лучшие. Заучивайте страницы этого гида наизусть, чтобы точно знать — что и где есть в Петербурге прямо сейчас.

«Что где есть в Петербурге» в 2025 году?

8 сентября на сайте sobaka 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 поит и кормит, хоть каждый день (и в телеграм-канале «Что где есть в Петербурге» тоже!). Итоги онлайн-голосования определят тройки финалистов в каждой номинации. В заключительном этапе 30 фуди — жюри премии «Что где есть в Петербурге» — закрытым голосованием выберут победителя в каждой тройке А имена лауреатов будут объявлены на очень красивой церемонии, которую редакция Собака.ru устраивает 23 октября.

ция ввела номинацию, где каждый участник — уже победитель: это «Великое меню». Мы также решили, что победителей в номинациях «Лучший ресторатор» и «Лучший шеф-повар» определят только профессионалы га строномической индустрии — голосуют за лучших в своей категории сами

посвятим его всем номинантам и лауреатам премии «Что где есть в Петербурге»: бархоппинг с непьющими селебрити, панк-дегустация кулебяк, се-

Проект: шеф-редактор отдела «Что где есть в Петербурге» Дарья Павлюкевич, главный редактор журнала и бренда Собака.го Яна Милорадовская, главный редактор сайта sobaka.ru Михаил Стацюк

<u>ВАЖНО!</u>

Телеграм-канал «Что

LOTUS bistro) (1) Ризотто с тартаром из говядины, ньок ки с рапанами, зеленый салат с соусом из васаби: Алексеев сделал изобретательный комфорт-фуд своим ноу-хау, стал лидером бокс-офиса в этом жанре, трансгрессировал из шефа в ресторатора и теперь открывает свои заведения по всему Петербургу. От авторских Futurist и Inner с Петроградской — на Московский с азиатским Itameshi, а теперь в самый центр. Весной 2025-го Алексей запустил азиатский LOTUS bistro напротив Летнего сада, и лангустины в хрустящем тесте катаифи уходят влет с первого дня. На очереди двухэтажный «итальянец» на Большой Морской проект в Пушкинских Горах, а затем и русский ресторан с видом на Феодоровский собор (район Пески — новая

## Анри Бер, Стивен Шарма Роман Киселев (Solids, Casper, Nothing Fancy, «Игла») (2)

гастрономическая мекка!).

За главную премьеру осени 2024-го бистро Casper — в ответе самые модные рестораторы новой волны, трио Бер — Шарма — Киселев. Бланковый дизайн, модный деталькор (менюквиз!) и авторскую кухню Романа Киселева сразу оценили главные инфлюенсеры Петербурга и Москвы. Следом снова открытие и снова хит: listening-бар по образцу токийских маном и Ильей Альтшулером — с винилом и кемпинг-террасой. В планах Nothing Fancy в Хамовниках, на Васильевском острове и эстетский общепит при отеле на Петровском острове.

# Маликов (Duo Band) (3)

11 лет назад в Петербурге открылся Duo Gastrobar, и свершилась великая гастрономическая революция: Блинов и Маликов изобрели собственный гастрономический стиль, тут же

(Futurist, Inner, Itameshi, Bistrot. В 2025-м, после экспансии в Дубай (попали в рекомендации ми, а теперь строят «Перемену» с актуальной русской кухней на Петроградской набережной. Учим а-ля рус по-блиновски: почки кролика в портвейне, калкан с мидиями и пирог с бу-

## Dreamteam) (4) Кажется, на открытие новых ресто-

жениной и мороженым из хрена.

турная карта. В бельгийскую брассерию Trappist ходим за картофельными вафлями. В японский Self Edge Japanese — за премиальным сифутроградской: двухэтажный, с загородными вайбами — засесть в кустах ренинги сделали открытыми и собирают аншлаги у профи рынка), строят спортивный проект с падел-кортами «Игла» в партнерстве с Борисом Трах- и спа-зоной и ресторан по соседству с Harvest Блинова (какая конкуренция

## Сергей Глазунов, Клим Жуков (Aster, René, ико», 108 burgers «Суши в бутылке») (5)

Рестораторы Глазунов и Жуков — очевидно гастроурбанисты: их проекты перезапускают ДНК целых районов. Вложились в раскачку квартала писателей — и очередь за сладкими шведскими булками по утрам в Aster

успеха запустили еще 7 проектов. в том числе брутальный Tartarbar, ква- ну — в пространстве Hideout открылся зиазиатский Duo Asia, Harvest с акцен- их второй Aster с целым хлебопекартом на овощи и французский Frantsuza ным цехом — и Коломна хайпует. А еще Michelin и Gault&Millau), снова сотряса- бутер с красной икрой в мемы и мерч ют родные широты. Переформатиро- (свитшоты с рисунком Миши Никативали Recolte в мясной ресторан Reborn на!). А формат гастробара-пекарни с беф-бургиньонами и веллингтона- с завтраками и дофаминовыми краф-Aster косплеят по всей стране.

главить союз креативных шефов-ре стораторов (когда-то работал на философа и онтопсихолога Менегетти. ранов группы Dreamteam Алексея и, предполагаем, это не могло не сказаться!). А еще Антон успевает при-Бурова вдохновляют глобус и конмерно всё: модерирует паблик-токи, снимается в реалити «Дикая кухня» (шефы выживают в лесах и тундре) и даже в книге про крымскую кухню дом. А на образцовый греческий салат у винодела Павла Швеца поучаствос фетой PDO — в таверну Рате. Летом 💎 вал. В ресторанах у Исакова тоже по-2025-го Буров за пару месяцев спро- рядок; азиатский Ro. который у Антодюсировал новый Smoke BBO на Пе- на в управлении, качает лепешками роти, собственный La Biga — детройтской пишей с пышным воздушным текрыжовника на террасе с брискетом стом, а новый итальянский Tondo в сусразу выстроились очереди. Что еще: перкозырной локации на Большой команда Dreamteam запустили конфе- Зелениной и Корпусной — пастой аль ренцию Hospitality Heroes (внутренние форно из угольной печи и заливным

## «Огородники») (7) Продюсер светского итальянского би-

Алексей и Дмитрий — давние друзья!).

Сергей и Клим умеют в выдающийся брендинг: вывели свой культовый финами превратили в мощный тренд:

(La Biga, Ro, Tondo) (6) у петербуржцев. Пиццу в его пано-Если нужны прорывные идеи, это рамном R14 не раз отмечал между к Исакову: вот кто точно мог бы возвишней на этом многоярусном торте (экосистема Мнацаканова!) выступает Probka: беспрецедентная фан-база от Константина Хабенско го до Дианы Вишневой и великое меню. Жизнь в Probka кипит: в 2025м на фестиваль Nativa (когда готовят по семейным рецептам!) приезжал большой винодел Федерико Стадерини. Ведь для такого космополита. как Арам Михайлович, границ будто и нет: итало-левантийский ресторан Mina уже есть в Петербурге, Москве, Ереване (и скоро в Тбилиси!). Артем Перук, Игорь

# Марк Лапин (Grecco, MIO,

стро Міо с видом на Казанский собор и средиземноморского ресторана Grecco с гипнотическими пиде и лепешками двинулся с экспансией в зеленый Выборгский район: отреставрировал трехэтажную усадьбу 1911 года инженера Данилевского и открыл в ней ресторан «Огородники». Абажуры с шелковыми кистями, самовары с сушками и духоподъемная кухня регионов России — керченские рапаны, монастырские щи, гребешки с морош-

по лучшим барам Японии, Мексики ренья и собственный сад (в буду-

## щем — огород с грядками!). Арам Мнацаканов Рестораны Арама

Зернов, Николай Киселев

«СледуйЗаКроликами») (9)

Боссы экосистемы Follow The Rabbits

перестроили культовый El Copitas

к юбилею этого всемирно признанно-

го бара (темный готический интерьер

придумала команда архитекторов Da

Paloma Cantina с Садовой на Горохо-

Bureau), перевезли мексиканскую

совместно с музеем Иосифа Брод-

ского «Полторы комнаты» (и теперы

раздают в доме Мурузи сенсацион

и Зернов как мотивейшен-спикеры

ную утку по-пекински!). А еще Перук

ратор, который смог в Петербурге. Ресторанный портфель Арама Мна Прямо сейчас Пинский готовит к от крытию в «Севкабель Порту» перцаканова в представлениях не нужвую точку Antonio Bistro с концепцидается. Ферганский плов в загородном «Рыба на даче» и мини-хинкали ей «весь мир на тарелке» (от лабне в перечном соусе от шефа Гиа Хучуа до роллов!). В видовом ресторане в грузинском Mama Tuta давно ста-Veter открывает поп-ап-бар с танцами на верхней палубе «Летучего голли доброй традицией выходного дня ландца». А теперь еще и кормит гребешками с раклетом и чизкейком в виде бутера с красной икрой остронародный рейтинг 50 Top Pizza (а в Da витян Новой Голландии в своем Мапи на Большой Морской пробуем сверхуспешном AVA bistro, который пиццу с оригинальным рецептом тевместе с шеф-поварами Артемом ста на тончайших коржах). И конечно, Лосевым и Виталием Истоминым привез из Москвы. Уважаем за щедрые порции и справедливые цены! Гимур Дмитриев (italy) (11)

Предводители сообщества Михаил Соколов и Тимур Дмитриев в 2025 году отметили 15-летие italy ура! И вот еще хорошие новости: к Salone pasta & bar, в котором бабули-пастайоло лепят кавателли посреди зала, пристроили салюмерию с лавкой сыровяленых деликатесов. Взбодрили Goose Goose, переделав в коктейльный бар «Медведь» (рекон струкция гремевшего в Петербурге в 1906-1917 годах бара!). Откармливают василеостровцев флорентий ским бифштексом в Bist. Запускают совместную с ИТМО образовательную программу «Гастрономия». И строят Joli в Москве.

Антон Пинский

(Piпskiy & Co.) (10)

# Надежда Третьякова (Drevå

Nordic, Fika) (12) вую, спродюсировали китайский бар Благодаря чутью и амбициям Тре и закусочную «Пища династии Минь» тьяковой между Пулково и Пушкином образовался гастрокластер с файн дайнингом Drevå, рестораном норди ческой кухни Nordic и скандинавской кондитерской Fika. На сет с много слойным пирогом питивье под соу ведут лекции, воркшопы, блоги и взясом из желтого вина в Drevå приезжа обрели мощную фан-базу и на волне на Маяковского не рассасывается кой, кефаль с разнотравьем. А еще тут лись за гастротуризм: возят группы ют специально. А еще в этом сезоне

ные ужины года: Игоря Гришечкина с Бали, Сергея Фокина со Шри-Ланк и Артема Естафьева, покинувше го в Москве феноменальный Artest Единственный столичный ресто-В Nordic тоже не скучно: на фестива ле раков готовили devil eggs c рако-

### выми шейками и икрой ряпушки под кастомный масала-сидр в коллаборации с Олегом Андреевым. Алексей Феликсов (Faces, Taste, Le Smash) (13) Основатель Feliksov Diamonds Алек

Restaurant Group) (14)

тербургской Sea, Signora

Основатель Fresa's Restaurant Group

на Неве империю и назвал ее своим

именем: в составе — движушное из-

апулиец Фреза заложил в городе

сей Феликсов ресторанных проек тов наоткрывал на целую Feliksov Group — от народных булочных до фэнси-бистро: средиземномор ские Taste и Faces на Крестовском острове (последний прирос новой зеленой террасой) и весь миллион пекарен «Цех85». В 2025 году Феликсов направил свой взор на модный стритфуд: бургерная Le Smash с хулиганскими смэш-бургерами (трендовые котлеты, раскатанные под прессом, соусы вроде кола-bbg и топинги с маринованным кактусом и сыром раклет). кечке. За три месяца Антонио Фреза (Fresa's

# а рекорд.

раильское бистро Saviv, флагманский ородских кафе «Кусь» итальянский Fresa, траттория Marso Polo с метровыми пиццами в Михай ловском саду по соседству с Русским музеем и нарядно-масштабный Sea Signora (сифуд со всего мира!). Hoвости: в «Синьору» триумфально вернулся закрытый дворик-терраса. в азиатском Коі появился новый шеф Виталий Хегай (экс Duo Asia и Nama). на подходе корейская пекарня с баблти. Тем временем Антонио масштабируется: построил во Владивостоке вместе с главным местным рестора тором Ильей Сухих («Супра» и Zuma итальянский Tiama, а в престижной миланской Брера открыл филиал пеой и медовым барбекк

булочку «лонг» с уткой, «5 июня» (1)

и можжевельником?

Есть только две га-

Well — и везде очереди

за круассанами-шарами

от топового пекаря Мак-

оа» — это спешлти-кофе

Colombia Pink Bourbon).

эксперименты с фермен

тацией (квашеные пер-

сики!) и завтраки целый

ки под малиновым дже-

ный французский омлет

с авокадо и тамбовским

Babka Kitchen (4)

У пекарни Babka Bakerv

ка — бистро на Малом

роспекте Петроградской.

черникой до шоколадной

нологии). До четырех дня

Здесь подают титульные

сдобные плетенки — баб-

с вишней, а еще малень-

окороком.

NYTWNN HOBЫN SABTPAK B KACPE

ы с муссом из ряженки вареной сгущенки в это одернистское кафе а набережную Обвод юго съезжаются со всегорода. Главное утреннее блюдо — «Июньский вавтрак»: тарелка с яйом семиминуткой, мораделлой, маасдамом, ородиново-вишневым реньем, взбитым масюм, ломтиками тартиа и крупными хлопьями донезийской соли. поанной отдельно на ло-

а запеканкой из рикот

у порций — это заявк «Кусь» (2)

иссия владелицы трех

алерии Петровой — гаономическая раскач спальных районов. Уже воены локации на Киишской улице на Гражанке, на Среднеротской в Московском айоне, а теперь и Комен нтский проспект. Где рновой хлеб на ржаной

кормят завтраками — шаксмородиновым соусом шуку с креветками приносят на сковородке с теплым тартином, драники «Текстура» (3) из цукини — с форелью и деревенской сметаной. Kona Cafe (5) ра» в Петербурге: в Куп нине и v Балтийского Команда Копа, что завокзала в апарт-отеле

в Mozzarella Bar на Петроградской, осенью 2024-го перезапустились в новом са Бабича. А еще «Текстуформате: теперь завтраки с бейглами собственного производства сервируют весь день. И это прекрасно: мягкий, в щедрой посыпке из мака и кунжута бейгл идет день. Гриль-чизы, сырнис начинками — нажористый ростбиф с коул мом с базиликом, бархатслоу и трюфельным айоли или с маасдамом, пар-

мезаном и ностальгической докторской колбасой из детства. А брутальный пекарь Эд Бартош добавпломбир-матча. теге (6) Меню в лайфстайл-ка-

Алины Бабаевой. Soul Babe (7) В бистро на улицу Восста ния ходят не только за веизразцовой печи XIX века десь котируют завтраки после крепких вечеринок слоеный коин с мортадел лой и соусом тоннато, жареные пончики с тунцом, лангустинами и красной

орех). Любимчик локалов

в mere во главе с бейгла-

ми собственного произ-

ляет немного дэт-метала в булки — пробуем пончик икрой или с томленой говяжьей шечкой и пармфе в двух шагах от гаской ветчиной. Утреннее меню в Soul Babe — это га кежуал в мире завтраков. двух талантливых шефов та, если сырники, то с на-

вый мусс, свежий инжир

водства «Большой заи щедрые «шаляпинские» порции. втрак» от шеф-повара Яны Кольченко — сытны и сбалансированный для тех, кто с утра (с 8:00!) на весь день. Их на тарелке в достатке - главунья из двух яиц, сочбифштекс, фасоль, помидоры гриль, малосол ные огурчики и свежеиспеченный теплый тартин от шеф-пекаря

## От режиссера Льва Додина до фитнес-богини Анастаии Мироновой, петербуржцы третий десяток лет ходят

в Probka к Араму Мнацаканову за неизменно идеальными черными тальолини с красной икрой (выверен ная до миллиграмма квазипростота: хайбрау-блюдо в минимума ингредиентов), вителло тоннато с каперсами и домашней закрытой пастой тортелли с на нинкой из бурраты, рикотты и черного трюфеля, ще дро сдобренной пармезаном сверху (по подсчетам оманды за все годы гости съели 209088 штук). А ти рамису из Probka по старинному рецепту как у итаъянской бабушки и вовсе в представлении не нужда ется. В 2024 году десерт-легенда победил в премии Собака.ru «Что где есть в Петербурге»: пропитан ные кофе и амаретто палочки савоярди, привезенные из Италии, и крем с домашним маскарпоне и лимонной кислотой славятся подачей — на вашу тарелку тирамису попадает из огромной керамической латки (и иногдаесли вам повезет, конечно — его раздает сам Арам!).



Новое тысячелетие уважаемые предприниматели Леонид Ноткин и Иван Третьяков встретили открытием своего культового ресторана крепкой русской кухни «Шаляпин» — на пирожках из репинского филиала выросло несколько поколений петербуржцев (с 2000 года!). Тем временем городской «Шаляпин» (неподалеку от Смольного!) раздает гениальные котлеты (в меню их 12 видов: от щуки до рубленой мраморной говядины), знаменитый рассольник с куриной печенью и домашние соленья под стопку беленькой. Хлебосолье — барское обхождение — аристократичное, а великое меню «Шаіяпина» без сомнений благословил бы Гоголь (щи зеленые с перепелиным яйцом, шука фаршированная, под овощным маринадом). А еще обожаем местную кулинарию. За шашлыками, закрутками (лечо и баклажанная икра), заморозкой (пельмени с варениками), форшмаком и расстегаями ходим в лавку при ресторане или заказываем доставку — всегда высочайшее качество



в Петербурге — Академию Штиглица!

# *NYZW*NN HOBЫN PECTOPAH HA KAXDЫN DEH6

Городское кафе для фит-

кофе, изотоник-декаф, до-

нинградский завтрак», где

собрано все лучшее и лю-

фаминовые булки и «Ле-

бимое сразу (6-минут-

ные яйца, зеленый горо

шек, молочные сосиски

и ломтики бородинского

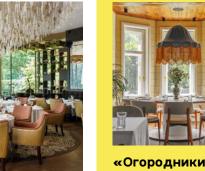
Mia Strada

Самарии.

Вечное лето царит в вай-

Пантелеймона Бада-

ева. Обустроили его



## Il Lago dei Cigni

В живописной тишине Лебяжьего пруда шеф-повар и гастрономический энциклопедист Дмитрий Трушкин уже 12 лет готовит нежнейших молочных козлят и телячью печень по-берлински с коньяком и яблоком — больше половины блюд в меню II Lago носят статус долгожителей. И расходятся на цитаты: карпаччо из цветной капусты а-ля секунд родилось на Крестовском, но с тех пор его без устали цитируют файндайнинги двух столиц. Неудивительно: меню Трушкина — это haute couture. Продукты кутюрного качества Дмитрий обрабатывает только лучшими хендмейд-техниками: пасту лепят своими руками или с помощью бронзового пресса от Франческо Боттене. Заправляют деликатеса ми: камчатский краб или трюфель, роскошь юных лет И даже пицца в II Lago — кутюр: на экстратонкое (почти шифон!) и хрустящее тесто выкладывают боровики или артишоки. Северный флорентийский стиль этой пицць чудо как хорош под здешние великие вина (барбареско или баролло, которым несколько десятков лет!).



## Неклассический паб

пленко (гастрономическая точка сборки old money! 20 лет не зарастает светская тропа: от Ирины Оганс вой до Алены Долецкой. Семья Янковских приходит за пастой с филе белых рыб, бульоном с острым пер цем чили и боттаргой. Прима-балерина Мария Абашова — за карпаччо из корневого сельдерея с руколо и пармезано. Актриса Лиза Боярская — за «Наполео ном» из слоеных коржей и двух видов сливочного кре ма со свежими сезонными ягодами. 70% блюд в Vox остаются с первого дня, а по спешл-дропам можно от слеживать смену сезона: осенью это изящная закуска из инжира, страчателлы и бальзамического крема, зи мой у шеф-повара Андрея Скрябина у одного из первы появляется корюшка. Летом с тарелкой земляники или с очень красивой пиццей с цветками цукини, моцареллой и анчоусами выходим на террасу Vox: и вот он кинематографичный вид на одно из самых красивых зданий



нес-богинь и спорт-икон. с Ломом Кино от ресто-

бегунов и велосипедистов. ратора Дениса Манукяна

## «Матушка Земля» в исполнении потомствен-

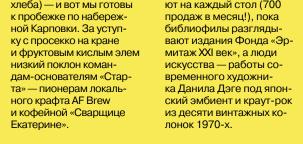
ного ресторатора Марка нов России в отрестав рированной усадьбе ин кенера Данилевского 1911 года (объект куль урного наследия регионального значения рядом с Удельным парком и «Сосновкой»!). В двухэтажной городской даче с изразцовой печью и окнами в пол кормят азовскими рапанами с вешен ками и донскими зразами ıз судака. Пейринг оже все свое родное! Kvрильские травы с алтайским донниковым медом



и вино от главных россий-

## Harry Not Original

из фантазий Тима Бер В ресторан VOX Светланы Яковлевой и Натальи Цы она и Гая Ричи (спродю сирован ТО Cava!). Обои рисунками в духе Уильяма Морриса, британский пес на гербе, лягушка на (двигатели нарядны) во фраке, подглядывающая с картины за биргиками, которые жуют костный мозг с пивным хлебом ской деревушки, прии веллингтон с соусом порто под честную кружу кремового нитро-стауа. Если настроение «битл- — дровяную печь для пицджус», выбирайте свиные цы с телячьими щечкауши и посикунчики. А если 💎 ми и малосольным цуки рок-н-рольщик» — коктейль «Наручники» из пин- из Токая, Фрушки-Горы ты пива с шотом виски.



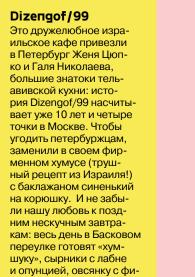
## Мексиканская кантина от легендарной коман-

бовом крытом дворе-коды El Copitas Bar (Перук, лодце доходного дома Зернов, Киселев!) сменила адрес (теперь — в до-Саша Столярова, Вале ходном доме страхового ра Дятлов и Женя Эльки общества «Саламандра» на Гороховой), прибавивечеринок Cava!). Разве ла в квадратных метрах сили белье на веревках и строчках в меню. Пробупо всем канонам итальянем томленые ребра в шогласили шеф-повара Ан дрея Антипина (экс Atelier и «Лендок»), разожгли ни и ждут на бокал вина мая большая коллекция агавовых напитков и садолины Бекаа и с холмов

за тайной дверью.



мира Николаева и Ивана Ляшука («Полторы ком наты», «Цветочки», Ov!) с упором на гастроно мию. Шеф Александр Плеханов для этого ката лонского бистро освоил гриль по полной: жарит коладной глазури, крепкую метровые колбаски бути похлебку чупе с кукурузной фарра и печет лепешки сальсой и наблюдаем, как кока с чоризо или с мари на вертеле тако-станции нованными в апельсикрутятся ананасы и свини- не овощами и сыром тупи на для наших тако аль па- (его здесь варят сами стор. Из важных УТП — са- с добавлением рассо ла из-под оливок). А что бы разогнать аппетит мая маленькая мескалерия самодельный вермут



## емой барной команды

на сидре!



## #perfectbarsteam Влади-



N PUDDA LACIDOHOMNISCKON CTO/INU/bl





PECTOPAHHOLE OTKPOLTUS ANTWINE UDOODECCNOHOUSE

COБАKA.RU



десертах. Алексей макси-

мально изящно экспериментирует с редкими для кондитерского дела продуктами: для летнего сета BOBO's Signature XIV маринованные томаты в ма линовом сиропе рифмует с йогуртовым мороженым и сублимированной земляникой. Мастерство совладельца и кондитера главного файндайнинга города ВоВо подтверждают все профессионалы индустрии — амбассадор премиального бренда Cacao Barry, Гребеншиков снял все сливки на преми ях WorldSkills и EuroSkills. Не отрицая его великое грушу с трюфельной карамелью и вяленую в кофе свеклу. -- ждем, как именно Алексей удивит в новом се-

зонном сете. Екатерина Желвакова

(«Астория») (2) Практикант-кой пришла в легендарный отель у Исаа-кия в 1998-м, а в 2021-м

возглавила всё кондитерское производство: вот что значит не сворачивать с пути. В «Астории» гото вит запеченный чизкейк с цедрой лимона и «Анн Павлову» с домашним мороженым из базили ка. К выставке «Наш авангард» в Русском музеє придумала арт-версик медовика по мотивам «Супрематизма» Мале вича: глянцевую шоко ладную сферу с сердцем

(«Kpyч») (3) Слышали про знаменитый

ла кондитера Гребеншикова — в интел-лектуальных файндайнинг

Тончайшее тесто, заварной крем, ганаш из французского шоколада — легендарную булочку когда-то подавали в пекарне «Круч» на Корпусной улице, а теперь кафе Марины Круч переоткрылось на Блохина. в доходном доме банкира Бурцева, и за кручетро лем стоит очередь на Петроградской! А еще адепт кинематографичных муссовых пирожных, Круч классно делает безглюгеновый десерт с грушей и жасмином и «Наполеон» из рубленого теста, завернутый в рулет. lapья Кизьмичева

Cherchez la tarte. Le Burger. Cherchez Кондитер

и хозяйка кафе Cherchez la tarte в Пушкине взлетела в рестораторы. Эткрыла одноименное бистро на Карповке, бургерную в Екатерининском парке, готовит бар-фонотеку Catch 22 на Фонтанке. Но основное ремесло не бросает и особенно талантливо умеет в тромплей: мусс из маракуйи и манго v нее в виде яйца всмятку. банка икры — из хурмы и козьего сыра, «Звездочка» из коллекции Back to

USSR — с шоколадом вну-

сахара и глютена, с мали-

новым бисквитом.

TPOPOIS CPEDI WESP-NOSAPOS

стинами черного и белого шоколада — ищите в «Ротонде» на фарфоре ИФЗ.

«кручетроль»

сической школы патис сери: в портфолио стажировки в мишленовских ресторанах Франции, опыт в Cococouture Матильды Шнуровой и Four Seasons. Теперь дива отвечает за десерты в светском «Саду»: черемуховый рулет. крем-карамель с саган-дайля и пчелиным воском. Представьте, как вы сидите под ябло

(Duo Band) (6)

Ирина Лыло-

стер удачной перезагрузки классики. Орешки со сгущенкой из нашего детства Андрей тюнинговал золотом и добавил фисташки нями на террасе рестос флер де соль. Его кашрана Натальи Цыпленко. тановый медовик со све-Анны Овчинниковой, Сержей малиной и идеальгея Семака и завтракаете ная в своей лаконичност «Наполеоном» с печенным на костре яблоком, попбестселлеры особняка Мясникова: продажи эти десертов доходят до полу тора тысяч в месяц. А для Salone pasta & bar Соколь ников придумал тирамис на кофейной комбуче.

tameshi, LOTUS

ском файндай-Еще в репин

вьева зомби-

номенальными кексами.

сторанов Алексея Алексе-

ева — мастерица фьюже-

на. В итальяно-азиатском

рамису подчеркивает ка-

сом, визитной карточкой

нового азиатского LOTUS

наш с арахисом, медовой

bistro — шоколадный га-

и шиитаке.

Itameshi вкус кофе в ти-

рамелью с соевым соу-

Futurist сделала крем-

нинге Eclipse

ровала нас фе

Ксения Соло-

в бистро Joli -

самая сильна:

карта десер-

тов, и отвечает за нее шеф-

кондитер Сокольников, ма-

🛮 Duo Band – (Futurist, Inner, это артхаус! Все потоbistro) (8) му, что Пауль готов

на все жанры кроме скучного: если мильфей, то свекольный и с вяленой вишней (Harvest). И вообще петербургские фуди требуют вернуть в меню легендарный крем из пастернака с фейхоа и грибную тарталетку. С кондитерской классикой Пауль расправляется, как Константин Богомолов с Достоевским: в мясном Reborn заварной крем мешает с трюфельной пастой и рифмует с лимонным мороженым с грибной карамелью. Что ж. ждем. как три, а «Чеширский кот» без Стас развернется в главном ресторанном от-

крытии осени 2025-го:

e Lotte, где блюда подают на рас горы Фудзи. Лапшу удон здесь <mark>елают сами, добавляя в тесто не</mark> чизкейк с ромашкой!). льшое количество соды для пругости. Говядину с цукини, па-(Italy, Joli Grand <mark>рикой и спаржей обжаривают ме</mark> одом стирфрай, заправляют японским соевым соусом с острой Среди всех репастой и украшают перцем Ито сторанов сообщества italy

→ MEGUmi

Жареный удон с говядиной

креветками → арахисом З <mark>душеспасительном бистро Дми</mark> оия Кюлленена и Антона Кузнецова

Лапша с жареными

апша — заглавное блюдо и звезда соцсетей: вы обедаете, а ее красио тянут в центре зала! И это не про то лапша, а ланьчжоуская, в кото ую для эластичности добавляю итайский порошок кансуй и креа ивные топинги: креветки, обжарен ные до золотистой корочки, сладкий или с кинзой и пралине из арахиса соленой карамели.

онкоцу → Kazoku ля рамена тонкоцу шеф Петр Дол их варит плотный крепкий буьон из свиных костей (кипятит его

а теперь шеф-кондитер реуть больше двух дней, чтобы почить максимум коллагена!). а заем в ход идут тясю, маринованные ийца, корень лотоса, кукуруза и выбрюле с горгонзолой, а для окошелочная домашняя лапша. ооизводство лапши в Kazoku вобше вывели на новый уровень: навались Ramen Dealers и отгружают нугой и пудрой из вешенок Дмитрию Блинову в Duo Asia!

«Креветошик» → Crevette Бестселлер ресторана у моря (в креативном квартале «Брусни цын» на берегу Финского залива «Креветошик» чуть свысока пере блюду «Доширак». Шеф-повар Crevette Олег Перфилов варит к стомизированную лапшу из Вье варительно запанированными и обжаренными тигровыми креве ками, овощами, грибами и устричным соусом.

Лапша с крабом → lst Шеф-повар Андрей Красов (экс «Сад» и MAD Asian BBQ) для азиат ского ресторана группы «Комитет придумал VIP-версию индонезий ского блюда ми горенг из жареной с чесноком. Только в lst она само дельная, на японский лад, и допол няется крабом, яйцом, капустой бок-чой, хрустящим луком и слад ким соевым соусом. Безупречно в сочетании с коктейлем на нихон сю и колд-брю из те гуан иня.

→ Ultramen! Бар-лапшичная Ultramen от #perfectbarsteam («Полторы комнаты», «Цветочки») — хулиганский проект, где замиксованы киберпанк, кейпоп и азиатские нудлс. Обедают здесь кар бонизированной ультрасырной лапшой в 200 ресторанов от Калининград удон, которую делает шеф Александр Плеханов и обжаривают в сливочносырном соусе карри с куриным попкорном, а сверху выкладывают слайсы чеддера. Это бэнгер — продают больше 500 порций в месяц!

Лапша с говяжьей

вырезкой → Made in China Соблюдая оригинальную китайскую технологию, шеф-повар Made in China Eгор Васильев каждое утро замешивает упругую пшеничную лапшу с добавлением соды кансу А перед подачей быстро обжари вает ее на раскаленном воке (для идеальной текстуры!) в компании с говяжьей вырезкой, болгарским перцем и брокколи. Высшую гар монию блюдо обретает с секр ным китайским дрессингом жутным маслом.

Пенне а ля крема

с лапшой из цукини → No Regrets Джанк-фуд для ЗОЖников! Един ственная лапша среди номинан тов премии «Что где есть в Пете бурге», которая подходит людям с целиакией и непереносимость лактозы. А еще в безглютеновом блюде соблюден баланс сложны углеводов и клетчатки: ломтики копченого лосося припускаю с безлактозными сливками и том тами, добавляют пенне из буро риса и лапшу из свежего цукини

Kijima ramen → Takadaya сию бабушкин рецепт с 65-летней историей и открыл производств лапши Fukuoni на японском обо до Иркутска). А в Takadaya в буль на основе соевого соуса (варитс 6 часов!) кладет тясю и маринова ные перепелиные яйца с кремовь желтком. Лапша не разваривает а остается упругой в бульоне!

c сорбетом  $\mapsto$  «Сон» (1) Основатель ресторана «Сон» Алек-

1971/WNN PESSALKOLOUPPIN KOKLENUP

сей Мочнов — бартендер и владелец консалтинга BarProfi: коктейли и моктейли здесь на высоте. Абрикосовый лонг с сорбетом это пряный ром-«нулевка», домашний кордиал из спелых абрикосов с чабрецом, содовая на безалкогольном белом вине и шарик лимонного сорбета. Этот моктейль просто полуденный зной в бокале: особенно актуально, когда Белые ночи забыты как сон! «Цветочный бамбу»  $\mapsto$ Tagliatella Caffe (2)

Если после аперитива в итальянском баре из экосистемы Follow The Rabbits вас ждут дела и нужно быть в трезвом уме, то у обаятельных барледи в белоснежных кителях найдется решение (в Tagliatella Отказываемся от кровавой, выбира-Caffe за стойкой работает только очный бамбу» на основе безалкогольного белого вина и «фейкового» кампари с каплей зеленого чая и с кордиалом из цветов жасмина. Венчает бамбу цветок живой стерширского соуса Lea & Perrins бегонии.

⇒ Self Edge Japanese (3) Шеф-бармен Александр Набоков — спец по коктейлям с ориентальным флером. Его красный Akai 75 — дань уважения French 75 (микс джина и шампанского!) и главному цвету Страны восходя щего солнца («ака» — «красный» в переводе с японского). Безал когольные джин и игристое, сок грейпфрута и «монетка» из цедры — это база Акаі 75. А верх ние ноты зависят от сезона: осенью и зимой добавляют клюкву

PACCKNŲ TEHD

«Банщики» — вареники с крабом

ную страницу в меню. И оценить полет гастрономиче-

ской мысли «Банщиков» можно по одному лишь блюду:

вареники из черно-желтого теста с начинкой из краба

с эстрагоном и трюфельным маслом под крем-соусом

и соусом из квашеной капусты

и мяту с соседнего Мальцевского рынка, летом — ревень и красную

Donut → Kaбape «ШЧМ» (7) Basil Smash → Неокабаре с вайбом арт-кафе Се #perfectbarsteam (4) ребряного века не было бы «Шу-Сочный травяной сауэр без грамом», если бы даже из карты моктейлей здесь не устроили шоу. дуса стоит во всех пяти барах Коллекция напитков отсылает к му #perfectbarsteam: от коктейльно-экспериментального «Полторы комназыкальным палиндромам из треков хип-хоп-легенд XXI века: с кем сеты» до каталонского Ruc's Heaven. годня желаете выпить — с Кендри-Безалкогольный джин для Basil ком Ламаром или Jay-Z? А послед-Smash дистиллируют в собственной нему сольнику Donuts битмейкера лаборатории. Из юдзу делают сироп, чтобы вытащить из цитруса пар- J Dilla посвятили коктейль с б/а вифюмерные ноты. Из помело жмут су- ски, биттером и миндально-шафперджус (сок с маслами и буферной рановым кордиалом. солью для плотности). А раствор кор-Radler → technodöner (8) ня мылянки выступает растительной Стритфуд-бар команды «Пирс 28»

заварки), биттеру и вермуту с 0%

ABV добавили соленую карамель.

Бистро «Футура» вывело собствен

альтернативой яичного белка и послужит телепортом в берлинский могает добиться пышной пены. Кройцберг: спасибо денерам, техно и собственному производству → Kuznyahouse (5) радлеров (это пиво с фруктовым соком — эдакий пивной лимонад, ем девственную virgin Мэри — вкусо- особо любимый немецкими велосиженский каст!). Это коктейль «Цве- вых обертонов в ней будет не мень- педистами в версии без алкоголя!). ше, чем в алкогольной. Бартендеры У technodöner радлеры только б/а: Kuznyahouse в Новой Голландии хиты — с имбирем и крем-содой, снабжают «Марию» мощными ина еще Cocodunkel — плотный стаут 0% ABV с кокосом и бородинским гредиентами (от канонического вухлебом. до каперсов и сливочного хрена) Ruby → Kultura drinks а в качестве пейринга выдают кор-(«Футура») (9)

нишон, оливку и лимон под сванской

солью. Последний можно и вприкуное производство напитков без граску — а хотите коктейль кислее, выдуса в сайд-проект Kultura Drinks жмите сок внутрь. и подают линейку wine inspired drinks Cold Brew Martini → Xander (6) в винных бокалах. Особенно хорош В роскошном лобби-баре при пя-Ruby: фермерский ревень отжимают тизвездочном отеле Four Seasons вручную под прессом, добавляют са Lion Palace лишенные градуса кокган-дайля, листья черемухи и вишни, уксус из башкирской черноплодной тейли не теряют в гастрономичности: клубника со сливками, бузина рябины и дают вкусам пожениться под давлением двое суток. Получас лаймом. Безалкогольную вариацию на горько-сладкий эспресется что-то вроде безалкогольного розе со вкусом лучшего лета в васо мартини тоже принарядили: шей жизни. к колдбрю (кофе долгой холодной

у шеф-бармена и управляющего Ми-

хаила Кузьмина. Именно он спро-

дюсировал толковую коктейльную

карту, стилизованную под путево

*Л*У7*Ш*ИЙ БАРТЕНDEP

Casper, «Игла») (1) Самая харизматичная миксол гия прямо сейчас — в проектах Анри Бера, Стивена Шарма и Романа Киселева, и это заслуга Егора Барилко! За «Отверткой» новой волны с флаффи-мандарином, прошедшим чеез шнековую соковыжималку, идем в бар-бильярдную Solids. Негрони, выдержанный в ультразвуковой ван не, и коктейли из драфт-фургона ищем в мьюзик-баре «Игла» А сенсационный Basil Smash — в Casper

Михаил Кизьм

(bolshoybar) (3)

(продано 12 тысяч порций!). Глеб Кузнецов (Regions) (2) Не только бартендер, но и квасной сомелье: Кузнецов готовит для ре сторана Regions с кухней регионов России грушевый, ягодный и даже рисовый квас по рецептам из старорусских книг и использует эти квасы в коктейлях (апельсиновый, например, вместе с текилой и ванилью идет в «Восход»). Джин-тоник, посвященный Центральному региону, Глеб смешивает на березовом соке, твист на мартинез — на воде из черемухи

Николай Орехов («Октав», Nomad, «География») (5) В CV Орехова проекты от культовоа экспериментальный хайбол «Птиго «Дома быта» и Union до личночье молоко» готовит с авторским сиго винного бара дирижера Теодора ропом из молока и гречишного чая. Курентзиса. Сейчас Николай — коктейльный патрон бара-гостиной с Hi-Fi-звуком «Октав» (здесь за одни В миниатюрном баре основате выходные уходит 10 литров его неля джазового клуба JFC Фелик грони со вкусом лимонного пироса Народицкого день начинают га!) и ресторанов Nomad, итальянс чашки эспрессо в 9 утра, а блиского Salve и «Географии» (пробуем же к обеду свингуют на аперитиве реверс-вариацию классического

перцем).

Василий Марков

мартинез с терновым джином и домашним ликером из сока лактоферментированной сливы!)

Виталий Северинов («Ателье tapas&bar», Jam Café) (6) дитель по регионам Италии (тума ный Пьемонт у Михаила — это плот ный и пушистый La Nebbia с ликером Имя энтузиаста коктейльного стори из шишек альпийской сосны) и Востеллинга звучит в барной индустрии току (саке встречается с болгарским Петербурга уже больше 10 лет. и сейчас Северинов трудится во сла ву ресторанов сообщества italy коктейля Palomino Gimlet Вита-

Бартендер, выросший в совладельца коктейльного бюро «Авангард» и маститого барного консультанта, Марков изобрел свой подход в миксологии — объединяет классические формулы в один напиток (Porn Star рифмует с Маі Таі!). А еще выкручи вает на максимум вкусы и свойства: для «Беллини» карбонизирует новозеландский совиньон блан, делая из тихого вина игристое, чтобы дать пышного аромата желтых фруктов.

(La Biga, Ro, Tondo) (7) Главный миксолог ресторанов Антона Исакова пробовал себя в роли режиссера, журналиста и агропромышленника, но нашел в коктейльном мастеринге. Теперь в итальянском Tondo с угольной печью и пиццей Tonda Romano Шилин аранжирует негрони тайским бергамотом, гранатовым соусом и пар фюмом из пачули. В азиатском Ro готовит гимлет на основе клубники, помидоров и листьев шисо. А в La Biga собирает Sgroppino из граппы и сезонного дынного сорбета.

«Ателье tapas&bar» и Jam Café. Для лий подчеркивает паломино (глав ный сорт винограда для производства испанских хересов) гидролатом из сирени и соленым лаймовым кордиалом в испано-мексиканском «Ателье». А в профранцузском Jam передает привает главному японскому кварталу в Париже коктейлем

назад, здесь же, на Большой Конюценной, 27. Тогда петербуржцы пили имлеты и панчи, сегодня — шалфевый аперитив, барбарисовый сазерак и гречнево-пармезановую марариту. На закуску — расстегайчики ейками и желе из розового кремаа. Оммаж историческому интерье-/ — результат ресерча сообщества taly и архивариусов из журнала «Перополь»: ищите серебряные ложки christofle и меню «Медведя» от 14 ян-**Октав»** (3)

«Игла» (1)

Сдаем билеты до Токио: ресторато-

ом и Ильей Альтшулером открыли

ар. Пижонский высокобюджетный

вой), сэндвич кацу-сандо и «Дайки-

стекла. Летом 2025-го бар

Медведь» (2)

с настоем из красных сальвадор-

м с драфт-станцией. Важно: «Игла»

нской крутизны и вайбов listening

Інтеллектуальный бар-гостиная

ра. Гордость — две винтажные Ніры Бер — Шарма — Киселев (Casper) Lansing 1978 года и австралийская Pitt&Giblin Superwax. Слушаем винил и заказываем сибаса с салом и виноградом под шампань, рваную баранину с мятой — под аван Hi-Fi, винил (иногда можно поставить гардную Бургундию. Интерьер от ар хитектора Никиты Капитурова тоже эстетский: иконы дизайна (коллекционные стулья Vitra и Flötotto — ни-

дала тренд в Петербурге на аудио-Chez Serge (4) ьские бары — вслед открылос це несколько (и прогноз, который ный бар в лобби отеля Akyar e Собака.ru 2024-го. сбылся!). они чем-то похожи на квартирни ммаж первому коктейльному бару России: «Медведь» открылся 119 лет

художников.

порхнет Джейн Биркин). Богемный щучьей икрой, голубцы с раковыми и профитроли с фуа-гра.

Водка на грече или самогон на кедровых орешках? В неорусском баре Orthodox коктейли смешивают на отечественных дистиллятах и посвящают любимым писателям и композиторам. В 2024-м Orthodox переехал с Рубинштейна на Восстания, прибавил в квадратных метрах и теперь под кирпичными сводами, за латунной стойсо вкусом лимонного пирога. а саунд кой смешивают «Вишневый сад»

ром и «Спящую красавицу» на дазакусываем малосольным

Roots le petit bar (6) С берега Мелного озера на Петроградку: у лесного бара Roots в отеле We Lodge появился младший и очень нарядный брат. Шефбармен Илья Астафьева и для гокаких реплик!) и картины молодых родского проекта собрал великую коллекцию джина: пьем чистым или заказываем коктейль из разде ки, домашние мадленки, картошка фри с черной икрой и чаепития 5 o'clock с мини-сэндвичами и те

> Даешь растительное, локальное, сезонное! Команда уважаемого всеми коктейльными энтузиастами Imbibe открыла plant-based-ба Soil, где в шейкер и под нож идет все, что вырастила матушка-природа. В Магу добавляют рассол, в Skinnv Birch — березовый сок. a Old Fashioned готовят со сморчками. Главный хит — Onionis (твис на Adonis) — делают сверхгастрономичным с помощью карамеликрасного лука. За еду отвечает вег королева Виктория Мосина: берем мятные роти, фри с черемшовым



Андрей Антипин (Chez Serge, Mia Strada, Harry

Not Original Pub) (1) Сверхпродуктивность — это про Антипина: за год с командой Cava он запустил бар Chez Serge, ресторан Mia Strada и гастропаб Harry (и все это на одной кухне, которую проекты делят с «БарВитя» и шведской линией для постояльцев отеля Akvan). А еще Андрей умеет в неожиданные рифмы: веллингтон — с костным мозгом, ньокки — с брокколи и камамбером (а не с твердым сыром), карбонара — с гребешками (а не с гуанчале), а тартар — с черемшой и соусом сангрита.

# (Teplo) (2)

даут и любовь! Давно любимый ресторан Teplo и его терраса во дворе Дома композиторов стали еще теплее стараниями Александра шеф раздает гриль-вечеринки на открытом воздухе — с шашлыком на огне и рататуем на гигант ской сковороде, или с казы из конины и бешбармаком (по мотивам поездки в Казахстан!). С утра кормит «завтраком в постель»: духо подъемный набор из скрэмбла, колбаски и сыра с бейглом под ют, как и полагается, на подносе и с выпечкой по сезону (о, эта бу лочка с тыквенным кремом!).

Александр Векшин Рестотеймент Векшина — это сол-

# Василий Еремин

# St. Petersburg) (3)

тербург по приглашению Four Seasons и теперь разрабатывает меню для всех гастрономичекой в «Чайной гостиной». А для итальянского Percorso шеф бес-

За лимонными спагетти, лазаньей с маринарой, фетучини с белыми грибами от шефа (и виртуоза соусов!) Василия Еремина возвращаются самые строгие критики. Васинестандартные акценты (персисо шпеком!) и выдает гастрономи-

ми: Джакомелли приехал в Песких проектов отеля. Только за год Давиде запустил больше 100 новых блюд — краб чили с жареной булочкой в азиатском Sintoho (peцепт из Сингапура!), куриный рулет краподин с сочной грудкой и ножкомпромиссно переосмыслил бефстроганов, заменив говядину сырым карпаччо с осетровой икрой и картофелем фри по-бородински. И обратите внимание на камерные vжины chef's table: Давиде выстvпает с сорльной программой — се-

ки в сиропе из зеленого кардамона

# (Four Seasons Lion Palace

# ку с ндуйей.

## Давиде Джакомелли Из Ломбардии в Дом со льва-

виче из лакедры и говяжья вырез-

лий умеет сделать вау: расставляет

# (Duo Band) (5)

# («Прошуттерия») (Ч)

## миновой заправкой. Андрей Ковалев

Band на отлично: все-таки школа жизни и кулинарная подготовка у шефа Дмитрия Блинова — это Сколково в гастрономии. В 2017 году Ковалев пришел в команду на стажировку, а теперь руководит кухнями ресторанов Одді bistro и Tartarbar (респект огромным утренним бутербродам на багете с мортаделлой). В конце 2024-го Ковалев возглавил новый проект Duo Band — мясной ресторан Reborn: карпаччо из говядины миксует с пряным баклажаном, равиоли начиняет говяжьей щекой и подает с пармской ветчиной, а костный мозг сопровождает гре молатой. И так набил руку на баттутах, стирфраях и прочих from head

## ка с тортеллини от Ковалева жюри премии «Что где есть в Петербурге» аплодировало стоя.

ческие рифмы (три вида цитрусовых из хельсинкского ресторана Grön,

## и парма!). И внимание: чебуррата бестселлер «Прошуттерии»: Еремин женит черешню и буррату под жас-

Карьерный лифт работает в Duo со сказочной маринованной репой. Александр Плеханов (#perfectbarsteam) (7) Выдающийся нейрогастрономичный пейринг к коктейлям бара «Полшок с земляникой!) и дерзкая лапша в Ultramen (удон в сырном карри!) это все идеи бренд-шефа проектов нова. И премьера: Александр сконструировал темпераментное меню в новом каталонском бистро Ruc's Heaven (вот где пригодилось обуче-

ка — все в стол!

(AGA) (8)

Павел Сухопарог

Борис Кондратьев (Animals) (6) Работать с сезонными фермерски ми продуктами и мыслить креатив но Борис учился у зеленых панков

to tail блюдах, что вырезке ягнен-

## у своей кулинарной мамы — шефповара Саори Ичихара в Швеции. А теперь применяет знания на кухне Animals, самого локаворского ребирает из органической свинины

тому, как ферментировать рыбу.—

цев Уиллиама Ламберти и Луилжи Маньи. В Петербурге шефу сторана в Петербурге. Чизбургер со- доверили руль нарядного среди земноморского ресторана AGA из села Ириновка и лечо из фермер- Александра Шавлиашвили (с собских перцев. Крудите — из сезонных ственным импортом морепродуковощей, выросших у огородников под тов) — и не прогадали. Премиум-Псковом. А рийет из форели подает сифуд в версии Павла приплывает на ваши тарелки деликатно приготовленный и не перегруженный тонной соусов: гранд крудо из дикого сибаса с таджасски ми оливками, морской язык на сковороде с каперсами, осьмиторы комнаты» (мурманский гребе- ног — с бурратой.

Карима Чразбаева (Раг Michele Gastronomie) (9)

Отношения с культурой Средиземно- запеченная со швейцарским ра-

морья у Павла налажены на высшем клетом и инжиром

#perfectbarsteam Александра Плеха- Основательница шампань-ресторана Par Michele Gastronomie Карима Уразбаева променяла инвестиционный бизнес на гастрономические рийеты и марние в Basque Culinary Center в Сансельский буйабес 24-часовой варки (и это наша римская импе-Себастьяне!). Колбаски бутифаррия — с барабулькой, фенхелем, ра с кровью, лепешки кока на гриле, коньяком и апельсином). В Par «томатная бомба» — бланширован-Michele ходим за парижскими вайный помидор с домашним сыром бами и изобретательным файнтупи и пикадой из петрушки и фундудайнингом: гребешки с ремонтантной клубникой, земляничным мороженым, перцем эспелет и калужьей черной икрой или спаржа,

## липломатическом уровне: долгое время Сухопаров работал в Москве у легендарных итальян-

Респектуем вдумчивому меню ресторана Sight! В один из лучших сканди-двориков Петербур га мы все лето ходили тестить обновления от шеф-повара Дми трия Устьянцева. Под бокал шампани (за самые честные деньги в городе) с утра — творожная запеканка-чизкейк с арахисовым муссом и карамелизирован ным фундуком. На ужин — севиче из гребешка, выложенное на киви с соусом из шпината, авокадо, оливкового масла и яблочного сока (а сверху — соломка из маринованного корня

## сельдерея!). Николай Хвалынский «Гранд Отель

Сахалинский гребешок с сорбетом из маргеланской редь ки и яблоком (собраны с грядо и деревьев стрельнинского огорода музея-заповедника «Петергоф»!) и собственные плантации мяты, розмарина и клубники на террасах Bellevue — шеф Хвалынский обеспечивает уровень «пять звезд» классной проработкой деталей: не просто стей из капусты, а гриль из красного сорта калибос с подкопченным говяжьим хвостом и гелем из ви-

# Дмитрий Чстьянцев (Sight) (10)

из сморчков

# 1ойка 22», Bellevue) (11)

нограда зилга.

«БОР 812» — мини-голубцы с соусом Шеф-повар Сергей Филиппов реинкарнировал семейный рецепт — голубцы с фаршем из говядины, свинины, соленого сала и жареного лука ему готовили родители в детстве. Филиппов добавил голубцам пекинскую капусту и полный грибной мэджик: в мясную начинку — шампиньоны, белые и вешенки, в соус — сморчки и сушеные лисички, а прямо перед подачей — свежий черный трюфель. ют блюдо соусом из свеклы, лимона и сливок.

Колокольная горка» — котлетки из дичи Лучший вид на Финский залив и нордическая архитектура ресторана в Комарово нашли продолжение в его кухне. В северный рецепт котлет из дичи шеф-повар Артем Михальченко добавил свой авторский экспериментальный тач — зеленое яблоко в фарше подчеркивает вкус мяса лося, косули и кабана и дает больше сочно- лосося, нарезанные крупными кубиками и заправленсти, а объем придает соус на основе демигласа и пюре ные сливочным соусом. Идеально под рюмку беленьиз свежей малины.



«Блок» — сугудай из муксуна Единственный в Петербурге проект заслуженного московского ресторатора Александра Раппопорта — про Евгения Зубова — это хит. Блюдо малочисленных народов Севера — сугудай — готовит из муксуна и усиливает вкус айоли с хреном и маринованным крыжовником. Гости «Блока» оценили рецепт, и из сезонного летнего



Городской ресторан «Шаляпин» щучьи котлеты Как домашние, только лучше: «Шаляпинские» — это зо-

лотой стандарт котлет. за «Пожарскими» и рублеными.

из индейки и из судака непременно хочется вернуться.

Но шучьи — это особенное величие: свежая рыба прихо-

дит из рыболовного хозяйства, из нее делают фарш, об-

жаривают на фермерском сливочном масле и заверша-



«Русская рюмочная № 1» — кулебяка с сибирским муксуном и лососем Если бы Metallica и Рэйф Файнс вновь приехали ужинать в «Русскую рюмочную № 1», то опять заказали бы эту румяную кулебяку с бешамелью. В начинку идут филе сибирского подледного муксуна и балтийского

кой — выбрать можно из экспонатов местного «Музея

русской водки»



«Северянин» — сугудай из северной рыбы со свежемороженой брусникой Это блюдо начинают готовить для вас в лесу! Специально философии «от носа до хвоста» в BeefZavod готовят области бруснику, которой (в свежемороженом виде!) нельмы, нарезанное слайсами, замешивают с уксусом и ароматным подсолнечным маслом, выкладывают на фирменную крошку из семян тыквы, орехов и ржаных и сливочный хрен.



## Forest Hill — студень из мяса лося и медведя

Шеф-повар загородного ресторана Forest Hill Филипп Ваганов респектует северной русской кухне и блюдам из личи. Студень из мяса лося и медведя на бульоне медленного томления (никакого желатина — только натуральный коллаген!) подает с мятым картофелем со взбитой сливочной дигирки!), горбыль выступает в ансамбле со свежим огургорчицей и хреном, тонкими чипсами из зернового солодо- цом и ароматным пикантным соусом из кинзы и зеленого вого хлеба своего производства и луковой икрой.



Если бы Молоховец писала кулинарное пособие по рус скому файндайнингу образца 2025 года, то рецепт этого пирога точно оказался бы на его страницах. Шеф-повар Михаил Бобылев конструирует многослойную кулебяку из французского теста Banquet d'Or, отправляя в нижний слой рис, заправленный сушидзу, следом — мусс из палтуса, взбитого со сливками и эстрагоном, затем — слой из печеной моркови. И гранд-финал — рубленое вареное яйцо с зеленью.



BeefZavod — холодец из бычьих хвостов Самое скрепное праздничное блюдо адепты мясной ре 130°C, разбирают на волокна и добавляют пряный повара украшают это эталонное северное севиче. Филе чеснок и запеченную морковь, а затем заливают крутым горячим бульоном из бычьих хвостов. Этот шедевр сопровождает идеальная пара — домашние горчица



Regions — черноморский горбыль

Рыбу, которую чаше всего можно встретить в тарелках у рыбаков южных деревень Черноморья, называют «поюшей» из-за звуков, которые она издает под водой. В ресторане Regions, где шеф Максим Ражев готовит хиты регионов России (от карельской калитки до сибирской инперца (оммаж черноморским домашним заправкам).

NODNICHIBANTEC6 на гастрономитеский Kaha/1 *B T*E/JEIPAM



# NYTWNÝ PECTOPAH C DOCTABKOÝ B «ULTIMO SHIDEKC EDA»



Креветки в темпуре с кунжутным соусом (Futurist)

### Duo Asia Любим авторскую паназию Duo Band за гипнотические вкусы: дим-самы у них с крабом и гребешком, саши-

со сливочным даши и васаби, а тако с угрем — с кунжутом кимчи, острыми огурцами, унаги и сальсой из авокадо: чувствуете, какая концентрация умами в каждом блюде? В классику здесь тоже умеют: бестселлер зака- и глазировка!) останется за кадром. зов на дом — старая-добрая «Филадельфия». **Futurist** Креативный комфорт-фуд — визитная карточка шефресторатора Алексея Алексеева: за гребешком с трю-

фельным пюре и говяжьим тартаром с маринованной

щучьей икрой и чипсами из картофеля петербуржцы

сотня сортов из «Большой пивной книги» бельгийско-

го гастропаба Gent не могут убедить вас выбраться

ми из лосося — с трюфельным соусом и хреном. Треска

не только приходят к Алексею в Futurist, но и заказыва ют их на дом. Лайфхак: брускетта с камчатским крабом и спайси-соусом к заказу тоже строго обязательна. Если аббатские эли, хмельные дуббели и еще добрая

из квартиры, то монументальный бургер «Брюггер», гуляш по-фламандски и пивной медовик прибудут к вам сами. А с ними и рыбный суп ватерзой, сытный салат с картофелем и панчеттой и льежская вафля на десерт. Идеально с утра в воскресенье (ну вы понимаете!).

В гастротур по Греции, Италии, Лазурному Берегу и Стране Басков нас отправляют ресторатор Марк Лапин и шеф-повар Антон Счетчиков. Яркая средиземноморская еда петербуржцам прописана особо — тем более с доставкой по паре кликов. Без визы к вам примчат сувлаки из говядины и сибас аква пацца — вместе с тарамасалатой, дзадзики и пиде: 10000 этих лепешек с топленым маслом съедено в Grecco за год!

KOI

Азиатский гастролюкс от итальянца Антонио Фрезы прямиком из Новой Голландии к вашему столу. Фирменные гедза с вагю, лапшу с лобстером и хе из сибаса привезут в ресторанной подаче. Ну и как устоять поужинать уткой чар сью, не выходя из дома: двухдневный процесс готовки (камера dry age, томление в коптильне

## Nothing Fancy (на Социалистической) Боул с креветками и творожная запеканка от шефповара Романа Киселева — не выходя из постели: вот 30Ж, который мы заслужили. В топе доставки Nothing Fancy авокадо-тосты, завтраки-конструкторы (к омлету и зеленым оладьям добавляем рийет из тунца) и де-

Booster C и Green King со спирулиной). Salone pasta&bar и Salumeria by Salone «Салонные» шик-блеск-феличита теперь могут приехать к вам в компании классной шаркутерии: ресторан Salone прирос мясной лавкой-салюмерией. Так что ждите, — к вам выехали ажурная нарезка прошутто и брезаолы, и главные хиты светского паста-бара груп пы italy: лазанья с рагу из мраморной говядины, тазик

## шоколадом и торта ди формаджио.

Пионеры Японии новой волны в России влюбили всех в свои многоэтажные роллы (небоскреб из риса, щедрого куска рыбы, вороха салата и шапки дайкона). Обязателен к заказу татаки-ролл с тунцом — восемь лет на первой строчке в меню. Также в топ-3 — роллы с лососем и камчатским крабом и «Радуга» с пятью видами морепродуктов. А том-яму Subzero вообще надо памятник поставить — сколько похмелий он спас, не счесть.

токс-соки с ударной дозой витаминов (мегацитрусовы Можно руками орекьетте наполетана с крабом, профитроли с горячим

Есть блюда из избранных

ресторанов