

спб **СОБАКА**®

п р е м и я

«ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В ПЕТЕРБУРГЕ»

2020

Главные
ресторанные
открытия, лучшие
профессионалы
и блюда:

•
«Собака.гу»
назвала ударников
гастрономической
столицы



ГОЛОСУЙТЕ НА САЙТЕ

18+

ЛУЧШИЙ НОВЫЙ РЕСТОРАН



BIO MY BIO

Проект Матильды Шнуровой при отеле SO/Softel в парадигме осознанности, где даже сказочные листья в интерьере декораторы Мариинского театра создали из переработанного стеклопластика. Шеф-повар Режис Тригель все, от бананового хлеба до тирамису, готовит без глютена, лактозы и сахара и целые разделы посвящает смузи и фрешам.



VILBAO

Ресторан баскской кухни, в котором с переосмысленной гастрономией севера Испании конкурирует коктейльный бар. Пока шеф Владимир Горюськов готовит суп мармитако и треску пиль-пиль с лаймом, шеф-бармен Виталий Северинов смешивает больше десятка одних джин-тоников — с яблоком или лавандой, с клюквой или зеленым виноградом.



«САД»

Высокохудожественный ресторан под патронажем тренера «Зенита» Сергея Семака — коллаборация создателей заведения VOX и дизайнера Анны Дружининой. «Сад» настолько красив, что бронь за пиром из печи и кальмаром с авокадо из рук шеф-повара Андрея Красова из команды Глена Баллиса вполне могут предложить через месяц.



МЕМО

Большой респектабельный гриль-ресторан, где на углях готовят почти все — от стейков, кебабов, шашлыков и рыбы до свиные и чизкейка. Если шеф-повар Артем Заварницын не стоит у гриля, значит, он у помпейской печи. Второй по величине раздел в меню — с самым разным хлебом из нее: пиде, лахмаджуном, фокаччей и хачапури на шампуре.



COCOCO BISTRO

Третья реинкарнация русского ресторана Матильды Шнуровой в «Доме 12» на Новой Голландии — в новом демократичном формате бистро. Шеф-повар Игорь Гришечкин, как всегда, смело раскрывает гастрокрепы: свекольник у него — с клубникой и смородиной, морковка по-корейски — с острыми водорослями и сливочным сыром с кунжутом.



ATLAS

Успешный гастрономический стартап в формате небыстро выпускников Duo Band и Dreamteam — Максима Дмитриева и Марии Основской. Дуэт разливает редкие зекты и ширазы, готовит тако с кальмаром и костный мозг с петрушкой и ведет ответственную общественную жизнь, участвуя в благотворительных забегах и других акциях.



ECLIPSE

Файндайнинг в Репино с роялем и бриошами в виде звезд «Мишлена», едва ли не до полного затмения поразивший ресторанный Петербург. На позолоченной кухне шеф-повар Сергей Фокин не готовит по меню a la carte, а только сетями от 8 перемен, где сиг с овощной нитро-крошкой чередуется с террином из фуа-гра и компрессионным огурцом с меренгой.



CRISTAL

Панорамный ресторан на берегу Невы с 360-градусным обзором от Александрово-Невской лавры до Большеохтинского моста. В основе интерьера натуральные материалы и природные фактуры. Меню шеф-повара Валерия Порядина — интернациональный микс, где за привычными названиями блюд скрываются необычные сочетания ингредиентов и оригинальные вкусы.

ЛУЧШИЙ ШЕФ-ПОВАР



ИГОРЬ ГРИШЕЧКИН

Капитан кухни Sososo второй раз за восемь лет уверенной рукой меняет ее курс — теперь это comfort food с русским характером. Однако собственного рула Гришечкин держится неуклонно и традиции швартует только к инновациям — как, например, в его новом хите: салатная подлива у него стала милкшейком, поданным в бутылке и с картошкой фри.



АНТОНИО ФРЕЗА

Экс-шеф группы Probka Family выкупил с сомелье Андреем Мухихиным у Арама Мнацаканова ресторан Jerome, которым они давно занимаются самостоятельно, и теперь там печет пиццу в дровяной печи и параллельно шефствует в израильском бистро Saviv, без конца совершенствуя и без того божественные салат с солеными лимонами и хумус.



ДМИТРИЙ БЛИНОВ

Лидер Duo Band через кризис всех своих подопечных провел с уверенной программой социальной поддержки и в ударные сроки реализовал новый нацпроект — Duo Delivery: одна часть которого — объединенная доставка из Duo, Duo.Asia и Harvest, а вторая — виртуальный суши-бар Sushi By Duo: роллы от Блинова осязали все.



АРСЛАН БЕРДИЕВ

Шеф-повар Birch в начале карантина взял тайм-аут (еще бы, лично принимать так много посадок, как меняется у Арслана в день, не просто) и, когда петербуржцы совсем затосковали без любимого ресторана, стал доставлять абсолютно новое меню по мотивам родной Бердиеву среднеазиатской кухни с пловом и пирогами с барашком.



ВИКТОРИЯ МОСИНА

Амбассадор дикоросов и главный вег-шеф Петербурга по состоянию на 2020 год с писательницей Анной Семак переделала свое кафе Grün в ресторан Anna's Secret Garden, придав элегантного лоска подаче тофу-скрембла и гаубоула, и повела за собой в лес: на пленэре учит поваров из школы SVCH и устраивает пикники со сбором съези и грибов.



РУСЛАН ЗАКИРОВ

Шеф Закиров кроме поварского обладает талантом стилиста — настолько модным он делает ЗОЖ. В Kuznya House у его сезонных моделей из овощного меню всегда рекорды продаж, а теперь Петербург охотится за его новой коллекцией Dopamine Zone — это корнер Руслана на Василеостровском рынке с зелеными салатами, боулами и вкрапами.

ПРОРЫВ ГОДА СРЕДИ МОЛОДЫХ ПРОФЕССИОНАЛОВ



КРИСТИНА ВЕСЕЛОВА

Сомелье ресторана Harvest Кристину Веселову, также отвечающую за винные карты остальных заведений Duo Band, ее глава Дмитрий Блинов считает лучшей в Петербурге, и ее богатый призовой фонд это подтверждает: в 2020 году она занимала места на пьедестале мировых конкурсов International Young Sommelier и Chaîne des Rôtisseurs.



РОМАН КЛЮКВИН

Идеологи «ФУТУРЫ» Илья Литвяк и Дмитрий Рошин фонтанируют идеями. Сегодня это ежедневная подписка на всегда разные обеды, завтра — Fried Chicken Club с куриными стрипсами. Виртуозно все это воплощает в жизнь шеф-повар Роман Клюквин (The Safe), успевая каждые два дня обновлять меню щавелевой панакотой или хачапурой с черемшой.



ДМИТРИЙ РЕШЕТНИКОВ

Петербуржцы давно ценят Решетникова — за участие в 22.13 с Barbaresco и за службу бренд-шефом ресторанов «Счастье». На счастье фуди, в 2020 году он с сестрой Анастасией открыл свой бар Zazazu, где талант шефа раскрылся по-новому — в тонких и элегантных сочетаниях вроде бурраты с клубникой или куриной грудки с красным базиликом.



МИХАИЛ КУЧМА

Повар, у которого в CV Jerome, «Банщики» и Ezo, этот пестрый опыт реализовал в шефстве над рестораном «12», где эта цифра означает величины от Джулии Чайлд до Рене Редзепи — им посвящены блюда меню. Только робюшоновское пюре у Михаила морковное, а паستا а-ля Джейми Оливер делается с бастурмой и смородиной.



ЕВГЕНИЙ ЗУБОВ

Ресторатор Александр Раппопорт не раз говорил, что вырастить шеф-повара лучше, чем звать звезду, и Евгений заслужил его кредит доверия. Придя в 2017 году в «Блок» с опытом работы на «Летучем Голландце» и в Mad Max, в 2020-м Zubov возглавил кухню мясного ресторана и теперь карпаччо подает горячим, а стейк фланк — копченым и холодным.



АЛЕКСАНДР ПЛЕХАНОВ

Попробовав силы даже в рецептах для доставки, повар Плеханов нашел себя в жанре кухни при коктейльном баре. И границы этого жанра раздвинул! В «Полтора комнатах» на «Экспериментальных четвергах» гимлеты и хайболы Владимира Николаева он обыгрывает тунцом с мандарином или поддерживает штруделем из китайской капусты.

ЛУЧШИЙ НОВЫЙ РЕСТОРАН НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ



«КОСУЛЯ»

Кафе ресторатора Анны Хмельницкой («Рюмочная в Бутылке», «Залив»), где теперь не только наливают, но и обстоятельно кормят — пельменями и рассольником, блинами и пирожками чибриками. Также в активе места — модернистская мозаика 1970-х, бюджетные обеды, похмельные завтраки и, конечно, легендарные настойки.



«МАМА FUGU»

Шефы из Mr. Vo — Дмитрий Богачев и Эльдар Мурадов — из локдауна выбрали лихо: в «Инстаграме» поспорили, что откроют новое заведение за 12 дней, и в формате стендап-шоу вели их дневник. В срок в итоге уложились и теперь кормят авторским азиатским джанкфудом — булочками бао со свиным животом, раменами, лапшой и куриным попкорном.



BRANCH GARAGE

Двор-гараж-бар семейства Gypsies and Jews с парковкой для байков, террасой и граффити. В баре на месте бывшего автосервиса смешивают коктейли с крепким характером и делают тако и бургеры, куда можно добавить экстремально острые соусы со всего мира. Для пущего экстрима есть Hell Menu с острейшим перцем каролина рипер.



ULTRAMEN

Азиатская закусочная в стиле киберпанка от Владимира Николаева и Ивана Ляшука («Полторы комнаты», «Цветочки», «Такты»). В основе меню — самодельная лапша: яичная, удон и та, что используют для рамена. Тесто раскатывают гигантской бамбуковой скалкой и подают с японским карри, в том яме или со стрипсами из свинины.



«МОЙКА, 3»

Ресторан высокой русской кухни от команды «Банщикова» в здании Круглого рынка, открывшийся в сентябре 2019 года, к осени 2020-го преобразился. Появился новый удобный вход, а шеф Станислав Лехоха перестроился на comfort food — куриный шницель с огурцами ким чи, азиатский баклажан фри и бейглы с шакшукой на завтрак.



ANNA'S SECRET GARDEN

Вторая жизнь вегетарианского ресторана шеф-повара Виктории Мосиной в Севкабель Порт, куда его привели новый идеолог — писательница Анна Семак и дизайнеры Анна Дружинина и Александр Каныгин, создавшие заведению новый аутфит. Две сотни комнатных растений и сверхизобретательная кухня Мосиной по-прежнему на месте.



«ОБЩЕСТВО ЧИСТЫХ ТАРЕЛОК» НА ВЛАДИМИРСКОЙ

Филиал заслуженного общепита с улицы Гороховой музыканта Кирилла Иванова и шеф-повара Александра Берковского: второе кафе получилось просторнее, с большими арочными окнами и детским уголком. Меню созвучно первому, но тоже объемнее — с карри, спагетти и отдельной вегетарианской секцией с фалафелем и палак паниром.



«ТИХИЙ ХОД»

Закусочная из рода «Косули» и «Рюмочной в Бутылке» тихим ходом начала поставлять горожанам все, за что они любят это семейство, теперь и в районе «Адмиралтейской». Облепиховая настойка и хреновуха, картошка с пельменями и сосиски с горошком, малосольный огурец за 30 рублей и кружка пенного за бросовые полторы сотни.



NAU

Азиатское бистро «ОПГ Добрых дел» на Рубинштейна — преемник Tent, их первого ресторана в этой тематике. Взяв в 2019 году тайм-аут, кухня вернулась с новым меню Евгения Викентьева — с суши, якитори и лапшой. С появлением большой крытой террасы натуральные вина, подборкой которых славится команда, и вовсе полились рекой.



**«СВОБОДНАЯ ИНГРИЯ»
В «ХРОНИКАХ» (1)**

Легенда Северо-Запада, самый освежающий коктейль Балтийского бассейна — как бы ни называли этот напиток в соцсетях, его харизма все равно будет больше. Водка, моршковый ликер, яблочный сок и немного клюквы — сочетание настолько простое, но великое, что ежедневно для него в свобододобивый бар привозят килограммы карельских ягод.

BORSCH В IMBIBE (2)

Визитная карточка бара Imbibe. Свекольно-хлебный шот с пеной из сметаны, который ни разу не покидал коктейльную карту заведения. Вкусное сочетание, за которым возвращаются со всех концов света. Маленькая лепта в коктейльную историю небольшого бара из Санкт-Петербурга.

B/A PISCO SOUR OT EL COPITAS BAR (3)

Конечно, хит бара из рейтинга The World's 50 Best Bars — Aztec Negroni, но раз команда в 2020 году взялась за актуальный тренд на безалкогольный алкоголь и сделала про него шоурум, то и текущий фаворит оттуда — это воздушный сауэр на основе б/а писко, дистиллята из мускатных сортов винограда, с фрешем из молодого стручкового горошка.

PALOMA В PALOMA CANTINA (4)

«Голубка» — так с мексиканского языка переводится слово paloma, также давнее название традиционного национального коктейля этой страны. В Paloma Cantina у семейства El Copitas Bar Paloma — это свежий, сексуальный хайбол с текилой

и крафтовой грейпфрутовой содовой и полноправная хозяйка, не зря в честь нее дали имя самому бару.

**«АХМАТОВА» В ЛОББИ-БАРЕ ГРАНД
ОТЕЛЯ ЕВРОПА (5)**

В культовом для назначения встреч лобби-баре знают толк в истории и в историях. Элегантная, с сильным характером «Ахматова» — это вариация на Vesper Martini от Джеймса Бонда из джина, водки и цитрусового аперитива. Напиток посвящен поэссе, которая в 1922 году именно здесь познакомилась с будущим мужем Николаем Пуниным.

**«КРОВАВАЯ МЭРИ» В «ПОЛТОРЫ
КОМНАТЫ» (6)**

Год, который занял поиск баланса в этом коктейле, прошел не зря: сейчас в месяц смешивают по 1200 порций. Секрет и в найденных вкусах, и в подаче: «Кровавую Мэри» эффектно переливают, окуривают и сопровождают сетом маринадов. Плюс напиток выносят в графине, и компания гостей сможет сразу взять литр и разливать по рюмкам.

«ЛЕС» В ORTHODOX (7)

Когда в русском коктейльном баре живописуют «Лес», то просят представить, что карибскую кокосовую пину коладу сослали в Сибирь, и ей там так понравилось, что она отказывается ее покидать. К чему кокос, когда есть кедровое молоко? А если прибавить ликер какао, ванильную водку и цитрус, то тайга и правда станет милее тропиков.

UNUSUAL NEGRONI В BOLSHOYBAR (8)

В джазовый бар-кофейню приходят за спокойной классикой, но с им-

провизацией. Негрони тут именно таков: к джину, вермуту и биттеру добавляется травяной амаро, затем в готовый коктейль кладут кофейные зерна и оставляют на сутки, чтоб напиток пропитался эфирными маслами от кофе — так вкус ансамбля становится мягче и тоньше.

**SCHLOSSGARTEN
В «АРХИТЕКТОРЕ» (9)**

Хотя сам бар чаще всего имеют в виду после ужина, то есть на своеобразный диджестив, но начинают здесь вечер всегда с чего-то полегче, с аперитивного коктейля. Архитектуру «Дворцового сада» (так переводится название) не раскрывают, но обещают фрукты, травы и специи, горечь клюквы, сладость малины и настой горького апельсина с абрикосом.

**«ТАЙНЫЙ СОВЕТНИК»
В MADLAB BAR (10)**

В ресторане с такой творческой картой коктейлей, что на них приходят специально, «Советника» за два месяца после введения спросили более 600 раз. Это элегантный стронг на белом портвейне, земляничном джине и ванильной водке с английским тоником и сиропом «Имбирный пряник», обеспечивающим микс пряными нотами.

НЕГРОНИ В БАРЕ XANDER (11)

Шеф-бармен, когда возглавляет бар, в первую очередь стремится написать собственную коктейльную карту. Но когда Тарас Завальнюк пришел верховодить в бар отеля Four Seasons, негрони авторства своего предшественника он оставил — так популярны в нем дымные ноты биттера на кардамоне и солоноватые от вермута на артишоках.

ЛУЧШИЙ НОВЫЙ ВИННЫЙ БАР



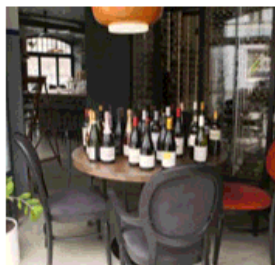
ZAZAZU

Несмотря на легкомысленное название — «бабочки в животе», — к устройству своего винного бара брат и сестра Дмитрий и Анастасия Решетниковы подошли очень серьезно. Редкие бутылки не только из Старого Света, но и из необычных регионов вроде чешской Моравии; если соте из креветок, то с соусом «Шампань», если крем-брюле, то из фуа-гра.



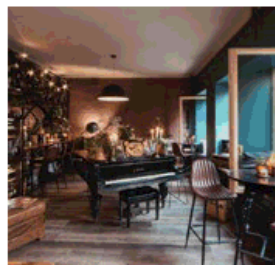
«ЛУЧ»

Рядом с Мальцевским рынком команда бара Warszawa открыла заведение, подражающее итальянским чикеттериям. Чикетти — тапасы из-под ножа — делают с салями, с грушей и горгонзолой или с каманбером и персиком, из вина разливают классические европейские образцы, а еще спритцы, баскский сухой сидр и баварский лагер.



«ЛАСТОЧКИ»

Артем Джаранян, совладелец пивного «76», открыл новый винный бар «Ласточки», к винной карте которого приложил руку Евгений Шамов, один из лучших сомелье Петербурга. Подобранные им грюнер вертлинеры и рислинги закусывают кальмаром с тыквой или тунцом с опятами, для противников гастроэкспериментов есть пицца из дровяной печи.



«НЕВИННЫЙ БАР»

Шумный демократичный винный бар вдохнул новую жизнь в пространство «Третьего кластера». Модная питейная ловко опоясала двор балконами, где, пританцовывая, пьют апероль-спритц под колбасы, соленья и сыры. Внутри тоже многолюдно — там с бокалом совиньона или мерло слушают импровизированные фортепианные концерты.



«МЕРУЛА. ВИННЫЙ ДВОР»

В пятизвездочной локации свой филиал открыл винный проект Merula, знакомый городу по заведениям на улице Маяковского и Яхтенной. Их третья точка — двор в шаговой доступности что к Эрмитажу, что к Мраморному дворцу. За атмосферу места отвечают винтаж и портреты чинквеченто, натуральные вина и проитальянская гастрономия.

ЛУЧШИЙ КОФЕЙНЫЙ ЭНТУЗИАСТ



ИРИНА ШАРИПОВА

Впервые став лучшим бариста Петербурга в 2014 году, Ирина не прекращает собирать трофеи, один из последних — чемпионство в международном чемпионате The Barista League в 2019 году. Шарипова — судья, тренер и вообще авторитет: не удивительно, что именно она создает концепцию кофейного меню и руководит подготовкой бариста в одной из лучших кофейен Петербурга Mad Espresso Team.



ВАСИЛИЙ ЛАДУГИН

С первой ступени карьерной лестницы — помощника бариста — Ладыгин поднялся до верхней видовой площадки: в горах Эфиопии и Танзании он ищет лучшие микролоты кофе для своей компании ReSource Coffee Hunters. По дороге к ней Василий был бренд-бариста в «Северо-Западной кофейной компании» и вместе с командой участвовал в запуске проекта Mad Espresso Team.



НИКОЛАЙ ГОТКО И НИКОЛАЙ ЯЛАНСКИЙ

Отцы-основатели, пионеры, энтузиасты — любой из этих эпитетов в адрес Готко и Яланского уместен: именно они в 2012-м в Петербурге подняли как цунами популярность кофе третьей волны. Из кофейни «Больше кофе» они вырастили компанию bolshecoffee roasters с пятью заведениями, включая профильный шоурум, и своей линейкой кофе.



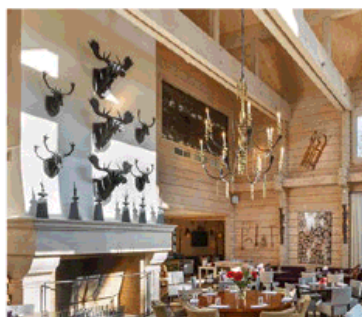
КИРИЛЛ ИВАНОВ

Полный тезка фронтмена «СБПЧ» бариста из «Даблби» свой релиз в сфере общепита выпустил в 2017 году — открыл с командой кофейню «Смена». Она сразу стала шлягером благодаря сильной гастрономической партии: широко звучат по городу их сетсы выходного дня, а завтраки лейтмотивом входят в лучшие на «Что где есть в Петербурге».



ВЛАДИМИР НЕНАШЕВ

Став в 2019 году на мировом конкурсе World Coffee Roasting лучшим обжарщиком планеты, Ненашев из родной Самары переехал в Петербург, вооружился негласным лозунгом «Специалти кофе — в каждый дом» и работал в Verle Coffee Roasters на должности контроля качества, которая теперь завоевывает лидерство в поставках зерна в петербургскую HORECA. А сейчас перешел в небольшую компанию Voskhod Coffee и занимается контролем и обжаркой.



«РЫБА НА ДАЧЕ»

Ресторан Арама Мнацаканова под Сестрорецком окормляет петербуржцев круглый год: баранья лопатка зимой у камина или ферганский плов летом у неспешной реки Сестры одинаково почитаемы горожанами. Двухэтажное шале с террасой, шатрами на спуске к воде и собственным причалом в 2020 году обзавелось и огородом с кольраби и мангольдом.



«НАША ДАЧА»

Загородный крауд-плейзер от Ginza Project со своими копильней и выходом на берег Финского залива примечателен тем, что расквартирован в особняке императорской фрейлины Анны Вырубовой. Кроме интернационального меню тут найдутся спецпредложения на любую тему — от детских страниц до карты с выдержанным виски.



«ШАЛЯПИН»

Культовый ресторан русской кухни в Репино с историей в 20 лет. В поселке в свое время жили Бунин, Репин, сам Шальяпин — так вот, все они столовались бы здесь, будь заведение тут всегда: хлебосолье — барское, обхождение — аристократичное. Эпические пирожки, форшмак и щучьи котлеты в кулинарии при заведении выдадут с собой.



«ЕЛЬ»

Добротное заведение в жанре ресторанного нормкора на берегу Финского залива, в районе Серово. Если погода ненастная, вид на морской горизонт хорош и через панорамные окна зала с большим камином. В меню с внушительным разделом мяса из хоспера однозначный фаворит — пицца из дровяной печи: за ней съезжаются со всего Курортного района.



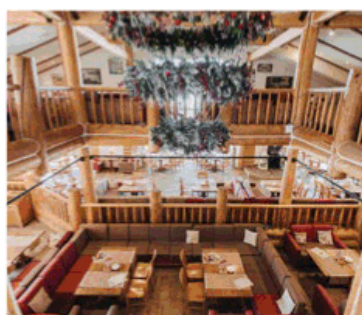
STROGANOFF BAR & GRILL

Загородный филиал породистого ресторана Stroganoff Steak House не менее респектабелен — премиальные стейки, хлеба из своей пекарни и великая селедка под водку, как и в городском стейк-хаусе. Заведение в Репино способно принять до полтысячи гостей, но изнутри не выглядит как ТЦ, а, наоборот, походит на петербургскую дачу начала XX века.



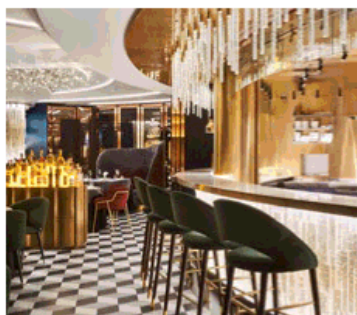
HUNT NA MORE

Порт приписки городских тусовщиков летом 2020 года на Финском заливе в Комарово. Raw-бар с устрицами, мясом с мангала и суши, шатры и джакузи, шезлонги на песке и вечеринки — в общем, все, что любители красивой жизни жаждут найти на первой береговой линии. Проект осенью ушел на каникулы, обещав вернуться в новом сезоне.



«РУССКАЯ РЫБАЛКА» В КОМАРОВО

В фиш-хаусе в Комарово обед можно добыть самому: ваш улов из садка — форель, стерлядку, осетра — повара закопят, зажарят или запекут; для неазартных рыбацких есть большое прорусское меню. Но главные для места специалитеты — корабельные сосиски, кобальтовое море и пепельный песок: террасой ресторан выходит прямо к прибою.



ECLIPSE

Фандайнинг в апарт-комплексе Crystal в Репино — феноменальный ньюкамер 2020 года. Интерьер с золотой кухней от моднейших столичных Sundukovy Sisters, никакого a la carte — только сеты под десяток перемен от шеф-повара Сергея Фокина: чтобы ничто не мешало их презентации, гостей даже просят телефон включить на беззвучный режим.



«ЧЕБУРЕКИ И РЮМОЧНАЯ У ЛАРИСЫ» В КОМАРОВО

Загородная «Ларисочная», так ласково принято называть сеть чебуречных Рината Умярова, в пандемию стала центром светского Петербурга. Вот уж где действительно были все: композитор Леонид Десятников, режиссер Алексей Герман, галеристка Кристина Березовская, ресторатор Эдуард Мурадян и телеведущая Дарья Александрова.

СОСОСО BISTRO

Градус неймдроппинга среди гостей нового проекта Матильды Шнуровой на Новой Голландии и так был бы предсказуемо высок, но терраса к тому же стала первой ресторанной премьерой после карантина. На «Очень вкусный бургер» от Гришечкина ходят все — от примы

Алины Сомовой до босса эрмитажного совриска Дмитрия Озеркова.

«СЫРОВАРНЯ»/НАМА

У ресторанов Nama и «Сыроварня» в Ковенском переулке объединенная терраса в зеленых клумбах и эффектных граффити почти на две сотни человек. Хендроллы из азиатской Nama и паста со страчателлой из «Сыроварни» стабильно привлекают тусовочный бомонд во главе с Алексеем Жидковским.

«САД»

Выдачу фотографий с террасы ресторана «Сад» по его геотегу можно легко спутать с репортажем светской хроники. Писательница Ирина Оганова, благотворитель Екатерина Смольникова, бизнесвумен

Марина Железнова — это только гест-лист обычного дня, а когда тут день рождения празднует Анна Семак, то концентрация селебритис зашкаливает.

SIGHT

Терраса Sight — это то, что называют hidden gem — скрытое сокровище. Конечно, ведь она — мечта урбаниста: тихий зеленый двор посреди МФК «Грани» из стекла и металла. На стильном патио утром подадут отличный скрембл с лососем, а вечером — крутые коктейли: гастроурбанист Артем Балаев, например, приходит и на первый, и на вторые.

KUZNYA HOUSE

Сад, разбитый студией дизайна «Мох» у террасы Kuznya House на Новой

Голландии, — вершина ландшафтного искусства. За арбузом с фетой или лепешкой с трюфельной солью и полюбоваться, как друг за другом цветут шалфей и котовник, сюда приходят, в том числе, молодые мамы во главе с актрисой Полиной Толстун и моделью Галей Головановой.

HARVEST

Шеф Duo Band Дмитрий Блинов так же уверенно, как руководит на кухне, ведет и хозяйство: терраса в Harvest органично встроена в исторический индустриальный двор, увита плющом, обогрета и укрыта раздвигающейся крышей. Достижения местного ЖКХ ценят все — и дизайнер Сергей Бондарев, и путешественник Геннадий Йозефович.

ЛУЧШАЯ НОВАЯ ПИЦЦА



PIO AL PORTO

Приморский аутлет в Севкабель Порт открыл ресторан Pio Negro: оба в 2020 году возглавил Илья Бурнасов, экс-шеф Italy Group и «Ателье. Тапас & бар». Новый старт рванул со сверхзвуковой скоростью: «пионерскую» пиццу с грибами или с бурратой лучшей в Петербурге, например, считает строгий критик ресторатор Катя Бокучава.



BOLLA

Хозяйка грузинской сети «Каха Бар» одно из своих заведений перепрофилировали на пиццу и принялись пускать пузыри: bola на итальянском значит «пузырь», и именно они обеспечивают пышность теста. Кроме положенных «Маргариты» и «4 сыра» есть экспериментальные модели — с ежевикой и мятой или креветками и соусом том ям.



PASTO FRESCO

На кухне Pasto Fresco колдует харизматичная парочка — шеф Маурицио Пекколо и шеф по пицце Ренато Пинелли, который, как принято в родной ему Италии, никуда не торопится и настаивает тесто не 12, а 48 часов — так оно быстрее усвоится в организме. В меню классические курица с песто, ветчина с грибами, парма с вялеными томатами и пицца со страчателлой и соусом из паприки.



«КАФЕ ТАНЦУЮЩИХ ОГНЕЙ»

Летнее кафе во дворах Конюшенной площади, где карри готовят повара из «Общества чистых тарелок», а музыку ставят диджеи, обеспечивающие кураж на танцполах в Mishka и «Танцплощадке». Позитивный вайб этого куража петербуржцам рекламировать не нужно: для торжества тут может собраться, скажем, даже команда Новой Голландии.

«БЛОК»

Терраса мясного ресторана Александра Раппопорта — очень умиротворенная для центра Петербурга: большой и тихий балкон выходит на кроны деревьев Таврического сада. Стабильность в виртуозности жарки рыбы и ти-бона за столами заведения

позволяет тут застать что Евгения Петросяна, что Ильича и Софью Таюрскую из Little Big.

IL LAGO DEI SIGNI

Высокобюджетный и высокобюджетный ресторан итальянской кухни на Крестовском острове двухуровневой террасой выходит на Лебяжий пруд: когда тепло, здесь любуются лебедями, а в мороз ставят ледяные скульптуры. Не удивительно, что зимой бизнесвумен Ольга Слуцкер собирает тут подруг, а летом на встречу сюда заглянет Александр Ревва.

VILLA ZIMALETO

Ресторан на Крестовском острове, спускающийся к воде шатрами, диванами и креслами-качелями, — излюбленное место для яхт-вотчинга. Ради фото

с белоснежными лодками здесь сделать остановку готов даже авторский рок-тур, который придумал продюсер Михаил Козырев — часть этого маршрута, кстати, попала в выпуск к Юрию Дудю.

UTOPIST

Кодворинг, как называют двор-колодец, куда выходят пиццерия Samorra и винный бар Utopist, показывают приезжим как ЧПХ. Еще бы! Штучную биодинамику тут запросто закусывают паштетами, каждый угол может разместить арт-выставку, а за любым столом — начаться стихийная презентация яблочного петната от «Токсовской сидрерии».

MULTIBRAND SVCH

Школа обучения профессионалов общепита

SVCH в особняке «Пальма» в локдаун стала местом онлайн-сбора ресторанного комьюнити. С открытием летних террас расхотелось не хотелось, и шефы обустроили поп-ап-террасу, где мясник Роман Редман жарит стейки, Евгений Викентьев — капусту, а Антон Исаков проводит шуточные свадьбы.

«ФУТУРА»

Террасы в привычном ее понимании у бистро в «Ленполиграфмаше» как будто бы и нет — только настилы, спускающиеся ступенями, с приставными подносами и пара столов с лавками под зонтом. Но по геотегу «ФУТУРА» собираются чуть ли не те-рабайты фото с этих самых ступенек — так популярны местная выпечка и бранчи с сэндвичами грилл-чиз.

ЛУЧШАЯ НОВАЯ ПИЦЦА



«МАСТЕР И МАРГАРИТА»

Команда бургерных «Бюро» открыла пиццерию в неаполитанском стиле — дровяную печь они поставили в одном из помещений кластера «Ленполиграфмаш». В меню больше десятка профильных позиций, так что с начинками не мельчат и могут посвятить целую пиццу конкретному продукту — такие есть, например, с бурратой или с анчоусами.

R14

После ребрендинга своего панорамного ресторана Рыба Арам Мнацаканов на первое место в меню поставил пиццу. В дровяной печи делают неаполитанскую — на пышном тесте (хит — с мортаделлой и фисташками), но также пекут на тонком тесте, как это практикуют в Тоскане. Отдельной опцией предлагают пиццу сделать безглютеновой.

AMICI

В пространстве «Линии» въехала миниатюрная панинерия, и включенная в Италию молодая команда с таким трепетом подошла к делу, что их пицца стала заметна в масштабах города. Моцарелла, горгонзола, груша и грецкий орех, овощи гриль, оливки и страчателла — в Amici держатся классических вкусов, но миксуют их очень элегантно.

ЛУЧШИЙ АНТИКРИЗИСНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ



SUSHI BY DUO (1) «БОЛЬШЕ, ЧЕМ ДОСТАВКА» ИЗ COMMONS (2) КУЛИНАРИЯ «ЛОКАЛОЧКА» ОТ ANIMALS (3) КОРОБКА ЕДЫ ИЗ «ОБЩЕСТВА ЧИСТЫХ ТАРЕЛОК» (4) ОНЛАЙН-ГЕСТБАРТЕНДИНГ ОТ EL COPITAS (5) ПОДПИСКА НА ОБЕДЫ И ДОСТАВОЧНЫЕ КОЛЛАБОРАЦИИ «ФУТУРЫ» (6) СПЕЦМЕНЮ В BIRCH (7) KUZNYA ONLINE (8) ПРОЕКТ SUPPORT LOCALS НОВОЙ ГОЛЛАНДИИ (9) «ЗАБЕЙ ХОЛОДИЛЬНИК» С «БАНЩИКАМИ» (10) КУЛИНАРИЯ ОТ «МЕЧТАТЕЛЕЙ» (11) ПРОЕКТ «ТОЙ СТОРОНЕ», ОНЛАЙН-БАРТЕНДИНГ И «ВНЕКЛАССНЫЕ ЧТЕНИЯ» ОТ «ПОЛТОРЫ КОМНАТЫ» (12) ПИЦЦА ИЗ MEAL (13) ИВЕНТ-МЕНЕДЖМЕНТ ПРОВКА FAMILY (14) ОНЛАЙН-РЕСТОРАН DREAMTEAM (15) #Я/МЫДОСТАВКА ИЗ PALOMA CANTINA (16) «ТИГРИЦА. SEAFOOD, RRR!» ОТ MADE IN CHINA (17) КУЛИНАРИЯ MINDAL CAFE (18)

ЛУЧШИЙ ПЕКАРЬ



МАКСИМ БАБИЧ

Представить, что какую-то булочку станут бронировать заранее, до того, как Михаил отложил десятилетнюю карьеру повара и в «ФУТУРЕ» взялся за тесто, невозможно. Но вуаля: следите за руками Бабича — ими он делает такие гипнотические улитки и ромовые бабы, что за ними приезжают из других городов и посвящают им релизы крафтового пива.

СТАНИСЛАВ ШИГАЕВ

Яркий представитель пекарей новой волны пока совмещает хлебопечение с должностью топ-менеджера. Но скоро ему придется выбирать между ними: подписки на его хлеб с пажитником и гречихой или из спельты с семечками под брендом

Hytte (заказы через «Инстаграм»), доставка на дом или в кафе «Смена») разбирают на старте их продаж.

ИВАН ЗАБАВНИКОВ

Может ли пекарь быть блогером, коучером, мотиватором? Может! Если это — Иван Забавников. В своих аккаунте в «Инстаграме» и в книге «Про хлеб и не только» он каждого научит испечь фокаччу или брецель и деятельно консультирует рестораны. Патроном лучшего хлеба в Петербурге — в Soco Bistro и в Kuznya Cafe — был именно он.

ИГОРЬ АРТЕМЬЕВ

Мануфактура Игоря Артемьева Polba в Вырице точно выиграла бы на конкурсе аппетитных хлебных

корочек, если бы такой был. Игорь поменял прописку в Барселоне на Ленобласть, построил семейное пекарное производство и теперь к нему записываются на хлеб из органической полбяной муки и овсяный с низким содержанием глютена.

КАТЕРИНА ДЕНИЛОЛЕР

Кондитерские *Ôpretit* широкая публика знает по эталонным круассанам и макаронам, но знатоки крафтового хлеба ходят в них и за багетом, фугасом с прованскими травами или бришетом с шевром. И выпечка, и хлеб — заслуга шеф-кондитера Катерины: на ноу-хау — микс из пекарских и кондитерских техник — ее вдохновило обучение во Франции.

ЛУЧШИЙ ВЕГ-ШЕФ И ЭКОАКТИВИСТ



ДАНИИЛ ПЕТУХОВ

Владелец первой в России неополитанской веган-пиццерии Daner Pizza Spot так заразительно питчил свой проект, что инвестиции кафе собрал краудфандингом. Теперь он под лозунгом «Ешь пиццу, а не животных!» печет «Пепперони» с растительной салями и охотно показывает татуировки — с хрушкой на сердце и капустой на животе.



МАРИЯ ГРЕКОВА И ИЛЬЯ КЕЛАРЕВ

Автор инклюзивных мастерских «Простые вещи» Мария Грекова и шеф-повар Илья Келарев открыли инклюзивное вегетарианское кафе «Огурцы»: это одно из немногих мест во всей России, где взрослые с ментальными особенностями могут получить оплачиваемую работу — они здесь помогают готовить булочки или варить кофе.



СОФИЯ ЛЮБАРОВА

Веганские тарты и чизкейки под брендом «Кролик, беги» Софии с домашней кухни разлетались так быстро, что в 2019 году она открыла для них одноименную кондитерскую. В заведении сортируют мусор, не используют одноразового и ведут просветительскую работу среди тысяч подписчиков своих соцсетей.



АНАСТАСИЯ РОМАНОВА И ВЯЧЕСЛАВ БУРДУКОВСКИЙ

Идеолог проекта fakecheesecake Вячеслав Бурдуковский с дизайнером Анастасией Романовой держат веганское кафе Fika в «Ленполиграфмаше», и не только кормят болоньезе с растительным фаршем и рисовыми сэндвичами, но и могут устроить своп-вечеринку — на ней люди обмениваются одеждой, косметикой и украшениями.



CHARLIE

Завтраки в Charlie так востребованы, что их меню занимает целую подробную страницу. Почти десяток видов каш, гениальные круассаны (есть даже с ростбифом и горгонзолой!), обязательный бокал игристого, знаменитый килограммовый сырник, а теперь еще и Breakfast Box — утренний рацион из всего этого на двоих в подарочной упаковке.



«МЕЧТАТЕЛИ»

Ресторан Людмилы Ивановой уже можно считать резидентом номинации «Лучшие завтраки» на премии «Что где есть в Петербурге» — не было бы года, когда они не попадали в рейтинг «Собака.ru». Еще бы — ранний старт, игристое, омлета и сырников по четыре вида: первые есть даже с олениной, вторые — с соусом из артишоков.



SAVIV

Шеф-повар Антонио Фреза, который в полную силу развернулся в израильском бистро, утренние суперхиты теперь исполняет сам: питу с яйцом и авокадо, шакшуку, яйца бенедикт с красной икрой, круассан со скремблом и лососем и запеканку из рикотты — к последней идут всегда разные сезонные ягоды и фрукты.



«БАНЩИКИ»

В тревожный 2020 год как никогда выросла психотерапевтическая функция еды, и на завтраках в русском ресторане при Дегтярных банях всегда шумно. Если начать утро с таких домашних горячих краешек с докторской колбасой или с сосисок с глазуньей и с гороховой кашей в роли более привычного горошка, то чувствуешь силы на весь день.



EGGSELLENT

Московская группировка «Яйца» высадилась на Василеостровском рынке, и все, за что их полюбила столица, привезла в Петербург. Их завтрак-конструктор собирается из яиц — на тосте с сыром и салатом могут оказаться пашот, глазунья, скрембл или «мешочек»; для дополнения к ним есть пятнадцать опций от драника до жареного сыра халуми.



SIGHT

В ресторане с самой стильной террасой если не всего Петербурга, то Петроградской стороны точно, завтраки тоже элегантны до совершенства. Если гранола, то с йогуртом из кешью, если каша, то пшенная с сезонными ягодами и карамелью, если омлет, то с вешенками, сыром страккино и молодым шпинатом.



ÔPETIT

В трех французских кондитерских на завтраке особенно ярко чувствуешь, что ты в кафе с кондитерами во главе. «Несырники» — это взгляд на любимое в России утреннее блюдо как на десерт (они тут с грейпфрутовым курдом и апельсином), омлет подают с миндальным кремом и хрустящей гречей, и только крок-месье сделан строго по канонам.



«СМЕНА»

Авторы суперпопулярного сета выходного дня (удобный и изобретательный набор разных закусок по единой цене) и к утренней трапезе подошли эргономично. В их «Большом завтраке» скрембл или глазунью можно выбрать с четырьмя разными топингами; к яйцам еще дадут томаты, песто, сметанный крем с тархуном, домашний хлеб и сезонные ягоды.



ROTONDA LOUNGE

Самые нарядные завтраки Петербурга — в ротонде гостиницы «Астория»: их подают на фарфоре с кобальтовой сеткой и с видом на Исаакиевский собор. В классическом, как сам отель, меню — пашот с лососем, геркулесовая каша и сырники со сметаной — точнее *sygniki*, как их с порога требуют иностранные гости.



«СЫРОВАРНЯ»

Сядясь завтракать в петербургской «Сыроварне» авторства Аркадия Новикова и Антона Пинского, нужно держать в уме размеры порций — они объемные. Например, яичницу готовят из трех яиц и подают по-домашнему в сковороде, а к птитиму с беконом и местной моцареллой полагается ломоть горячей рукодельной чабатты гриль.



МОРСКАЯ СОСИСКА В BIO MY BIO (1)

Самая светская сосиска сезона-2020! Яркое блюдо из ЗОЖ-проекта Матильды Шнуровой авторства шеф-повара Режиса Тригеля — правдоподобные по виду сосиски из морского гребешка с гарниром из цветной капусты и пряным соусом на белом вине — облетело инстаграммы всех блогеров-миллионников.

ПОКЕ С БРОККОЛИ И ЭДАМАМЕ В JUNGLE (2)

На это блюдо шеф-повара Никиту Лопатина вдохновила не гавайская кухня, которой принадлежит поке, а Япония: подобные овощные боулы с рисом там называются чираши. В рецепте рис, тофу, брокколи, бобы эдамаме, авокадо, дайкон, водоросли, маринованный кешью с кунжутом и японский дрессинг окуазу.

БОЛЬШОЙ ФЕРМЕРСКИЙ САЛАТ В ANIMALS (3)

Все составляющие салата выращены на ферме в Печорском районе из семян, которые шеф Александр Пименов заказал из Франции: это тосканский и два вида русского кейла, бургундский салат, пак чой, мангольд, огурец и марокканская мята. Салат посыпают попкорном из киноа и заправляют оливковым маслом с медом и соком лайма.

КИМЧИ С МОРКОВЬЮ КОНФИ В ANNA'S SECRET GARDEN (4)

Шеф-повар Виктория Мосина, певица идеологии zero waste, сложила про нее практически гимн — из оставшихся на кухне кочерыжки и листьев цветной капусты. Две недели она их квасит по технологии кимчи, после чего варит с ними бульон, добавляя вакаме, белые грибы и томаты, и соединяет его с кокосовым молоком, лисичками и морковью конфи.

САЛАТ С БРОККОЛИ И КОКОСОВЫМ ТАХИНИ В DOPAMINE (5)

У образцового зеленого салата в корнере на Василеостровском

рынке, где шефствует Руслан Закиров, в гонке за звание бестселлера серьезные конкуренты в лице «Гринпис-врапа» и raw-боула, но все же он лидирует. В составе: брокколи, цукини, авокадо, огурец, чука, семена, крем из авокадо и фирменный кокосовый тахини.

АВОКАДО С ТОМАТАМИ КОНКАССЕ В НАМА (6)

Кухню ресторана Глена Баллиса в 2020 году доверили шеф-повару Александру Левченкову. Взяв важный для Баллиса продукт — авокадо, Александр мастерски усилил его умами соусом понзу на апельсиновом соке, рисовом уксусе и стружке тунца бонито. Второй важный ингредиент блюда — томаты конкассе, украшение — листочки шисо.

САЛАТ ИЗ РАЗНЫХ ТОМАТОВ С ХУМУСОМ В KUZNYA HOUSE (7)

Шеф-повар Руслан Закиров, признанный мастер овощных блюд, собрал на одной тарелке томаты разных мастей — сладкие красные, желтые и черри, маринованные в своем соусе с кунжутным и оливковым маслом — и обрамил их хумусом из молодых зеленых бобов эдамаме, мятой, эстрагоном и белым перцем.

АРБУЗ С КРЕМОМ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА В HAMLET+JACKS (8)

Сезонное по духу блюдо Евгения Викентьева так полюбили гости, что теперь его требуют всегда. Арбуз нарезается, а дальше начинается фирменная магия шефа-экспериментатора: к сочной арбузной мякоти идут крем из зеленого горошка с эстрагоном, малина и огурец, маринованный с медом, чесноком, уксусом и аджикой.

RAW-VEGAN ЧИЗКЕЙК В КОФЕЙНЕ 2ACONCEPT (9)

Десерт без молочных продуктов, глютена и сахара: положенная чизкейку кремовая текстура достигается благодаря кешью — он принимает на себя вкус тех продуктов, с ко-

торыми его смешивают; в данном случае это черная смородина. Для приятной кислинки в послевкусии сверху выкладывают облепиховую «шапочку».

ТЕРРИН ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ В HARVEST (10)

Террин — не блюдо, как многие считают, а способ запекания, и Дмитрий Блинов дает мастер-класс по технологии, вооружившись сельдереем. Тонкими слайсами нарезанный корень сельдерея запекается под прессом и подается с легким соусом на основе сливок, того же корня сельдерея и трюфельного масла, сверху — карамелизированный пекан.

ТАРТАР ИЗ ЦУКИНИ В COMMONS (11)

Цукини с ферм «Жили-Растили» или «Белая Русь» шеф Антон Абрезов нарезает тартаром и добавляет каперсы, петрушку и вишнегретную заправку. Уплотняет блюдо мусс — для него смешивают мягкий козий сыр с деревенской сметаной и сливочным сыром, украшают тарелку жареный фундук и кресс-базилик.

ПАСТА-САЛАТ В «МИР» (12)

Итальянцы давно сочетают пасту с салатами, и традиция добралась и до Петербурга — а конкретно до веганского кафе «Мир» в «Бертгольд центре». Там пасту освежают ворохом рукколы со шпинатом и помидорками черри, а запеченный миндаль с шампиньонами завершают композицию.

«БРАССИКА» В РЕСТОРАНЕ «БОТАНИКА» (13)

В меню старейшего вегетарианского заведения Петербурга — его история насчитывает больше десятилетия — в 2020 году появился яркий ньюкамер! Название «Брассика» намекает на центральный овощ — брокколи, который вместе с цветной капустой, тофу и киноа расцвечивают сразу два соуса — карри и томатный.



ИНДИ ЛАЙТ

поддерживает гастрономическую премию
«Что где есть в Петербурге»

 [indilight_official](https://www.instagram.com/indilight_official)



КЕБАБ С КУРИЦЕЙ В YARDY (1)

Кебаб из нового кафе в стиле берлинских донеров стал знаменитой городской шавермой сразу с открытия места. Секрет, как говорят владельцы, в хрусткости квадрата лаваша, куда укладывают маринированное куриное бедро с вертела, два вида капусты, томаты, огурцы и морковь, и в щедрости заправок из двух соусов — йогуртового и томатного.

КУРОЖЕНОЕ С ЦЫПЛЕНКОМ В THE COOP BBQ (2)

В чикен-кафе мясника Романа Редмана (повар любит называть себя 0% Vegan) даже мороженое с курицей. Цыпленка он максимально крупно рубит, засыпает специями, жарит во фритюре, заливает сырным соусом и до краев набивает всем этим вафельный рожок. Сверху — картошка фри и читос, чтобы, как шутит Роман, «не на один зубок».

ШАВЕРМА С БЕЛУГОЙ И ИКРОЙ В ART CAVIAR (3)

Когда-то придуманное для гастрофестиваля блюдо в пандемию, когда все работало на доставку, стало таким мегахитом, что в посткарантинное меню вошло с грифом «легендарная». В лаваш заворачивают копченую на березовой щепе белугу, привезенную из хозяйства Art Caviar, плюс овощи, васоби-соус и икра горбуши своего посла.

ГРУЗИНСКИЕ ПОНЧИКИ В GEORGIANI (4)

В Петербурге грузинские пончики — супертренд 2020 года. В Georgiani

их пекут по рецепту культового тбилисского ресторана «Фуникулер»: тыквенное тесто, заварной сливочный крем и чуть-чуть сахарной пудры сверху. Рекомендуют разламывать пончики руками — занятие медитативное, а потому затягивающее.

НЬОККИ С УТКОЙ В НЬОККЕРИИ DUO BAND (5)

«Переобуваться», то есть на ходу менять свое мнение, в общепите 2020 года стало новой нормой. Корнер Soft Shell Crab от Duo Band после карантина стал ньоккерией, посвященной итальянским картофельным шарикам. Дмитрий Блинов как на фаворита ставит на те, что с томленой уткой, куриным соусом и муссом из пармезана и сливок.

ЧЕБУРЕК С СЫРОМ ИЗ «ЧЕБУРЕКИ И РЮМОЧНАЯ У ЛАРИСЫ» (6)

Однажды чебурекам из «Ларисочных» (так сокращают название сети) в Петербурге поставят памятник: их любят все, от студентов до богемы. Их делают всегда из-под ножа из теста по рецепту шеф-повара уйгурки Севиль Абаснии и жарят не во фритюре, а на сковороде. Самый сочный — с сулугуни, гаудой и прибавленным топингом помидором.

БЕЗГЛУТЕНОВАЯ ПИЦЦА ИЗ «ФЕРМЫ БЕНУА» (7)

В меню прогрессивного районного ресторана, принимающего, в первую очередь, семьи с детьми, — большое лобби блюд без глютена. Блокбастер среди них — пицца из дровяной печи на сливочной

основе с копченой утиной грудкой и медовым инжиром: шеф-повар Николя Лорье готовит ее из теста на основе рисово-кукурузной муки.

ХОТ-ДОГ ПО-БАВАРСКИ ИЗ БУФЕТА «ЩЕЛЬ» В ОТЕЛЕ ASTORIA (8)

В отеле Astoria на карантине вспомнили о буфете «Щель», который был в их здании при СССР, и обустроили магазин с хот-догами от шеф-повара Мариуса Акерманна. Лучший — баварский, придуманный как дань родине шефа Германии — с квашеной капустой, хрустящим соленым хлебом, беконом, медовой горчицей и зеленым луком.

ТРЮФЕЛЬНАЯ КАРТОШКА ФРИ В «МЕЧТАТЕЛЯХ» (9)

Хозяйка «Мечтателей» Людмила Иванова — эксперт в вине, и если она говорит, что лучшая пара к шампанскому — картошка фри, то так и есть. Только их картошка: сначала ее отваривают, потом жарят при низкой температуре, а уже после во фритюре делают ее хрустящей и золотистой и подают с домашним айоли на основе пасты из белого трюфеля.

ВУПИ-ПАЙ ИЗ LOVE YOU SO MATCHA (10)

Сразу несколько штатов в США борются за право называться родиной американских национальных печенек вупи-паев, но в Петербурге у них один родитель — проект, посвященный чаю матча. Десерт для to go сразу был в планах владельцев: два шоколадных печенья с матча-чизкремом они покрывают глазурью с соленой фисташкой.