

**ЧТО  
ЕСТЬ**

В  
ПЕТЕРБУРГЕ

18+

Этот очень красивый летний гид по новому сезону и главным премьерам в ресторанах и барах Петербурга сделала редакция **Собака.ru**

**ЧТО ГДЕ ЕСТЬ**



**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ  
ГИДЫ**

ПЕТЕРБУРГ



МОСКВА



# ЧТО ГДЕ ЕСТЬ

В П Е Т Е Р Б У Р Г Е ' 2 5



## АНТониО ФРЕЗА

Глава Fresa's Restaurant Group одним из первых ввел восточную шаверму (да!) в ресторанное меню и в рекордные сроки превратился из шефа в ресторатора (вырос на 8 проектов!)

22



## #PERFECTBARSTEAM

Знакомьтесь, Владимир Николаев и Иван Ляшук: их бары больше 10 лет фонтанируют новыми идеями и смыслами — от бабасан-челленджа до нейрогастрономии

42



## ДМИТРИЙ ТРУШКИН

Шеф-повар-энциклопедист и серый кардинал самой дорогой пасты в Петербурге: в Il Lago Dei Cigni у Лебяжьего пруда готовит тюрбо, скампи и марокканскую спаржу

58

6



12

26



32

46

62

66

70

74

80

## НОВЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СЕЗОН

Собрали гид по главным открытиям петербургского общепита (двухэтажный мясной ресторан, вег-джанкфуд и возрождение дореволюционного бара!), а еще самые горячие события лета

## ЛУЧШИЕ АВТОРСКИЕ РЕСТОРАНЫ

Встречаем премьеры от шеф-поваров: лангустины с мороженым из панцирей, лягушка с лавандой и цыпленок с самой хрустящей в городе корочкой

## ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Где искать персики со шпеком и окрошку на белом крафтовом квасе?

## ЛУЧШИЕ БАРЫ

Собрали барный фолиант в четырех главах: новая волна, коктейльные легенды, винные споты и великие рюмочные

## ЛУЧШИЕ ТЕРРАСЫ

Улицы ждали именно нас! Ресторанные веранды во дворах-колодцах, секретных садах, исторических скверах, на крышах и причалах

## ЛУЧШИЕ ЗАВТРАКИ

Рассказываем, где в Петербурге найти бейглы с докторской колбасой, сэндвичи surf & turf и творожные шарики лукумадес

## ЛУЧШИЕ АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ

Медовик с кремом из корня сельдерея, чернослив с пивом и крем-карамель с пчелиным воском: кондитеры Петербурга придумывают звезд для ваших соцсетей

## ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ ЗА ГОРОДОМ

Локальному гастротуризму говорим «да» и планируем срочный побег из города по omnivорским заветам — за чебуреками, кедровым рафом и сердцем оленя

## ГАСТРОКЛАСТЕРЫ

Летняя программа рынков и фудпространств — это концерты на крыше с видом на море, кинотеатры под открытым небом и бесконечный фестиваль

## НОВЫЕ ЛИЦА

Вот имена, которые надо выучить прямо сейчас!

Левъ Голицынъ

НАСЛЕДИЕ МАСТЕРА

18 76



КОРОНАЦИОННОЕ

ОХЛАЖДЕННОЕ  
ДО СОВЕРШЕНСТВА



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# Над этим (очень красивым!) гастрономическим гидом Собака.ги работала целая команда вандервимен. По их заветам отправляемся за хмельным крафтом и крафтовым мороженым с горчицей, а потом — в трапезную!

## ДАРЬЯ ПAVЛЮКЕВИЧ

ШЕФ-РЕДАКТОР РУБРИКИ «ЕДА» СОБАКА.RU



### О трапезных, греющих душу

Александровская лавра — не только объект культурного наследия и самый крупный монастырь Петербурга. Тут спрятана трапезная, где готовят (и продают замороженными) совершенно гениальные самопленные вареники с необыкновенными начинками: тыква с корицей и перцем, картошка с солеными груздями, скумбрия. А лаврские сыры и вовсе в представлении не нуждаются — асыго и великокняжеский с трюфелем регулярно собирают награды на всероссийских конкурсах.

Пекарня в дворовом флигеле при церкви Св. Воскресения на Смоленском армянском кладбище работает с 1990-х, и с тех пор ассортимент не особо менялся. Обратите внимание на армянский лаваш, шоти, матнакаш и круглую гату, бастурму и суджук (делают сами!), а также на лавку с национальными продуктами (варенье из баклажанов и маринованная бамия!).

## АНАСТАСИЯ ПAVЛЕНКОВА

НЕИЗМЕННЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ КОНТРИБЬЮТОР И КОНСУЛЬТАНТ СОБАКА.RU



### О самом сезонном крафте

Самые летние релизы — от «Токсовской сидрерии»: это свежий кислотный сидр с ревенем, а еще коллаба с главным диссидентом русского виноделия Никитой Абалихиным (Radio Wine) — полусухой сидр с соком винограда карбонической мацерации. Нордик и крымское белое в одной бутылке — ну оно! Еще славное пиво в сезон — кисло-соленый гозе от «Бакунина» (продается в банках и есть на кране в баре «Проект ПС»), лагер с крипси овощами на льду с соусом тоннато в открытых окнах Blackchops и все, что AF Brew привезет на фестиваль Lobotomy Day 28 июня.

## АСЯ ЭЛЬКИНА

АВТОР ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛА «А ЧТО ДЕЛАТЬ (?)» И ГАСТРОЭНТУЗНАСТ



### О любимых булках

YNG — уютное кафе на Крестовском с собственным мини-цехом на Васильевском. Каждый день пекут свежие круассаны, даниши, слойки и хлеб. Обожаю за хрустящие галеты с сезонными ягодами, краффин с миндальным кремом и веганский морковный кекс.

В ремесленную пекарню «Багетная мастерская» от кондитера Анны Красовской идем за отличными круассанами, «правильными» французскими канеле и супервоздушными булочками с маком.

Inner Bakery — пекарня при одноименном ресторане, где я беру большой банановый хлеб (идеально на компанию!) и улитку с кремом или несладкий тартифлет с камамбером.

## ВИКТОРИЯ ДИМ

АВТОР, СОМЕЛЬЕ И СЕРТИФИЦИРОВАННЫЙ ДЕГУСТАТОР ШОКОЛАДА



### О личном топе веган-кафе

BunnyMoon — единственное сыроедческое кафе в Петербурге, которое уже почти 10 лет делает еду без термической обработки выше 42 градусов. Летом готовят борщ с вишней, пиццу на льняном тесте и бургеры с ореховыми котлетами. Плюс — шикарная карта пуэров!

В Raw To Go на Гороховой — за веганскими баунти, конфетами а-ля «Рот Фронт», зефиром из аквафабы и орешками со сгущенкой; их готовят без сахара, без лактозы и без компромиссов.

Панки-веганы из Stay Gold Pizza Spot пекут неаполитанскую пиццу и делают болоньезе с фисташками.

## НАТАЛЬЯ КАПИТУРОВА

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛИСТ И ФУНДАМЕНТАЛЬНЫЙ ЛЮБИТЕЛЬСКОГО ХОРА FUNCHOIR



### О народных скрепах

Файндайнинг файндайнингом, а ничто народное гастроэнтузиасту не чуждо. Пирожковая «Хозяюшка» на Московском проспекте, 192, — вот она база! Сюда еще мои родители, студенты соседнего ЛИАПа, сбежали на свиданки, и Виктор Цой, живший в доме со шпилем, поговаривают, уважал местные беляши. Их я обычно беру сразу два, к ним — целое яйцо в тесте. А запиваю это дело бочковым кофе со сгущенкой, конечно.

Вторым пунктом в списке моих гастро-скреп числятся «Вкусные штучки». К Кириллу Виноградову хожу за эталонными канноли, мороженым с горчицей и тортом «Три шоколада» (бессменный герой всех праздничных застолий в нашей семье).

# 150 ЛЕТ НАСЛЕДИЯ FILIPPO BERIO В КАЖДОЙ КАПЛЕ ОЛИВКОВОГО МАСЛА



*Filippo Berio*

Его подпись. Наше слово.



ЛЕТОМ В ПЕТЕРБУРГЕ  
НАЧИНАЕТСЯ

НОВЫМ

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ

СЕЗОН

Проект: ДАРЬЯ ПАВЛЮКЕВИЧ

В сентябре стартует театральный сезон. В марте — модный. А в Петербурге с **первыми террасами**, в конце мая, открывается новый гастрономический, и это квест со своими премьерами и солдаутами! Шеф-повара находят самые красивые **сезонные цветки цуккини**, рифмуют **ската с мороженым из крапивы**, занимаются гастрономическим урбанизмом, превращая полузаброшенные дворы в **зеленые террасы**. Кто делает **настоящую пышку** на пышках? За какой сверхновой звездой из шеф-поваров следить белыми ночами? К кому ехать на **омлет из цесаринных яиц**? Как много вопросов — так много ответов в гиде **«Что где есть в Петербурге»**.

# ГЛАВНЫЕ ОТКРЫТИЯ ЛЕТА



Мария Дементьева, Андрей Ермишкин и Назар Коломиец строят Closer в доме — памятнике архитектуры сталинского неоклассицизма



Бавет с перечным соусом от шеф-повара Павла Циклинского в новейшем ресторане Kira



Стас и Мария Федулины превратили чебуреки в общегородской бренд



Шеф-бармен Павел Шитов в коктейльном меню «Медведя» цитирует традиции баров начала XX века

## «У Ларисы»

Рецепт целительной трапезы после вечеринок известен: встаем в очередь за лагманом в баре «Чебуреки и рюмочная “У Ларисы”». И благая весть для василе-островцев: в начале лета родится еще одна «Ларисочная» — по соседству с Домом Трезины на Васильевском острове — с фотобудкой в туалете, тандыром в виде диско-шара, привезенным создателями Марией и Станиславом Федулиными из Узбекистана, и романтическим видом на Университетскую набережную и Благовещенский мост.

УНИВЕРСИТЕТСКАЯ НАБ., 23

## Smoke BBQ

Брискет в массы! В июле Алексей Буров реализует свою самую мясную концепцию — совместно с Михаилом Чобаня, мебельным мастером примерно всех рестораторов страны. И это будет вовсе не брат Smoke BBQ с улицы Рубинштейна, а кузен одноименного большого столичного проекта, только с зеленым бэк-ярдом и загородным вайбом. Обещают два этажа с грилем, смокером и печью, рецепты для которых шеф Алексей Каневский собирал в Техасе, на стажировках в брискетной у Эвана Лероя в Остине с никогда не заканчивающимися очередями.

ЛОДЕЙНОПОЛЬСКАЯ УЛ., 5

## «Медведь»

Реконструкция гремевшего в Петербурге 1906–1917 годов коктейльного бара (первого в России!) при одноименном ресторане «Медведь» — суперлатив от миксологии. По историческим архивам команды Goose Goose и журнала о городской жизни XX века «Петрополь» восстановили интерьер с артефактами дореволюционных времен, тяжелыми бархатными шторами с кистями и бахромой. В меню представляют «Три века коктейльной культуры», а на закуску вынесут бутерброд с салом, пирожки с бычьими хвостами, расстегай с рыбой.

БОЛЬШАЯ КОНОШЕННАЯ УЛ., 27

## Closer

В июле мастера деталькора Мария Дементьева, Андрей Ермишкин и Назар Коломиец из ресторана Sago, куда мы ходим на суп из пармезана с крабом и тартар из лопатки с айолой, запустят свой второй проект Closer в доме — памятнике архитектуры сталинского неоклассицизма на Таврической улице (где очень не хватало выверенной гастрономии!). Крафтовая дровяная печь, доставленная напрямую из Италии, авангардная винная карта на 500 бутылок — и все это с видом на пруды Таврического сада через 5-метровые окна, которые летом откроют настужь.

ТАВРИЧЕСКАЯ УЛ., 31-33

## Kira

Пожалуй, самое масштабное открытие года. Здесь, на 1000 (!) квадратных метров в историческом здании первой российской альбомной фабрики Самуила Бехли, гуру гостеприимства Андрей Мусихин, сомелье Екатерина Яценко и шеф Павел Циклинский кормят блюдами по рецептам от звездных коллег: итальянца Паскуале Паламаро, творческого и семейного тандема Ангелоса и Ольги Бакопулос с Миконоса и марокканца Джавада Рахали. И винные афисонадо, трепещите! В карте — великая красота: автохтоны Ливана, Сирии, Греции встретятся с образцами со склонов Этны и бургундским гран крью.

КИРЧНАЯ УЛ., 67, СТР. 2

## Soil

Куриный гриб, сухой мартини с песто из черемши и гимлет с крапивой — это не рецепт зелья заклинаний, а меню первого в России plant-based-бара Soil от команды Imbibe Crew (вы точно пробовали знаменитый шот «Борщ» в баре Imbibe — лауреат премии «Что где есть в Петербурге»). В вег-джанкфуде от Виктории Мосиной — только плоды местных почв и никакого food waste. Разнотравье хрустящей зелени с картофелем заправляют соусом из 7 видов трав, на тартин выкладывают вешенки в панировке из того же тартина, а в миксе солений красуются мелотрия и ангурия.

УЛ. ЖУКОВСКОГО, 14



## СЕРГЕЙ ФИЛИППОВ бренд-шеф Б.О.Р. 812

Вдохновение для меня — сама природа и атмосфера Б.О.Р. 812. Сосны, тишина, простота линий. Мне близка идея работать с продуктами так же, как природа работает с пространством: ничего лишнего, все по существу. Я стремлюсь к тому, чтобы еда в Б.О.Р. 812 не удивляла подачей, а запоминалась вкусом — чистым, насыщенным, уважительным к ингредиенту. Отдельная любовь — работа с дымом, открытым огнем, создание правильной текстуры через огонь. Мне нравится идея шаркутерии, выдержки, когда продукт развивается во времени, набирает характер. Эти техники органично вписываются в нашу философию кухни.

# ГДЕ ДУША ПАРИТ

Ресторан Б.О.Р. 812 в Солнечном — место, заточенное под отдых. Внутри — дерево и камень, дизайнерская мебель и фактурная посуда. За окнами — зеленые газоны, приморские сосны и дышащие дымом бани. На столах — загородная кухня в фэнси-стиле. Все вместе — верный способ преодолеть притяжение земных забот и прочувствовать вкус жизни (и в прямом, и в переносном смысле слова!).



Солнечное,  
Приморское ш., 385а  
borclub.ru

Комплекс Б.О.Р. 812 под Петербургом — это мини-отпуск в большом городе и лучшая локация для трудоголиков. В живописных декорациях Солнечного прописались восемь уникальных бань, эстетичный бутик-отель и, конечно же, ресторан. Но с пометкой Special: ресторан Б.О.Р. 812 — не про «загородный стандарт» (с дачными вайбами, пестрыми тарелками и нарядными апре-свим), а про возвышенную гастрономию, богатую винную коллекцию и солидный сервис. Словом, место для публики, которая гедонизм любит, умеет и практикует.

Оригинальную загородную кухню в фэнси-стиле продюсирует шеф-повар Сергей Филиппов. Его творческий путь начинался на Камчатке («Камчатка Local Kitchen» в Петропавловске-Камчатском), где и были заложены главные профессиональные симпатии — к рыбе и морепродуктам (воплощены в аквариуме с живыми крабами, лобстерами и устрицами), азиатским акцентам и тонкой работе с сезонными продуктами. На кухне Б.О.Р. 812 появились новые пристрастия: фермерское мясо, северные вкусы и эстетичные подачи.

Еда в Б.О.Р. 812 никогда не бывает перемудренной и чересчур сложной, зато она всегда непредсказуема. Например, палтус с картофельными ньокки и шийтаке — это образцовый комфорт-фуд, вызывающий

ностальгические чувства (жареная рыба, картофель, грибы), но в неожиданном формате. Фирменные щи (особенно насыщенные и с брискетом) — щи «новой волны» и местный хит. Крудо из сибаса здесь сочетают с фисташковым кремом, холодец из говядины дополняют артишоками, клыкача поливают соусом шампань, утиное филе подают с копченой грушей, а классический десерт «Павлова» обыгрывают самаркандским изюмом. Все меню исписано оригинальными штрихами, и ради такого в Б.О.Р. 812 хочется возвращаться.

Винная история — отдельный маст-трай. На верхнем ярусе ресторана спрятаны две полумузейные винные комнаты, где хранятся бутылки под любой

запрос, от кэжуал-игристого до топовых вин Шампани, Бургундии, Тосканы, Пьемонта. Альтернативный аксессуар к ужину — авторские коктейли из карты Beauty of Nature. Как слышится, так и пьется: коллекция миксов посвящена красоте природы — бармены приручают фрукты-ягоды-травы и проявляют вкус сезона в каждом напитке.

Если при этом занять столик у окна или расположиться на просторной террасе, ощущение единения с природой будет стопроцентным — моментально забывается, что всего в получасе отсюда шумит суетливый Петербург. Наслаждаемся приятной амнезией под шум сосен и потрескивание банных печей, отринув все городские заботы!



# ГЛАВНЫЕ СОБЫТИЯ ЛЕТА

«Закатные бранчи» проходят под открытым небом за длинным столом там, где прежде не вставала нога ни одного стола — в полях Ленобласти



## Lobotomy Day

Главный летний бэнгер всех биргиков — это Lobotomy Day от AF Brew, самый масштабный пивной фестиваль в Петербурге на территории бывших цехов завода «Степан Разин» с двухвековой историей пивоварения. Бронируйте 28 июня: к участию заявлены больше 40 пивоварен и винокурен. Один день, две сессии по 4 часа (и минимум по два сорта на каждой), интересная с бонусными редкими сортами и, конечно, реабилитационный перерыв на исцеляющий рамен от Iki gai и пеновани от Litera G.

LOBOTOMYDAY.COM; УЛ. СТЕПАНА РАЗИНА, 8А

летом шеф-повар Руслан Закиров добавил в список обязательных хитов смэш-бургер со сладким луком и сыром чеддер, крокеты из томленной утки с грибным айоли и пармезаном и рыбацкую похлебку с креветками, камбалой и гребешками.

CRUISE1.RU

## Mozza Fest

Артизанальная сыроварня-хлебопекарня «Брод» от команды локаворского ресторана Animals во второй половине лета посвятит целый уикенд pasta filata, то есть вытяжному сыру. Фестиваль моцареллы пройдет в закрытом дворике бара Union с музыкальным сопровождением диджей-резидентов. Ждем лекции от шеф-сыровара Александра Малюткина, интерактивную варку моцареллы (можно попробовать еще теплый сыр — в прямом смысле!) и, конечно, спецменю на основе молодого сыра.



## «Закатные бранчи» (на севере есть)

Что может быть более летним, чем бранч на берегу Финского залива или в колосащемся поле под открытым небом? Собираемся на очень красивых застольях в вековых соснах кемпинг-отеля «Майтри» в заповедной зоне бухты Желтой (28 июня и 26 июля), идем под парусами яхт «Силы ветра» с блюдами от бистро «Футура» (15 июня и 10 августа), сибаритствуем на георгиновой ферме с мясом на огне и чаем из самовара (23 августа). Десерт всегда неизменен — пламенеющие петербургские закаты.

ZAKATBRUNCH.COM

## «Крошево»

Фестиваль нашего сердца, целиком и полностью посвященный капусте, возрождает старорусские традиции — издревле на Новгородчине рубили верхние зеленые листья белокочанной и передавали ценные лайфхаки из поколения в поколение. В 2025 году праздник пройдет в сентябре в Боровичах (320 км от Петербурга), с соревнованиями по скоростной рубке крошева для серых щей прямо на старинном пешеходном арочном мосту. А уже в августе семья местных предпринимателей-меценатов Антоновых, идеологов грандиозного торжества и авторов ресторанной группы Antonio Family, устроит серию капустных ужинов с приглашенными шефами (в том числе в Петербурге!). Stay tuned!

KROSHEVO-FEST.RU

## Cruise by Kuznyahouse

Каждое петербургское лето двухпалубный корабль Cruise by Kuznyahouse — это место встречи, которое нельзя изменить (да и зачем?). Музыкальная фестивальная программа, дневные вечеринки hot spot, гастрольные и спортрейсы и выверенное меню. Этим



BOOK  
 ONLINE



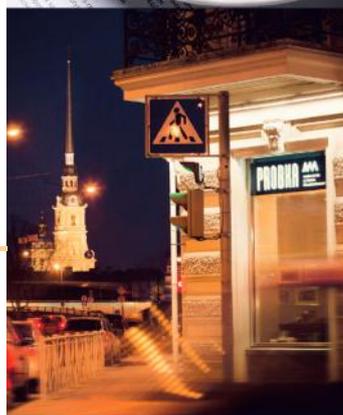
**МАМА  
 ТУТА**  
 АВТОРСКАЯ ГРУЗИНСКАЯ  
 КУХНЯ

ЗНАМЕНИТЫЕ  
 МИНИ-ХИНКАЛИ  
 ГИА ХУЧУА



DAL 2001  
**ПРОВКА**  
 SAINT PETERSBURG  
**ПРОВКА**  
 ЛЕГЕНДАРНЫЙ  
 ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН

MUST VISIT  
 С ЗАВТРАКА ДО УЖИНА



RISTORANTE  
**DA MANU**  
**DA MANU**  
 PIZZA & PROSECCO

РЕСТОРАНЧИК ШЕФА  
 МАНУЭЛЯ  
 И ЛЕТНЯЯ ТЕРРАСА  
 У ИСААКИЕВСКОЙ  
 ПЛОЩАДИ

**R14**  
**R14**  
 ПАНОРАМНЫЙ  
 РЕСТОРАН

НЕАПОЛИТАНСКАЯ  
 ПИЦЦА НА ОГНЕ  
 TOP 50 BEST IN EUROPE



**MINA**  
**MINA**  
 НА КРЕСТОВСКОМ

РЕЦЕПТЫ ВОСТОЧНОГО  
 СРЕДИЗЕМНОМОРЬЯ  
 И ЗНАМЕНИТЫЕ ЗАВТРАКИ,  
 ОБЕДЫ И УЖИНЫ  
 ШЕФА ДЖИЛЬБЕРТО

*Рыба на Даче*  
**РЫБА  
 НА ДАЧЕ**

НАШ ЛЮБИМЫЙ  
 ЗАГОРОДНЫЙ РЕСТОРАН  
 ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ  
 НА БЕРЕГУ РЕКИ СЕСТРЫ



# ЛУЧШИЕ АВТОРСКИЕ РЕСТОРАНЫ

Стартовал новый гастрономический сезон в ресторанах Петербурга, и нам нужно все, везде и сразу: лангустины с мороженым из панцирей, лягушка с лавандой, шпротный паштет и «почти форшмак»!



## Bourgeois Bohemians ←

Если вам нужен самый авторский ресторан Петербурга, то вот он! Братья и шефы ВоВо Артем и Алексей Гребенчиковы меняют дегустационные сетсы по сезону, и лето 2025-го посвятили алхимии — фуа-гра с угрем объединяют с желе из хереса, лангустины сплетают с мороженым из панцирей, а сырого оленя дополняют редукцией из черной свеклы, выпаренной под давлением при 40 °С. Все это — в customной посуде, интуитивно слепленной керамисткой Лизой Мельник.

ВИЛЕНСКИЙ ПЕР., 15



## Sago →

Стиль шеф-повара Марии Дементьевой — для гурманов с глобальной насмотренностью, без тяжелых соусов и сложных композиций. Ее ризотто с черным трюфелем и пещерным пекорино или тартару из лопатки с фермерской зеленью и айоли доверяет не только редакция Собака.ги, но и дирижер Теодор Курентзис и «гостя из будущего» Ева Польна. А жареные нектарины с джелато в Sago — вообще непреложная примета лета в Петербурге!

НАБ. АДМИРАЛА ЛАЗАРЕВА, 22



## Reborn ↑

Новый ресторан от команды Duo Band на месте Recolte вырос не только в концепции (давай мясо!), но и в размере порций. Молодой прорывной шеф-повар **Андрей Ковалев** соединяет костный мозг с гремолатой, жареное фуа-гра с томленным в амаретто абрикосом (тает на языке!), тартар из ягненка с желтком. И вау-эффект: гигантские спэшл-блюда от шефа — баттута из мраморной вырезки с осетровой икрой или стейк диана.

ПР. ДОБРОЛЮБОВА, 11



## Probka →

Итальянская кухня с лицом haute cuisine в Probka остается в неизменно эталонном качестве уже третий десяток лет — все благодаря усердию нашего первого гастрономического учителя Арама Мнацаканова. За пиццей с трюфелем от потомственного пиццайоло Мануэля Сурачи ходит Настя Миронова, Илья Куруч заранее бронирует спагетти с морскими ежами от бренд-шефа Симоне Гобби, а культовым черным тальолини с красной икрой рукоплещет Роман Ротенберг.

ЗООЛОГИЧЕСКИЙ ПЕР., 2-4



**Симоне Гобби** — гурӯ пасты, знаток аутентичных рецептов Апеннин, прогрессивный менеджер кухни и бренд-шеф всех итальянских ресторанов Арама Мнацаканова



### Beefzavod ↑

Первый в России ресторан с открытым мясным цехом, дровяным грилем, камерой сухой выдержки и мясной лавкой (лайфхак — берите краковскую на пикник у залива!). А еще Beefzavod — единственный в стране, где занимаются детальной селекцией на нескольких партнерских фермах. Шеф-повар Антон Феоктистов проповедует концепцию nose-to-tail — в «заводском» меню нашлось место языку с йогуртом, печени на гриле, холодцу из хвостов и питивье с вырезкой и зубной железой.

АПТЕКАРСКИЙ ПР., 2



### «Сад» ↑

Шеф-буря **Анна Рязанская**, возглавляющая кухню очень красивого и светского ресторана «Сад» (да, здесь ужинают под яблонями!), работает по принципу «не навреди». Так что не волнуйтесь: ваши любимые продукты дойдут до вас в максимально деликатной обработке: тартар Анна подает с двумя текстурами каштана (подчеркнут строгость мраморной говядины!), а грудку фермерского цыпленка фарширует мясом цесарки, фуагра и сопровождает консоме из индейки и трюфеля.



БОЛЬШАЯ ЗЕЛЕНИНА УЛ., 23А

### Betulla

Вторая после sensationного ресторана Birch «береза» Арслана Бердиева была высажена в историческом районе Пески: Betulla («береза» в переводе с итальянского) — столовая высокой кухни, и кормят здесь добротной, но принаряженной итальянской кухней. Идеальное свидание: каннелони с ragu из кролика и соусом из сморчков и черных лисичек, римская пицца с гуакамоле, крокетами из перепелки на манер цезаря и домашнее мороженое из топленого молока под nero d'авола из винного чулана под лестницей.

9-Я СОВЕТСКАЯ УЛ., 1



### Poly ←

В этом греко-византийском ресторане Алексея Бурова установился самый теплый и солнечный внутренний климат. За столом у шеф-повара **Ильи Бурнасова** большие компании делят хумус с ягненком и фаву с печеными перцами, к лимонному картофелю с лабне берут баклажан на углях. И обратите внимание на листинг безалкогольных напитков (тренд!): гранат с суданской розой и грейпфрут с кардамоном и перцем идеально подходят для дневных диджей-вечеринок (за пультом здесь можно встретить даже креативного директора Собака.ru Ксению Гощицкую!).

УЛ. БЕЛИНСКОГО, 11



### Sea, Signora →

Самый масштабный ресторан Антонио Фреза принимает московских селебрити и топов иностранных корпораций во время ПМЭФ (и не только!). Здесь под биморфными итальянскими люстрами-медузами у сверкающей колонны-аквариума (рекордные 2300 литров!) кормят устрицами, ежами и сифудом со всего земного шара: скампи, фиолетовые креветки из Сан-Ремо, барамунди и морской язык, который приготовят в стиле alla mugnaia — в белом вине с петрушкой.

БОЛЬШАЯ МОРСКАЯ УЛ., 30



### Jerome ↑

Посмотрев на «Серый овал» Кандинского в Главном штабе Эрмитажа, отправляйтесь на террасу ресторана Jerome, густо усаженную гортензиями и кустами Melissa. К этой натюр-виван стоит добавить пиццу со сморчками на тонком воздушном тесте, ризотто с лисичками, тарт с короной (иначе не назовешь!) из клубники, а с собой из местной лавки попросить сесину де вака, черный иберийский хамон и отправиться по рекам и каналам.

БОЛЬШАЯ МОРСКАЯ УЛ., 25

GROUP & PARTNERS  
**Stroganoff**

— знак качества  
на ресторанной  
карте Петербурга

## LAMB

Арузья | вино | еда

РЕСТОРАН ЮЖНОЙ КУХНИ

Плов, шашлыки, хинкали, чебуреки – классические блюда, приготовленные в лучших традициях.

📍 Конногвардейский бульвар, 4

☎ +7 (931) 981 11 51



Расположен  
в самом сердце  
Петербурга, в 5 минутах  
от Исаакиевского собора.  
Большой выбор стейков  
из мраморной говядины.

📍 Конногвардейский бульвар, 4

☎ +7 (812) 314 55 14

## РУССКАЯ ЮМОЧНАЯ №1

Уникальный ресторан русской кухни разных исторических периодов. На территории ресторана расположен Музей русской водки.

📍 Конногвардейский бульвар, 4

☎ +7 (812) 570 64 20



## Stroganoff BAR & GRILL

Загородный ресторан, расположенный  
в 5 минутах от Финского залива.  
Блюда на мангале, свежие морепродукты  
и кулинария с ароматной выпечкой.

📍 п. Репино, Приморское шоссе, 418

☎ +7 (812) 432-05-75





### Itameshi ↑

Ресторатор и шеф **Алексей Алексеев** филигранно отработал дико модный тренд на «итамеши» — симбиоз итальянской кухни с азиатской. В числе хитов: пьемонтский тартар баттута с муссом из угря и кимчи, осьминог с васаби-пюре, шоколадный торт с ферментированным чесноком. Интерьер тоже подыгрывает концепции: итальянская майолика, китайский бонсай, стеклянные вазы и салфетницы из мастерской при Академии Штиглица, похожие на бутоны и цветы гибискуса.

ТАШКЕНТСКАЯ УЛ., 6, КОРП. 2



### Cast ↑

Ресторан современной ближневосточной кухни Анны Кудиновой на «Ленфильме» — капсула времени в дизайн 1970-х и ковер-самолет, телепортирующий в Стамбул и Иерусалим. Теплый хумус с ягненком, харира с языком, храйме из трески и шварма с говядиной и амбой из манго, оказалось, лучшие собеседники для шампани (а в Cast — впечатляющая селекция!). Не знаете, как выбрать между шикарным табуле и мансафом, берите сет из 5 бокалов разной шампани с иранским пирожком самбусаком и долмой из креветки на закуску.

КАМЕННООСТРОВСКИЙ ПР., 10



### Frantsuza Bistrot ↑

Лауреат премии «Что где есть в Петербурге» Иван Фролухин — рулевой французского ресторана от Duo Band: Дмитрий Блинов открыл «Француза» исключительно под таланты шефа. Фирменный скоростной и участливый сервис, сенсационные завтраки (скрэмбл с обжаренным кальмаром и ромейном!), нарядная витрина с сезонными тартами и образцовая французская бистрономия от Фролухина: пирог с рапанами и соусом из белого вина или луковый суп с тостом из тартина и сыром грюйер.

НАБ. АДМИРАЛА ЛАЗАРЕВА, 22



### «Блок» ←

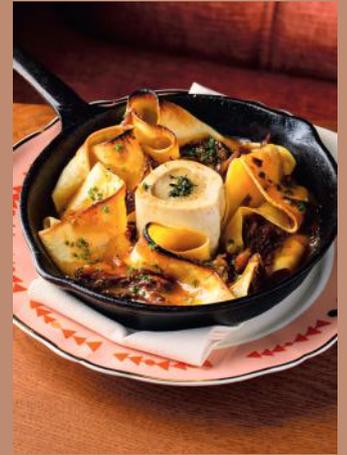
В единственном в Петербурге проекте выдающегося московского ресторатора Александра Раппопорта кухней правит шеф-повар Евгений Зубов. Выбираем вид на оранжерею Таврического сада (на крыше «Ленинград Центра» сразу две просторнейшие террасы!) и идеальные для пленэра тартар из подкопченной оленины с карельской брусникой, костный мозг с соленым огурцом или стейк «Стендаль» (красноватое мясо с очень румяной корочкой) из выращенных на зерновом откорме воронежских бычков.

ПОТЕМКИНСКАЯ УЛ., 4

### Tondo →

Пицца тонда романа на тонком хрустящем тесте (с таледжио, брискетом или артишоками!) найдена в золотом треугольнике Петроградской у ресторатора, шеф-повара, гастрошоумена и ученика философа Антонио Менегетти Антона Исакова. Паста здесь тоже маст-хэв: щедрая мальтальятти в сковороде с бычьими хвостами и костным мозгом или пухлые мешочки фаготтини с креветками и шафрановым соусом и красной икрой — сочетайте с одним из семи видов негрони.

БОЛЬШАЯ ЗЕЛЕНИНА УЛ., 18



### AGA ↑

В средиземноморский ресторан Александра Шавлиашвили идем за перспективами! Из окон или с террасы — вид здесь на все и сразу: Князь-Владимирский собор, «Лахта Центр», петровская панорама на Неву и Эрмитаж. В меню — дикий сибас, тюрбо и морской язык: чуть ли не самые свежие в Петербурге благодаря собственному налаженному морепродуктовому импорту. И не уходите без пиццы! Ее готовят в мощнейшей дровяной печи Forni Valoriani и сочиняют с начинками от баклажана с копченым скаморца до картошки с прошутто котто.

ПР. ДОБРОЛЮБОВА, 16, КОРП. 2



Группа компаний Simple провела в Петербурге Фестиваль Российских вин, где презентовала 11 российских винных хозяйств (в лице их главных виноделов и представителей) из проекта «Большое Русское Вино», — звездный состав!



# ЗДЕСЬ ВСЕ СВОИ

Российское виноделие переживает настоящий ренессанс! Локальные вина занимают уверенные позиции в картах топовых ресторанов, а поездка на винодельню в Краснодарский край или Крым — новое ультрамодное направление туризма. Разбираемся, где искать достойные российские марки и почему премиальное вино отечественных виноделов больше не оксюморон.

Глобальный тренд Be Local (читайте — ешь, пей и гордись локальным продуктом) в компании Simple поняли давно: в 2020 году запустили проект «Большое Русское Вино», в котором одновременно объединяют прогрессивные винодельческие хозяйства российского юга и занимаются винпросветом среди тех, кто хочет постичь винную культуру.

Если хотите больше узнать о том, где в Петербурге и Москве (или любом другом крупном и не очень городе страны от Калининграда до Владивостока) пить интересное отечественное вино, — заглядывайте на электронную версию Гида «Большое Русское Вино» на [www.brw.swn.ru](http://www.brw.swn.ru). Рестораны, бары, винотеки и отели с лучшими коллекциями российских вин отмечены на интерактивной карте, а также можно бесплатно скачать печатную версию путеводителя.

Из него вы узнаете, что лучшая гастропара к ароматному Петрикову от винодельни «Шумринка» — щучьи котлеты, где встречать закат в Краснодаре (спойлер: в кафе Krasnodar с винной картой на 400 наименований!) и почему идеальную компанию в этой ситуации составит бокал хитового рислинга от «Галицкий и Галицкий». В июне 2025 года выйдет уже четвертый ежегодный Гид, в котором вы сможете открыть для себя подробные маршруты и рекомендации по популярным туристическим направлениям России, дополненные ресторанами с лучшими российскими винными картами, рекомендованными экспертами Simple Wine News.

Здесь же можно узнать про звездный состав портфеля «Большое

Русское Вино» — знаковые вина от каждого из одиннадцати хозяйств коллекции: от «Имени Сикоры» и их рислинга, который получил 90 баллов от самого влиятельного винного критика в истории Роберта Паркера, до перспективной «Усадьбы Мезыбь» и их красного на основе каберне совиньона — этой весной его создатели вернулись с международного дегустационного конкурса в Израиле с наградой за лучшее российское вино.

То, что в России уже появились хорошие и очень хорошие вина, — признанный факт. Виноделы инвестируют в развитие, фокусируются на технологиях производства, ищут «свои» сорта винограда, и им уже есть чем гордиться. Так, мальвазию «Усадьбы Маркотх» (личный проект талантливого российского энолога Алексея Толстого!) президент Союза сомелье России Артур Саркисян называет одним из лучших оранжевых вин в стране.

Говорят, что пробовать вино лучше всего там, где оно было создано, поэтому истинные ценители вина едут на винодельни. В планировании маршрутов, как и среди российских вин, есть из чего выбрать: практически все хозяйства из коллекции «Большое Русское Вино» принимают в гости. Если нужен размах, обратите внимание на пионеров российского премиального виноделия «Лефкадия» — это настоящий энотуристический центр с собственным музеем, который в год посещают 50 тысяч гостей. А если хочется чего-то особенного — отправляйтесь на ночную экскурсию «Вино и звезды» в молодое винодельческое хозяйство «Скалистый берег» близ Анапы или на киноужин в шампанерии «Золотой Балки» в Балаклаве.

Обо всех рекомендованных локациях в Simple знают не понаслышке: редакция ведущего русскоязычного издания Simple Wine News съездила в Большую русскую винную экспедицию, объехав сотни хозяйств и проведя тысячи дегустаций, а также уже второй год подряд выпускает рейтинг лучших российских вин.





### Da Manu ↑

Ресторан в двух минутах от Исаакиевского собора, который маэстро Арам Мнацаканов назвал именем бренд-шефа пиццы Probka Family Мануэля Сурачи — Da Manu означает «у Ману», то есть «у Мануэля». Главное шоу-стоппер-блюдо он готовит на тончайшем корже, похожем на сардинский хлеб, с начинками от мортаделлы с фисташками до лосося с черной икрой. И не проходите мимо пасты! Строццапрети с рагу из кабана и ндуй из Калабрии — семейный рецепт Сурачи.

БОЛЬШАЯ МОРСКАЯ УЛ., 36



### Self Edge Japanese ↑

Где еще к нигири из хамачи (желтохвост из Хоккайдо) подадут корень васоби, прошедший испытание теркой из кожи ската, а к карпаччо из гребешка — хамон и землянику? Глава Dreamteam **Алексей Буров** умеет в бутиковый деталькор: вручную расписанная



аутентичная посуда и светильники с аукционов рифмуются с премиальными японскими сетами-омакэ от шефа Дмитрия Тяна. Садитесь за шефс-тейбл и принимайте курс за курсом вне меню — что за редкую рыбу вам подадут сегодня, знать будет только Тян!

УЛ. РАДИЩЕВА, 34



### Drevã ↑

Файндайнинг-ресторан Надежды Третьяковой на Пулковских высотах, куда целенаправленно приезжают за сетом от Дэниела Хогландера, шеф-повара, успевшего заработать две звезды Michelin для Aloë в Стокгольме. Только в Drevã можно попробовать индийскую красную кефаль, устрицу в желтом моле (мексиканском соусе на основе маракуйи, манго и огурца) или пирог пивное с начинкой из восьми слоев корня сельдерея и трюфеля под соусом из желтого вина из региона Жюра во Франции.

ПУЛКОВСКОЕ Ш., 107



### Salone Pasta & Bar ↑

Светский вайб и домашняя паста кавателли с тартаром из цукини и креветками или шпинатные равиоли, которые тетушки-пастайоло неустанно лепят прямо в зале, — то, за что мы любим итальянский Salone от Михаила Соколова и Тимура Дмитриева. И вот премьера! В ресторане появился ресторан — спикизи-салумерия с мясными деликатесами (прошутто! коппа! брезаола!), пиццей на тончайшем тесте crosante и капрезе-мартини — с водкой на томатах, базилике и оливковом масле.

НАБ. Р. ФОНТАНКИ, 30



### «EM» ↑→

В ресторане в старой петербургской квартире выстроена сложная гастрономическая машинерия. Главную роль в этой пьесе антрепренер Эдуард Мурадян отвел шеф-повару Валерии Скуратовой, прошедшей путь от ракетостроения до главной кулинарной школы мира Le Cordon Bleu. В сетях «EM» было все! Апофеоз бобра и голубя, анадары и улитки с фиалками, а этим летом в репертуаре появятся лягушка с черным чесноком и лавандой, крыло ската и мороженое из крапивы.

НАБ. Р. МОЙКИ, 84

Шеф-повар ресторана «ЕМ»  
Валерия Скуратова





### Mad Asian BBQ ↑

Ресторан азиатской кухни (не пропустите сашими из акачи с понзу и оконюмяки!) даже интерьером напоминает китайскую лаковую шка-тулку, в которой шеф Роман Грачев дает и огня, и перформанс. Обжигает стейк бавет, выкладывает кусочки утиной печени, обдаёт пламенем жир вагю, который через кулинарный конус из суперстали выливается на мясо эффектным огнем. А свой signature dish — утку по-пекински — готовит 5 суток: подсушивает в камере вызревания, а затем начиняет фаршем из овощей, специй и ферментированной пасты из соевых бобов.

ПИОНЕРСКАЯ УЛ., 32



### Crevette ↑

Бистро на море, созданное гастропродюсером Аленой Мельниковой и шеф-поваром Олегом Перфиловым, воспевают креветки во всевозможных изводах: жареные тигровые с картофельным муслином, королевские с кешью, риеет с сырным муссом и даже посвящение «дошику» (блюдо-обманка с лапшой из Вьетнама на рыбном бульоне) — и то с креветками. Летний бонус-трек: малиновые закаты над заливом с террасы со спэшл-блюдом выходных — тюрбо прямым рейсом из Марокко.

КОЖЕВЕННАЯ ЛИН., 30



### «Место» ↑

Это «Место» пусто не бывает! В гости к ресторатору, равнодушному гражданину и строгому критику окружающей действительности Кате Бокучаве на легендарную печень с местного рынка регулярно заглядывают Анна Михалкова, Софья Эрнст и Сергей Маковецкий. Специально для друзей в меню появились строганина из тунца с соусом юзу и «закуска под водку»: пряное сало с травами, шпротный паштет и «почти форшмак».

КРОНВЕРКСКИЙ ПР., 59



### Mio ↑

Лето! Занимаем первый ряд лимонной террасы в Mio (у колоннады Казанского собора!) и наблюдаем, как мэтр кухни Эмилия-Романы и Тосканы **Франческо Барбато** выносит знаменитый филетто, флорентийский стейк и мусс из ряженки с черешней, пока галеристка Кристина Березовская, медиагуру Александр Цыпкин и писательница Ирина Оганова аплодируют выдержанной сальми вагю. Для фееричных фото здесь — вау-коктейли: берите башню (буквально!) из негрони и россини в гигантском флюте.

КАЗАНСКАЯ УЛ., 3



### Bist ↑

Самый надежный ресторан Васильевского острова! В Bist любую классическую пасту вроде качо-э-пепе или аль бурро можно тюнинговать с помощью мачете или тарта-ра — mamma mia не узнает! К сочному бароло заказывайте котлетту из цыпленка с соусом тоннато, а бифштекс или фланк с крупной солью подойдут к вечернему коктейлю мартини. Если закончите ужин без здешого тирамису, себе не простите!

БОЛЬШОЙ ПР. В. О., 18А



### Big Wine Freaks ↑

Шампань-ресторан, который навсегда изменил эногастрономический ландшафт не только Петроградской, но и всего Петербурга — когда-то виноторговцы Владимир Басов и Артем Цхакая настолько популяризировали биодинамику, что без нее теперь не обходится ни одна винная карта. А еще изобрели для натуралки идеальный фудпейринг: шеф **Илья Татаринов** делает цыпленка с самой хрустящей в городе корочкой и рэпы — блюдо с орденом долгожителя. С первого дня и вот уже больше 10 лет эти роллы из рисовой бумаги с крабом, овощами или креветками в топе продаж!



ИНСТРУМЕНТАЛЬНАЯ УЛ., 3В



# КЛАССИЧЕСКИЙ РЕПЕРТУАР

Ресторан «Шляпин» — важная часть петербургской гастрокультуры. Его первые постоянные посетители до сих пор хранят в портмоне пластиковые клубные карты, ставшие раритетом, а новые гости пополняют ряды поклонников русской кухни в «шляпинской» интерпретации.



Репино, Нагорная ул., 1  
Тверская ул., 12/15  
shalyapinspb.ru

Дачному ресторану «Шляпин» в Репино в этом году исполняется 25 лет. Одноименный городской ресторан, на Тверской улице, в прошлом году отпраздновал 15. И то и другое — достаточный срок, чтобы превратиться в городскую легенду. А «Шляпин» действительно легендарен и воспринимается традиционной частью культурного ландшафта Санкт-Петербурга. Часто именно сюда приводят друзей из других городов и стран, чтобы познакомиться с настоящей петербургской кухней.

Здесь аккуратно чтут сезонность: в марте готовят постные щи, в апреле жарят корюшку, в августе — лисички с картошкой. Ценият домашнюю кухню: борщи, уху, щучьи котлеты, слепленные вручную вареники со сливочным маслом и сметаной, блины с самодельным вареньем и творожные запеканки. Берегут персонал: среди «шляпинских» официантов есть настоящие старейшины, остающиеся в профессии с советских времен (кстати, сервис в «Шляпине» считается эталонным).

«Шляпин» — вообще больше про традиции и ритуалы, чем про новаторство и эксперимент. Недаром вдохновением для его интерьеров стали гостиные петербургских семей — с круглыми столами, уютными абажурами и белыми крахмальными скатертями. Сюда приходят семьями. И сюда же приходят те, у кого еще нет семьи, — чтобы ощутить себя по-настоящему дома.

Впрочем, фамилизм и приверженность традиционному петербургскому укладу оставляют достаточно места и для самoirонии, и для гастрономических изысков с привкусом легкого барства. В меню рядом с домашними пельменями и судачком по-польски соседствуют омлет «Пуляр» с трюфельным маслом, язычки ягненка с цукини и пюре из батата и паста орзо с креветками и шпинатом на кокосовом молоке.

Да и не одними петербургскими и европейскими специалитетами богато «шляпинское» меню. Блюда национальных кухонь — грузинские, узбекские, татарские, еврейские — также являются его важным дополнением.

Отдельная категория — блюда-легенды: свежеприготовленные пирожки с разными начинками, знаменитые царь-блюда (запеченные целиком ягненок или стерлядь), на десерт — «Анна Павлова» (завсегдатаи утверждают, что лучшая в городе!).

А чтобы гости могли не расставаться надолго с любимыми рецептами, «Шляпин» открыл фирменные кулинарии (как и рестораны, они работают и в центре, и в Репино). В их меню — готовые блюда и полуфабрикаты: сырники, вареники, котлеты, салаты, блины, морсы, выпечка, торты и пирожные — главные «шляпинские» деликатесы теперь удобно загрузить в холодильник на неделю вперед, чтобы всегда иметь под рукой что-то вкусное.

# АНТОННИО ФРЕЗА

Апулиец в рекордные сроки совершил квантовый скачок — из шефа в ресторатора. Переаттестация прошла феноменально! Фреза вырос на целую Fresa's Restaurant Group, отметившись не только в Петербурге, но и в Москве, Владивостоке, Милане.

Теперь в его бизнес-ранце 8 ресторанов разных концепций: от итальянской траттории с метровыми пиццами до азиатского ресторана с сашими из деликатесных моллюсков хоккигай (плюс — внезапно — кейпоп-пекарня!), а в золотой коллекции хитов — соленые лимоны, высокогастрономичный хумус с хрустящей курицей и тартар с черной икрой и эспелетским перцем из Страны Басков.



ANTONIO FRESA  
**FRESA'S**  
OLIO EXTRAVERGINE  
D'OLIVA  
250 ml NET 8.4 FL. OZ.



## Я больше не повар

В заповедном 2018 году ты завершил работу бренд-шефом ресторанов Арама Мнацаканова и с тех пор ушел в отрыв. Теперь в твоём бизнес-ранце 8 заведений в России (включая Saviv в Москве и TiAMA во Владивостоке).

А прямо сейчас ты строишь в Милане филиал петербургского рыбного Sea, Signora. Как так вышло, что уроженец Апулии, начавший на кухнях в тосканской коммуне, стал одним из ведущих рестораторов Петербурга? И научи, как рассчитать карьерную траекторию с точностью палаты мер и весов?

Я вообще ничего не рассчитывал, просто возникла необходимость стать ресторатором. Когда мы начали открывать одно заведение за другим, стало радикально меньше времени быть первым лицом на кухне. Я занялся совершенно другими задачами, контролировал финансовые процессы и маркетинг-идеи, дал больше возможностей команде. И в какой-то момент называть себя шефом стало просто нечестно. Я — больше не повар. Что это значит? Не придумываю блюда и не стою на раздаче. Например, сейчас меню нашего нового ресторана Sea, Signora в Милане ставит молодой шеф, которому я полностью доверяю. Недавно провели дегустацию, было охренительно вкусно. Он рисует блюда как хочет, а дальше я согласовываю либо не согласовываю — все же моя суперспособность в том, чтобы тонко чувствовать вкус нашего гостя.

### Какое блюдо ты точно не согласишься?

Все просто! Мы должны делать еду, которую хотим есть сами. И хотеть здесь равно вождель. Я не люблю сложную гастрономию. Часто за витиеватыми техниками скрывается посредственный исходный продукт. Эспумизация, сферификация, дегидратация — зачем все это, скажем, высококлассному канадскому лобстеру? Сейчас два самых продаваемых блюда в петербургском Sea, Signora — это простейший теплый тартар из этого лобстера и сумасшедше красивое гранд-карпаччо из дорадо. Мы закручиваем в завитки кусочки свежей рыбы и выкладываем на банановом листе как бы целую дорадо. Подаем на льду и с тремя соусами — понзу, домашний табаско и цитронет. Потому что главное здесь — это сверхкачественный продукт. Ему нужно лишь немного помочь, и он сам себя отлично продаст. Да, продаст дорого. Но, во-первых, человек понимает, за что он платит. А во-вторых, это полностью того стоит!

### И тут мы, чуть смущаясь, подбираемся к твоей фабричной пасте за 12 000 рублей — здесь точно должен быть какой-то лютей эксклюзив!

Это огромное блюдо на двух гостей, так что, считай, обойдется дешевле. (Смеется.) Паста каламарата, которую мы подаем с черными тигровыми креветками, приезжает к нам из городка Граньяно провинции Неаполь, где — и это всем известный факт — производят лучшие в мире макароны. Там их сушат традиционным методом — прямо под солнцем и морским бризом. Домашняя паста впитала бы в себя намного больше этих богатств, чем нужно: мафальде, ригатони, гарганелли — это те виды, что мы любим сами из двух видов лучшей итальянской муки. А это паста saruto, полученная методом медленного помола, сравнимым с действием старинной мельницы, и semola di grano duro с текстурой мелкой крупки.

К тому же это паста на двоих плюс крабовый сет — идеальный сценарий романтического свидания. Выбираете понравившегося краба и получаете все его мясо: либо отваренное, либо в составе салата, томатного тартара и варенья из чили, пасты сорпезине, а также фланги в лимонно-шафрановом соусе.



## Рыба с крыльями и трюфель с заатаром

Третий стол великой средиземноморской (еще древнегреческой!) триады «хлеб-вино-олио» — оливковое масло. Скажи, как в твоих ресторанах появился кастомный сувенир — масло Fresa's?

Пару лет назад у меня был отпуск в Апулии, на юге Италии, в самом ее каблуке. Там есть удивительная, очень известная семейная компания Le Ferre, производители оливкового масла. Я сходил на экскурсию с дегустацией, со всеми познакомился и договорился сделать собственный blend. Мы собрали масло из четырех сортов оливок, учли русские вкусы — итальянцы предпочитают, чтобы горечь шла в горло первой, создавая остроту, а в России всем важно, чтобы масло было не очень горькое. Кстати, наше оливковое масло с деликатным миндальным послевкусием составит прекрасную компанию редким сезонным морепродуктам. Этим летом имеет смысл заглянуть к нам в Sea, Signora на экзотические позиции в разделе «Улов дня»: рыба-попугай ультрамаринно-оранжевого окраса, морская петух с большими крыльями или кинмедай — рыба с красной кожей и большущими золотистыми глазами, которая живет на глубине 3000 метров, где практически нет света.

В твоих петербургских проектах задействованы целых три бренд-шефа. Тимофей Милуков отвечает за Saviv и Saviv Moscow, Marso Polo и Tel Aviv by Saviv. Сергей Постников руководит кухнями Sea, Signora, Fresa и Koi. А бренд-кондитер Алена Офицерова разрабатывает десерты для всех ресторанов. Озвучь гастрономический чарт — что нам точно необходимо попробовать у каждого?

Алена — наша находка! Она одна из лучших кондитеров в России прямо сейчас и обладательница заветного диплома парижской кулинарной академии Le Cordon Bleu. Оглушительный успех догнал Алену уже в московских ресторанах Антона Пинского — Rocky 2, Blondie, The Greeks. А у нас она по максимуму раскрылась профессионально. Так что рекомендую вам для начала сфотографировать десертную тележку в Marso Polo — это очень красиво. А к дегустации обязательны домашние конфеты в виде лимончиков и ультрашоколадный торт с апельсиновым конфином.

А я обожаю десертную карту в Tel Aviv by Saviv, где сладкое расцвечено ближневосточными пряностями: трюфель с заатаром, кнафе с молодым сыром и шафраном, шоколадный торт с тахини. У вас все так тонко работают с нюансами?

Абсолютно! У Тимофея Милукова внутри спрятан гастрономический камертон. Он хорошо чувствует вкусы — и итальянские, и ближневосточные. В Saviv на завтрак готовят халу с нашим главным блокбастером — выдержанными в дубовых бочках солеными лимонами, салат с молодым сыром робиола и фруктами (с персиками или хурмой — по сезону) и невероятно гастрономичный хумус: с хрустящей курицей, с острой хоризо, с авокадо и схугом, йеменской пряной пастой с зеленым чили, с креветками.

В Marso Polo есть отдельный раздел с бурратой, и Тимофей рифмует ее то с ледяным томатом, то с боттаргой сардинской кефали. Мое любимое сочетание — с копченым виноградом. А что скажешь про главного по Sea, Signora, Fresa и Koi Сергея Постникова?

Сергей — гениальный менеджер кухни. Недавно он назначил в Koi талантливого и прорывного шеф-повара Виталия Хегая, который до этого прокачивал скиллы в Nama и Duo Asia. Виталий запустил в Koi в Новой Голландии премиальный азиатский фьюжн с мраморной говядиной — татаки вагю с дайконом кимчи и суп с вонтонами. Горячо рекомендую — как и свежайший тартар из креветок карабинерос с икрой морского ежа и булочку бао с томленой щекой и азиатским демигласом.

# 8 РЕСТОРАНОВ АНТОНИО ФРЕЗА

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПАЗЛ ОТ АНТОНИО:  
ЛЕВАНТИЙСКОЕ И БЛИЖНЕВОСТОЧНОЕ БИСТРО,  
АЗИАТСКИЙ РЕСТОРАН И ДВУХЭТАЖНАЯ ТРАТТОРИЯ.



Saviv любим за соленые лимоны и мраморный фонтан, за телячьи мозги и антикварное пианино, на котором регулярно играет сосед — пенсионер Юрий Яковлевич



Всесезонная веранда Maglo Polo с лимонными деревьями и тосканским камином собрала фулл-хаус: вокруг — Михайловский сад, Марсово поле, Спас на Крови и Русский музей



Постмодернистские и футуристичные люстры, витражные стекла и семейные фото вписались в мягкое ретро интерьера Fresa от Фабио Бронда



В столичном Saviv взят курс на Средиземноморье: к мезе и фалафелю добавились выдержанные стейки, картофельные ньокки из халуми и целый осьминог на гриле



В Tel Aviv by Saviv встречайте израильские и левантийские блюда: фаршированный бараниной лук с лабана, сабих в пите и тажин



В эффектном аквариуме Sea, Signora на 2300 литров кружат сотни африканских цихлид



Антонио Фреза и его мама Инкороната Пальма передают привет из Милана, где уже этим летом откроется филиал сифуд-ресторана Sea, Signora



Приморский TIAMA прописан в здании с вековой историей «Склад холодильники Унион» с головой быка на фасаде

## Лакшери и итальянский кейпоп

А что произошло в Кои и почему его покинул Глен Баллис, знаменитейший московский шеф из Австралии, с которым вы вместе запускали этот азиатский ресторан в Новой Голландии?

Глен очень занят, а ресторану нужно сердце, им нужно заниматься. Мы без ругани и споров вместе приняли решение не обманывать друг друга, и Глен просто вышел.

**Антонио, а были неудачные шаги на твоём пути ресторатора? Поделись фактами.**

Факт — это открывать три ресторана в один год, когда еще нет опыта. В считанные дни приходилось реорганизовывать фундамент всей компании, это жестко подрывает дух. Несколько раз в жизни я делегировал задачи не тем руководителям, то есть неправильно выбирал топ-менеджмент. А ведь это самое важное — найти мощную команду, управляющего и шефа. Сейчас я чувствую себя как тренер футбольной команды: если понимаю, что что-то идет не так, меняю стратегию или игроков и наблюдаю за результатом.

**В 2022-м ты открыл флагман Fresa's в эпохальной локации по соседству с Исаакиевским и Адмиралтейством, где в ревуших 2010-х работал MiX Алена Дюкасса. А уже через год задумал масштабную реновацию, теперь это ресторан Fresa. Первая итерация — разве не факт?**

Я сделал ресторан, который носит мою фамилию, но не имеет моего характера. А тут я построил проект, в который сам бы не ходил. Слишком пугающе элегантно. Поэтому я решил все упростить, добавить шума, какого-то бардака. Плюс мы поменяли атмосферу: добавили детские и семейные фотографии, которые сюда привезла в чемодане моя мама, а еще постмодернистские настольные лампы, которые расслабляют сдержанный дизайн, придуманный моим другом — миланским архитектором Фабио Бронда. И вот результат: цифры показывают, что в данный момент Fresa — самый успешный ресторан в нашей группе.

**Ты сказал, что точно знаешь вкус своего гостя.**

**А как вообще научиться слышать пульс гастрономического рынка?**

Наблюдать за всем, как хищник, и знать свою аудиторию лучше, чем свои пять пальцев. Начнем с «лакшери» — это люди, которые на ежедневной основе приходят на чек от 6000 рублей. Большинство из них очень богаты, много путешествуют, не любят китч, выбирают скромность и не понтуются. Они разбирается в еде лучше всех — ценят качество и простоту, им не надо объяснять, что такое консоме, из какого отреза делается антрекот. Другая каста — молодежь, готовая к экспериментам и провокационным подходам: овощи в разных текстурах, сочетание рыбы и мяса в одном блюде. И третья целевая аудитория — консерваторы. Им вообще не нужно ничего нового, из раза в раз они приходят за одним и тем же. Если ты четко знаешь, кто к тебе ходит, то отлично представляешь, как цеплять их на крючок.

**Говорят, еще одной твоей целевой аудиторией становится поколение альфа!**

Кейпоп накрыл и нас. Прямо сейчас мы строим K-Bakery — корейскую пекарню с бабл-ти и азиатскими десертами, она откроется в Петербурге уже в середине лета. Будет много мороженого, разноцветные вафли, бриоши с шоколадом сверху. Это огромный рынок, параллельный мир, который однажды мне открыла моя дочь Сара. Россия стала намного ближе к Азии, чем к Европе, поэтому сейчас мы запускаем этот пилотный проект, который я планирую превратить во франшизу. В идеале — 25 точек в течение трех лет!

**А как включить в себе этот непреодолимый импульс — открывать рестораны? И надо ли?**

Как раз недавно знакомый спросил, насколько тяжело открывать ресторан и стоит ли? Я посоветовал не открывать. Если у человека нет хотя бы 10 лет опыта работы в индустрии, вероятнее всего его проект не выстрелит. Мой стаж — четверть века: начал в 14 лет и, прежде чем стать поваром, был мойщиком, официантом, работал на кухне, в зале с гостями. Ресторанный бизнес — один из самых трудоемких, но — осторожно! — это дело вызывает зависимость. Попробовал однажды — и уже не можешь остановиться!

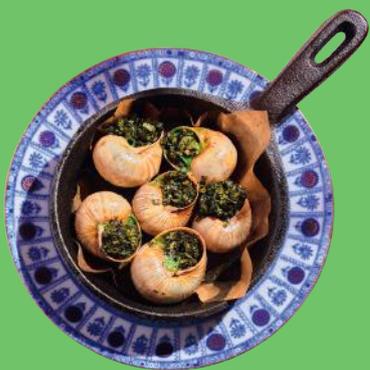
# ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Шеф-повара подготовили летний гастродроп для петербуржцев: персики со шпеком, окрошку на белом крафтовом квасе, смёрреброды под ревеневый брут и мороженое с черной икрой.



## «Прощуттерия» ↑

Любители итальянских деликатесов DOP, общий сбор! Вам к прощуттеристу и ресторатору Борису Тимчуку — за свиным окороком, натертым солью и вяленным на солнце в провинции Венето. В летнем меню «Прощуттерии» — коппа с запеченной сливой, персики со страчателлой и шпеком, дыня с пармой, инжир с горгонзолой. И лайк за упаковку мортаделлы с собой — идеально для пикников! БОЛЬШАЯ ПУШКАРСКАЯ УЛ., 34; ОЗЕРНОЙ ПЕР., 7



## Par Michele Gastronomie ↑

Идею миниатюрного французского шампань-ресторана (в карте больше 20 винодельческих шампанских домов!) Карима Уразбаева перевезла вместе с собой из Москвы, как и легендарные авторские дипы к вину — паштет из печени цыплят с пьяной клюквой или шпинатный хумус. На винтажной посуде ЛФЗ подает устрицы и улитки по-бургундски, буйабес 24-часовой варки и топленое крем-брюле с калужьей черной икрой. ПОЛТАВСКАЯ УЛ., 5/29Б



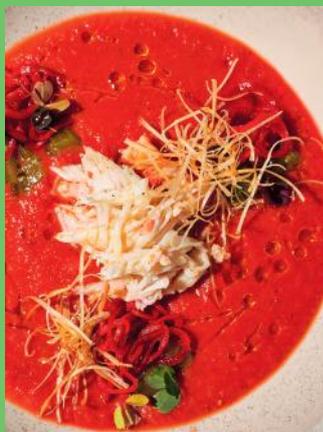
## Animals ↑

Ресторан с бренд-шефом Александром Пименовым во главе сначала подсадил петербуржцев на локально-фермерские продукты, а потом и на таледжию и шевр из собственной сыроварни, и на фирменный тартин. Кормят сырными пирожками, не жалея начинки, щами с говяжьими вонтонами, цыпленком с молодым картофелем и лисичками. И вот вам план на лето: важное событие августа — день рождения Animals с гриль-пати на террасе и фермерским рынком. УЛ. НЕКРАСОВА, 60



## Nordic ↑

Смёрреброды it-girl Надежды Третьяковой и шеф-повара Игоря Васильева из ресторана новой нордической кухни на Пулковских высотах в пору выставлять в Национальном музее Швеции, настолько они выразительны. За геометрический абстракционизм отвечает скандинавский бутерброд с сыровяленой олениной, а за импрессионизм — тот, что с балтийской килькой и картофельно-трюфельным кремом. Сочетать — с ревеневым брютотом с берегов Латвии. ПУЛКОВСКОЕ Ш., 107



## «Сон» ←

Сексикор-коктейли (с виски на гречке и жемчужной пеной или анансовый физз с пломбиром и цветочными лепестками), плотное расписание мьюзик-лайвов и европейско-паназиатский комфорт-фуд — формула, по которой ресторатор (и барный краш нулевых!) Алексей Мочнов собирает аншлаги даже по будням. Не пропустите том ям с кокосовым рисом и кунжутом кимчи, качо-э-пепе с говяжьим языком и угорь с черным трюфелем. КИРПИЧНЫЙ ПЕР., 8

## Casper →

Рестораторы Анри Бер, Стивен Шарма и шеф-повар Роман Киселев соблазнили в свой Casper и бумеров, и зумеров: тартар с панисом, самый сексуальный качо-э-пепе с тремя видами перца и шоколадный торт с солью — хиты с первого дня работы бистро. Здесь «были все», и без полезных знакомств на импровизированной террасе летом не обойтись — для продуктивного нетворкинга берите бокал Basil Smash. КИРПИЧНАЯ УЛ., 5Г



Сверхпродуктивный шеф-повар с дипломом Le Cordon Bleu **Роман Киселев** ждет в Сагрег на рийет из скумбрии и качо-э-пепе с тремя видами перца

## Mill

В бистро-пиццерии новой волны от евангелистов ферментации из ресторана Meal летнее меню такое изобретательное, что выглядит как заявка на гастрономическую премию. Шеф Александр Григоренко готовит суп из арбуза и томатов сан-марцано, выращенных между Неаполем, Салерно и Авеллино, пасту со сморчками или лисичками, а еще легкую пиццу с инжиром, рикоттой и луковым мармеладом.

УЛ. ЧАЙКОВСКОГО, 36



## Paloma Cantina ↑

Отцы мексиканского бара El Copitas Артем Перук, Игорь Зернов, Николай Киселев сделали невозможное: ресторан с самой большой коллекцией агавовых (60 видов текилы и мескаля) и самой маленькой мескалерией в Европе (попасть туда можно только в свой день рождения).

Пробуйте в «Голубке» эмпанадас с томленным кроликом и агуачиле с лангустиновыми креветками.

ГОРОХОВАЯ УЛ., 4



## Олли ↑

Душеспасительная лапша от **Дмитрия Кюллена** настолько зашла фланерам главных алкоулиц Петербурга, что выросла до сети заведений и появилась в Москве. Хаб у залива в «Севкабель Порту» выгодно отличается верандой, на которой летом гремят вечеринки и манят барбекю-пикники. Тянутую ланчжоускую лапшу — популярнейший китайский стритфуд — растягивают при вас и соединяют с говядиной в соусе тоннато или с имбирным цыпленком.

КОЖЕВЕННАЯ ЛИН., 40



## «Мурманчане» ↑

За беляш с крабом и томатной помакухой и оленину из ловозерской тундры с пюре из кореньев от шеф-повара Светланы Козейко мы готовы на все! Ее кухня — в арктическом стиле, с большим количеством северных специалитетов и морепродуктов: териберские щи с внушительной порцией креветок и гребешков, а также краб, сваренный в морской воде, — обязательны к дегустации.

БОЛЬШАЯ ЗЕЛЕНИНА УЛ., 2



## Мг. Во ↑

Шеф **Дмитрий Богачев** в собственном Мг. Во меняет дегустационное сет-меню от сезона к сезону, тартар из говядины миксует с угрем, креветку — с вербеной, а треску — с копченым творогом. К свежайшим устрицам и морским ежам придумывает неожиданный пейринг (томаты с юдзу! банановый понзу!), а летом обустривает террасу с видом на Спасо-Преображенский собор.

МАНЕЖНЫЙ ПЕР., 2



## «Мечтатели» ↑

Наш любимый вид досуга! Винные мастер-классы от сомелье Маргариты Котельниковой раскрывают то винодельческий потенциал крохотных деревушек Этны, то натуралку из Австрии. К вину — вафли из цукини, крем из щавеля и сметанник из капусты от шеф-повара Виталия Паппа, знающего толк в работе с овощами. Берите на заметку: в конце июля мечтатели из одноименного ресторана отметят 10 лет грандиозной вечеринкой на Фонтанке.

НАБ. Р. ФОНТАНКИ, 11



## La Biga ↑

Ресторатор, шеф-повар и кулинарный шоумен **Антон Исаков** и пиццамейстер **Даниил Сычев** первыми в Петербурге сообразили готовить дертройтскую пиццу — пышную и воздушную, с высокими хрустящими сырными бортами. Идея сработала, и теперь в La Biga, окнами выходящий нарядный фасад универмага Au Pont Rouge, на пиццу с перепроне, хересом и страчателлой заглядывают Сергей Минаев и Ирина Горбачева.

ГОРОХОВАЯ УЛ., 16/71



## ДЕНИС СОБОЛЕВ шеф-повар Гранд Отеля Европа

«Оригинальные меню в основе праздничных блюд представляют французскую кухню и даже были написаны по-французски. Это характерно для XIX — начала XX века. Здесь мы встречаем классические сочетания времен Карема и Эскофье. Саварен — французский вариант ромовой бабы, названный в честь гурмана и ресторанный критика Брийя-Саварена. С одной стороны, старинные меню задают рамки, но в то же время их лаконичные формулировки предоставляют пространство для творчества и современной интерпретации. При этом, погружаясь в архивные манускрипты, понимаешь, что не так многое в человеческих потребностях изменилось за прошедшие полтора века — приготовленная с душой вкусная еда сопутствовала празднику во все времена».

# ВКУС ЛЕГЕНДЫ

Наш «гастрономический Эрмитаж» Гранд Отель Европа отмечает 150-летие! На праздничные обеды и ужины приглашены все — юбилейное меню составили по собственным дореволюционным рецептам.



В соседстве с Михайловским театром и Санкт-Петербургской филармонией «Икорный бар» поддерживает стремление к прекрасному театральным предложением: при заказе закуски или основного блюда в день похода в театр достаточно показать свой билет на спектакль, и бокал просекко или десерт подадут в качестве подарка (кстати, ресторан работает с 17 часов — выверенный тайминг, чтобы успеть после ужина на премьеру!).

Шеф-повар Денис Соболев воссоздал исторические блюда, подававшиеся в первом гранд-отеле Российской империи в разные эпохи. В меню вошли четыре блюда из праздничного обеда семьи Бенуа 1896 года, данного в честь столетия пребывания династии в России, и обеденного меню 1916 года.

В качестве холодной закуски готовят артишок с крабом, голландским соусом и икрой осетра. Далее следует крем-суп из спаржи с осетриной. Основное блюдо — говядина «по-парижски» с соусом из мадеры с фуа-гра и картофельным мильфеем. Завершает историческое меню ромовый саварен «Кальвиль» с фисташковым кремом и свежей малиной.

Подавать меню с историческим контекстом будут в «Икорном баре» — в год своего 120-летия ресторан «Европа» закрылся на реставрацию. До декабря команда ресторана под руководством метрдотеля Дмитрия Захарченко встречает гостей в знаменитом «Мраморном зале». Старинный мраморный пол и колонны, потолочный плафон, лепные панно с изображениями кентавров, позолоченные карнизы, антикварные зеркала и фонтан «Гаргулья» — интерьер «Икорного бара» словно не изменился со времен царствования Николая II. В советское время здесь располагалась рюмочная и бар, в 1970-е годы

открылся первый в Ленинграде шведский стол с обедами за 1 рубль, а с 1999 года — ресторан «Икорный бар» с десятком видов икры. Среди знаменитых гостей «Икорного бара» были актриса Катрин Денев, король Швеции Карл XVI Густав, певица Уитни Хьюстон и оперная дива Монсеррат Кабалье. Королева Нидерландов Беатрикс пила чай Earl Grey. Здесь же Фредерик Бегбедер восхищался русской кухней: «В „Икорном баре“ Гранд Отеля Европа я попробовал лучшее блюдо на свете. Это блины с красной икрой и рюмкой холодной водки. Фантастика! Во Франции не умеют готовить стегес: они там слишком толстые, а в России — пропеченные, тончайшие, хрустящие. Со сметаной, обжигающе горячие — я запомнил это на всю жизнь».

Надо признать, что и регулярное меню Гранд Отеля Европа включает в себя исторические артефакты. Например, фирменное блюдо Гранд Отеля Европа — «Яйцо в яйце», взбитое яйцо с трюфельным маслом и порцией осетровой икры, заключенное в скорлупу. Это блюдо подают всего в нескольких ресторанах высокой кухни в мире, и «живет» оно в меню отеля более 30 лет. А бефстроганов в «Икорном баре» готовится по фамильному рецепту семьи Строгановых, подаренному отелю баронессой Элен де Людингаузен-Строгановой.



### «Банщики» ↑

Шеф-повар Станислав Лехово с 2017 года держит руку на пульсе современной русской кухни: обожаем пельмени с крабом и соусом из квашеной капусты и проверенные временем ржаные вареники с сулугуни и творогом. А еще Стас налаживает производство выдающейся мясной гастрономии от колбасы из оленины до суджуха. Летом спрашивайте в «Банщиках» окрошку на белом крафтовом квасе и мороженое «Бородинское» (после двойного пара: выше этажом — знаменитые «Дегтярные бани»).  
ДЕГТЯРНАЯ УЛ., 1А



### Subzero ↑

Панки от японской кухни своим УТП сделали многоярусные роллы (это когда рис с начинкой сначала обнимает пухлый слийс тунца, затем идет ворох зеленого салата, а сверху белоснежной шапкой ложится дайкон и микрозелень) и заработали надежную фанбазу — не только в Петербурге, но и в Москве, а также в Тбилиси.  
УЛ. РУБИНШТЕЙНА, 38;  
УЛ. АКАДЕМИКА ПАВЛОВА, 5;  
БОЛЬШАЯ ЗЕЛЕНИНА УЛ., 19



### Taste Bistro ↑

Карапет Ваганян, работавший в Probka и Birch и кормивший первых лиц на крупнейших саммитах, теперь обеспечивает Васильевский остров спагетти болоньезе, в точности как у итальянских бабушек, и тирамису, одновременно очень деликатным и насыщенным. Завтраки здесь такие мощные, что рискуют заменить собой обед: полента с крабом, ленивые вареники, овсянка с вялеными томатами.  
24-Я ЛИНИЯ В. О., 25



### Charlie ↑

Весь Петербург знает: в Charlie — феноменальные завтраки с игристым, омлетами и великим килограммовым сырником. Но фуды приходят сюда на авторское меню Юрия Манчука. Субпродукты шеф готовит на уровне haute cuisine (костный мозг с крабом! печень крупными кубиками с пряным винным соусом!), чизкейк делает из сулугуни с карамелизированным в квасе виноградом, а паштет — из утиног мяса со снегом из фуа-гра.  
НАБ. КАП. ГРИБОЕДОВА, 54

### Mia Strada

Патимейкеры объединения Sava Disco проапгрейдили двор-колодец отеля Акуан до средиземноморского гастродворика со стеклянной крышей, дровяной печью и итальянскими винными бранчами. За кухню отвечает молодой шеф Андрей Антипин: цукини гриль с муссом из халвы, крудо из дорадо с щавелем и виноградом и ньокки с шалфеем и печеным камамбером.  
УЛ. ВОССТАНИЯ, 19



### Made in China ↑

Саке, настоящее на стружке тунца, театралный 40-метровый дракон, молочный хлеб, кантонские открытые пельмени шумай с креветками, — Made in China дает китайскую кухню новой волны. И вот вам сценарий: отправляйтесь на мостик по саду-трансформеру на Синем мосту с видом на Исаакий, а далее — китайское застолье, и все шерим, потому что невозможно выбрать: вам картофельные моти с пряной уткой конфи, савойскую капусту с томленной свиной тонкацу или крудо из лангустинов с грейпфрутом и карамельным лотосом?  
БОЛЬШАЯ МОРСКАЯ УЛ., 35



+7 812 918 69 20  
Большая Морская ул., 25  
jeromerestaurant.ru

# Правила первых

Вместе с шеф-сомелье ресторана Jerome Екатериной Яценко разбираемся в том, по какому сценарию он должен развиваться и кто мог бы им руководить.

То, с чего я предлагаю начинать каждый вечер, в Италии называют tavola fredda. Это нарезка мясных деликатесов, которые всегда являлись одной из визитных карточек Jerome.

У нас есть собственная гастрономическая лавка, куда их привозят напрямую из Италии и Испании. И это не массмаркет, а уважаемые локальные производители, которые всегда в ответе за свой продукт.



Я рекомендую взять мортаделлу, салями милано и обязательно сесина де вака – испанскую высокогорную говядину, которую мы подаём на теплой тарелке, чтобы немного растопить жировую прослойку и раскрыть вкус на максимум. Теперь берем наш домашний ржаной хлеб со взбитым маслом и делаем бутерброды. Да, это невероятно вкусно, но можно лучше. Поэтому мы открываем шампанское категории блан де нуар, которое прекрасно работает с мясными деликатесами, а заодно выполняет роль аперитива.

Реклама



Далее у нас обязательная программа – закуски в стол, чтобы все попробовали максимум разных блюд. Мы можем ограничиться нашим топ-4: тартаром из говядины с чёрным трюфелем, вителло тоннато, жареными артишоками с муссом из пармезана и большим зеленым салатом с хрустящими листьями. Но если все голодные – стоит взять пиццу. Выбирать её так же легко, как играть в беспроигрышную лотерею: вкусная – любая, так что просто полагаемся на настроение. Учитывая разнообразие закусок, нам понадобится универсальное вино. Например, Шенен Блан из Долины Луары или белая Сицилия с вулкана Этна. Это вина с характером и структурой, классно сочетающиеся с разными продуктами.

- ▶ Основным курсом нашего стола станет сочный полуторакилограммовый рибай, приготовленный на мотив флорентийской бистекки. Прожарку я рекомендую слабую – medium rare, а на гарнир советую хрустящий картофель по-тоскански – с розмарином и чесноком – и сладкие узбекские томаты на гриле. Соусы к такому мясу не нужны, но если очень хочется – берём оливковое масло с солью и травами, как это делают во Флоренции. Вина к стейку просятся самые разные: от прекрасных бургундских или немецких Пино Нуаров до сочного Бордо. Но раз уж мы заговорили о Флоренции – я бы остановилась на винах из зоны Монтальчино в Тоскане.

*На контрасте с основным курсом финал нашего ужина будет менее масштабным, но оттого не менее эффектным.*

Шедевральный шоколадный трюфель и чашечка cafe станут идеальной точкой в этом потоке гедонизма.



# ЛУЧШИЕ БАРЫ

Лето-2025 — это ультразвуковой негрони, испанский корпиннат, мороженое из осадка sake и настойки на пончиках. И окрошка на гозе, конечно! Ваш гид по лучшему бархоппингу в Петербурге — гастрожурналистка Виктория Дим.

## ЛЕГЕНДЫ



### Orthodox ↑

Первый в стране бар, где пестуют все отечественное (льют крепкое из бывших республик СССР: от полугаров и самогонов до хлебного вина и чачи), переехал с Рубинштейна на Восстания и стал еще больше и краше. Вход по-прежнему находим по портретам Ахматовой и Есенина на стенах. Коктейльную карту посвятили писателям, поэтам, композиторам: «Каштанка» с кизилковым дистиллятом, «Щелкунчик» с гречишным медом, сет из трех шотов «Братья Карамазовы». Под старинными кирпичными сводами барменеры в косоворотках настаивают водку на квашеной капусте с клубничным рассолом и декламируют стихи Маяковского — по запросу, разумеется.

ул. ВОССТАНИЯ, 4

### bolshoybar

Строгий итальянский бар с настроением незатихающего джемсейшна на Петроградской стороне. Уже в 9 утра (!) наливают эспрессо, апероли и беллини. В обед миксуют итальянскую классику с Азией: на вермутах делают коктейли с тайским пандановым ликером, а белые биттеры соединяют с умеши и шисо. На закуску — сыры, салями, брускетты. Резервы не принимают, сесть сложно, готовьтесь к богемному смол-току: основатель бара Феликс Народницкий — создатель старейшего джазового клуба в Петербурге JFC.

БОЛЬШОЙ ПР. П. С., 45



### El Copita Bar ↑ →

Мексиканский бар из Петербурга в 2021 году стал № 8 в рейтинге The World's 50 Best Bars (так высоко не взлетал ни один российский проект!), и с тех пор отцов-основателей **Игоря Зернова, Артема Перука и Николая Киселева** не остановить — ставят рекорд за рекордом. За десять лет в El Copitas сменилось более 400 (!) меню с маргаритами и сангритой, а к юбилею место и вовсе перестроили: теперь тут черный монохром с отсылками к сгоревшей и заново ожившей базилике. Но все главное неизменно: высокая миксология, редкие текила и мескаль, на закуску — тако и даже сушеные кузнечики. Мест мало, вход по брони, летом гастроли именитых барменеров: следите за расписанием.

КОЛОКОЛЬНАЯ УЛ., 2



### Лобби-бар «Гранд Отеля Европа» ↑

Когда душа просит олд мани, вам в один из старейших отелей Петербурга (150 лет!). Здесь сохранили интерьеры классика модерна Федора Лидваля и рояль, лежа на котором Людмила Гурченко позировала для Собака.ru. Барменеры в бабочках наливают шампанское и смешивают коктейли à la russe: «Анна Ахматова» — с бузиной, «Маяковский» — с перцем на водке. Неймдропинг не только в меню: эти стены помнят Тургенева и Элтона Джона, Шостаковича и Дэниела Рэдклиффа, Чайковского и Уитни Хьюстон.

МИХАЙЛОВСКАЯ УЛ., 1/7

Отцы-основатели El Sorital Bar  
Николай Киселев, Артем Перук  
и Игорь Зернов





### «Полторы комнаты» ↑

Культовый бар Владимира Николаева и Ивана Ляшука, где каждый коктейль — смелая импровизация (инфьюз с вяленным томатом и вишней! водка с дурианом и рислингом!), а к ней — выдающийся фудпейринг вроде батата, маринованного в карри и манго, или рисово-гречневого чипса с соусом из шоколада и черного чеснока. Экспериментируют здесь не только со вкусами, но и с техникой: икебаны из цветов используют для калибровки восприятия вкусов, модный гаджет нитро-стир для смешивания, смокинг-ган для окуривания Bloody Mary — главного хита «Полтора комнат» за его десятилетнюю историю.

УЛ. МАЯКОВСКОГО, 34



### Агга ↑

Главное тусовочное место на Большой Конюшенной: тут у Театра эстрады уже с десятилет, кажется, не снижается градус веселья. На уикенд открыто до утра, за вертушки привозят резидентов Gazgolder и Burning Man, по выходным — евродэнс, чилл-рейв и тек-хаус. За стойкой команда маститого барменера Дмитрия Суворова миксует коктейли и шоты: без «Буряка» на водке со свеклой отсюда еще никто не уходил. На кухне лайнап тоже насыщенный: фермерские сыры, голубцы с креветками, бургер с судаком.

БОЛЬШАЯ КОНЮШЕННАЯ УЛ., 27



### «Архитектор» ↑

Эстетский бар сильно выбивается из сегодняшнего нарратива улицы Рубинштейна — очень уж все по уму. Коктейли выверяют чуть ли не линейкой и циркулем, приводя контрастные вкусы к идеальному балансу: фруктовые ноты уравнивают солодом и черным перцем, цветы липы и можжевельника — шоколадом. В еде ставку сделали на утонченный фудпейринг: паштет из цесарки, меренги со свеклой и кокосом, креветки с чипсами из амаранта и черной смородиной. Летом во внутреннем дворе доходного дома Руадзе открывают небольшую террасу, там будет посвежее.

УЛ. РУБИНШТЕЙНА, 13



### Xander ↑

Бар в отеле Four Seasons Lion Palace во дворце Лобанова-Ростовского архитектора Огюста Монферрана. Имперский дух на максимум выкручивают растопленный камин и великодержавный вид на Исаакий. Недавно бар возглавил Александр Половнев из бара Chinoaru во Владивостоке. К 10-летию гостиницы он придумал коктейль «Мазурка», и этот «танец» закружит любого: с маракуйей и соленой карамелью по методу milk washing. По пятницам и субботам устраивают диджей-сеты — доставайте нарядные шлейфы Alaia и банты Choux.

ВОЗНЕСЕНСКИЙ ПР., 1

### Big Wine Freaks →

Самые нарядные в Петербурге люстры, открытые панорамные окна, брызги шампанского и ну очень нарядная публика — вот формула «Фриков». А основатели проекта Артем Цхакая и Владимир Басов научили нас без лишнего пафоса пить лучшее вино под спэшлы шеф-повара Ильи Татаринова: арбуз с сулугуни и мятой, горошек на гриле и перцы падрон гениально рифмуются с рекольтантским шампанским, редчайшей бургундией и авторской тосканой. По четвергам raw-бар: морские ежи, креветки, устрицы, икра, гребешки и хамачи.

ИНСТРУМЕНТАЛЬНАЯ УЛ., 3В

### Imbibe →

Выпить в брутальном баре Михаила Падисова и Дмитрия Михеева — это как протудировать энциклопедию коктейлей всех времен и народов, настолько всеобъемлющие знания у ребят за стойкой. В миксологии — баланс и гармония, в сервисе — спокойствие и размеренность, чтобы каждый мог прочувствовать парадоксальные сочетания щавеля с кардамоном или арбуза с черемухой. Вечный хит — шот «Борщ» на водке, со свекольным сиропом и хлебом с хреном, — как в сухую землю улетает летом. Еще у команды тут же, в «квартале писателей», южноевропейский бар Fago на Маяковского с коллекцией портвейна и хереса.

УЛ. ЖУКОВСКОГО, 6



ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ. НАТАЛЬЯ СКВОРЦОВА

Команда Big Wine Freaks раздает эстетские винно-гастрономические вайбы уже больше 10 лет. Верхний ряд, слева направо: шеф-повар **Илья Татарин**, шеф-сомелье **Сюзанна Шиндер**, арт-директор **DIVIDABO**, партнер **Игорь Иванов**. Нижний ряд, слева направо: авторы проекта **Артем Цхакая** и **Владимир Басов**



# НОВАЯ ВОЛНА



## Nola Jazz Bar ↑

В единственном петербургском новоорлеанском баре от команды Follow the Rabbits готовят рофиньяки на бренди с содовой и самодельным малиновым шрабом, легендарный рамос джин физз из джина с лаймом и сливками, для приготовления которого даже придумали шейк-машинку — так петербургский снобизм коктейльного подхода сплелся с луизианскими мотивами. Фишка Nola — коллекция абсента, который подают тремя способами: например, проливают через сахар, разводят огуречной водой. Дополняет этот аттракцион пряная кухня южного штата: джамбалайя с колбасками чоризо и сэндвич муффuletта с соусом из оливок.

ВОЛЫНСКИЙ ПЕР., 2



## «Пища династии Минь» ↑

Чайна-таун в подвале дома Мурузи — результат мегаколлаборации команды El Copitas Bar и музея «Полторы комнаты». Сюда, в запутанные лабиринты, спроектированные архитектором Александром Бродским, приходят специально на мегапопулярную утку по-пекински, а в секретных кабинках с бамбуковыми шторами устраивают чайные церемонии. В одном зале льют коктейли на байдзю из крана, в другом — делают сложные миксы из рома на сычуаньском перце с ананасовым фалернумом. Важно: по заветам Лао-цзы летом устроят лайв традиционных инструментов пипа и эрху.

УЛ. КОРОЛЕНКО, 14



## Кабаре «Шум» ↑

Гастропродюсер **Артем Балаев** шумит ежедневно: то устроит в неокабаре моноспектакль по дневникам Зинаиды Гippiус с актрисой БДТ Варварой Павловой, то концерт с виолончелью, то просто дикий отрыв под русский поп. В баре, расписанном **Покрасом Лампасом**, пьют шампань, будто завтра не существует, хореограф Смекалов, писатель Гришковец и актер Горошко. А мы выражаем уважение не только арт-программе и за-всегдашней, но и барной карте: ринглинг с горгонзолловым шнапсом и крем-содой, а кокосовый ром — с иван-чаем.

УЛ. МАЯКОВСКОГО, 52



## Tagliatella Caffè ↑

Girl power! Итальянский аперитивный бар во дворах Литейного из экосистемы Follow The Rabbits (El Copitas Bar, Paloma Cantina и другие): здесь миксуют только барледи. А еще трудится Олег — так зовут фонтан с негрони: с 16:00 до 19:00 каждый день гости берут бокалы и наполняют их коктейлем, любуясь без остановки. На закуску — антипасты: вяленые томаты, перчики, сыры, — но и основательно перекусить качо-э-пепе или пиццей с окороком тоже можно. Летом делают наборы для пикников to go и бутилируют мускатный сгрoppiно и флаффи гарибальди (берем в Летний сад!).

ЛИТЕЙНЫЙ ПР., 61



## «Серж» ↑

Представим, что иконическое парижское «Клозери де Лиля» с бульвара Монпарнас родилось в Петербурге — ищите его при отеле Акван (спродюсировано командой Çava Disco!). Эффектный лобби-бар наливает шампанское (по бокалам!) за красными портьерами 24/7, за это отдельное спасибо. Любители негрони тоже будут довольны — здесь 7 видов: от клубничного до бескомпромиссного на «заизюмленном» крепленом вине. Игристое закусываем икрой, устрицами и молодым хрустящим редисом со сливочным маслом, а что покрепче — минихот-догом с крабом и оливье с креветкой и шалфеем.

УЛ. ВОССТАНИЯ, 19



### Takadaya ↑

Лучшего места для погружения в культуру питья Страны восходящего солнца, чем бар японца **Кадзухико Кидзимы** на берегу Финского залива, попросту не найти. Простые и выдержанные варианты sake сочетаем с лососем, маринованным в мисо 8 часов, намазкой из ферментированного рисового жмыха от sake или мороженым из его осадка — удивительный опыт. Чествовать жаркие белые ночи предлагают сетом из сливового вина умесю на террасе с традиционной японской посадкой на татами.

КОЖЕВЕННАЯ ЛИН., 34



### ОУ! →

Куртуазные панки от коктейльной гастрономии заявили амбициозную цель — вернуть устрицам исторический статус демократичного фингерфуда. И теперь к моллюскам в ОУ! готовят 8 видов сухого мартини — с французским хинным аперитивом и грюнером, с джином и мескалем, с голубичной водкой и голубым апельсиновым ликером. А по воскресеньям разрешают смешать свой уникальный мартини на специальной станции и вписать рецепт в «Альманах мартини Петербурга».

УЛ. ЛОМОНОСОВА, 3



### Евое →

Эксперт по гостеприимству, 10 лет отвечавший за правильный вайб в заведениях Мурадяна, Арсений Маеренков теперь диктует свой в миниатюрном бар-вермуттерии. В ход идут французские и итальянские вермуты (в том числе по рецепту 1786 года!), редкие крепленые вина и даже ликер из артишока. К игристому коктейлю с бананом и мандариновой содовой или биттером с морковью выбираем фудпейринг, раскрывающий напиток на максималках: фермерские сыры, осьминог по-галисийски, запеченные под муссом из бри гребешки. Летом устраивают пьяные завтраки и вечеринки — соседей нет, танцуем до утра.

БАНКОВСКИЙ ПЕР., 3



### «Игла» ↑

Новый камерный японский виниловый бар с коктейлями от шеф-бармена Егора Барилко — модный, эстетский, наш. Здесь впервые в Петербурге вывели категорию Sonic в отдельный раздел меню — это когда суперклассную содовую смешивают с суперкрутым крепышом. А по средам гостям разрешают ставить свои пластинки на профессиональном (и буквально драгоценном!) Hi-Fi оборудовании. Для бархопперов в «Игле» — коктейли на 1–2 глотка в винтажном японском стекле и терраса во дворе пространства G47, для алкоисследователей — ультразвуковой негрони под эпичное донбури с икрой и картошку фри с нори.

ГОРОХОВАЯ УЛ., 47

# ВИННЫЕ БАРЫ



## Utopist ↑

Его невозможно найти и сложно забыть — бар, затерянный в лабиринте петербургских дворов-колодцев со стрит-артом. В «Утописте» наливают редкую натуралку и малотиражный крепкий алкоголь, а готовят просто и вкусно: в хитах шницель и картошка фри. На дегустациях — жюра и петнаты, на вечеринках — резиденты лейблов и listening-клубов ставят пластинки от буги и эмбиента до диско и техно. Летний маст-хэв — джелато со вкусом йогурта и сеанс Хичкока в одноименном камерном (на 30 человек!) кинотеатре по соседству.

КОВЕНСКИЙ ПЕР., 14



## «Винный Склад» ↑

Грандиозного размаха винный гипермаркет формата cash & carry: берете тележку и закупаете классное вино ящиками. В центре зала — аттракцион: лифт поднимает гостей на 30 метров вверх, прямиком к самым дорогим бутылкам. «Склад» — это целый клуб по интересам в бывшем заводском пространстве: здесь и библиотека-лаунж, и салюмерия, и двор с хот-догами, и винный бутик, и даже фэшн-сцена. Предупреждаем: здесь по забывчивости можно провести все лето и при этом каждый день пробовать что-то новое.



ИНСТРУМЕНТАЛЬНАЯ УЛ., 3В



## «Винный факультет» ←

Филиал московского винного бара для миллениалов, которых не триггерят двойные листочки: дизайн меню цитирует классическую тетрадку, а интерьер — советские библиотеки.



Цены максимально гуманные, еда крутится вокруг фастфуда с амбициями (если дошик, то с лангустинами, если «крошка-картошка», то с креветками), наливают образцы от новомодных российских виноделов, они же ведут лекции по выходным. На факультете есть кафедра команды «На вина!» — поп-ап-бар, где наливают петнат.

ОРИНАРНАЯ УЛ., 4

## «Ласточки»

Винное бистро в доходном доме (и памятнике модер-на) Сажина на Петроградке — идеальный пит-стоп на каждый день. Когда распахнуты панорамные окна в пол — залетай в «Ласточки» хоть прямо с улицы (и с собакой — здесь дог-фрэндли!). Исчерпывающее меню: пицца, брускетты, стрипсы из цыпленка и утиное магне-ро венеро. Летящая рекой просекко, в винотеке найдутся хоть российские петнаты, хоть редкие оранжи из Италии. А еще рядом открыли «Комна-ту» — для частных вечеринок с бильярдом и музыкой.

УЛ. ВОСКОВА, 31/20

## Vacchu Bar

К этому «Бахусу» направ-ляемся за эксклюзивным импортом, когда совиньоны-рислинги надоели и хочется чего-то в духе дягилевского «удиви меня». Нет фикси-рованной карты, постоянно привозят новое. Хиты — вина из Восточной Европы: Венгрия, Чехия и другие не-банальные регионы. Каждую неделю собирают тематиче-ские винные сеты по прият-ному прайсу: можно выпить свою Словению на compac-тной террасе в двух шагах от шумного Невского. Заку-сывают сливочным грибным кремом и картошкой фри.

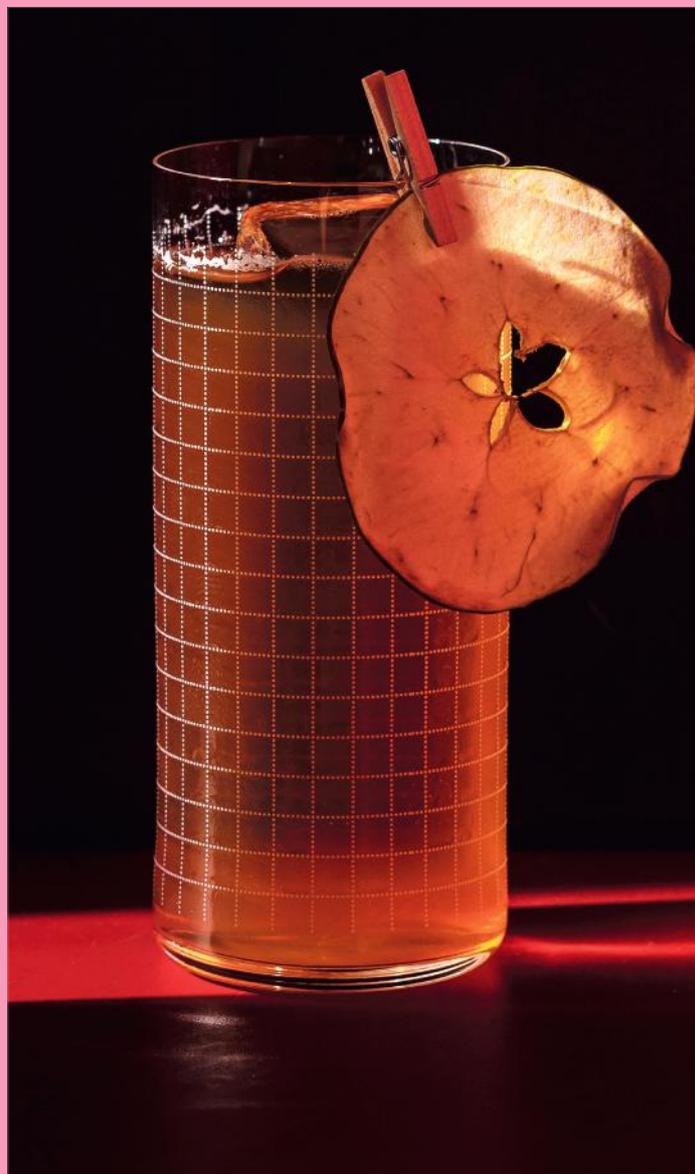
КАРАВАННАЯ УЛ., 7



## «На вина!» ↑

Главные винные панки страны летом открывают окна с видом на Александровский парк и выносят пластиковые ящики на звенящий трамваями Кронверский — вот и вся терраса. К выбору вина относятся без компромиссов: собирают все передовое-современное и условно дорогое из категории natural and organic. На закуску — хулиганский джанкфуд, где рулят бутеры с докторской колбасой от мясников из Beefzavod. В уикенд наливают до 2:00, а там и на развод мостов в белые ночи любоваться пора.

КРОНВЕРКСКИЙ ПР., 65



## Lenina 20 ↑

Если на Петроградской, идем пить шампанское по очень приятным ценам на закате: летняя терраса Lenina 20 (сталинский неоклассицизм!) утопает в цветах, а к игристому выносят спэшлы — устрицы и сыровя-ленный ямальский олень. Здесь собрали более 2000 органических вин от собственной виноторговой компании: все самое модное плюс клас-сика. И кажется, единственное место в городе, где откроют бутылку испанского корпинната и расскажут, что это.

УЛ. ЛЕНИНА, 20

## ProstoVino ▾

Легендарный полуподвал, про-славившийся вином без немилосердной ресторанной наценки. При этом бутылки выбирает один из самых авторитетных сомелье России Анатолий Жданов. Приходим с друзьями, берем интересные вина без страха остаться с пустым кошельком. Еда тоже по честным ценам, с акцентом на сифуд: устрицы, тартары из лосося и осьминога, пасты с креветками или гребешками — все это здесь вполне доступный люкс. Каждое воскресенье проводят дегустации, летом — в формате пикников.

ИТАЛЬЯНСКАЯ УЛ., 33



## «Бар 8»

Если хотите красиво выпить в старинной петербургской парадной, то вам в нео-барочную ротонду дома Колобовых 1908–1910 гг. к матриарху светской жизни Кате Бокучаве. Винная карта со ста-рым светом плюс легкие закуски (колбаски, перцы с рикоттой и козий сыр!), танцы на подоконнике под каверы «На сиреневой луне» и гости — тоже космические: миллиардеры и кураторы Русского музея, креативная молодежь и премьеры Мари-инского театра, заслуженные труженики арт-индустрии и лучшие меццо-сопрано страны.

УЛ. ЛЕНИНА, 8



## Чебуреки и рюмочная «У Ларисы» ↑

Место встречи изменить нельзя! Молниеносно ставшая общегородским феноменом сеть чебуречных «У Ларисы» каждый день с 12 до 6 утра (!) кормит всех петербуржцев, от миллиардеров до студентов Театрального, филигранными хитами Средней Азии — антипохмельный уйгурский лагман с наваристым говяжьим бульоном, овощами и домашней лапшой и чебуреки из-под ножа, обжаренные в сковороде и начиненные говядиной с вишней (или с ничем — такая опция тоже есть). Пьют здесь настойки с вау-вау-вау-эффектом: на шоколаде, «скитлс» и даже на самих чебуреках — стопками или сразу пол-литра.

УЛ. РУБИНШТЕЙНА, 29/28; БОЛЬШОЙ ПР. В. О., 16/14Б;  
КРОНВЕРКСКАЯ УЛ., 7; УЛ. МАЯКОВСКОГО, 39

## «БарВитя» →

Пластинка юности моей! Бар в исторической петербургской парадной — с лепниной, майоликой и винным шкафом в шахте лифта. Вспоминаем буйства молодости: пьем на лестнице и читаем бесчинные надписи на стенах, которые на самом деле — строчки коктейльного меню. «Жопой чую, приключения будут», «Парни с окраин знают за жизнь», «Коля, она тебе не даст» соперничают в популярности со сливочной настойкой «Гас.Пром» и ежевичной с горгонзоллой. А вот сет ленинградских настоек со вкусами корюшки, рассольника и пышки — истинная ЧПХ!

УЛ. ВОССТАНИЯ, 19



## «Синичка» ←

Физическое воплощение того щемящего чувства, когда душе хорошо. Пельменная-рюмочная рядом с «Ленфильмом» — скрепа! И все тут кроется в деталях: ностальгические конфеты в вазочке, домашние настойки в рюмках с родины российского хрусталя, окрошка — на годе от пивоварни Zavod. За заглавным блюдом — пельменями (лепят сами и начинают ягненок и бедром индейки) — приходят как гастро-критики и фуди, так и соседи из кинокомпании СТВ Сергея Сельянова.

КАМЕННООСТРОВСКИЙ ПР., 14



## «Федя, дичь!» ↑

Окрошка на айране с шашлыком — звучит как лето! К Феде — за народной, можно сказать, дачной едой: шашлыки, люля-кебаб, овощной салат со сметаной и печеный баклажан с лечо — всё с открытого огня. А еще накормят жареным пирожком с колбасным сыром и беляшом, и напоят настойками, которые здесь канонические. Берите клюкву или клубнику-гибискус на джине, а также местный спэшл — домашние мацераты, впитавшие ароматы гречихи или чеснока.

САДОВАЯ УЛ., 7-9



## Кабак «Вчера и навсегда» ↑

Расписание концертов кабака объединяет все ЦА, от блогеров до топов «Газпрома», в дружный (и немного пьяный!) хор. С четверга по субботу тут выступают молодые пианисты с классикой поп-музыки, современные музыканты дают каверы, диджеи ставят фанк. Мелодекламации и дискуссии особенно хорошо идут под возрожденный жанр шотов из трех слоев или коктейли — «Бродский мартини» на граппе с кофе или «Довлатов гимлет» с перцем и ананасом.

КАЗАНСКАЯ УЛ., 11

## ВЫБОР РЕДАКЦИИ:

### «Русская рюмочная № 1» →

Интерьер этого ресторана (и отдельного стоячего бара при нем) воспроизводит обстановку интеллигентных петербургских питейных заведений конца XIX века: почтенный гость восседает на венском стуле и ждет, когда ему поднесут лафитник водки из антикварного буфета. Беленькой здесь посвятили целый музей и разливают больше 230 видов, география — от Карелии до Дагестана. Закусывать надо, и здесь в этом знают толк: буженина или сало, балтийская килька или квашеная капуста с огурцами солеными и малосольными, а еще легендарная закуска «Московская» (костный мозг на гренках из бородинского хлеба).

КОННОГВАРДЕЙСКИЙ Б.-Р. 4



### «Хроники» ↑

Флагман региональной идентичности и прародитель новой волны петербургских рюмочных бар «Хроники», кажется, живет вне времени, а летними ночами еще и вне периметра заведения — на поребрики улицы Некрасова стекаются все ваши и наши знакомые в одного большого бархопера. Льют классические миксы, но с душой, делают популярные у москвичей шоты «Северный» и «Западный», а фирменный коктейль с клюквой и морошковым ликером в представлении не нуждается. На закуску — бутерброд с балтийской килькой и сельдь в северных маринадах.

УЛ. НЕКРАСОВА, 26

### «Хоровод» →

Неорюмочной в доме Бассейного товарищества досталось по наследству старинное окно XIX века (с оригинальной рамой!), которое изящно обыграли, сделав из подоконника стол, — здесь и предлагается «нахороводиться» сетами из 6 настоек (подают на brutальных жестяных подносах!). И это челлендж: выбрать вкус среди 20 вариантов решительно невозможно. Вам пончик с ежевикой, грушу с попкорном, маковую булочку или черемшу со шрирачей и лимонный перец? Команда «Хоровода» вообще готова к экспериментам — в роторном испарителе колдуют над дистиллятами с оттенками трюфеля или халвы.

УЛ. НЕКРАСОВА, 58





**Проекты Perfect Bar Team** больше 10 лет генерируют смыслы в разлёте от бабасан-челленджа до нейрогастрономии, а идеологи объединения  Владимир Николаев и  Иван Ляшук развернули свою лабораторию в пяти барах: мультисенсорная миксология в «Полтора комнатах», мастерская мартини в Оу!, а под юбилей у команды стартует испанский Rus's Heaven (свои пачаран и вау-вермут на сидре!). И важно: они продюсируют медиахаб Artender — крупнейшее комьюнити бартендеров в СНГ.



Знакомьтесь,

ВЛАДИМИР

**НИКОЛАЕВ**

И ИВАН

**ЛЯШУК**



## От «Довлатова» до даблдрэгона: из чего сложилась экосистема Perfect Bars Team

К лету 2025-го Perfect Bars Team — это пять баров: «Полторы комнаты», Оу!, «Цветочки», Ultramen и только открывшийся Ruc's Heaven; плюс кейтеринг Real Fake Bar и проект для бармендов Artender — медиаресурс с обучающими видео. Команду Николаева и Ляшука среди барных содружеств Петербурга смело можно считать главными изобретателями. «Полторы комнаты» они превратили в НИИ и орудуя нитро-стиром: воздействуя на коктейль соединением азота и углекислоты, меняют восприятие горечи, так что в напиток становится больше баланса и округлости. В лапшичной Ultramen как-то был батл по смешиванию корейского «ерша» сомаёк: лагерь с соджу нужно соединить как угодно, главное — эффектно, хоть с брызгами. Такой барный нубрау — стирание границ между высоким и низким — и есть главная суперсила команды: самая передовая миксология у Ляшука и Николаева запросто уживается с задорным хулиганством.

**Владимир:** Для серьезных экспериментов у нас есть «Полторы комнаты» — флагманский коктейльный бар, открытый в 2014 году: от него мы отсчитываем историю команды Perfect Bars Team. Философия этого нашего первого бара на Маяковского — perfect serve, идеальная подача. К каждому напитку — невнятно, смешанному или в чистом виде — мы придумали закуску и сервировку, которая раскрывает его вкус или идею по полной.

**Иван:** Когда пришло время писать барную карту «Комнат», мы только вернулись с Володей из бархоппинга по Чехии. В то время в Европе был бум на красивые подачи, а в профессиональной барменской среде гремел конкурс World Class, где судей нужно было не просто заинтересовать — поразить. Как-то на гастроли в Петербург приехал звездный англичанин Симоне Капорале, он фонтанировал идеями: мол, на бокал даже бошку крокодила можно надеть — и конечно, эта новость разделила жизнь начинающих российских бармендов на до и после. Возвращаясь к нашему дебютному проекту — идея выдать какой-то такой хай-люкс взбудоражила, и мы решили для начала подавать вино непременно с хамоном: вот тебе рюха за 150 рублей, но уже с закуской комплиментом.

**Владимир:** От вина перешли к крепкому алкоголю, тогда важным напитком был бурбон. Хорошо, говорю, а его с чем?

**Иван:** С попкорном и медовыми сотами! Виски можно с горьким шоколадом. А полугар — с огурцом и килькой на бородинском.

**Владимир:** Отлично, тогда портвейн тони с бри, а руби с красной смородиной. Получается, говорю, у нас perfect serve бар. Нужно же как-то выделить наше уникальное торговое предложение: тогда в квартале писателей, на Некрасова и Маяковского, ни одного бара не было, только на Жуковского «812» открылись. Так что мы понимали: необходима фишка, зачем людям ехать к нам за тридевять земель из тогдашних барных центров — с улицы Рубинштейна и еще приличной Думской.

**Иван:** И с названием сразу сложилось: полтора ведь больше, чем один, такая превосходная степень целого — как и сам perfect serve.

**Владимир:** Дальше начали «копать» тему серьезнее и стали изучать нейростастрономию. Интересно же сделать так, чтобы напиток и его подача затрагивали все ваши органы чувств, от слуха до обоняния и зрения. Представьте, что у вас коктейль с профилем в кисллинку, но с нотой малины: мы ставим рядом с бокалом мини-икбану красного цвета, и вам кажется, что ягод в напитке больше. А взять нашу легендарную Bloody Mary! Погружение во вкус устроено так: в томатном миксе так много разных сплеев, что он становится плотнее и не теряет в теле при взаимодействии со льдом. Этот коктейль мы коптим — буквально на ваших глазах — на ольховой щепе: запах дыма и сам вид пламени дергают за ваши древнейшие точки в мозгу. А черемша и оливки расширяют палитру

и добавляют текстур. Это наш бестселлер: 1700 — столько «мэри» мы готовим в месяц, только представьте! Сочетания, конечно, с годами стали еще сложнее: испанский джин плюс вяленые томаты с зеленым крем-чизом. Островной виски и имбирные цукаты с медом. Хересный бренди — и лаймовый сливочный соус по типу павловой с шоколадным печеньем. И важно: в 2021 году в баре «Полторы комнаты» появилась еще одна комната — Красная, или Экспериментальная. В ней мы проводим гастрокотейльные сеты, где погружаем в мультисенсорную по полной: камерная атмосфера, предварительная бронь, шеф-повар Александр Плеханов — в безудержном творческом порыве. К лету 2025-го готовим новое меню и посвятим коктейли классическим петербургским темам. Каким? Ну, скажем, будет подача в матрешке с цитатой футболиста Аршавина «Ваши ожидания — ваши проблемы».

**Иван:** Наш бар-лапшичная Ultramen — это, наоборот, хулиганский молодежный проект: стиль киберпанка и компьютерных игр, неон, кейпоп и музыка — такая вымышленная изака будущего на Фонтанке. «Ультраманы» обедают карбонизированной лапшой и устраивают бабасан-челленджи: если на скорость съешь кастрюлю супа — она будет бесплатной, предыдущий рекорд — 3 минуты и 11 секунд. Здесь безумные закуски — имбирное яйцо и читос-ролл, а еще сумасшедшие коктейли: например, те, что ароматизируют «таблетками» из вишни с шалфеем и размешивают лапкой-леденцом. Еще развлечение — шоты даблдрэгон. Их пьешь по очереди и на контрасте — как, например, «Жар и действие»: сначала серебряная текила, затем морковь-кимчи. И, конечно, тот самый сомаёк: в транскрипции, кстати, он скорее сомек, но мы произносим «сомаёк», так и прижились.

**Владимир:** Для каждого нашего бара мы разрабатываем оригинальную концепцию. Оу! на Ломоносова — это замес английского паба и немецкого арт-лофта с Joy Division и Егором Летовым в саундтреке. Специализация: коктейль мартини и устрицы — да и кто сказал, что моллюски не могут быть закуской, например, к стауту, как у британских рыбаков? Мартини у нас внушительный список, а еще каждое воскресенье любой желающий может собрать на специальной станции свой уникальный микс из джина, водки и более сорока биттеров, тинктур и ботаникалов. А мы занесем вашу рецептуру в «Альманах мартини Петербурга»! Кроме того, еженедельно выбираем лучший коктейль, а каждый месяц — лучшего мартини-мастера, который получает сшитый на заказ пиджак. Еще чем знаменит Оу! — это регулярный «Сабраж! Кураж!». Можно получить приглашение на наш знаменитый аттракцион в любом нашем баре, прийти и открыть с помощью мажете бутылку игристого — она будет в подарок: за полтора года у нас вскрыли их почти полторы тысячи.

**Иван:** Еще обожаем наши «Цветочки»: один из первых современных коктейльных баров в Петербурге был открыт в 2012 году в эпоху «Живого журнала» и бесконечных ночных посиделок. Здесь мы с Володей и встретились за барной стойкой на линейных позициях, а в 2014 году с Рубинштейна провидчески перевезли заведение на Некрасова и возглавили. «Цветочки» — самый беззаботный бар: коктейльная эклектика, слоистые шоты рекой, текила по воскресеньям. И, разумеется, «Довлатов»: красный базилик, сычуаньский перец, лимонный сок, сахарный сироп и водка — с первого дня и навсегда.

**Владимир:** И наконец, в 2025 году, после некоторого перерыва, у нас опять премьера: мы открыли каталонское коктейльное бистро — Ruc's Heaven. В переводе — «Ослиный рай». Ослик наш маскот: в Каталонии это неофициальный символ, противостоящий испанскому быку. Смешной, упертый и очень трудолюбивый — пряма как мы, да? Мозаика и граффити в интерьере — отсылки к Барселоне, ее стрит-арту и Гауди, а еще это атмосфера южных каникул и теплые посиделки за общим столом. Здесь мы сделали акцент на ратафию, сангрию на крапе и наши собственные вермуты: белый с шардоне, чабрецом и ванилью, красный на каберне с шалфеем и помаранцем, необычный на сидре с цитрусами, можжевелником и вербеной. Все их можно взять с собой в бутылках и летом пить со льдом или содовой где-нибудь на яхте.

Для этого твиста на космополитен ребята сделали кардамоновую пену с помощью нитро-стира — устройства, которое изобрели сами!



Текст:  
АНАСТАСИЯ  
ПАВЛЕНКОВА  
Фото: АЛИНА  
УТРОБИНА

Калимочо, испанский народный микс колы и красного вина, тоже нальем. Еще делаем сливовый пачаран, но он расходуется мгновенно: будем наращивать производство, видим. В меню Rus's Heaven лепешки кока с чоризо или овощами эскаливада, бомбический фаршированный соусом пикада томат, колбаски бутифарра, креветки и мясо на гриле.

## Панк, сантехника и крестовый поход против рюмочных как зоны роста

В индустрии шутят, что у Perfect Bars Team как в «Симпсонах» — все уже когда-то было. Это вам не сезонные ягоды в хайбол забросить: какую бы активность в баре вы ни придумали, что-то на эту тему команда Ляшука — Николаева уже накреативила. Фестиваль отечественных бальзамов? Делали. Производство собственных соусов? Разумеется. А как все присвистнули, когда на фестивале Saint Petersburg Cocktail Week они организовали на крыше у БДТ светский опен-эйр на несколько сот человек. Оказалось, продюсирование ивентов им тоже по плечу: сделали коктейльный кейтеринг Real Fake Bar и работают с «Альфа-Банком», «Сбером», УК. И смешивать для гостей своей церемонии «ТОП 50. Самые знаменитые люди Петербурга» Собака.ru в 2024 году тоже позвала в «Лакта Центр» именно их. Респектуем растущему масштабу их проектов, и, хотя тандему Ляшука — Николаева в пору писать устав будущей корпорации, отрадно, что их ламповый подход до сих пор чувствуется во всем. Да, сабраж-куражем никого не удивишь, но только в Оу! первыми догадались вылетающую пробку захватывать хомутом — чтобы, поднимая с пола, никто не поранился о стекло.

☺ **Иван:** Ага, а еще нас от многих питейных отличает непопулярное мнение, что у баров должны быть хорошая вентиляция, мощные кондиционеры и какой-никакой сервис. А мы вот правда и до сих пор так думаем.

☺ **Владимир:** Какие главные характеристики Perfect Bars Team? Вот наш топ-3. Во-первых, мы не бизнесмены. Да, умеем делать дела, но предприниматели мы не в первую очередь: к вопросам прибыли относимся скорее не профессионально, а творчески. Никогда не поскупились на классный движ или идею. Точно не будем экономить на комфорте: когда путешествую, всегда обращаю внимание, если в общепите поскупились на вытяжку. Важно, чтобы в свое заведение я мог привести семью, ребенка и все им показать с гордостью.

☺ **Иван:** Хотя это и модно, мы не будем открывать спикизи. Если попасть в бар надо постараться, получается, ты будто напрашиваешься в гости. А хочется быть благодарным людям, которые пришли, выбрали тебя из тысяч мест: для этого и нужны вывески — не ограничивать, а предлагать. Да, в спикизи мы бываем, коллег любим, но нашим гостям должно быть легко — в том числе и попасть к нам.

☺ **Владимир:** И точно никогда не сделаем столовую-рюмочную. Меня в принципе именно нелюбовь к плохим рюмочным и мотивирует. Это же просто способ срубить легких денег: водку настоять, стулья поставить. Мы так зарабатывать не хотим.

☺ **Иван:** Второе — мы ремесленные. Конечно, у нас в команде больше полсотни человек, есть видовой офис на Фонтанке, мы обзавелись управленцами и директорами. Но несмотря на это, многое сами делаем руками. Скажем, это интервью даем в первые дни работы Rus's Heaven: Вова еще вчера весь день проработал лавандовую меренгу и коктейль с лимонным бренди и помело. А я сам последние два месяца практически живу здесь, прикручиваю, клепаю, строго. Такое у нас разделение труда: Николаев — про творчество, я — про то, чтобы оно работало. В «Полтора комнатах» и в «Ослином раю» нам еще пришлось переключать трубы и несущие конструкции — тоже всё сами: исторические дома требуют заботы.

☺ **Владимир:** Пока все-все-все мы не можем делегировать, да и не хотим. Есть четкое ощущение: отдадим операционку на откуп — и всё, перейдем в ряды бизнесменов,



Встречайте «Пачарони» — испанский микс негрони и пачарана. Говорят, чем длиннее струя при налипании, тем вкуснее



Perfect.erve вермута в каталанском стиле



а там и до МВА недалеко. Почему еще мы ремесленники: осознанно никогда не делаем одинаковые проекты и франшизы, не копируем самих себя — нам это просто очень скучно. И Ultramen могли бы масштабировать, на волне-то бума сетей корейского стритфуда. А то и «Полторашка» с «Цветочками» открыть где-нибудь в фудмолле в Москве: трафик туристов оттуда у нас значительный. Если часто гастроли баров — скорее про пиар и общение с коллегами, то наши гости в столице всегда собирают полную кассу. Но для нас она, как мы помним, не главное.

☺ **Иван:** Разные проекты нам нужны, в том числе чтобы удовлетворить спрос наших постоянных гостей: у нас даже квесты есть для обхода наших заведений. И хотя мы пока не пишем броско на дверях, такой-то бар by Perfect Bars Team, пасхалки и пересекающиеся моменты

есть: скажем, особый дружелюбный вайб, задиристое оформление с граффити.

☺ **Владимир:** Панкнутость — вот наше третье ноу-хау: немного панка мы привносим повсюду. В барном микрокосме всегда стараемся по-хорошему быть в легком контркультурном движении.

## Как сделать домашний айс-ти и столетний бар

Еще Perfect Bars Team — видные просветители в барной индустрии: в их проект Artender входит канал с обучающими видео, блог в телеграме с новостями из HoReCa (плюс чат с повесткой от мебели для террас до gifок про бугульму). Видеороликов — больше тысячи (рецепты, лайфхаки, ликбезы), подписчиков — больше десяти тысяч, охваты — под миллион. Этот контент, прежде всего, для профи (трогательно, как бармены всей страны в пятницу здесь желают хорошей смены — когда одни еще готовят зал, а другие закрываются). Но если вы фуди, тоже найдете полезное, вот чек-лист на лето: посмотрите, как сделать домашние фанту и айс-ти, изотоник для жары и горячий сидр под ненастью. Там, глядишь, и конструкторами негрони и мартини для начинающих обзаведетесь: такие у Perfect Bars Team тоже, естественно, имеются.

☺ **Владимир:** Зачем нам Artender? Разумеется, тоже от нелюбви к рюмочным. (Смеется.) Но серьезно, засилие настоек пугает: как-то ко мне пришел на собеседование бармен и на вопрос об опыте ответил, мол, да, есть у меня опыт — делал как-то настойку на водке. Не знаю, это как вы ищете программиста, а он с гордостью сообщает, что однажды ноутбук видел, а значит, точно вам в ваш IT-стартап подходит. Лестно, что бармены меня по «Артендеру» узнают: мол, я учился на ваших видосах. С другой стороны, пугает, что, когда мы с лекциями про нейрорастрономию ездим по стране, в зале, бывает, ни один человек не в курсе основополагающих имен и изданий, которые каждый уважающий бармен должен знать. Мы с Ваней пришли в профессию оба по объявлению из газеты «Из рук в руки» еще в школьные годы. Тогда, знаете, как к барам относились? Логово зеленого змия! Дураят и травят народ! И на наших глазах, небыстро и большим трудом, сложилась и развилась культура, когда бары из лучших — гордость и достопримечательность Петербурга. Не хотелось бы, чтобы погоня за легкими деньгами в формате рюмочных откатила это назад. Для нас очень важно, чтобы ребята, которые сегодня приходят в ремесло, были подпитаны идеей, что профессия не заканчивается сервисом одного дня, ставкой за смену и клюквой с водкой, будь она неладна. Надо думать на перспективу: наша мечта — бар как в сериале «Хорас и Пит»: он там столетний. Надеюсь, у нас получится.

# ЛУЧШИЕ ТЕРРАСЫ

Крыши и причалы, дворы-колодцы, секретные сады и исторические скверы: гастрожурналистка Наталья Капитурова приглашает встречать рассветы-закаты на главных террасах Петербурга.

## У В О Д Ы



### SimpleWine ↑

Летом главным винным спотом «Севкабеля» традиционно становится поп-ап-бар SimpleWine, занявший крайне удачное место на променадной набережной Финского залива. Медитируем на корабельный фарватер с австрийским зектом, ловим golden hour с российским семильоном и делаем селфи с морем. Фудпейринг идеален к игристым со всего света: тапасы, раклеты и наш хартбрейкер — паста в голове пармезана.

КОЖЕВЕННАЯ ЛИН., 40Б

### Барная линия →

Барная линия «Севкабель Порты» — наш ответ руинным барам Будапешта — разместились в бывшем корпусе ситценабивной фабрики, с видом на Финский залив и вантовый мост. К крышесносным закатам и ощущению, что завтра никогда не наступит, добавьте нон-стоп-вечеринки и кухни со всего мира (13 концепций!). Курсируем между хумусом в Leila, мидиями в карри из «Мидийных личностей» и пельменей в «Балкане». В фаворитах редакции — сёу рамен в Takadaуа Кадзу Кидзимы и розовый сидр из Ontap.

КОЖЕВЕННАЯ ЛИН., 40



### Veter ↑

Свистать всех наверх — на палубу корабля «Летучий Голландец»! В русско-французском ресторане Антона Пинского и Ксении Собчак занимаем стол на открытой террасе на носу парусника и пробуем пельмени со сморчками, гребешки в соусе кафе де пари и крабовую окрошку на айране с видом на Зимний дворец и Стрелку Васильевского острова. Стоит ли говорить, что это топовая локация для просмотра шоу «Алые паруса» и салюта на День ВМФ.

МЫТНИНСКАЯ НАБ., 6

### Il Lago dei Cigni ←

Итальянский фандаининг, где роскошно совсем все: и люстра из селенита, и винный погреб (бароло 1989-го — уважаем!), и кухня шеф-повара Дмитрия Трушкина. Прокачивать свое гастрономическое вау шеф предлагает блюдами, где все построено на дорогих и эффектных деталях: паста — в сырной голове (легенда!), телячьи мозги — в трюфельном соусе, карпаччо — из артишоков с боттаргой. А главный люкс на «Лебедином озере» — терраса на втором этаже: смотрим, как лебеди рассекают водную гладь.

КРЕСТОВСКИЙ ПР., 21Б

### «Шеф Маруся и Ко»

Скучаете по безупречной грузинской кухне? Звоните Марусе.

Так ласково зовут **Марину Наумову** постоянные гости ее террасы с видом на Академию художеств и Неву. Ювелирные хинкали с восемнадцатью складками, нежнейшие кучмачи, сезонные блюда (цветы цуккини — идеально к розовому!), а ведь есть еще спец-эффекты от маэстро: фирменный сорбет из фруктов и ягод Маруся готовит с помощью жидкого азота при  $-196^{\circ}\text{C}$ . «Все поженилось!» — вторым счастливым молодоженам: по соседству — Дворец бракосочетания № 1.

АНГЛИЙСКАЯ НАБ., 26



### «Рыба моей мечты»

В соревнованиях по террасному спорту рыбный ресторан от ZL Group взял бы если не гран-при, то почетное первое место: где еще можно пришвартоваться на ужин прямо на катере? Любуемся аквариумом Малой Невки и идем на абордаж аквариума с ультрасвежими лобстерами, ежами, вонголе и гребешком сен-жак в красивой веероподобной раковине. Поморский борщ с кефалью, пельмени из сазана, чебуреки с крабом и сибас в глине (внимание, вау-подача!), и без шабли в бокале никуда!

ПР. ДИНАМО, 2А







## Hideout ↑

Зеленый двор апарт-отеля Hideout — золотое сечение модного квартала в Коломне. Здесь, в бывших казармах Императорского морского гвардейского экипажа остается на весь день: минимал-пилатес в студии Power Beach, завтрак 27-сантиметровым бутером с красной икрой в Aster Bakery на свежем воздухе, стрижка в Suite на прощание с прошлой жизнью и барбекю-бранч на газоне из профранцузского кафе Jam. Пончикам с языком, горчицей и огуречным соусом — быть!  
ПР. РИМСКОГО-КОРСАКОВА, 22



## «Сад» ↑

Все в «Сад», на главную террасу Петроградской стороны (но только по резерву!). Обеспечивают перманентный овербукинг плодосносные яблоны и шеф-повар Анна Рязанская — соусы у темпераментного шефа только «из-под ножа», томаты — с фермы, а мята и тимьян — из личного сада (где парочку деревьев лично сажал совладелец, главный тренер ФК «Зенит» Сергей Семак). Чтобы успеть на маковую булочку с шоколадным маслом, заводите будильник!  
БОЛЬШАЯ ЗЕЛЕНИНА УЛ., 23А



## Особняк Мясникова ↑

В пати двора XIX века образовался гастрокластер команды «italy&co.»: нарядно фланируем между гранд-бистро Joli и кантиной Juan — от дюжины устриц и шампани к пинчос и маргарите. Тут же можно удачно попасть на уличное гастрешоу от дико обаятельного шеф-повара Сергея Гальцева. В паэльере (диаметром один метр!) сплетаются лангусты, вонголе, мидии вместе с чили, соком свежих томатов, соусом биск и, конечно, с шафраном, отвечающим за солнечный цвет. Летом — пинг-понг, кинопоказы под открытым небом, музыкальные салоны и пикники.

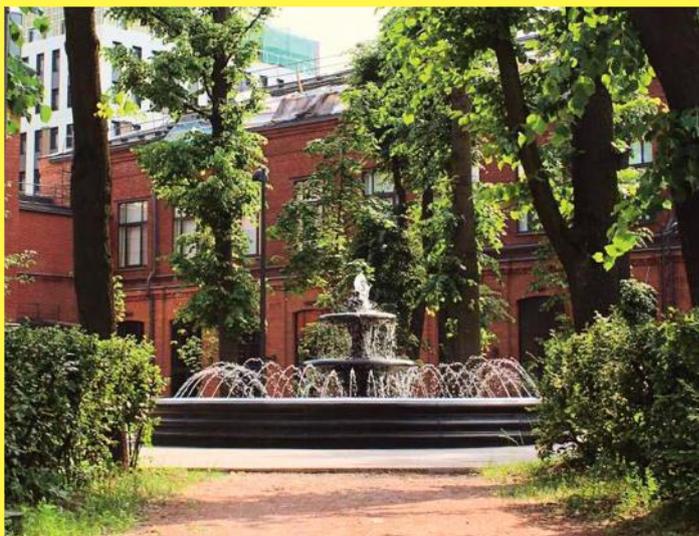
УЛ. ВОССТАНИЯ, 45



## Cafe Claret ←

От Леонида Агутина до Олега Газманова: кого только не встретишь в уютном винеградском тихом дворике «Гельвеции» в двух минутах от Невского проспекта. Столичные гости котируют пятнадцатизвездочный отель Юниса Теймурханлы не только за безукоризненный сервис и меню подушек, но и за кухню шеф-повара Александра Богданова: пышки с трюфелем, «очешуительного» судака и фирменную форель в воске.

УЛ. МАПАТА, 11



## Ognivo ↑

Громадный итальянский ресторан в бывших цехах подковногвоздильного завода Посселя был рожден впечатлять: 1200 квадратных метров, тонны меди и карельского мрамора, столетние оливы-бонсай с берегов Сицилии. Вот и бережно восстановленный фонтан XIX века — геймчейнджер террасы в тихом дворе: занимаем столы с видом и пробуем тончайшую пиццу с хамон из дровяной печи и выдержанный в бочке манхэттен.

МАЛЫЙ ПР. В. О., 57



### Duo Gastrobar ↑

Терраса-респаун в палисаднике у Анненкирхе от первенца Duo Band — именно с Duo Gastrobar началась большая гастрономическая революция в Петербурге 11 лет назад. Здесь мы научились гребешки гречей закусывать, любить муссовые соусы и возводить две драмы — маракуйю и горгонзолу — в один десертный мем. И приходите завтракать в этот исторический сквер (привет старейшему музыкальному магазину Rock Island, где диски «Наутилуса» покупал сам Данила Багров) абсолютно феноменальными драниками с форелью и цукини и омлетом с чоризо и моцареллой.

КИРОЧНАЯ УЛ., 8А



### «Футура» ↑

У жовиального добрососедского бистро во дворе «Ленполиграфмаша» лето — нескончаемый калейдоскоп вечеринок и классных коллабораций. Городское кафе, где в едином танце хороводят айтишники, блогеры и бежевые мамочки. Хочешь — бранчуй до ужина крок-мадам с копченым окороком, выдержанной гаудой и муссом морне, хочешь — смэш-бургер в лепешке роти под комбучу на ступеньках у входа в «Футуру». А ведь еще регулярный гриль-сейшн, цветочные (и не только) маркеты и концерты.

НАБ. Р. КАРПОВКИ, 5



### Тепло ↑

«Мои года — мое богатство», — напевает великий советский хит Вахтанга Кикабидзе ресторан во дворе Дома композиторов. И буд-то и не было этих 17 (!) лет. На завтрак — пшенка; «большой равиль» с уткой и песто из томатов — на обед; в шкафу — именные чашки (принесите свою!); в буфете — ягодные тарты, сорвавшие не одну диету. В летний сезон выигрывает тот, кто бронирует столик на улице и потягивает «Летнее логово» на игристом с маракуйей и анютиными глазками, пока младшее поколение парит на качелях и разыгрывает партию в гигантские шахматы.

БОЛЬШАЯ МОРСКАЯ УЛ., 45



### Solids ↑

Самая яркая терраса Петроградской стороны и всего Петербурга с апельсиновыми шезлонгами и зонтиками detected! Любимый стильный бильярд-бар не только за цветотерапию, но и остроумный джанкфуд от шеф-повара Романа Киселева: многоэтажный чикен сандо, тако с креветкой и манго-сальсой и батат фри с юдзу майо вызывают зависимость. К ним заказываем Corona Sunrise (да, с пивом и текилой!), Porn Star Spritz, и по примеру фитнес-богини Насти Мироновой уходим в закат под диджей-сету.

ГАТЧИНСКАЯ УЛ., 16

### Utopist →

Стрит-арт и дух свободы: Берлин, извини, опять остаемся дома — нас ждут соседские бранчи во дворе-колодце Ковенского переулка, хаус-групп на виниле и Plovers (да!) слеты. Штучную биодинамику и эксклюзивные дропы от независимых малых хозяйств закусываем золотым шницелем под сенью раскидистого клена, петнат — хот-догами с лангустинами и нефильтрованным фанком.

КОВЕНСКИЙ ПЕР., 14



### Sight →

Минималистичный скандинавский дворик в стильном зеленом сеттинге (конечно, Delo Design!) когда-то был hidden gem Петроградской стороны. Теперь от желающих выпить в урбан-патио фильтр на кении под панкейки с беконом и соленой карамелью нет отбоя. На завтрак успеваем поймать английские крестовые булочки и черничный капкейк (сдобные блокбастеры лета!), а вечером возвращаемся на тартар с горчичным соусом и крекерами, фермерскую тарелку с крыжовником, малиной, ежевикой и смородиной только из сада.

КОРПУСНАЯ УЛ., 28Г



### Tawny

Крохотное негласное посольство Португалии в Петербурге, в двух шагах от Летнего сада, — двухэтажный бар с балконом и собственным зеленым двориком, увитым плющом и виноградом (вечером, при свете лампочек, романтика выкручивается на сотый уровень!). На керамических изразцах в технике азулежу — персонаж Тони, он же Антониу Падуанский: этот святой (и тезка популярного в Португалии портвейна!) — покровитель Лиссабона. Выпить мадеры, а потом разделить на двоих паштейш де бакаляу и катаплану с морскими гадами — готовый сюжет свидания, не благодарите.

НАБ. Р. ФОНТАНКИ, 20

# НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ



## Chang ↑

Команде видного азиатского ресторана удалось создать городской оазис на террасе, скрытой от суеты Московского проспекта. Приходим сюда за тартаром с шиитаке-мармеладом, образцовой пекинской уткой, том ямом (секрет в пасте и осетинских курах!) и прочими умами-радостями в пересказе бренд-шефа Дениса Прохорова. Плато морепродуктов с ледяной пьюр коладой и ревеневым мартини — идеально по пути в Пулково и Царское Село!  
МОСКОВСКИЙ ПР., 186



## «Ателье Тараг & Ваг» ↑

No bad days — житейское кредо самого хулиганского ресторана семейства "italy & co." и наш вайб на ближайшие 92 дня лета. Предаться унынию под зонтиками пробарселонской террасы посреди Петроградского острова и правда преступно. А вот предаться заслуженной сиесте — очень даже: и не только с кавой или пачараннегрони, ромейном на гриле, битыми оливками, выдержанным хамоном и зомбирующим чуррос, но и с бранч-хот-догами, авторской шампанью от A la Volée и неустаревающим диско.

ЛАХТИНСКАЯ УЛ., 8

## Oggi

Duo Band вновь в ответе за культурный буфет в Новой Голландии: сезонный уличный филиал их итальянского Oggi кормит зрителей «Летнего театра» во дворе «Бутылки» — и всех спящих по ультразеленым ухоженным газонам острова тоже. В афише театра — гастрольные хиты «Мастерской Брусникина» и гала-концерт фестиваля Context Дианы Вишневой. В меню Oggi — «блиновская» римская пицца на пышном тесте с трюфельным кремом, брускетта с пармской ветчиной и кремом из пармезана, французский тост с ванильным мороженым.

НАБ. АДМИРАЛТЕЙСКОГО КАНАЛ., 2Т



## Tel Aviv ←

Рядовой понедельник или шабатшалом — на террасе Tel Aviv у «Дома 12» Новой Голландии всегда биток: вокруг петанк, теннис и активный бердвотчинг. При этом расслабленный вайб ближневосточного бистро Антонио Фреза работает безотказно — завтрак с зеленой шакшукой и горячей халой под раскидистым кленом плавно перетекает в ужин с богатым тажином и солнечной апельсиновой «сарой». Самый цимес в лайн-апе вечных ближневосточных ценностей — соленые лимоны и шоколадную бабку — берите с собой.

НАБ. АДМИРАЛТЕЙСКОГО КАНАЛ., 2

## MA ↑

Окна ресторана MA (Грузия встречает Италию!) распаивают, как только солнце начинает пригревать: за столиками посреди суетной Рубинштейна устраиваем пит-стоп на цыпленка (на грядке из томатов и редиса!) и окрошку (на мацони с огуречным льдом!). Коллекция беллини на инжирных персиках или желтой груше — тоже must. Инженеры и писатели, проживавшие в «Слезе социализма» (второе имя памятника конструктивизма дома-коммуны номер 7), о таком светлом будущем и не мечтали.

УЛ. РУБИНШТЕЙНА, 7

**Сейчас у ресторанов непростые времена, как справляетесь и какие эмоции испытываете? Тревогу или, напротив, спортивный азарт?**

Я и сам, когда прихожу в магазин за продуктами, вижу, что, например, оливковое масло стоит уже в 2–2,5 раза дороже. То же и с поставщиками. Если раньше они повышали цены, скажем, под Новый год, то сейчас практически еженедельно. А мы работаем на очень хорошей продукции: у нас по-прежнему азербайджанские и узбекские помидоры, фермерское мясо, качественные мопрепродукты. И я не готов идти здесь на компромисс. Да, у меня в меню есть салат с мелко нарубленными овощами. Добавь в него побольше соуса, и никто не поймет, какие там помидоры. Но это обман, я так не могу.

**Как выходите из ситуации? Повышаете чек, сокращаете маржу, ждете платежеспособную аудиторию?**

Постоянно обновляем меню. Конечно, у нас есть популярные позиции, которые мы не можем убрать. Многие гости специально приходят к нам на филе-миньон, который в меню «Сна» присутствует с первого дня, или на стейк из говяжьего языка с перечным соусом. На такие хиты мы стараемся просто незначительно поднять цену. Но при этом те блюда, которые можем изменить, представляем в новом формате — привлекательном для гостей, но более интересном для нас в плане ценообразования. Поэтому у нас в этом году очень много обновлений. Мы стремимся дать интересный продукт по карману. Не просто заливаем его другим соусом, а делаем больше порцию, интереснее подачу и в итоге получаем кайфовую позицию по адекватной стоимости.

**Получается, то, что остальные воспринимают как большую проблему, для вас — стимул к развитию?**

Мы уже пережили не один кризис плюс ковид, и везде были такие же колебания цен. И каждый раз люди постепенно привыкали к подорожанию. Да и сейчас гости прекрасно понимают, что не могут хороший осьминог или краб стоить дешево, а из крабовых палочек мы не готовим. В общем,

кризис для нас — стандартная история, и тут на самом деле паниковать нет смысла. Мы просто должны дать тем гостям, которые не готовы тратить больше, возможность вкусно есть за комфортную для них цену, а тем, которые к нам приходят за крутыми блюдами, — то, к чему они привыкли.

**А другие аспекты: интерьер, посуда, цветочное оформление? Готовы на них экономить?**

На самом деле, тоже не готов. И во «Сне», и в нашем новом проекте «МОА» я не хотел видеть простой дизайн. В своем заведении хочется удивлять, вызывать восхищение. Все-таки атмосферность, красота — они необходимы. Это слагаемые глобального успеха, которые заставляют всех о тебе говорить. «Сон» же заработал репутацию не за счет рекламной кампании, а на обратной связи. Мы постоянно разговаривали с гостями и прорабатывали ошибки. Плюс, опять же, сарафанное радио: очень многие рекомендовали заведение своим друзьям.

Такого эффекта сложно добиться, если нет всех необходимых составляющих. Поэтому я за интерьер, за хорошую посуду, за красивые вилки. Человек должен чувствовать, что пришел не на собственную кухню, а в классное заведение.

**Получается, вы инвестируете в репутацию и играете ва-банк, раз готовы вкладываться по максимуму?**

Это так. И я, правда, ставлю на то, что гости будут и дальше к нам возвращаться. «Сну» уже 2,5 года, и все это время мы держим пять звезд на Яндекс, прорабатывая каждый негативный комментарий. Конечно, если это не фейковый персонаж. Кстати, если человек реально у нас был, его обязательно запомнят. Я сам часто выхожу в зал, общаюсь с гостями и многих из них знаю, причем не только в лицо, но и по именам.

А сложности да — действительно, стимул к развитию. Они тебя закаляют. Это как тренировки: не будешь тренироваться — станешь уязвим. А если ты в хорошей форме, то сможешь среагировать на любую ситуацию. Это я говорю как человек, который много времени посвящал боксу и борьбе. В бизнесе абсолютно то же самое.



**Пока общепит продолжает лихорадить, владелец «Сна» Алексей Мочнов готовится к открытию второго в Петербурге заведения — ресторана «МОА» на Маяковского, 44. Поговорили с ним о том, как обхитрить инфляцию и почему неразрешимая проблема для одних становится для других стимулом к развитию.**

# ИГРА ВА-БАНК



### Кuznyahouse ↑ →

Если в Петербург все-таки пришло лето, значит, встречаемся на террасе «Кузни» в Новой Голландии с видом на ландшафтный травяной сад с тюльпанами и рябчиками. Здесь можно провести июнь, июль и август, почти не покидая остров: пить чай из кобальтовой сетки ЛФЗ, закусывать лепешкой с угрем и артишоками с ромеско и фундуком, танцевать до утра под Ветлицкую и «Три полоски» на знаменитых вечеринках Hotline, слушать винтажную саунд-систему сезонного изакая-бара Joop. И сообщение тем, кто видел ночь, гулял всю ночь до утра: просите на завтрак душеспасительный hangover-бургер под крымский оранж.

НАБ. АДМИРАЛТЕЙСКОГО КАН., 2



### «Траппист» ↑

Цветущий (буквально!) фасад бельгийской brasserie от объединения Dreamteam — звезда соцсетей и законодатель ландшафтного мод: только ленивый не сделал селфи с этими райскими кущами. Столики под тремя сотнями петуний и роз рифмуются с винтажным ламбиком, гёзами и кастрюльками беломорских мидий с багетом и насыщенным соусом блю чиз. Наш краш — маринованная селедка с яйцом и датским хлебом и картофельные вафли, рецепт которых неизменен 13 лет.

УЛ. РАДИЩЕВА, 36



### «Прошуттерия» ↑

Белые скатерти трепещут, солнце в Озерном переулке садится мягко, целуя в щеку. Прошлым летом на ярко-красных стульях террасы «Прошуттерии» мы съели почти сотню порций чебурраты — так фан-клуб ресторана Бориса Тимчука окрестил черешню с бурратой под фисташковой крошкой и тончайшим жасминовым соусом. Ждем чебуррату-2 к новому сезону и что там kolbaskateam еще придумает — в итальянских деликатесах и метких сезонных рифмах равных им нет.

ОЗЕРНОЙ ПЕР., 7



### Palace Bridge ↑

Спэшлти-кофейна «Астаманьяна» с секретной террасой во дворике отеля Palace Bridge в самой парадной части Васильевского острова (в двух шагах Ростральные колонны и здание Биржи) — готовая локация для очередной мелодрамы про лето и любовь в Петербурге. В огнях гирлянд бейглы с ростбифом и сладковатой печеной паприкой или с мортаделлой и пикантными пикчулями выглядят бескомпромиссно очаровательно.

БИРЖЕВОЙ ПЕР., 4



## В МУЗЕЕ — ЕСТЬ

Идем в музей Эрарта не только за искусством, но и в одноименный ресторан, который разместился (буквально!) в полушаге от основной экспозиции. Эрарта возобновила популярные десерты по мотивам выставок: пока ходим по музею, фантазируем, какая картина окажется у нас на тарелке.



Ресторан работает с четверга по воскресенье с 12:00 до 23:00. Поскольку он находится прямо в экспозиционном пространстве, прийти в него можно по билету в музей.

Мы живем в эпоху стертых границ — между физическим и виртуальным, реальными и фантазиями, искусством и медиа. Жизнь наполнена кросс-культурными явлениями, когда различные сферы человеческой деятельности образуют причудливые (и взаимообогащающие!) симбиотические сочетания, а понятие «эklekтика», выйдя за рамки арта, становится применимым к событиям повседневной жизни. Современное искусство отвечает этим тенденциям и буквально выплескивается из музеев на городские стены, одежду или интерьеры общественных пространств. И обратно: сами музеи принимают на себя ранее несвойственные функции, примером чему и служит ресторан Erarta.

### ТАК ВКУСНЕЕ

Интерьер ресторана Erarta сам по себе — выставочное пространство. На стенах — динамичные произведения бразильского фотохудожника Габриэла Викболда (именно в музее Эрарта в 2022 году прошла его первая в России персональная выставка). В окружении его работ рецепция еды превращается в философское действо, проникнутое глубокими смыслами и приправленное раз-

мышлениями о корпускулярно-волновом дуализме световой волны.

Эту же тему развивает уникальная кинетическая люстра, которую изготовила для ресторана мультидисциплинарный художник и дизайнер Юлия Низамутдинова (ее произведения есть в постоянной экспозиции музея). Осторожно: работы Юлии обладают гипнотическими свойствами и настроены

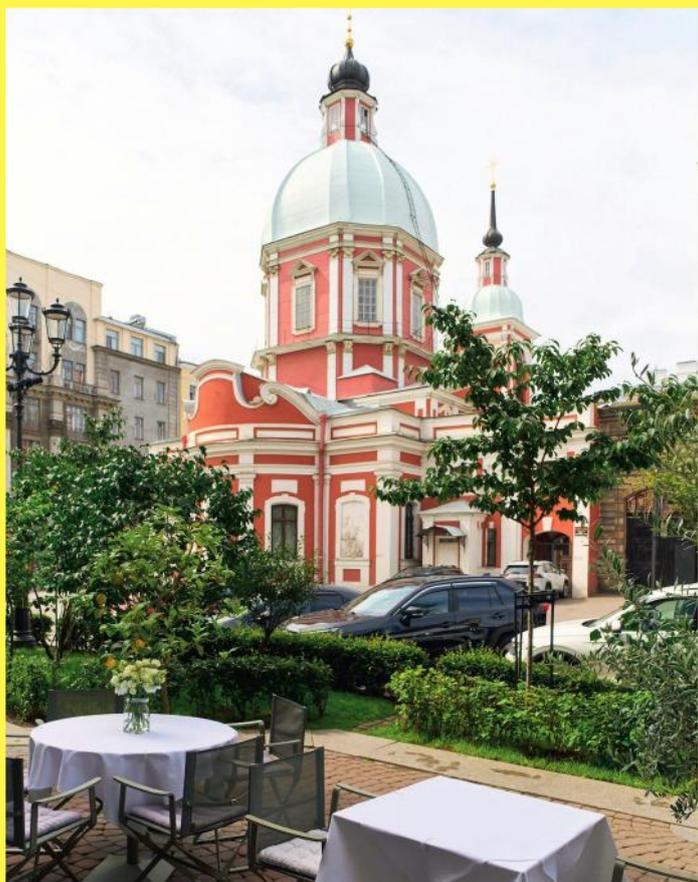
на погружение зрителя в своеобразную медитацию, подобие транс. Хотя за чем, если не за таким опытом, приходиться в музей современного искусства?

### ПЕРФОРМАНС НА СЛАДКОЕ

Если основное меню ресторана можно вполне отнести к неореализму (тартар из говядины с муссом из таледжио и солодовой бриошью, крудо из морского гребешка с манговым майо, васabi и апельсином и рулет из кролика с креветками, перлотто и белыми грибами и вовсе претендуют на статус классики), то гала-десерты уверенно характеризуем как перформативное искусство. Вся соль — в подаче (кстати, она не прописана в меню, поэтому сюрприз будет!). Маленький спойлер: десерт «Мексика» из персиков, банана, киви и клубники в манговом соусе с добавлением перца чили подают не только с кукурузным печеньем и кокосовым сорбетом, но и с сомбреро и маракасами. Помимо этого, ресторан Erarta возобновляет популярные десерты по мотивам выставок — чтобы не упустить новинки, следим не за меню, а за афишей!

### БЕСЕДЫ О ВЫСОКОМ

О пище духовной в Erarta тоже позаботились: в ресторане регулярно проходят встречи с кураторами музея. Так что, если упомянутыми размышлениями о корпускулярно-волновом дуализме световой волны очень нужно с кем-то поделиться, в Erarta всегда найдется подходящий собеседник! Встречи проводит руководитель арт-отдела музея Эрарта и куратор выставок Павел Маркайтис, он же — популярный арт-блогер, который с удовольствием объяснит, что такое современное искусство и с чем его едят.



## VOX ↑

У ресторана Vox исключительный вид на одно из самых красивых зданий Петербурга — Академию Штиглица, а еще на Пантелеймоновскую церковь и весь кинематографичный Соляной переулок. К террасе, оформленной по всем канонам скромного очарования буржуазии, положены белоснежные скатерти и выверенная итальянская классика: пицца на тонком хрустящем тесте с моцареллой, анчоусами и сезонными цветами цукини, паста с костным мозгом, лимонная тальятелле и тосканский пирог, за которыми приезжают оба поколения Янковских и прима-балерина Мария Абашова.

УЛ. ПЕСТЕЛЯ, 4



## «Небо и вино» ↑

Если душа требует бокала с видом на Петербург Достоевского, постройте свой маршрут до бара на крыше особняка общества «Пальма». Снобизм оставляем внизу, демократичному прайсу на вино — говорим «да», как и образцам от маленькой авторской гаражной винодельни коммунального типа «Новозаведенное». А ленинградский рассольник (легенда!) и дорблю-чизкейк отлично звучат под фирменный коктейль — с базиликом и абрикосом под сахарной шапкой.

ПЕР. ПИРОГОВА, 18



## «Мансарда» ↑

В этот вьюпойнт гастроимперии Ginza Project идут как на премьеру в Мариинский — нарядными: за драматургию — колоннада ангелов Исаакиевского, за декорации — интерьеры миланской архстудии Piuarch, известной сотрудничеством с Dolce & Gabbana, партии премьеров исполняют мурманский краб, сибас в соли и филе россини с фуа-гра, в кордебалете выходят миндальный торт с манго, кюве престиж и банановый джо со сладким хересом и травами.

ПОЧТАМТСКАЯ УЛ., 3-5



## Bellevue ←

В номинации «Лучший сити-вотчинг» золотую статуэтку получает терраса ресторана на девятом этаже «Гранд отеля Мойка 22» с круговым обзором на весь золотой треугольник Петербурга. Только в Bellevue можно увидеть одновременно главные доминанты Петербурга — «Лахта Центр», Адмиралтейство, Исаакиевский, Петропавловку: собери их все! Пережить грандиозность пейзажа помогут пончики с крабом, тарт с сыром бри, луковым мармеладом и гречишным медом и кок-о-вен от шефа-франкофила Николая Хвальнского.

НАБ. Р. МОЙКИ, 22



## Alkiteresa ←

Восемь пролетов ввысь в небо, и панорамный вид из окон в пол на Большую Невку — ваш. Завтракаем самым пышным в окрестностях омлетом пуляр с белыми грибами и пармезаном (белковое облако в тарелке!), обедаем хрустящим куриным шницелем и руколой под фильтр на эфиопии и крики чаек, а вечером танцуем с бокалом петната под закатный диджей-сет, поглядывая на выставку современного искусства — ротация экспонатов регулярная: то поп-ап DiDi Gallery, то работы «петербургской Баскии», художницы Zoika.

АПТЕКАРСКАЯ НАБ., 18



## ПЕТЕРБУРЖЦЫ НЕ ОРИЕНТИРУЮТСЯ НА СТОЛИЧНЫЕ ТРЕНДЫ, А САМИ МОЩНЫЕ ТРЕНДСЕТТЕРЫ

# AVA КАК «АВАТАР»

Гастроимперия Pinskiy&Co продолжает экспансию в Петербурге: вслед за буржуазным лоском «Сыроварни», весельем «Магадана», светским гламуром Veter, студенческим вайбом Stars Coffee к нам приходит патрики-стайл Ava Bistro. Спросили Антона Пинского, как он планирует поженить московскую богему с выверенной строгостью Новой Голландии.

**Новая Голландия — точно не Патриаршие. Почему для Ava Bistro выбрали эту локацию?**

Первый проект Ava Bistro находится в Москве на Цветном, в 100 метрах от «Пробки», а «Пробка» — это Питер, поэтому в Новую Голландию мы впишемся, как мне кажется, идеально. Кухню ставить будут коренные петербуржцы Истомин и Лосев.

**Как корректируются проекты в зависимости от города?**

Безусловно, город от города сильно отличается и по вайбу, и по мировоззрениям горожан, но Петербург вообще занимает особое положение. При выборе концепции здесь нужно не то что семь раз отмерить и один раз отрезать, а семьдесят семь раз отмерить, а потом не отрезать, а еще раз перемерять, потому что петербуржцы не ориентируются на столичные тренды, а сами мощные трендсеттеры. В большинстве же других городов местные жители смотрят на московские тренды и с радостью принимают то, что «залетело» в Москве.

**Какой, на ваш взгляд, продуктивный срок жизни ресторана?**

С каждым днем конкуренция на ресторанном рынке все больше и больше, но качественные проекты, не нацеленные на сиюминутную выгоду, могут быть

долгожителями. Понятно, что в начале ресторан выходит на свой пик, закрепляется на нем, затем происходит небольшой спад и выравнивание. Есть и обратные примеры, в том числе и у нас, когда рестораны не раскручивались в первые два года, а начиная с третьего года шли в гору. А бывает, что ресторан в первые два года выстреливает, затем идет существенный спад, процентов на двадцать, после которого начинаются аномально высокие результаты, и в итоге ресторан выходит на стабильно хороший уровень. Средний срок жизни ресторана, я бы сказал, пять-десять лет, дальше мне сложно судить.

**«Сыроварня» стала большим сетевым проектом с выходом за границу. Повлияло ли это на аудиторию и кухню?**  
«Сыроварня» — уникальный проект в сегменте middle-plus, который смог завоевать всю страну. Повлияло ли это на аудиторию и на кухню? Ну конечно, когда открылась первая «Сыроварня» на Бадаевском, вторая на Красном Октябре, третья в Петербурге, проект был трендом: импортозамещение, свой сыр. Но когда ресторанов стало более 50, то продукт стал очень доступным, таким «народным проектом». Аудитория изменилась, проект из буржуазного перешел в сегмент middle. А на кухню это никак не повлияло, кухня стабильна уже восьмой год, остается понятной людям, простой и вкусной.

**Буквально самые громкие проекты — Veter и «Магадан». Поставить два ресторана не просто рядом, а на одном корабле — здоровая внутренняя конкуренция или способ расширить аудиторию?**

Открытие двух ресторанов в одной локации продиктовано не желанием устроить внутреннюю конкуренцию, а необходимостью осваивать квадратные метры — корабль «Летучий Голландец» взят нами в аренду целиком. Мы сделали и по вайбу, и по динамике, и по концепции абсолютно разные рестораны, нацеленные на разную аудиторию. Кому не подходит «Магадан», могут пойти в более гастрономический Veter, а для кого Veter достаточно сложный — пойдут в «народный» «Магадан». Скажу по секрету, на «Летучем Голландце» у нас есть еще одно помещение, и сейчас мы думаем, как его правильно использовать.



### AGA ↑

Масштаб — второе имя средиземноморского ресторана Александра Шавлиашвили. С испанской террасы-сада на тысячу квадратных метров открывается панорама all inclusive — Князь-Владимирский собор, «Лахта Центр», а в перспективе еще и здание Верховного суда и Театр Эйфмана. Тут же колосятся сады с душицей, малиной и яблонями, на кухне — цветок королевского артишока, а в гау-баре (собственный импорт!) прохлаждаются устрицы жилардо, гребешки и красные сицилийские креветки.  
ПР. ДОБРОЛЮБОВА, 16



### L Terraza ↑

Увидеть открыточную панораму ансамбля Исаакиевской площади, Мариинского дворца и липового сада-трансформера именно с этой точки хоть раз должен не только любой уважающий себя петербуржец, но и тот, кто прибыл на берега Невы впервые. Обстановка требует шампани, салата с тунцом и личи, матча чизкейка, а после — уплыть по Мойке в закат на частном катере Lotte: амюз-бушами и бокалами обеспечат. Любителям твердо стоять на земле под звездами можно и задержаться: крыша (с ветрозащитой!) наливает коктейли до двух ночи.  
ПЕР. АНТОНЕНКО, 2



### «Горизонты» ↑

Высотный террасинг — важный петербургский аттракцион! Видовой secret point на крыше первого советского издательства «Лениздат» с лучшим фотофоном: серые петербургские крыши, золото купола Исаакиевского собора и изумруд Казанского, дом Зингера и небоскреб «Лахта Центра». Джаз при свечах и исторические бранчи (да, ЧПХ!) совмещаем с клубничным спритцем и павловой от кондитера Марго Арзамасовой: меренга с силуэтом града Петра — это вау!

НАБ. Р. ФОНТАНКИ, 59Б



### «Амбассадор»

«Мы хотим тебя на 360°», — обратилась к Петербургу команда отеля, запустив террасу на крыше с круговой панорамой. Раньше площадка служила вертолетной парковкой для первых лиц — сюда приземлялись министр Лавров с Хиллари Клинтон. Осматриваем «Адмиралтейские верфи» и лазурь Смольного, лежа в льняных шезлонгах, и тянем коктейли от лобби-бара «Консерватор»: драй-мартини, выдержанный в бетоне, или микс хереса и бразильской кашасы из кожаных бурдюков.  
ПР. РИМСКОГО-КОРСАКОВА, 5-7

### HI-SO ↑

Выдачу фотографий с крыши отеля SO Sofitel по геотегу легко можно спутать с репортажем светской хроники и архивом ПМЭФ: настолько этот руфтоп примодненный и востребованный. Выпить шампани под бодрый диджейсет, почти дотрагиваясь рукой до сюжетных горельефов Исаакиевского собора и шпиля Адмиралтейства, — бесценно, а для остального есть возможность снять террасу целиком под собственную вечеринку.  
ВОЗНЕСЕНСКИЙ ПР., 6



# ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТАЙМЛАПС

Бутик-ресторан **ACADEMIA BAR SHUVALOFF** в особняке графа А. П. Шувалова соединяет эпохи и рецепты: в исторических интерьерах бренд-шеф и бренд-шеф-бармен экспериментируют со вкусами и текстурами и делают акцент на впечатлениях. Проведенное время здесь — это искусство наслаждения и гостеприимства.

Бренд-шеф Илья Харченко разработал меню с новаторским подходом к знакомым блюдам. В начинке рыбного пирога белая рыба преобразована в мусс, а лосось завернут в нори (пахнет морем!). К пирогу подают соус бер-блан на основе белого вина, сливочного масла и куриного бульона. В топ-3 самых часто заказываемых блюд вошли также тартар из лосося с черной икрой, омлет с лососем, авокадо и моцареллой, карамелле с крабом.

Отдельной популярностью пользуются завтраки: от драников из цукини с лососем до гречотто с трюфельным маслом и яйцом пашот, и обязательно — круассан со скремблом и свежим трюфелем.

За фирменными десертами, вангуем, пора вставать в очередь, наш выбор — лимонный (свежесть!) пирог с меренгой (сладость!). В основе пирога — нежное песочное тесто, которое придает ему легкую хрустящую текстуру.

Но не завтраками едиными! По вечерам идем в **ACADEMIA BAR SHUVALOFF** изучать и дегустировать коктейльную карту авторства бренд-шеф-бармена Даниила Лемана — он создал серию коктейлей на основе собственных инфьюзов и кордиалов, соединив ее с эстетикой и историей особняка Шувалова. Например, в коктейле *Academia Shuvaloff Negroni* переплелись синий и розовый оттенки потолочного плафона ресторана. Добавление кордиала в коктейль дало

необычный колористический эффект: при смешивании с джином на клитории напиток плавно меняет оттенок с глубокого синего на насыщенный фиолетовый. Этот переход напоминает игру света на старинных потолках и связывает прошлое и настоящее, видимое и осязаемое.



В коллекцию, посвященную годовому циклу, Даниил включил 12 коктейлей на основе сезонных продуктов и растений, найдя для каждого месяца свой вкус. Среди них выделяется лавандовый *June*: он подается в бокалах-кувшинках, вдохновленных одной из самых романтических историй графа Шувалова. Однажды он совершал лодочную прогулку со своей возлюбленной по тихому озеру, усыпанному цветущими кувшинками. В тот вечер он признался ей в любви и сделал предложение руки и сердца, которое стало началом великой семейной истории. Теперь этот момент запечатлен в каждом бокале — легком, утонченном, словно отражение нежности и чувств той ночи.



+7 (812) 665-86-47  
Моховая ул., 10,  
[www.academia-rest.ru](http://www.academia-rest.ru)

Кто стоит за самой  
дорогой  
пастой Петербурга?

Знакомьтесь,  
шеф-повар-энциклопедист

Д  
М  
И  
Т  
Р  
И  
Й  
**ТРУШКИН**

В итальянском ресторане Il Lago dei  
Signi в живописной тишине Лебяжьего  
пруда он готовит тюрбо, скампи,  
марокканскую спаржу и цветы цуккини.



## Гитара для пасты

Дима, у нас в редакции ты проходишь под кодовым названием «Серый кардинал самой дорогой пасты в городе». Расскажи, как у блюда сложился имидж?

50% пасты в Il Lago — фабричная, из региона Граньяно, признанной столицы пасты. Другие 50% лепим своими руками или с помощью бронзового прессы от Франческо Боттене: это Alfa Romeo среди машин для производства домашней пасты — два вида итальянской муки и ноль оливкового масла. А еще долгое время я использовал струны: инструмент под названием «китарра», с итальянского — гитара. Только вместо музыки эта китарра — прямоугольная деревянная рама, на которую натянута проволока, — выдает пасту. Коллеги называли меня упертым!

А что можно назвать signature dish ресторана Il Lago dei Cigni?

Наше меню а-ля карт стартовало двенадцать лет назад — и больше половины блюд в нем долгожители: их любят и заказывают годами. Например, телячья печень по-берлински — она не менялась с открытия. Блюдо это к немецкой культуре никакого отношения не имеет: итальянцы приехали в Германию и начали готовить этот субпродукт, поливая коньяком, с яблоком, белым сладким луком, заодно и название придумали. Открою еще одну тайну: карпаччо из цветной капусты родилось именно в Il Lago dei Cigni. Да, референсом было легендарное карпаччо из сельдерея Вальтера Бизоффи в Il Grappolo на Белинского, но именно с нашего порога цветная капуста разлетелась примерно во все рестораны Петербурга и не только. Не буду раскрывать тайну его приготовления, скажу лишь, что карпаччо мы режем перед самой подачей на трюфельном ноже а-ля секунд, то есть прямо на блюдо — заправляем и отдаем. В таких тонкостях и есть отличие кухни Il Lago dei Cigni. В том, что касается ингредиентов, мы делаем haute couture, при этом в абсолютно домашних и даже где-то архаичных техниках. Мы готовим на сковородках, открытом огне, углях или дровах. Никакого су-вида и жарки на пергаменте. И никаких заранее бланшированных продуктов. И важно: я всегда беру рыбу у поставщиков целиком — иначе не проверить ее качество. Отсюда и ценообразование за 100 грамм. Тюрбо подаем с картофелем и сморчками, морской язык готовим в лимонном соусе, а сибас запекаем в соли.

## Секрет шахматного домика в лесу

Коллеги отмечают твой феноменальный органолептический талант. Как распознать и тюнинговать в себе это качество?

Есть единственный маркер, по которому можно определить, получилось ли блюдо. И это — лишь один только звук — протяжное «ммм» сразу после того, как снял пробу. Нет других формул: важно тренировать себя, обучать и практиковаться. Чем мы и занимаемся с поварами и официантами каждый год. Каждый май устраиваем в Il Lago dei Cigni целую школу с лекциями по вину, бару, сервису, работе в зале, а еще по региональным продуктам, локальным фермерским хозяйствам, истории итальянской кухни. Важно, чтобы все сотрудники осознавали, что мы тут делаем, и могли донести эту благую весть до каждого гостя. Все знают, что хамон — испанский специалитет, но на самом деле это какой-то итальянец забыл ногу свиньи на территории Испании, а придуман он был в Римской империи две тысячи лет назад.

Да, мы помним, мужчины не могут не думать о Римской империи...

Есть блюда, рожденные историей, и об этом не надо забывать. Когда я читаю лекции новым сотрудникам, то не углубляюсь в приготовление блюда, а раскрываю суть происхождения. Молодым поварам сейчас этого очень не хватает, все проигрывают по гастрономической культуре. Я мечтал бы читать курсы в кулинарных школах, двигать образование в массы: жаль, это не всегда получается, так как нельзя далеко отойти от кухни.



↑ С летней террасы Il Lago dei Cigni смотрим, как серебрится Лебяжье озеро

↓ Заменяющий тосканское солнце пряный суп с морепродуктами



Текст: ДАРЬЯ ПАВЛЮКЕВИЧ  
Фото: АЛИНА УТРОБИНА

Все в Петербурге знают: Il Lago — редчайший в своем роде проект, с уникальным подходом к сервису. Это было заложено в концепте?

Мы очень тонко клиентоориентированы. В Il Lago бывают высокопоставленные гости: первые лица, VIP-ы — люди с большой насмотренностью, напробовавностью, у которых есть свое мнение и видение, как должно быть. Да они могут изменить наш рецепт или внести свои корректировки, и задача команды Il Lago dei Cigni — довести сервис до конца. Мы исповедуем бутиковый подход к каждому гостю. Не потакать, а сгенерировать новую идею! Или, например, тюнинговать уже существующую позицию, чтобы человек остался доволен и вышел от нас с чувством «Да, это блюдо было лучшим, что он пробовал».

С чувством, будто впервые услышал Петра Ильича Чайковского. Как, кстати, вы придумали такой изящный нейминг для ресторана?

Название Il Lago dei Cigni (в переводе с итальянского «Лебединое озеро». — Прим. ред.) пришло очень органично, опираясь на саму локацию ресторана. На этапе строительства устроили мозговой штурм: названия возникли самые разнообразные, но эстетика старинного парка на Крестовском острове навеяла именно эту ассоциацию. Чайковский, его «Лебединое озеро», все сошлось на 150%. Гениальное название, рифмующееся с особенным местом.

А чем это место особенное?

Фундамент здания ресторана сохранился с 1950-х годов: когда-то здесь был построен читальный павильон для проведения досуга трудящихся. Библиотека, бильярдный зал, все пришло в упадок со временем, но сам фундамент попал на топографические карты ЮНЕСКО. Поэтому мы не можем даже на сантиметр выйти за габариты этой локации, все строго запротоколировано. А для любителей шахмат по соседству был специально построен павильон, в котором и сейчас пенсионеры активно проводят турниры.

## Дейнека, Scorpions и конский волос

Озеро, лебеди: гости Il Lago dei Cigni, пока обедают ризотто с трюфелем в голове сыра пекорино романо, любят максимально живописным видом.

Кто придумал так бережно опрavit водную гладь и пасторальную зелень в панорамные окна в пол?

Проект интерьера разработывала студия архитектурного дизайна Hirsh Bedner Associate — опытные мастера, работавшие с мировыми звездами сферы гостеприимства: Four Seasons, Marriott, Ritz Carlton. Да и у нас, честно говоря, были амбиции добиться известности планетарного масштаба! И это получилось — нашими гостями были Scorpions и Кристина Агилера. (Смеется.) Несмотря на то, что гид «Мишлен» до нас не доехал, 7 лет подряд мы входили в топ-1000 ресторанов мира по версии уважаемой международной премии LaListe, а в 2023 году стали лучшими в Петербурге среди номинантов.

Посмотрите сами: в интерьере Il Lago dei Cigni — как и в нашей кухне — все построено на редких деталях. Много натурального шелка, льна, гардины с конским волосом: их сделали в Италии на фабрике специально для нас по дизайнерскому проекту. И обивки стен — если их потрогать, они немного колючие — тоже конский волос. Светильники выполнены по английскому дизайну в Чехии. Картины для малых залов тоже подбিরали со всей тщательностью. Пробовали декорировать классическими холстами в рамках, потом были репродукции матросов Дейнеки, все-таки Санкт-Петербург морской город. Но все было мимо. Перфект мэтч случился с черно-белыми фотографиями берез, а это вообще первая и, может быть, главная наша скрепа! А графику с лебедями уже нашли в Лондоне у художника Маркуса Джонса. Он работает карандашом, не отрывая руки от полотна. Детали на стеллажах и стойке привезены с блошиных рынков Лондона и Венеции.

**Но главный шоу-стоппер и звезда соцсетей — это роскошная люстра, которая впечатляющим каскадом огней освещает Il Lago dei Cigni.**

Селенит из Индонезии считается сакральным камнем во многих восточных магических практиках: из этого минерала и создана жемчужина нашего ресторана — люстра главного зала. Этому камню 250 тысяч лет, а еще он считается жизненным стабилизатором и уравнивает мужское и женское начала. Все это не могут не чувствовать гости: бывает, заезжают только перекусить — «нам минут в 40 улечься бы», а в результате не замечают, как остаются у нас на три часа. Только в Il Lago создается такое располагающее, умиротворяющее чувство. Ты как будто находишься где-то на природе за городом, при этом не выезжая за пределы Петербурга.

**Расскажи про свой путь в гастрономии! Все же 12 лет в одном месте — это, можно сказать, целая жизнь.**

И я такой не один: 60% сотрудников нашего ресторана трудятся здесь с самого основания. Мы все вместе создавали этот проект и стали реальной семьей. Я работаю в холдинге Bronka Restaurant Group больше 20 лет: пришел, когда мне было 20, сейчас — 43. В детстве я прожил 5 лет в ГДР, мой папа — военный, он там служил. В Германии я часто оставался дома один, начал готовить себе сам — так и связал себя с едой. Шеф поневоле! (*Улыбается.*) Когда семьей мы вернулись в Петербург и настала пора решать, куда развиваться дальше, я долго выбирал между музыкальной сферой и гастрономической. И принял решение получать среднее специальное образование в кулинарном лицее на Мойке. Но до сих пор для меня есть два главных чувства — это слух и вкус.

После колледжа я получил высшее образование в Государственной академии сервиса и экономики. А потом работал домашним поваром. Этот опыт очень помог в дальнейшем: специфика такой работы в том, что у тебя буквально должно быть 8 рук. Закупаешь, отвозишь, убираешь, чистишь, моешь, составляешь меню не только детское, но и на выходные, на 20–30 человек, и праздник может длиться три дня без перерыва. Огромным бонусом стало обучение в Европе: я стажировался у мастодонтов — Альфреда Клинка в Германии и Алессандро Луккинели в Италии. А еще у Бенуа Виолье в швейцарском ресторане с тремя звездами Michelin. Бенуа — тот самый знаменитый и очень талантливый шеф, который не смог пережить потери в рейтинге одной звезды и добровольно ушел из жизни в 2016 году, накануне выхода «Красного гида».

## Шеф и 40 козлят

**Озвучь главные маст-хэвы Il Lago dei Cigni. Что брать первым делом?**

Если ты строишь дорогой итальянский ресторан, то на оси координат твоего меню по-любому пересекутся вителло тоннато, карпаччо, крудо, паста, ризотто — это база, которую просто необходимо сделать маджик. Люксовая кухня обязана строиться на офигенном продукте бескомпромиссного качества. Никаких условных «муравьев в сметане» быть не должно, а вот суперспособность правильно пожарить нерку — строго обязательна.

Важная часть меню Il Lago — пицца. В нашем случае — это северный флорентийский стиль: экстратонкое и хрустящее, очень белковое тесто. Никто такую не делал до нас. И в начинках все самое лучшее: боровики, салями милано, прошутто или артишоки.

А еще в Il Lago dei Cigni просто необходимо попробовать телячьи почки, замоченные в молоке: обжариваем, добавляем наш особенный жу и сервируем с копченым топинамбуром.

**Жу — это тоже haute couture?**

Из козленка! За месяц проходит по 125 килограмм, это примерно по 40 козлят. Тушу используем от носа до хвоста. Из мяса крутим фарш и делаем котлеты, а из костей — жу: возраст животного небольшой, поэтому сторонний запах исключен.

**Инсайдеры утверждают, что вкус ваших блюд остается одинаково идеальным на протяжении всех 12 лет. Как соблюдать этот эталон?**



↑ Цветы цуккини, фаршированные крабом и рикоттой, как примета лета в Петербурге

Мы используем на кухне волшебные ингредиенты, от которых зависит гармония наших блюд. Это мальдонская соль, французский эспелетский перец, оливковое масло — исключительно монокультивация. Такое масло идеально подходит русскому менталитету: мы на севере, считай во Флоренции, поэтому берем таджаску (очень ценный сорт!), либо ароматное арбекина из Каталонии. Оба не острые, достаточно нейтральные, но с тонкостями.

А еще стиль Il Lago dei Cigni — это сервировка, которую видно издалека. Огромная очень дорогая фарфоровая тарелка, серебряные приборы. Мы единственный ресторан в России, у которого есть вся коллекция Robbe & Berking, чье имя — знак качества с 1874 года, элитный стандарт среди столовых принадлежностей.

## Марокканские богомолы и чүфальни как крестражи Туршкина

**Что ожидать летом? Готовишь новые хиты к высокому сезону петербургского террасинга?**

Все будет зависеть от того, что я найду! По классике беру белую марокканскую спаржу, цветы цуккини. Рецепт каждый раз докручиваю, но крабовый фарш с рикоттой внутри хрустящего бутона — это база. И дополняю томатами конкассе, заправленными пряной зеленью. Из спаржи делаю карпаччо с пармезаном: сладость плюс орехово-дубовый вкус сыра — беспроигрышный вариант. С сезонным продуктом готовлю сразу несколько блюд, так что будет запеченная спаржа или со сморчками. А еще летом до наших краев долетают марокканские богомолы и японские скампи для сашими: их везут под медицинским шокером, при минус 80 градусах. И важно: с пятницы и все выходные в Il Lago звучит живая музыка — у нас есть свой бэнд, хедлайнер которого Георгий Круглов в свое время записывал аранжировки для Мадонны. Его игра на рояле — это что-то. И главное: мы открываем второй этаж — ведь терраса Il Lago работает только в сезон, с конца мая. И это потрясающий вид на все озеро!

**Дима, а сам ты где и что любишь есть?**

Любовь к трушной азиатчине у меня с детства. А поскольку я чуть ли не круглые сутки нахожусь в самом дорогом во всех смыслах ресторане Петербурга, на контрасте хочется бежать в аутентичную палатку на рынке или за шавермой (поэтому дома обожаю готовить чебуреки или пельмени). Мы с семьей живем на Академке, рядом с ИМОП (Институтом международных образовательных программ при Политехе), там работает и учится много китайцев, для них и открыты все чүфальни на районе. Вы бывали в столовой на Гжатской улице, 22, со стенами, выкрашенными в бело-голубой, партами вместо столов, неудобными стульями, но классной китайской едой? Если окажетесь по соседству, то вот вам список местных маст-хэвов: свиные почки с овощами, приготовленные на раскаленном тепане, омлет с черемшой, жареные куриные желудки и кедровые орехи с кукурузой.



↑ К хоуммейд ригатони арабиата с мраморной говядиной берем бокал неро д'авола или кьянти

# ЛУЧШИЕ ЗАВТРАКИ

Омлет из цесариных яиц, бейглы с докторской колбасой, сэндвичи surf & turf и шарики лукумадес: автор телеграм-канала «а что делать (?)» Ася Элькина знает, как с утра поставить на ноги петербуржца.



## Cast ↑

В сезон белых ночей (читай: гастролей, фестивалей и приемов) в Петербурге просыпаются не к завтраку — к бранчу. Обсудить впечатления вчерашней компанией собираемся у «Ленфильма» и идем на ближневосточные бранчи в ресторан Cast: они тут каждый день. Вместо овсянки — каша из красного булгура с лане и фисташкой, в альтернативу шакшуке — иранская яичница с аджикой и маринованной фетой; чтобы пошерить — фирменный завтрак с яйцами, набором мезе и лепешками. По бокалу беллини на шампани — и заходим на новый круг.

КАМЕННООСТРОВСКИЙ ПР., 10А

## Grebezhki →

Пока в Москве все обсуждают «Завтрак бурлака» в ресторане «Белуга» (кило черной икры и цена под 80 000), в Петербурге «Гребешки» нашли альтернативу (и не одну!) — бюджетнее, но круче. «Завтрак териберского рыбака» — это запеченная глазуня, оладьи и бутерброды с салом из гребешка и красной рыбы (прямо из Мурманской области). Breakfastboard — это набор из яиц, оладий и сифуда: гребешки, креветки, форель и порция красной икры.

А для любителей завтраков с двойной дозой белка — сытные сэндвичи surf & turf, сочетающие мясо на гриле и морепродукты.

ВИЛЕНСКИЙ ПЕР., 15



## ВЫБОР РЕДАКЦИИ

### Mina ↑

У ближневосточного ресторана Арама Мнацаканова левантский характер, итальянская душа, но завтраки тут без условностей геополитики. Творожная запеканка «Как в детстве» с изюмом (телепорт во времени!), ленивые вареники с тутовым вареньем от шефа «Мамы Туты» Гиа Хучуа, а еще шакшука и неаполитанские драники фриттатине де вердуре. С утренним напитком by Probka Family (просекко и купажи чая здесь собственные) занимаем места у открытых настерж панорамных окон и наблюдаем трафик катеров по Малой Невке.

СПОРТИВНАЯ УЛ., 2



### Saro ↑

Ресторан Saro мы ценим за стиль: силуэты мидсенчури, муранское стекло, тарелки редкого дрома Serax с дизайнером Ann Demeulemeester. А завтраки шефа **Марии Деметьевой** — за красочность: скрембл у нее с прошутто, узбекскими томатами и копченой страчателлой, творожные шарики кастаньоле — с фисташковым пралине. А когда хотим разгрузить голову, берем «Завтрак №1» (готовое комбо из яйца, лосося и других топингов) и медитируем с террасы на блики на воде, утекающей под Лазаревский мост.



НАБ. АДМИРАЛА ЛАЗАРЕВА, 22





## ВЫБОР РЕДАКЦИИ Saviv ↑

Как начинается утро в израильском ресторане Антонио Фреза на Большой Конюшенной: закрыть углеводное окно питой, сдобной халой, шницелем и кнафе, за белки ответит легендарная шакшука (берите с осьминогом!), а клетчатку добрать салатом с солеными лимонами. Петербургские плюсы вайбы действуют на всех: особняк Слепцова (объект культурного наследия — модерн!), пианино, массивная люстра в стиле ар-деко и витринные окна (можно завтракать прямо на подоконнике).

БОЛЬШАЯ КОНЮШЕННАЯ УЛ., 9



## Blackchops ↑

Если проснулись с похмелья, идеальным решением станет завтрак в пабе. В британском Blackchops от Dreamteam Алексея Бурова знают, как правильно начать утро: на ноги поможет встать канонический английский завтрак с колбасками, пастуший пирог Shepherd's pie, стейк бенедикт и наваристый куриный бульончик. Хмурной настрой окончательно прогонит пинта пива от Dreamteam Brew (от биттера до б/а), и можно хоть весь день сидеть у открытых на Фонтанку окон или на террасе с видом на цирк, поджидая прогуливающих мимо знакомых.

НАБ. Р. ФОНТАНКИ, 5/2



## «Забыли Сахар One Trinity Place» ↑

Жить в балансе — девиз проекта «Забыли Сахар»: минимум соли, жирных соусов и сахара. Если инжир — то из своего сада в Сочи, кофе — от собственной кофейни-обжарщика Pa Pa Power. Во флагманском ресторане сети — «Забыли Сахар One Trinity Place» на набережной Лазарева — с утра подают белковый омлет с цукини и безглютеновые сырники с изюмом. А еще бенедикт с окороком — ценителям классики в белых рубашках; встретившимся поболтать подружкам — рисовую кашу с манго и комплиментарное игристое. А если пришли с питомцем — найдут ему удобную лежанку.

НАБ. АДМИРАЛА ЛАЗАРЕВА, 22



## AGA ↑

Начать день в стиле «тихая роскошь» — это в видовой сифуд-ресторан у Тучкова моста: белые скатерти, вышколенные официанты, обстоятельное утреннее меню. Фриттата со шпинатом и спаржей или яйца во фритюре с красной икрой; красиво худеющим — драйки из кабачков с лососем, а ищущим свой guilty pleasure из детства — пончики с апельсиново-ванильным кремом. Летом все это заказываем на террасу, откуда рукой подать до Князь-Владимирского собора: если нужно, то в ресторане для вас найдут и шляпку, и солнцезащитные очки.

ПР. ДОБРЮБОВА, 16, КОРП. 2



## Faces ↑

Тихая гавань Крестовского: ресторан Faces (а особенно его терраса) умиротворенным оазисом смотрится даже среди и так зеленого острова с его премиальным ЖКХ. Завтраки умеют удивить: ранний старт — с 8:30. Разнообразие на 10 из 10: более 40 позиций в разлете от скрембла с крабом до бутерброда с докторской. К любому блюду можно добавить топинги: черный трюфель, икру, креветки ваннамай и фермерский бекон (он, кстати, из собственных продуктов с фермы «Медовое»).

МОРСКОЙ ПР., 29



## Mere ↑

Свежее лайфстайл-кафе на Петроградке уже зарекомендовало себя для утренних трапез. Во-первых, щедрый тайминг: с 8:00 до 16:30. Во-вторых, настоящий смарт кэжуал в завтрачном мире — то есть всё вроде знакомое, но как по-новому звучит: овсянка с вишневым компотом, тост вителло тоннато, сырники с черничным соусом и ананасом, творог с бананом и клубничным милкшейком, оладьи из батата с йогуртовым соусом и икрой. Неудивительно, что встретить здесь можно кого угодно: от тружеников «Газпрома» до блогеров.

ЛОДЕЙНОПОЛЬСКАЯ УЛ., 7, СТР. 1



## ВЫБОР РЕДАКЦИИ «Цех 85» ↑

Бизнесмен и создатель бренда Feliksov Diamonds **Алексей Феликсов** может превратить в золото совсем все. Даже глянцево-булочки с глазурью из своих кафе-пекарен «Цех 85», за которыми редакция Собака.ru бегаёт, пропуская планерки. Меню завтраков без экспериментов, но и без промахов: румяные сырники, круассан с красной рыбой, вензель с малиной. Главное же про «цеховое» утреннее меню — это доступность, причем во всех смыслах: и цены демократичные, и филиал сети найдется по соседству в любом районе Петербурга.

TSEN85.RU



## Kona ↑

Основатели мясного Grill Station на Московском и Mozzarella Bar (главные в 2010-х петербургские трапезии в копродакшне с Probka Family) в 2024 году открыли Kona Safe на Петроградской. И завтраки здесь по последней моде — актуальные гастротренды замешали с ностальгией: бейглы не только с тунцом, но и с докторской, авокадо-тост на бородинском хлебе, творожная запеканка — с вареной сгущенкой, эспрессо и домашним вареньем. И не уходите без булочек: скандинавская семла, пончик с матчей и кардамоновая плюшка.

БОЛЬШОЙ ПР. П. С., 13/4



## Animal's ↑

Фермерские овощи, свои пекарня и сырное производство — это все про «Зверей», даже их завтраки доказывают, что концепция farm-to-table возможна и в Петербурге. Шеф Борис Кондратьев и бренд-шеф Александр Пименов меняют меню раз в сезон: осенью '24 на завтраки готовили рисовый пудинг с дыней и омлет с лисичками, зимой — draniki с копченой сметаной и кимчи-крокеты, а весной и ближе к лету — крутите из овощей, ягоды и зелень. Есть и неизменное: яйца пашот с овощами на гриле, скрэмбл с козьим сыром и утиное яйцо по-шотландски.

УЛ. НЕКРАСОВА, 60



## Poly ↑

На завтрак по-византийски в Poly от Dreamteam подают питу на айране, греческий боул с креветками и шакшуку (острую с паприкой и зеленью с травами). Овсяную кашу дополняют финиками и тахини, омлет предлагают из фермерских, цесаринных и дюжины перепелиных яиц, а вместо сырников — творожные шарики лукумадес. Ярко, небанально и здорово, прямо как кофе, поданный на песке. Плюс всегда можно собрать завтрак самостоятельно из яиц и топингов вроде тунца, фланка, ндуи, халуми и фавы.

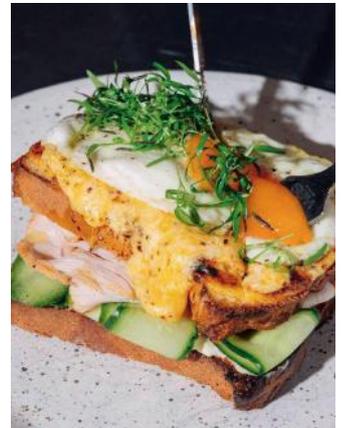
УЛ. БЕЛИНСКОГО, 11



## Aster ↑

Если вы еще не завтракали в Aster, значит, стоите туда в очереди — на Маяковской, в Коломне (летом двор пространства Hideout — маст-визит), а скоро и на Петроградской. Хедлайнер — гранд-бутерброд с красной икрой (его скоплектили по всей России): с ним даже мерцать можно по одному в руки. Ноу-хау Aster, как и этот бутер, прост как все гениальное (не пытайтесь повторить): понятные, но нарядные авокадо-тосты и сырники; свежая выпечка и европейская атмосфера с витальной утренней суетой.

ПР. РИМСКОГО-КОРСАКОВА, 22; УЛ. МАЯКОВСКОГО, 23



## No Regrets ↑

Завтраки без глютена, лактозы и ваших сожалений: в жож- и велнес-проекте No Regrets внимательны к любому роду ограничений, будь то непереносимость лактозы, пасленовых, целиакия или просто нежелание есть какой-либо продукт. Авокадо-тост на оощном хашбрауне и безглютеновый клуб-сэндвич с индейкой и бататом фри, зеленая шакшука (с двойной порцией клетчатки!) и безлактозные сладкие венские вафли с кокосовым шантилье. А после завтрака обязательно дижестив — парочка витаминных шотов с лимоном и имбирем.

БОЛЬШАЯ ЗЕЛЕНИНА УЛ., 34



### Vakh ↑

Грузинское гостеприимство не знает границ, а любое застолье не терпит спешки. Завтраки с 11:00 до 16:00 в Vakh полностью отражают национальный характер, то есть ждут гостей выпавшими и накрывать будут почти до ужина. Если бенедикт, то «по-аджарски» с лососем, сырники — с гранатовым соусом и ванильным мацони, для очень голодных — большой грузинский завтрак с ростбифом, глазуньей, жареным сулугуни и авокадо, и даже апероль здесь гранатовый (наша горячая рекомендация — охладиться им в знойный день!).

БОЛЬШАЯ ЗЕЛЕНИНА УЛ., 34



### «Подписные издания» и «Академия» ↑

Позавтракать в книжном магазине — что может быть более петербургским? Тем более что у нас для этого есть лучшие книжные на свете (по совершенно обоснованному мнению тех же петербуржцев и не только): грандиозные «Подписные издания» и букинистическая «Академия» дверь в дверь. В кафе на втором этаже «Подписных» капучино закусываем слоеным пан свисс. В «Академии» подкрепляемся спаржей с эстрагоном и французским омлетом. А после — листать классику и современников, зины и альманахи, литературу элф-хелп и янг эдалт.

ЛИТЕЙНЫЙ ПР., 57



### Nothing Fancy ↑

Ваш нутрициолог точно будет доволен: звездное трио Анри Бера, Стивена Шармы и Романа Киселева с 2021 года и с утра до вечера кормит быстрыми и полезными завтраками с идеальным КБЖУ. Фреш-бар с витаминными смузи и соками, завтрак-конструктор с яйцами, мультизлаковая каша All In (дает энергию минимум на полдня!), а еще боулы из овощей, круп и рыбы-мяса. Грибной тост, хоткейки из рикотты, органический листовый шот матчи — все страшно модное, включая собственное приложение для доставки: заказываем миндальную пасту с какао к своему домашнему завтраку.

БОЛЬШОЙ ПР. П. С., 35А;  
СОЦИАЛИСТИЧЕСКАЯ УЛ., 21



### Rene ↑

Завтрак у окон ресторана Rene на втором этаже Дома книги — это открыточный вид на Казанский собор, прогрессивная команда из Aster и знаменитый шеф Роман Киселев. Меню русско-французское: крок-мадам с грюйером и омлет à la française с крабом, вареники с вишней, запеканка из топленого творога и сет «Дачный» с яйцами, салатом и куриной колбаской.

Р. S. Бронируйте заранее, то есть за пару недель: петербуржцы тоже ходят в Дом Зингера почувствовать себя туристами.



### ВЫБОР РЕДАКЦИИ Academia Shuvaloff ↑

Завтрак в историческом особняке XIX века с интерьером под охраной КГИОП — каково? Граф Шувалов заказал строительство трехэтажного здания петербургскому военному инженеру Герману Паукеру в 1854 году, а в 1912-м художник-архитектор Иван Фомин переформил интерьер в неоклассическом стиле. В наше время в кабинете графа обустроили одноименный ресторан: утром кормят тостом с крабом, сырниками из топленого молока с шоколадным кремом или скрэмблом с трюфелем, креветками и лепешкой роти. Аккомпанемент — бокал кремана.

МОХОВАЯ УЛ., 10

# ЛУЧШИЕ АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ

Медовик с кремом из корня сельдерея, чернослив с пивом и крем-карамель с пчелиным воском: главные кондитеры Петербурга бронируют за собой титул суперзвезд десертной миксологии. Гастрожурналист и эксперт по шоколаду Виктория Дим собрала все самое-самое!



## **Bougeois Bohemians (BoBo) ↑**

Лучший кондитер России по версии примерно всех рейтингов — Алексей Гребенчиков из BoBo! А его знаменитый микс яблока с фенхелем — и вовсе мировая звезда: десерту спели оды уважаемые профессиональные журналы Revolution in Pastry и Saber y Sabor. Суперсила Гребенщикова — в точном сочетании редких для кондитерского дела продуктов: чернослив с пивом, фейхоа с матчей, свекла с кофе. Апогей стиля — маринованные томаты, выдержанные в малиновом сиропе с йогуртовым мороженым и сублимированной земляникой из фирменного сета Signature XIV (ловите этим летом — премьера следующего сета уже осенью!).

ВИЛЕНСКИЙ ПЕР., 15

## **«Сад»**

На террасе, скрытой от посторонних глаз и хлопотливой Большой Зелениной во внутреннем дворе среди яблонь и груш, пробуем десерты от профи — кондитера Ирины Лыловой, ученицы Дюкасса, Бордиса и Гиля (светила!). И каждое сладкое блюдо здесь — бабушкин сад вайб: наполеон с печеным на костре яблоком и ряженкой, черемуховый рулет с черникой и сырным кремом, крем-карамель с пчелиным воском и красной смородиной или веганская «Анна» с меренгой на подушке из малины.

БОЛЬШАЯ ЗЕЛЕНИНА УЛ., 23/2



## **Astoria ↑←**

Чаепитие из фарфора с кобальтовой клеткой ИФЗ с видом на Исаакиевский собор — любимое развлечение петербуржцев и не только: и тут без кондитерского искусства (в прямом смысле слова!) не обойтись. Например, десерт, посвященный приме-балерине Мариинского театра Диане Вишневой, — это шкатулка из шоколада, в которую сложили любимые детские сладости Дианы: хрустящая меренга, печеное яблоко с корицей, клюква в сахаре.

А шоууппер «Весна Фаберже» — это ажурное яйцо из шоколада с золотым напылением: внутри мусс из личи и розы, «лепестки» из марципана с сусальным золотом.

БОЛЬШАЯ МОРСКАЯ УЛ., 39

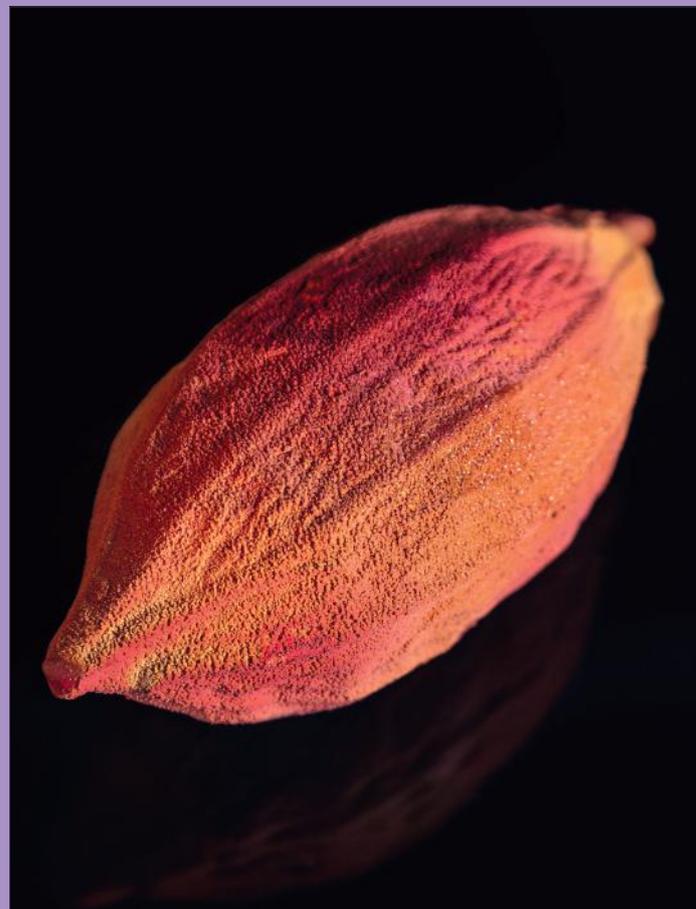


#### ВЫБОР РЕДАКЦИИ

### Four Seasons Hotel Lion Palace St. Petersburg ↑

Под стеклянной крышей чайной гостиной дома со львами (памятник классицизма и первая постройка Монферрана в Петербурге!) даже подача сладкого требует аристократической осанки. К грандиозному фирменному десерту «Дом со львами», цитирующему лепнину центральной лестницы, новый шеф-кондитер Вячеслав Кучеренко и шеф-повар Александр Цветков готовят фееричную чайную церемонию: миниатюры пари-бреста, фисташковый марципан и мусс из маракуйи на этажерке сопровождаются вереницей несладких сезонных закусок и редкими сортами чая.

ВОЗНЕСЕНСКИЙ ПР., 1



### Theobroma ↑

Крупнейшие и крутейшие в России импортеры органических какао-бобов. Команда Amazing Cacao под началом Ольги Яровиковой, открыли ресторан, где всё (да, буквально!) в шоколаде: и салат с ханоном, и луковый суп, и даже лосось с цукини, и мидии с груздями! Шоколад здесь не только едят, но и пьют — 13 вариантов горячего напитка из бобов разных провинций Эквадора и Перу (спойлер: эти вкусы вообще не похожи на то, к чему вы привыкли!). И посмотрите на бестселлер среди десертов — «Плод какао» из шоколадного мусса с маракуйей, фундучного пралине и молочного шоколада.

БОЛЬШАЯ ЗЕЛЕНИНА УЛ., 34



### Чайная от «Крестецкой строчки» ↑

Чайная-шоурум в жанре фудфэшн от восстановителей народного промысла русского шитья XIX века: помним, что Наталья Водянова выходила замуж в кружевах «Крестецкой строчки». Для эстетов и модников в интерьерах «Пассажа» и на льняных скатертях с ручной вышивкой сервируют клюкву в сахаре родом из нашего детства, а чаепитие превращают в а-ля рюс церемонию с этажеркой пирожных «Птичка» и ностальгическим тортом «Ленинградский Пассаж» из песочных коржей и безе с орехами и масляным кремом.

НЕВСКИЙ ПР., 48



### Mon Chouchou ↑

Луи Дюран, создатель прославленного кондитерского шедевра пари-бреста, может быть спокоен! Спец по французской кухне Дмитрий Решетников в своем Mon Chouchou сладость в форме велосипедного колеса готовит по всем заветам Луи — из заварного теста с шоколадно-ореховым кремом и хрустящим кракелином. Впрочем, и другие десерты у Решетникова образцовые: крем-брюле с тончайшей корочкой опаленной карамели и торт из трех видов шоколада в трех текстурах (бисквит, крамбл из какао-бобов и мусс!).

КАРАВАННАЯ УЛ., 3/35



### Inner ↑

Три в одном: ресторан, пекарня и галерея современного искусства в гастромекке — на Петроградской стороне. Шеф (и ресторатор!) Алексей Алексеев спродюсировал замысловатые десерты кондитерского вундеркинда Ксении Соловьевой: лимонное варенье с мороженым из пармезана (идеально в жару!), миндальное безумие в виде марципанового крема и миндальной меренги с гелем из черного чая, а еще медовик с кремом из корня сельдерея и шоколадный тарт с васильковым медом из Ленобласти.

ПИОНЕРСКАЯ УЛ., 31



#### ВЫБОР РЕДАКЦИИ

##### Minerals ↑

За десертами, похожими на арт-объекты, — в кондитерскую отеля Wawelberg. В постоянной коллекции найдутся сложносочиненные пирожные в виде минералов, заряженные на лайки в соцсетях: «Кварц» — миндальный бисквит с компоте из вишни с йогуртовым муссом и индонезийским перцем; «Хризолит» из рисовой основы с муссом из масла эстрагона и конфи с ананасом. Для летнего меню сладостей приготовили специалитеты Краснодарского края — инжир, томаты и подсолнечные семечки.

НЕВСКИЙ ПР., 7-9



##### Harvest ↑

Шеф-повар и ресторатор Дмитрий Блинов посвятил свой Harvest торжеству овощей, так что пасленовые и крестоцветные солируют даже в десертах. Из картофеля готовят чизкейк, сдабривая черносмородиновым соусом, а из цветной капусты взбивают шелковистый ганаш, украшая черной икрой. Автор знаменитых артахусных пирожных всей группы Duo Band Стас Пауль виртуозно превращает корнеплоды в сладкие хиты: свеклу тонко режет на мильфей и делает из нее карамель и чипсы.

ПР. ДОБРОЛЮБОВА, 11



#### ВЫБОР РЕДАКЦИИ

##### Рестобар Egarta ↑

Десерты ресторана на четвертом этаже музея современного искусства «Эрарта» — более чем арт-объекты, и их можно приобрести в собственную коллекцию! «Космос 2.0» с алоэ и щавелем — это космос, фирменные эклеры готовят из тонкого заварного теста с начинкой из ванильного крема и слоем глазури из белого шоколада и сгущенки со вкусами от фисташки до карамели, а если закажете гала-десерт «Мексика», то дегустировать его будете в сомбреро под звуки маракаса (иммерсивное!).

29-я линия в. о., 2



#### ВЫБОР РЕДАКЦИИ

##### «Север — Метрополь» ↑

Культовая городская кондитерская ведет свою историю с 1903 года и сохраняет оригинальные рецепты Советского Союза: в витринах — ностальгические пирожные «Картошка», «Буше», любимые ленинградцами торты «Прага» и «Наполеон». Фирменное пирожное «Север» на ореховых коржах с шоколадным кремом пекут с 1930-х годов, а «Ленинградский набор» из сорока миниатюрных пирожных со сливочным кремом знает не одно поколение.

НЕВСКИЙ ПР., 44

# ЗРИТЬ В ГЛУБИНУ

Обед или ужин с видом на водную гладь для петербуржцев в порядке вещей. Дело за малым — определиться, какими волнами любоваться, невскими или балтийскими, и выбрать «тематический» деликатес: от гребешков и креветок до тунца и краба.



## CRISTAL: С ВИДОМ НА НЕВУ

Двухэтажный ресторан авторской кухни с панорамным видом на Александровскую лавру и элегантным оформлением в стиле ар-деко уверенно миксует исторические контексты в интерьере и изысканные ингредиенты в меню.

Гордость ресторана (и лично бренд-шефа Валерия Порядина) — Raw Bar с живыми морепродуктами: морскими ежами, устрицами разных видов, икрой и рыбными слайсами.

Основное меню начинается разнообразием стартеров: пробуем паштет из артишоков с авокадо и соусом вафу, карпаччо из лосося с нежной стрчателлой и красной икрой и гребешки, обжаренные с печеной цветной капустой. На горячее выбираем запеченную треску с зеленым ризотто и муссом из копченых сливок, вонголе в сливочном соусе с лепешкой роти и камбалу в соусе из шампанского с зелеными овощами. Для компаний — морское и мясное плато на гриле. На десерт — традиционные по духу и авторские по исполнению сметанник, тирамису и «Анна Павлова». С 10.00 до 15.00 по будням и до 17.00 по выходным — сытные завтраки. Для семейных — детская комната с няней. Для деловых — отдельные кабинеты для встреч. Для всех и каждого — терраса на 60 посадочных мест с видом на Неву



**ВАЛЕРИЙ ПОРЯДИН**  
бренд-шеф  
ресторанов Cristal  
и Villa Verde

| Синопская наб., 10



## VILLA VERDE: ТЕРРАСА НА ПЛЯЖЕ

Панорамный ресторан расположен прямо на пляже и знаменит не только прекрасными видами на Финский залив, но и огромной террасой (200 посадочных мест!), с которой эти виды можно беспрепятственно обозревать. Загородная локация подчеркнута в интерьере дачной эстетикой, природными оттенками и растительными барельефами.

Меню неразрывно связано с морем. В качестве закуски выбираем салат с угрем, стрчателлой и битыми огурцами и цветы цуккини с аргентинскими креветками и муссом из пармезана. Продолжаем тоscanским супом с морепродуктами или сливочным супом с треской, форелью, картофелем и луком-пореем. На горячее берем пасту с крабом, орзо с гребешками и крем-ом из цуккини или ризотто с морепродуктами. На десерт — грушевый пирог с кремом из горгонзолы, чизкейк с мороженым из ряженки и тарталетку с кремом юдзу и сезонными фруктами.

В числе популярных мясных позиций — кебаб из ягненка с зеленью и лепешкой роти, свиные ребра с огуречным релишем и (помним про дачную эстетику!) несколько видов шашлыков. Любителям японской кухни — осидзуси с угрем или лососем и всевозможные роллы.

| Репино, Приморское ш., 448А

# ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ ЗА ГОРОДОМ

Локальному гастротуризму — да! Планируем побег из города по омниворским заветам — за чебуреками и кедровым рафом. Гид для имбового фуд-турне — от файндайнинг-беседки до кето-шале и веган-дворца — собрала гастрожурналистка Наталья Капитурова.

## Г У Р М Е



### Muze Garden ←

В модернистскую репинскую резиденцию ресторатора Сюзанны Мусаевой приезжают не только за шедевальным пирогом с ягненком и лимонным кексом, местный спэшл — иллюзия бесконечного отпуска (обязывают стены Дома творчества композиторов, где жили Шостакович и Десятников!). Измученным городским бытом прописан ретрит: гриль-пати на террасе, солнечные ванны на полосатых шезлонгах, медитация под звуки рояля, ванильный апероль спритц у камина.

ПРИМОРСКОЕ Ш., 471



### ВЫБОР РЕДАКЦИИ Villa Verde ↑

В ресторане на первой береговой линии терапевтическому шуму волн и виду на дюны и Финский залив подпеваает кухня: делаем ставку на целительный raw-bar с карпаччо из гребешков и крудо из сибаса и северной форели, а также внушительный раздел с грилем — на углях готовят духоподъемные шашлыки и свиные ребра с огуречным релишем.

ПРИМОРСКОЕ Ш., 448А



### Нвоу ↑

Бифштекс из печи, сезонные овощи на гриле, петух с ягодным жу — плюс вайб от ресторана в сафари-отеле We Lodge на Медном озере. Шеф Владимир Батов (фермер и сыровар!) превратил оранжерею в эколабораторию, где выращивает порядка 30 ботаникалов и сервирует классное сет-меню. По выходным в беседке у очага принимают шефские гастроли, а еще устраивают пикники на электрическом катамаране или аутентичной деревянной лодке с традиционным английским 5 o'clock tea и бутылкой игристого.

МЕДНОЕ ОЗЕРО, ЮККОВСКОЕ СЕЛЬСКОЕ ПОСЕЛЕНИЕ



### Meat\_Coin Country Club ↑

Мяса и зрелищ! В этом шефу Арифу Найджи равных нет: шоу-подачи ученика эпатажного Нусрета Гекче и потомственного мясника из Турции — главный аттракцион загородного Meat\_Coin. Ловкость рук и харизма на максималках — если Ариф предложит вам попробовать кусочек с руки, дело верное! Хиты: асадо, луком из мраморной говядины, фисташковый кебаб и золотой стейк «24 карата». На десерт — сочная баклава и закат над заливом.

ПРИМОРСКОЕ Ш., 466



### Forest Hill ↑

Шеф-повар Филипп Ваганов раздает у курорта «Охта Парк» файндайнинг с севернорусским темпераментом. New nordic russian cuisine в его версии — это бефстроганов из оленя, голубцы из дичи, печень кролика и завтрак северянина (датский хлеб из собственной пекарни, нельма слабой соли, сыровял и карельский кофе!). Огромная чайная карта — отдельная гордость: ананасовый пуэр, сборы со вкусом гречишного печенья и душистый микс шиповника с лавандой и липой.

ДЕРЕВНЯ МИСТОЛОВО,

УЛ. ЛЮДМИЛЫ КЕДРИНОЙ, 2



### «Шаляпин» ↑

Здесь просто не может быть сомнений: откройся «Шаляпин» в Репино лет сто назад, и Бунин с Чуковским не выходили бы из-за его хлебосольного стола со строганиной из муксуна, печенью трески и студнем. И важно: этот загородный ресторан мог бы выиграть гастрономический «Оскар» за вклад в развитие индустрии. Шутка ли — четверть века (!) стойко держать марку? Обожаем щедрые шаляпинские порции, а еще солянку и щучьи котлеты! Культовые пирожки с капустой из кулинарии всегда забираем домой — дюжиной.

РЕПИНО, НАГОРНАЯ УЛ., 1



### «В чаше» ↑↓

Маршрут уикенда построен — в чашу. Дзен в панорамном ресторане на территории «Охта Парка» идет в комплексе с вековыми соснами и террасой на берегу лесной реки (не пропустите лебедей!). Меню здесь — ода локаворству и сезонности: картошку жарят с лисичками, тартар присыпают оленьей юколой, бриошь одаряют спелой малиной. За летний интертейнмент — барбекю-вечеринки на пирсе.

ДЕРЕВНЯ МИСТОЛОВО,

УЛ. ЛЮДМИЛЫ КЕДРИНОЙ,

СТР. 23, КОРП. 1



### «Рыба на даче» ↑

Загородное двухэтажное шале Арама Мнацканова — образцово-показательная дача XXI века в формате гастро-велнес-санатория. Ухоженный огород с базиликом и клубникой на берегу реки Сестры, солнечные ванны на террасе — по расписанию. Рацион дня — ферганский плов, хачапури и чебурек с чашкой бульона. А после — партию в настольный теннис и любоваться утками с причала. Остаемся на все каникулы!

ПРИМОРСКОЕ Ш., 319А



### «Б. О. Р. 812» ↑

Восемь бань, отель, ресторан и винотека в сосновом бору — чтобы широкой русской душой было где разгуляться. Идиллия на террасах (150 посадок!) и впрямь шишкинская, с архетипичным видом на залитую солнцем поляну. К зеленым персикам в трюфельном масле да холодцу с артишоками — супертоксана и топовая шампань из двух винных комнат (красная и белая — на зависть многим). Преисполнились? Баня по-черному с хором пармейстеров и отдельным меню а-ля рюс ждет.

ПРИМОРСКОЕ Ш., 385



### «Колокольная горка» ↑

На недельку, до второго, мы уедем в Келломяки — поют фуди от куратора Русского музея Евгении Сероусовой до шеф-повара ресторана «ЕМ» Валерии Скуратовой. У «Горки» необычная архитектура для этих мест: без вайба избушки, минималистичная, с панорамными стеклянными стенами. Из ямальского оленя делают стейк, солянку и сервируют его сердце с груздами, спельту превращают в ризотто, а коктейли орошают «парфюмом» из зверобоя.

ПРИМОРСКОЕ Ш., 450



## «Борщ» ↑

Выходишь из Екатерининского парка — и тут же попадаешь в «Борщ», моно-кафе с антуражем квартирки времен СССР, занявшее бывшие теплицы дворца (реставратор и ресторатор **Сергей Гутцайт** — гений концепций). Да, здесь готовят только одно блюдо, зато какое! Борщ постный, вчерашний, сегодняшний и даже завтрашний, из медвежатины, утки или фирменный — с говяжьей грудкой. К нему — ржаные гренки, натертые чесноком, ледяное сало, запотевшая стопка водки из холодильника ЗИЛ или настойка — тоже на борще. ПУШКИН, ОРАНЖЕРЕЙНАЯ УЛ., 1

## ВЫБОР РЕДАКЦИИ **Chelentano**

С приходом шеф-повара Дениса Прохорова пушкинский ресторан Chelentano от SNE Group стремительно вышел на новый уровень: проверенные временем хиты (брускетта «вителло тоннато» и цыпленок пармиджано) шеф замиксовал с экспериментальными гастрономическими па — малиновым гапачо с тигровыми креветками, лингвини со скерт-стейком. Аншлаг в четырех залах! ПУШКИН, ОКТЯБРЬСКИЙ Б-Р, 5А

## PioVerde ↑

Хозяйственный корпус дворца княгини Палей спустя десятилетия простая получил вторую жизнь (уважаем такой ресторанный апсайкл). И теперь в PioVerde приезжают на римскую пиццу с бурратой, черные хендмейд-казаречке с морепродуктами, а еще исповедуются бармену под фресками, передающими привет Боттичелли. Пьемонтская терраса у яблоневой аллеи пользуется нешуточным спросом, но есть лайфхак — прийти на завтрак с утра пораньше, их тут с 8:30 подают. ПУШКИН, МОСКОВСКИЙ ПЕР., 7/20

## «Хорошие люди внутри» →

ЗОЖ, который мы заслужили: двухэтажный вегетарианский ресторан на первой береговой линии. Не просто смело — очень смело! Меню выступает за чистоту осознанного питания — в нем почти сотня блюд о вкусной и здоровой растительной пище. Рекомендуем закусывать чечевичные биточки стрипсами из вешенок, а окрошку на бульоне из подсолнечных семечек запивать велнес-чаем с элеутерококком или грибами рейши (на алкоголь тут полнейшая аскеза). СЕСТРОРЕЦК, ТАМОЖЕННАЯ ДОР., 11, КОРП. 1, СТР. 9



## «Сельский паб»

Чебуреки и шаверма за городом — больше не лотерея, а сектор «Приз»: за сасмой с тыквой и добротным пловом в комаровский сельский паб приезжают директор Александр Малич, писательница Ирина Оганова, и anki, и e-girls. Табличка «Кабинет психологической разгрузки» предупреждает: будет шумно, весело, а чрезмерное употребление местных настоек может привести к желанию вспомнить молодость и махнуть домой на электричке (ну или уйти в ночной заплыв на Щучье, кто знает!). КОМАРОВО, 2-Я ДАЧНАЯ УЛ., 3



### «Русская рыбалка» ↑

«Самая вкусная рыба та, которую вы выловили сами», — с порога заявляют в фишхаусе. Что ж, уже двадцать лет дуеем с этой прикормки (извините!) и сами себе добываем обед. Форель и стерлядь из садка закопятят, запекут в углях или зажарят на гриле. Леня упражняться в спиннинг? Садитесь на террасу в 10 метрах от Финского залива, берите тройную уху с обязательным пухлым расстегаем и судака по-польски! Десерт забираем с собой — те самые заварные булочки со сливками, о которых в городе легенды слагают.

ПРИМОРСКОЕ Ш., 452



### ВЫБОР РЕДАКЦИИ

#### Stroganoff Bar & Grill ↑

Репинский филиал уважаемого стейкхауса. 15 лет мы не устаем вызывать на бис фирменный бефстроганов, пожарскую котлету с грибным соусом, великую селедку и хрустящие огурчики к водке. На завтрак берем глазунью с хлебом из собственной пекарни из десятка перепелиных яиц и сибаритствуем в гамаках релакс-бара на крыше, пока доходит шашлык из мраморной говядины. И приезжайте с детьми! В Stroganoff отличная детская комната с няней и развлекательной программой.

ПРИМОРСКОЕ Ш., 418



### ВЫБОР РЕДАКЦИИ

#### Вона ↑

От сусальных петергофских фонтанов до итальянского комфорт-фуда за 500 метров? Челлендж принят! Закрываем нагулянное по Марлинскому валу углеводное окно пастой из сырной головы, утиной ножкой в соусе хойсин с алтайской полбой, похлебкой по-лигурийски (рецепты соусов разрабатывал звездный тосканский шеф Алессандро Лукинелли). Феноменально: здесь есть дог-меню, а в нем — попкорн и хэппи мил с банданой и игрушкой.

ПЕТЕРГОФ, РАЗВОДНАЯ УЛ., 7, КОРП. 1



### Chuck Wood ↑

За каноническими ребрами от Chuck Family — хоть на край света, хоть в глэмпинг у Лемболовского озера. Утро в избушке панк-мясников начинают с брискета под Bloody Mary, а весь быт строят вокруг четырехметрового смокера: в серьезном агрегате пит-мастер Петр Мищенко 18 часов коптит авторские колбаски с сыром чеддер, мясо, обрызгивая самодельным яблочным моп-соусом, а еще форель — и это загородный эксклюзив: в митериях Ромы Редмана раньше никогда не готовили рыбу!

ВСЕВОЛОЖСКИЙ Р-Н, КУЙВОЗОВСКОЕ СЕЛЬСКОЕ ПОСЕЛЕНИЕ



### ZavariCoffee ↑

Офисные sireны, чиновники из МФЦ за углом, дети, собаки — все смешалось в семейной кофейне на Заводской. Локалы голосуют рублем за спэшлти-кофе, сырники и круассаны, а за рисовую кашу и омлет «торнадо» и вовсе может случиться драка. Здешние вишневый пирог-запеканка клафутти и парибрест заслуживают отдельного упоминания, недаром на стене висит диплом Le Cordon Bleu — владелец и шеф Георгий Агаян прокачивал скиллы в стамбульском отделении французской школы.

ВСЕВОЛОЖСК, ЗАВОДСКАЯ УЛ., 2

# КЛАСТЕРЫ

Фермерские лавки, концерты на крыше с видом на море, кинотеатры под открытым небом, барные вечеринки на фоне самых красивых закатов — в летней программе гастрокластеров, фудпространств и рынков





«Летний театр» во дворе «Бутылки» в Новой Голландии – главный культурный поп-ап-проект в Петербурге и возможность увидеть на сцене всех-всех-всех, от Дианы Вишневой и Александра Горчилина до Бориса Павловича и Ильи Папоyna

# НОВАЯ ГОЛЛАНДИЯ

НАБ. АДМИРАЛТЕЙСКОГО КАН., 2



1	2
	3
	4

1 — Спортактивности дополняют бердвотчинг и школа походов  
2 — KuznyaHouse обеспечит как кебабом, так и крабом  
3 — Камбэк любимого мороженого (молочные коктейли тоже предусмотрены!)  
4 — Ждем премьеры международных постановщиков в коллаборации с труппой Context



13-й сезон на острове сравним со вспышкой сверхновой! Лужайки Новой Голландии вновь примут самый большой и стихийный пикник в Петербурге, а двор «Бутылки» превратится в «Летний театр» и на круглой сцене покажет феноменальный рейв-спектакль Дмитрия Крестьянкина, интеллектуальный стендап Бориса Павловича, читку в исполнении Александра Горчилина и «хармсовщину» с «бродскизмом». Илья Папоян, рок-звезда петербургской филармонии, исполнит Рахманинова; фестиваль Context. Diana Vishneva, придуманный прямой Мариинского театра Дианой Вишневой, устроит воркшопы и открытые репетиции; а фестиваль «Планета К-30» будет ждать на спецпроекты своей параллельной программы: эмбиент- и IDM-выступление от Ishome и большой концерт главных популяризаторов современного джаза в Петербурге — Dizzy Dutch Duck. И без кино под открытым небом нас не оставят! В этом году (как всегда после окончания белых ночей) покажут французскую и итальянскую классику, фильмы советской оттепели и ленты Дэвида Линча.

## Что где есть?

Во-первых, мороженое, а именно фирменное новоголландское эскимо и шарики на развес (шоколадный трюфель с малиной, тирамису с печеньем, бабл гам!), — в одном из киосков на Липовой аллее. Во-вторых, лето на острове невозможно без станции прохладительных напитков «Северное лето», главные специалитеты которой — селедка на голландский манер в бриоши с горчичным соусом и ностальгические орешки с вареной сгущенкой. На ролях фудпейринга — игристое и розовая сангрия, только так залетающая под бутерброд с вареной колбасой или с красной икрой на сливочном масле.

И встречаем москвичей! Звание главного гастрономического дебюта этого сезона уходит AVA Bistro в «Доме 12»: звездное трио Антона Пинского, Виталия Истомина и Артема Лосева готовит к открытию филиал легенды Патриарших прудов — кафе с авторскими завтраками, пекарней и итальянскими специалитетами. Важно: не забываем старых друзей и проводим с ними весь день на воздухе. Завтракаем трюфельным круассаном у травяного сада в Paradiso Cafe, обедаем устрицами с игристым на террасе KuznyaHouse, а закат встречаем в баре Joop с винтажной аудиосистемой и японским грилем робота.

# «СЕВКАБЕЛЬ ПОРТ»

КОЖЕВЕННАЯ ЛИН., 40



1

2

3

4

1 — Летом барная линия превращается в самую большую террасу города  
2 — Новым гастро-зидентом стало кафе Chaol от экомобельщиков Eburet

3 — Луковый суп в «Сесиль» сочетается с сорриском  
4 — Пробуем ностальгические котлеты от передовика стритфуда Кюлленена

Общественное пространство с сильнейшим УТП — барная зона на набережной Финского залива в здании бывшей ситценабивной фабрики: большинство резидентов окнами и террасами выходят на море. Тут же — кораблики: причал связывает водным маршрутом Васильевский остров с центром города: добраться до Эрмитажа можно без пробок, но с лучшими видами. Скоро запустятся флагманские маршруты «Уходим на закат» и «Балтийский круиз» вокруг Васильевского острова.

Летняя событийная программа «Севкабеля», как обычно, мощная: ожидается 9 маркетов, 24-й международный фестиваль Stereolet (13–14 июня), фестиваль этнической музыки в формате open-эйр «ЭтоЭтно» (4–5 июля), масштабный фестиваль натурального сидра и крафтовых напитков «Яблочко на Неве» (1–3 августа) и легендарная вечеринка «Морская» (23 августа). И главное: благотворительный фестиваль «Антон тут рядом», музыкальным куратором которого в этом году стал Владимир Золотухин из Zoloto (27 августа).

## Что где есть?

Передовик стритфуда, визионер и соавтор нашей любимой лапшичной ossu и бара «Современник» Дима Кюлленен ностальгирует в новейшем русском бистро «Мама домой загонит»: суточные щи, солянка, тазик оливье, кастрюля пожарских котлет и фирменный печеночный торт как у бабушки, а алкогольный сервант заполнен настойками «от бати» и коктейлями авторства Руслана Файзулина («БарВитя»). Летом на улице выкатят складной стол-книжку, поставят скамейки и под открытым небом будут на виниле ставить ретро-wave.

Любимый бренд арт-объектов для дома из переработанного пластика Eburet вместе с партнерами

построил свой первый гастрономический проект — кафе Chaos в заводской эстетике и с разноцветными ебуретами. С утра — сэндвичи с говядиной на гриле, безлимитный фильтр и крафтовые тизаны от «Пьё», круассаны, маковые булочки и слойки с ягодами от Babka Bakery. В обед — гаспачо и шведские фрикадельки. Вечером — лагер, ипа, коктейли.

Команда кафе Leila и Petra на сезон запустила французское поп-ап-кафе «Сесиль» с видом на залив, открытой кухней, зеленой террасой и танцами по выходным. В меню — картошка фри с трюфелем на серебряных подносах, луковый суп, запеченные мидии, багет со взбитым маслом, киш-лоран и коктейли от команды El Copitas.

# ВАСИЛЕОСТРОВСКИЙ РЫНОК

БОЛЬШОЙ ПР. В. О., 16/14Б



1

2

3

1 — Просторное патио с громадными кадками ежегодно становится излюбленной террасой петербуржцев  
2 — Эпоха возрождения

сэндвичей в Nil's Deli: салями с прошутто в хрустящей пухляке  
3 — За мясом отправляемся в «Армянский домик» и «Дагестанскую лавку»

Первое гастрономическое пространство новой волны, полностью изменившее ресторанную историю Петербурга, Василеостровский рынок держит марку уже 6 лет. 37 концепций под одной крышей, фермерские лавки с отборными орехами, мягкопандирными крабами, сырами и томатами, конкурентоспособные завтраки с 8:00 и собственный двор с кинотеатром под открытым небом. Зеленое (громадные кадки с деревьями!) патио для солнечных ванн традиционно становится любимой террасой для завтраков, обедов и ужинов горожан и их питомцев (Василеостровский рынок — pet-friendly!). Фестивальный кинопрокат летом-2025 тоже будет, как и пинг-понг, йога, гриль и танцы на бэк-ярд-пати.

## Что где есть?

Отмечаем ревайвл сэндвичей! Игорь Мудрак, бывший генеральный менеджер Fresa's Group, теперь поглощен своим Nil's Deli. В хрустящую фоккачу пухляке укладывает салями милано с сальсой и оливками, прошутто котто со страчателлой или ветчину из индейки с капонатой из баклажанов.

За кофе — в «Человек и Пароход». Лайфхак для тех, кто ненавидит одноразовые стаканы: шепните бариста, что хотите пить из винтажной

чашки ЛФЗ. Следите за спэшл-дропами китайского спэшлти, индийских дрипов и «греческого капучино» (когда безлактозное молоко взбивается в густую пену, а в нее добавляются сироп на жасминовом чае).

Кураговая каша с урбечем, чуду с тыквой, дагестанский пирог с кавказскими сырами и кукурузный хинкал на пару с сушеной горской колбасой — в «Дагестанской лавке» встречаем непревзойденное гостеприимство и гастрономию горного Кавказа.

# VOKZAL 1853

НАБ. ОБВОДНОГО КАН., 118С



1

1 — 34 000 квадратных метров, 4 000 посадочных мест, более 90 резидентов  
2 — Винегрет в «Настоечной» — ностальгический

гастроидос, идеальный как по форме подачи, так и по содержанию.  
3 — В Skuratov колд брю готовят со свеклой, а фраппе — с халвой

2

3

В 2022 году уважаемые девелоперы «Адаманта» подарили Обводному грандиозный проект: под руководством вице-президента Анатолия Мариничева в здании Варшавского вокзала открылся крупнейший в Европе фудмолл Vokzal 1853 площадью 34 000 кв. м. В здании XIX века в стиле бозар (как Центральный вокзал Нью-Йорка или музей Орсе в Париже) сохранили исторические элементы — исполинские арочные окна, стеклянную крышу, чугунные колонны — и привнесли сотню гастрономических резидентов, открыли концертную площадку, кинотеатр, бильярдную, кулинарную студию и парк развлечений.

## Что где есть?

Skuratov заняли отдельное помещение с красивым видом из окон. Кофейню оформили, вдохновляясь архивными снимками вокзала времен 1969 года из Музея Омских железнодорожников (Skuratov — родом из Омска!). Так здесь появились финиковые пальмы, плитка, выложенная особым узором, натюрморт в технике фламандских мастеров над прилавком. Под спэлшлти берем злаковые каши и круассаны.

За японским лимончелло, настойками на пуэре с мятой или булонской розе с каркаде — в новую «Настоечную

на Вокзале by 812 Group» (да, корнер от легенд из бара 812!).

Гигантские воздушные чебуреки готовят в свежееоткрышемся корнере ОНМ. Начинки от фермерского мяса, мятого картофеля или сыра до рецептов с подкопченным сулугуни и шпинатом или сливочным жульеном с сезонными грибами. Обратите внимание: на фасаде ОМ НЁМ МНЁМ (так расшифровывается название ОНМ) установлен рукомойник перед стеклянной перегородкой — моем руки до и после еды и наблюдаем, как эффектно работает мастер по тесту.

# «БРУСНИЦЫН»

КОЖЕВЕННАЯ ЛИН., 30



1

1 — Выходим на морской променад с пиццей из Camorra и шампанью из Crevette  
2 — В исторических зданиях Кожевенного завода старые знакомые Camorra Isola Grande готовят свою

культовую пиццу (с козым сыром!)  
3 — Летом в Crevette устраивают open-эйры с грилем на набережной Финского залива  
4 — Для острого рамена в Miuu свинину томят 8 часов в соевом соусе

2

3

4

Белые ночи (и дни!) в культурном квартале «Брусницын» на Финском заливе — это турниры по петанку, стритбол и венгерский текбол (настольный теннис с элементами футбола на искривленном столе!). А еще фудтраки, игровая зона с шахматами, гигантскими дженгами и лото, веревочный парк (открывается в июне!) и лаунж-зона с диджей-сетями. И следите за афишей самой большой концертной площадки на крыше Roof Place — в лайнапе Iowa, Ева Польна, Диана Арбенина, Pizza, «Комната Культуры».

## Что где есть?

В морское бистро Crevette регулярно (следите за новостями!) прилетает тюрбо — прямым рейсом из Марокко. Шеф Олег Перфилов запекает рыбу с бульоном, вином и овощами и подает с соусом шампань. Если пришли, как и полагается, за креветками, берите нежнейший рьет с сырным муссом и сальтимбокку с печеной фасолью и шалфеем.

Power couple из ресторана Charlie Юрий и Ирина Манчук высадились у моря на Васильевском с азиатской закуской Miuu. Идем за раменом на

12-часовом бульоне и упругой и пластичной карбонизированной лапше, которую тут тянут сами. Дополняем миксом виски и sake, а еще «гайдзин негрони» с водкой на кокосе.

Пиццерия от AF Brew, пришвартованная на берегу Финского залива: на большую террасу Camorra Isola Grande выносят вителло тоннато, сезонную пиццу, огуречный гозе, легкий кукурузный лагер или модный хард зельцер, а также малотиражный алкоголь от Laboratorio Distilita и экспериментальные настойки от неорюмочной «Хоровод».

# МОСКОВСКИЙ РЫНОК

УЛ. РЕШЕТНИКОВА, 12



1

2

3

1 — Крупнейший в Ленинграде колхозный рынок реконструировали и превратили в гастромакет  
2 — В школе «Дети на кухне» профессиональные шеф-повара обучают детей  
3 — Осторожно, картофель и батат «Фритерии» вызывают зависимость!



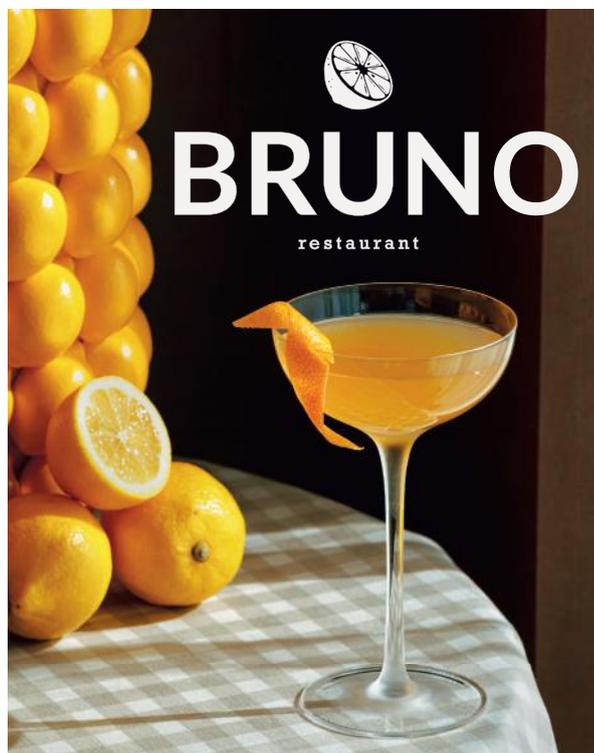
Во-первых, это красиво! Гастрономическая урбанистика привела ресторатора и бизнесмена Александра Шавлиашвили (Василеостровский рынок, AGA) к станции метро «Электросила», а именно к крупнейшему в Ленинграде колхозному и первому стеклянному рынку в стране (свет проникает внутрь через стены, сложенные из стеклянных блоков в высоту более 5 м). Этот образец сталинского неоклассицизма команда восталавила по полной: оригинальный мозаичный пол из гранита, лестницы с чугунными перилами, стены из белого мрамора. В новом сезоне будем играть в бадминтон на корте в летнем дворе Московского, тренировать команды на маркете для собак, пить сидр и танцевать с хот-догом в руке на гриль-вечеринках.

## Что где есть?

Семейный ресторан «Дети на кухне» — не только кормит отменной римской пиццей (летний хит — с клубникой и страчателлой!), а также креветками в топлёном масле и оливье с яйцом пашот (да!), но и воспитывает. Для детей устраивают настоящий летний городской лагерь со сменами по 5 дней, где учат, как стать шеф-поваром. Бонус — игровая комната с двухэтажным домиком, игрушечным магазином, потайными комнатами и даже собственным театром.

Североевропейский джанкфуд по бельгийской и голландской технологиям: команда ресторана No Regrets в своей «Фритерии» готовит фермерский батат фри из-под ножа, обжаривая на кукурузном и подсолнечном масле, добываясь идеальной корочки и нежного пюре внутри.

Кухня ближневосточных провинций от Sapiens — кебаб на шампуре или в формате супа, зеленая фета с горошком и маринованным сыром лабне, лимоном, мятой, тархуном и базиликом.



Гольф-клуб Strawberry Fields и команда гастрономического ресторана All Seasons представляют новый проект — загородный видовой ресторан BRUNO.

BRUNO — продолжение философии All Seasons, ресторана, завоевавшего любовь гостей благодаря сочетанию ярких вкусов, сервиса, внимания к деталям и оригинальной подаче, но переосмысленной с итальянским акцентом и тёплым южным темпераментом.

Ресторан расположен на самой высокой точке курорта, из панорамных окон открывается великолепный вид на гольф-поле.



За кухню отвечает бренд-шеф Илья Воронов — гастроэнтузиаст и специалист по итальянской кулинарии. «BRUNO — это классическая Италия. Это про вкус, чистый продукт и тёплую атмосферу. Мы делаем акцент на эмоции, которые вызывает еда, на ту самую простую, но честную радость от трапезы», — говорит Илья.

Bruno — классические вкусы блюд с характером южной Италии.

ул. Клубная, 1, д. Кукушкино  
Телефон для бронирования: +7 911 979 84 62

# НОВЫЕ ЛИЦА ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ПЕТЕРБУРГА

К кому ходить на лимонные спагетти, спритц из драфт-фургона и золотые орешки со сгущенкой? Призываем присмотреться к сверхновым звездам, раздающим гастровайбы на весь город.



## Василий Еремин

ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНОВ  
«ПРОШУТТЕРИЯ»

Гастрокритики обожают спорить между собой по любому поводу, но в случае с «Прошуттерией» полный консенсус — невероятно вкусно! В ответе за фирменное вителло тоннато, выполненное по формуле «сувид 12 часов + майонезный айоли с тунцом», а еще самое летнее сочетание клубники, страчателлы, фисташек и тархуна и тонкий микс бурраты с цитрусами и кардамоном шеф-повар Василий Еремин (среди знаковых для портфолио проектов — «Любимое место 22.13», Barbaresco, KuznyaHouse, Bestie, Art Caviar). Свой стиль определяет как «кучина повере» — «кухня бедняков»: доступные, но сверхкачественные продукты на каждый день и простейшие техники приготовления. Лимонные спагетти, лазанья с маринарой и сыром монтазио и бульон с ювелирными тортеллини — крепкая база Еремина.



## Павел Калинин и Елена Ковтун

СОЗДАТЕЛИ СЕТИ  
КАФЕ-ПЕКАРЕН «СЛОЙ»

Молодые предприниматели, лихо ворвавшиеся в нестабильный ресторанный рынок эпохи пандемии, превратили свои круассаны в бренд федеральной величины (продаются везде: от Ozon до «Самоката» и «Азбуки вкуса»). Теперь «Слой» — уважаемая сеть, коллаборации с которой — уже хороший тон! Летом к шести кафе добавят две новые точки — в апарт-отеле Yes Marata на Социалистической и впервые на Петроградке (Ленина, 28), выпустят мобильный корнер для гастролей, дропнут спэшл-мерч с художницей Катей Любавской и сумку-плед для пикников с командой Kidz. Идеальные союзники для такого пленэр-тоута — сэндвичи на тартине с пастроми и малосольным огурцом, хумус из перца рамиро с лепешкой роти и, конечно, булки-кубы с малиной и кокосом и волован с виски и пеканом. Бегом в Таврический!



## Егор Барилко

ШЕФ-БАРТЕНДЕР

CASPER, SOLIDS, «ИГЛА»

Редакция Собака.ru фиксирует: самые модные рестораторы новой волны Анри Бер, Стивен Шарма и Роман Киселев для своих проектов спродюсировали и новое поколение коктейлей. За алкогольную миксологию у них отвечает опытный бар-тендер Егор Барилко, которого мы помним по веселым тики бара «Пирс 28». Ручаемся, одним напитком он сделает из вас жизнелюбивого человека! В баре-бильярдной Solids смешивает Margarita Al Pastor с кинзой и зеленым чили или Grand Rossini с сорбетом из земляники. В мюзик-баре «Игла» дает дайкири с настоем из красных сальвадорских бананов и банановым снегом в японском винтажном стекле. А на балконе-террасе прямо из фургона (да!) с драфт-станцией разливают спритц с рислингом и виски хайбол в объемные пинты, как в традиционных якиториях и шанти-барах Синдзюку.



## Андрей Сокольников

БРЕНД-КОНДИТЕР  
"ITALY & CO."

Кондитер Андрей Сокольников (работал с главным ТВ-поваром России Ильей Лазерсоном и на кухне ресторана Il Lago Dei Signi, после чего стал бренд-шеф-кондитером "italy & co.") называет себя интерпретатором классики. Для Salone pasta & bar придумал тирамису на кофейной комбуче. А для ресторана Joli переизобрел гилти глужер нашего детства: культовый советский десерт — орешки со сгущенкой — тюнингвал золотом, белым шоколадом и фисташковой пастой. В Joli десертное меню вообще достойно отдельного визита: грушевый штрудель с крафтовым выдержанным ромом и белым шоколадом, каштановый медовик со свежей малиной или целая карусель с мини-пирожными. А в 2026 году Андрей вместе с коллегами и командой ФудТеха ИТМО открывает образовательный курс для поваров и кондитеров.



ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ





© 2020 ASKO. Все права защищены. Фото: Александр Сидоров

# ТВОРИТЕ СМЕЛО, УВЕРЕННО И С СОВЕРШЕННОЙ ТОЧНОСТЬЮ

Варочные панели с интеллектуальной системой Celsius°Cooking™

[RU.ASKO.COM](http://RU.ASKO.COM)

**ASKO**  
Inspired by Scandinavia\*