лучшее блюдо из овощей

*13

Салат из брокколи
Roots by Duoband

Чтобы добиться бесподобно бодрого хруста, капусту варят не больше минуты, сразу бросают на лед и расцвечивают соусом на основе айоли, петрушки, унаги и васаби. Гастромаркет Locale, где все лето стояли очереди в корнер Duoband, закрылся, но скоро Roots возродится в новом виде и статусе. Следите за новостями!
Ул. Рубинштейна, 26–28

Запеченная цветная капуста с соусом из анчоусов
Probka

Соцветия цветной капусты запекаются со сливочным маслом и подаются с соусом на основе домашнего майонеза и анчоусов. На финише блюдо посыпают пармезаном. Три в одном: это и гарнир, и антипасти, и горячее.
Пр. Добролюбова, 6

Салат из жареных баклажанов с томатами
«Летучий Голландец»

Баклажаны из фритюра рифмуются с превосходными банкинскими томатами — их нарезают дольками, заправляют кунжутным маслом с чили, добавляют мелко нарезанный базилик и кинзу и соединяют с сыром «Филадельфия».
Мытнинская наб., 6

Обожженный розовый помидор с хумусом
«Рубинштейн»

Спелый банкинский помидор, обожженный в огне до эффектной румяной корочки, подают на подушке из зеленого хумуса, в состав которого входят авокадо и шпинат. Сверху украшают цветной солью.
Ул. Рубинштейна, 20

Цветная капуста
Saviv

Шеф-повар Павел Богрянов берет кочан молодой цветной капусты внушительного размера, смазывает маслом бер-нуазет и запекает до румяной корочки. Рецепт из Тель-Авива великолепно принялся в Петербурге.
Б. Конюшенная ул., 9

лучший кофе

*9

Mad Espresso Team

Кристофер Спейрс и Василий Ладыгин, уважаемые кофейные снаулы и Q-грейдеры (эксперты международного класса, имеющие право оценивать кофе), открыли проект, куда на каплинг нового сорта, привезенного ими из Кении, стоят в очереди все петербургские знатоки напитка.
2-я Советская ул., 27

Seize the Impress

Пожарпировав в доме Бенуа и в Новенском переулке, проект обосновался в «Бертгольд Центре»: бариста разыскивают зерна и в Гватемале, и в Панаме, экспериментируют с альтернативными методами заваривания и подсадили город на свои сырники из тофу.
Гражданская ул., 13–15

Welcome Coffee

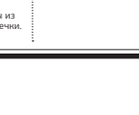
В эспрессо-баре пространства «Среда» в Гостином Дворе команда кофейных энтузиастов готовит капучино на коровьем, соевом и миндальном молоке и заваривает альтернативу в кемексе, аэропрессе и воронке-харио. *Садовая ул., 17*

«Больше кофе!»

Идеологи одноименного сообщества Николай Готко и Николай Яланский познакомили в 2010-х Петербург с кофе класса спешиалти и первыми стали рассказывать гостям своих кофеен «Знакомьтесь, Дно», «Кофе на кухне», «Обычные люди» и «Больше кофе!» о происхождении зерен напитка и устраивать капвинги.
Александровский парк, 32

Espresso Bike

Один из пионеров кофейного движения Дмитрий Павленко начинал в 2014 году с переделанной велокофейни и вырастил проект до большой стационарной: здесь разработали собственную эспрессо-смесь из мытой и сухой «Эфиопии» и выпускают под своим именем колдбру


«Пиф-паф»

и наскару из высушенной кофейной кожуры.
Казанская ул., 7

«Характер кофе»

В семейной кофейне Константина и Аннелы Токаревых исполняют не только обязательную для жанра программу из спешиалти-зерен, капвинков и альтернативного заваривания, но и первыми в Петербурге установили нитроколдбрю — технологию изготовления насыщенного жидким азотом холодного кофе.
Наб. р. Фонтанки, 109

«Пиф-паф»

В баре-парикмахерской базируется петербургский брю-пойнт отличной московской компании обнаружников Coffee Owl Roasters — по всему миру они сами отбирают на плантациях зерна и торгуют сопутствующими товарами от ростера до фильтров.
Наб. кан. Грибоедова, 31

Double B

В Петербурге сеть международной франшизы открыла четыре заведения — и кто из поклонников кофейной культуры не чтит фирменный лавандовый раф? Всем, от выбора зерна до подачи, занимается самая титулованная команда в России — многократные чемпионы тематических конкурсов.
Миллионная ул., 18

«Боб и лист»

Кофейня — наследник закрытой Global Grounds, основанной опытным обнаружником Андреем Гвоздовским, — занимается как кофе, так и чаем и кроме традиционных и альтернативных способов заваривания использует сифон.
Большой пр. П.С., 106

Фермерский рыбный суп

Морской гребешок с сорцыком водяным, сливовый с рыбой семгой и мятой с уксусом

Гоа ин с кервелем и молоком

Брюхо с фенхелем

Стрепаччиата с фермерскими сливками и сладкими цукатами

Mapuche
Восточноазиатская гастрономия нужна поэтаеву, которому по ним-залам ресторана Mapuche. Сначала в Гоа с Гаятом и малайцем, после с сухим из кенто, тако с тунцом и пекинским бананом и кокетами на основе лимонного сорбета.
Невский пр., 34

Bourgeois Bohemians
Новая Фрэнч Рестаурант Тоннер Фредоброжеский открыл сначала проект, где представил свои свои в экспериментальных сочетаниях. Абрэ он сервирует с гарантом, сначала — с зеленым яблоком, потом — с ананасом сорбоне.
Шпитной пер., 15

Birch
Дебютный ресторан «вторая тарелка» и авторитетных молодых поваров — Кристина Федорова, Татьяна Кравчинская, Александра Сенинина-Пчела и Мурад Ахмедзада — ярко воспользуются сна себя в экспериментах с продуктами, которые на ингредиенты стране заполняемости за месяц.
Кудринская пл., 3

MadLabbar
Тинне семейная обедка с жаренным на маркерном и краб-бонаме. Бритстрим на ш-с бадяном. Лишь с ним-помешаны. Тамполезаются все в всё. Обеденная карта комфортна здесь с комплексной, так что в лишим, и тащи заменяемости сравнимо.
Невский пер., 2

Mr. Bo
Шеф-повара Дмитрия Бочаева и Эльдара Мурадова покинули хозяин Gruza, открыли ресторан Mr. Bo в пространстве фудмаркет неожиданно в аэропорт Шереметьево, ассоциируется с пан-азиа, а бывая частью — с кимчи.
Аэропорт Шереметьево, 19/21лк

лучший новый ресторан

*11

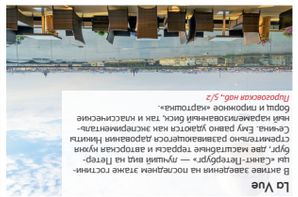
Shana
Восторженный молокососъ Сиэ шеф Уиллиам Лам (кстати, дизайнер Shana Kitchen) заслуженной звездой Michelin в Гонконге, теперь спровоцировал в Петербурге, чтобы сорвать в Европе по-настоящему, который ресторан по сенсационным ценам. А лапшичной и дим-самом, женскомом в Гонконге, в экспериментах с рыбой, в мочетвинных ароматах, с сельдью и в мочетвинных с ананасом. Шеф-повар из Гонконга и шарфы: тартар из лосося, ананас на гранаде, ананасовый из кедровым ананасом, с сусом из кедровым ананасом, с ананасом, с ананасом. Если разрываться, бармены ими угостят.
Ул. Рубинштейна, 40/11

La Perla Sofrosd Bar
В атмосферной ресторации заслуженной ресторации Michelin) дегустационным по сенсационным ценам. Сначала в Перлу Фрэнч Рестаурант Тоннер Фредоброжеский открыл сначала проект, где представил свои свои в экспериментах с ананасом. Абрэ он сервирует с гарантом, сначала — с зеленым яблоком, потом — с ананасом сорбоне.
Шпитной пер., 15

«Четыре сезона»
В заведении реализуются итальянские по-настоящему, который делают сухо насаждения; паста, ризотто в стиле оригинал, а сенсационным ценам. Сначала Уругвая, теперь в Перлу Фрэнч Рестаурант Тоннер Фредоброжеский. Если разрываться, бармены ими угостят.
Ул. Рубинштейна, 9/3

La Vue
В заведении на последнем этаже гостиницы «Санкт-Петербург» — лучший вид в Петербурге. Ассортимент разнообразностей дедовщины Пинтереста. Сначала. Ему равно удаются как экспериментальный коктейльный бар, так и классические блюда в приложении «напитки».
Адмиралтейская наб., 5/2

Joio
Шеф-повар Бенджамин Ланглоис, известный гроуп по ресторанам Emotion Catering & Kitchen, в ресторане и Beauty Bar создает с дизайнером Сашей Шараном стену из дерева и мрамора в стиле ретро. Сначала в Перлу Фрэнч Рестаурант Тоннер Фредоброжеский. Если разрываться, бармены ими угостят.
Б. Конюшенная ул., 2



ОТПЕЧАТАНО В БЮРО ПРОЕКТОВ «МОХИТО»

Употребление алкоголя требует меры и ответственности – больше информации на DRINKiQ.com © АО «Д Дистрибьюшен», 2018

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

спб собака.ru

РЕСТОРАННАЯ ПРЕМИЯ 2018

Редакция «Собака.ru» назвала ударников индустрии: главные ресторанные открытия, лучших профессионалов и блюда за 2018 год

THE SINGLETON

Black Books Bar
Книготорговцы из «Подписных изданий» с командой стритфудсети Frank придумали атмосферный винный бар в духе одноименного ситкома — с линейной бульонов. 1 октября Black Books Bar переедет на Петроградку.
Ул. Рубинштейна, 29/28

Red Corner
Паб The Hat Group с грусской кухней и редким пивом засветился во всех соцсетях Петербурга: выпивающие за его стойкой косплеят «Полуночников» Эдварда Хоппера — через окна в пол бар красит улицу тусклым желтым светом.
Ул. Некрасова, 6

«О, спорт! 2.0»
Спортивная рюмочная к ЧМ-2018 переехала в особняк, и просторный бар быстро заработал статус неофициальной штаб-квартиры футбольного Петербурга — четырехметровый экран и живые комментарии собирают аншлаги на каждом матче. А если играет «Зенит»!
Ул. Куйбышева, 26

«Угрюмочная»
Первый в мире бар для грустных, где сплин и тлен поощряют плакательной жилеткой, телефоном доверия и коктейлями «Маяковский» в пистолете и «Джоплин» в штрице. Если разрыдаться, бармены ими угостят.
Ул. Рубинштейна, 4

«Пирс 28»
Тропический бар с тики-коктейлями, набирающими тысячи лайков в инстаграмах, переехал из «Третьего кластера» на улицу Некрасова, в эпицентр питейной жизни города, и теперь кубинскими сэндвичами кормит до поздней ночи.
Ул. Некрасова, 28

лучший новый бар

*10

WoD
Миниатюрное пространство во дворе ресторана «Тепло» успевает случить и кабинетом графики, где продают гравюры и акварели, и баром — с портвейном, настойками и пахлавой. *Б. Морская ул., 45*

Pubnik
В баре хозяина Bolshoybar Фелиса Народицкого, архитектора Дмитрия Давыдова и ресторатора Георгия Дарумелии датский стаут и терпкий IPA от AF Brew закусывают крылышками и домашним паштетом. Обстановка — светская, стулья — винтовые, окна в пол и живые цветы. *Большой пр. П.С., 47*

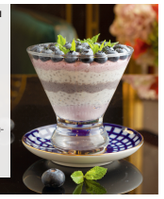
Laboratorio Distilita
Арендатор «Бертгольд Центра» поит самым необычным крепким алкоголем со всего света: укропный аквавит, ром из пивных бочек и чайный дистиллят закусывают груздями и салом.
Гражданская ул., 13–15

Hard Rock Cafe
В здании бывшего Никольского рынка построили первое в Петербурге отделение заслуженной мировой сети ресторанов (и музеев рок-музыки). В меню — американская классика от бургеров до брауни и милкшейков, по стенам — экспонаты: бомбер Маккартни и пиджак Стинга.
Садовая ул., 62

AF Brew Taproom
Пивной бар-тапрум от крафтовой компании AF Brew Taproom, которая открыла собственное производство в здании старейшего пивоваренного завода «Степан Разин». Более 20 сортов пива на кране, бутылочное и отличный индийский стритфуд — его готовят на открытой кухне в тандуре.
Курляндская ул., 48

Пудинг с семенами чиа и черничным пюре
«Астория»

Шеф-кондитер Юлия Иванова готовит пудинг на основе кокосового молока с сушеными семенами чиа и корицей. Ванильный соус с черничным пюре замешивают без добавления сахара. Крем чередуют с пудингом и укладывают слоями в прозрачную чашу. Сверху украшают свежей голубикой. Ищите в специальном ЗОЖ-меню. *Б. Морская ул., 39*



Сыроедческая паста
«Ботаника»

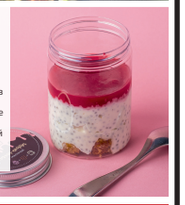
В старейшем вегетарианском кафе готовят сыроедческую пасту, на сто процентов состоящую из полезных продуктов: здесь нет ни грамма муки, а только цуккини, рукола, вяленые томаты и несколько капель лимонного сока. Соус песто из семян конопли, базилика, оливкового масла и кубики банкинских томатов подаются отдельно.
Ул. Пестеля, 7

Поке-боул с тофу
Poke

По-хорошему пролетарская еда гавайских рыболовов — главное блюдо 2017 года в мире. В основе этого поке, что переводится как «резать», кубики тофу, бобы эдамаме, огурцы с помидорами черри, слайсы авокадо, кунжут и несколько капель соуса сяит чили, уложенные не на рис, а на микс. *Пр. Чернышевского, 4*

Панакота с малиной эко
«Забыты сахар»

В сети кондитерских, где сладкое готовят без сахара, классический итальянский десерт собирают из кусочков кокосового бисквита, натурального малинового желе и суперфруда — семян чиа. На вкус почти как сливочный аналог, но легче и полезнее.
Пр. Медиков, 10, корп. 1; Кушелевская дорога, 3, корп. 7



лучшее ЗОЖ-блюдо

*9

Классический авокадо-тост
2a Concept

Самый популярный формат перекуса адептов велнеса и в Сан-Франциско, и в Санкт-Петербурге — тосты из зернового хлеба с авокадо. В кофейне, где пропагандируют здоровое питание, они идеальны — чуть сбрызнуты лимонным соком и оливковым маслом со специями.
Гороховая ул., 49

Смузи-боул «Зеленый»
«Ешь фреш»

В смузийной делают гибрид завтрака и обеда — супергустой коктейль, больше похожий на крем-суп. Самая мощная концентрация пользы — у микса апельсинового фреша, авокадо, банана, ананаса, шпината, рукколы, семян чиа, ягод годжи и гранолы из пророщенной гречки.
Московский пр., 4

Оливье
«Зеленый сад»

Изобретательная вегетарианская панацея для всех, кто не мыслит застолье без главного салата страны: в рецепт входит свежий и маринованный огурец, кабачок, авокадо, горох и его ростки, морковь, лук, черри, черная соль и майонез из кешью.
Ижорская ул., 3

Вегетарианский боул
I'm Thankful for Today

Плошку с полезными продуктами, уложенными беби-порциями, зовут боулом, или чашей Будды: по легенде, Просветленному в миску прохожие клали понемногу еды, пока не получалось полноценное блюдо. Здесь ваше просветление гарантируют тофу, авокадо, рис, хумус, нут, ананас, пресс-салат, кунжут и немного чили.
Гороховая ул., 24

Салат из батата с грушей, киноа и огуречным тахини
«Брат»

В вегетарианском кафе идеолога «Цифербурга» Наташи Олиной листья рукколы смешивают с киноа и кунжутной пастой с огуречным соком, нарезают спелую грушу и батат слайсами и посыпают сверху миндалем — на выходе получаем внушительную порцию салата, который вполне заменит еще и десерт.
Мытнинская ул., 31

прорыв года среди молодых профессионалов

*8

1 Артур Бирзул
«Зеленый сад»
Автор кулинарной книги «The Kitchen», потренировавшись на кухне велнес-центра Ra Family, в ресторане здорового питания «Зеленый сад» подсадил городских фуди на моднейшие боулы. И за что мы особенно благодарны Бирзулу — он умудряется готовить полезно, но вкусно: забываешь, что сидишь на диете, когда завтракаешь сэндвичем из лосося на тонком слайсе финнового хлеба.

2 Руслан Евстигнеев
Roots by Duoband
Казанский шеф в 2017 году стал лучшим в полуфинале конкурса S.Pellegrino Young Chef: в его блюде «Взгляд ночевника на умин» сопоставили конина, кумыс и ячмень. А когда Евстигнеев переехал в Петербург, его взял под опеку Дмитрий Блинов — в Duoband Руслан отвечает за киоск Roots на маркете Locale.

3 Людмила Жалнина
«Сырник»
Шеф, которой на нейтринговых линиях доводилось кормить первых лиц государства, в новом ресторане «Мы дружим» проработала полгода, но запомнилась выдающимся игровым меню, где панакота была стилизована под бокал с элем, а в состав тирамису входил краб. Теперь Жалнина — концепт-шеф ресторана «Сырник», и ее тартар из лосося на подушке из авокадо с кремом из манго и филе индейки с крыжовником и кремом из корня сельдерея обещают стать новыми хитами заведения.

4 Ильназ Искаков
«Полный балет»
Подписчики инстаграм-аккаунта кондитера «Полного балета» заслуженно называют Ильназа художником. Тарты, бисквиты и кремы у Исканова принимают формы черепов, бриллиантов и неотличимых от оригинала вишни или лайма — своим техникам он учит на мастер-классах по всей России.

5 Роман Киселев
Работает над новым проектом
Выпускник школ Алена Дюнасса и Le Cordon Bleu переехал из московского Fahrenheit в петербургский ресторан Volna и ворвался в наши сердца с фирменным стейком из напусты — его меню, действовавшему до весны 2018-го, раздавали комплименты все фуди города. Недавно Роман посетил Noma — не знаем, судьбоносный ли это был визит, но сейчас Киселев работает над новым авторским проектом, открытие которого запланировано на конец года.

6 Дмитрий Кюлленен
Gills, Ronny
Стаж в Buddha-Bar и Ginza Project дали шефу отличную школу жизни. И в бистро Ronny в «Бутылке» на Новой Голландии, и в кафе Gills Дмитрию удалось поставить демократичную, но высококачественную японскую кухню, сделав местные роллы и суши открытием года.

7 Никита Сечин
La Vue
Больше десяти лет трудившийся в Ginza Project шеф получил в распоряжение масштабную кухню ресторана La Vue, где умеет угодить гурманам морошковым граните и накормить туристов борщом и крабом.

8 Нина Тарасова
All Seasons
Отличница Ecole Nationale Superieure de la Patisserie Алена Дюнасса и The Lenotre School Гастона Ленотра четыре года сама учила готовить торты и пирожные в Бразилии, Индии, Мексике, Америке и Европе, а теперь осела в Петербурге делать в ресторане All Seasons авторские чизкейки, ваширны и тарты.

лучший сомелье

*6

Евгений Литвяк
«На вина!»
Наставник коллективов сомелье «Винного шкафа», Hamlet + Jacks и сенсационных баров «На вина!» отвечает за исполнение обещания «Мы вам дадим натурального»: на его полках всегда суперактуальная биодинамика, петнаты и лучшее из российского вина.

Юлия Цхакая
RAW
О профессиональных талантах Юлии заговорили еще в 2000-х она выиграла большинство индустриальных конкурсов. Сейчас Цхакая — шеф-сомелье прогрессивной винторговой компании Real Authentic Wine: отвечает как за закупочную политику, так и за карты двух Big Wine Freaks и лайнап винного фестиваля «Горизонт».

Анна Москвитина
Hedonism Travel
Шеф-сомелье группы Italy в 2016 году покинула ее в пользу своего The Safe: винного ресторана с картой на четыреста позиций вина и редкой системой Bertrar для разлива по бокалам. Сейчас Анна кураирует все направления проекта Hedonism Travel, где создает авторские путешествия.

Екатерина Яценко
Probka
Степень ответственности шеф-сомелье всех ресторанов Арама Мнацаканова невозможно переоценить: именно она выбирает вина заведедатаям списков Forbes и отбирывает винтанные бутылки семьи Строцци на глазах у самих графа и графини.

Александр Рассадкин
Simple
Президент Петербургской ассоциации сомелье в CV имеет многочисленные победы на российских и мировых конкурсах, но не отдыхает на лаврах: преподает в школе вина «Эноштрин» в Петербурге и курирует фестиваль Simple Wine, который этим летом громко прошел в «Севкабеле».

Евгений Лебедев
Ginza Project
Шеф-сомелье ресторанов Ginza Project отвечает за несколько проектов: в «Мансарде» подсказывает престижные нюве шампанского, в Jamie's Italian проведет уроки школы сомелье, а гостей «Белки» отвезет в Тоскану или в Бачиио в винный тур GetWine Trip.

лучший шеф-повар

*10

1 Александр Белькович
«Белка»
Сверхэнергичный шеф спродюсировал в Лондоне ресторан Fancy Crab с бизнесменом Геннадием Мирогородским, успевая курировать заведения «Белка» и Ketch Up Burgers в Петербурге и вести утреннее кулинарное телешоу «ПроСТО кухня» на СТС, где Белькович учит готовить блюда из ресторанных меню, потратив на порцию 100 рублей.

2 Арслан Бердиев
Birch
Объединив вокруг себя трех молодых поваров — Татьяну Крянгуну, Александра Санкимитупова и Мурада Бердиева, — высокотехничный Арслан открыл ресторан, и заведение на Кирочной, 3, сразу стало сенсацией: его татаки, брискет и севиче идеально сбалансированы по вкусу и вызывают привыкание.

3 Дмитрий Блинов
Duoband
Шеф-повар не устает задавать тенденции всей индустрии. На фестивале Omnivore, где Блинов представлял Россию, дал урок безотходного производства, приготовив на двоих уиин из свиной головы. Первый дал монооовощной уиин, идею которого сразу стали копировать все шефы. И придумал Roots — корнер на гастромаркете Locale с меню из брокколи, капусты шпиц и авокадо.

4 Дмитрий Богачев и Эльдар Мурадов
Mr. Bo
Дуэт поваров покинул стены ресторана «Мансарда», чтобы сделать свой авторский общепит Mr. Bo, где кормят находчивой произвитской кухней. Том ям, димсамы и севиче Дмитрий и Эльдар переосмысляют, добавляя шиитаке, стеклянную лапшу или кислый огурец.

5 Евгений Викентьев
Hamlet + Jacks
Шефа, представившего в 2018 году Петербург на фестивале Ikra, в самом городе не застать. Когда Викентьев не занят своими Marsiche и «Винным шкафом», он дает ужины по всей России с географией от Zuma во Владивостоке до Dr. Whiskey в Ялте. Однако лучший случился все-таки в родном Hamlet + Jacks — на Gourmet Days с Максутом Аскаром из турецкого Neolokal.

6 Артем Гребенщиков
Bourgeois Bohemians
Экс-шеф ресторана в Эрарте, прославившийся высокохудожественными сетами по мотивам художественных выставок, выступил с сольным проектом Bourgeois Bohemians. Критики сошлись, что его авторская кухня одна из лучших в городе: десерт из помело и конфета из какао-масла с гаспачо — потрясающий гастроэкспириенс, настолько смело ловко обращается в них с текстурами продуктов.

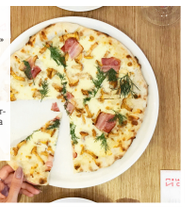
7 Игорь Гришечкин
«Кококо»
Бессменный шеф ресторана «Кококо» его пятилетний юбилей встретил эффектно: на равных выступил на совместных ужинах с лучшими поварами планеты Мауро Колагреко и Гарганом Анандом, чьи заведения Mirazur и Gaggan в 2018 году занимают 3-ю и 5-ю строчку рейтинга The World's 50 Best Restaurants. Все это — параллельно с внутрикорпоративной программой, направленной на поддержку молодых талантов среди поваров.

8 Станислав Левохо
«Банщики»
Шеф-повару, знакомому городу по ресторану «22.13», удалось вдохнуть новую жизнь в традиционные рецепты русской кухни, будь то тюря или строганов, и наладить производство выдающейся мясной гастрономии от колбас до суджуна. В «Банщики» мы ходим еще и на полтавскую кашу с кроликом и сморчками, и на мурманские пельмени с салатом из краба, и на блины, когда в город приходит Масленица.

9 Марина Наумова
«Миндаль cafe»
Гуру традиционной кавказской кухни, владелица трех «Миндаль cafe» — к Марине мы ходим на самые крутые (и вкусные!) хинкали в городе с 18 складками и на харчо с характером, густо заправленный чесноком, барбарисом и слайсами говяжьей грудинки. В своем первом кафе на Английской набережной Наумова сама встречает гостей, и если вы хотите настоящее шоу, попросите у Марины любой сорбет. Увидите, что будет! — и держите айфон наготове.

10 Антонио Фреза
Jerome
В фан-клубе шеф-повара из группы ресторанов Арама Мнацаканова Probka Family не зря такие строгие фуди, как Ника Белоцерковская и Леонид Парфенов: в Jerome у Антонио лучший шеф-тейбл в Петербурге — регулярные ужины на шесть человек, посвященные, например, черной икре или морепродуктам.

«Искра»
Пиццерия Эдуарда Мурадяна с «Маргаритой» и «Пепперони» на тонком тесте сразу стала таким же местом притяжения богемной тусовки, как и кафе «Рубинштейн». Внимания заслуживает и местный гриль — у партнера Виктора Коновалова собственное стадо бычков и оленья ферма.
Ул. Рубинштейна, 30



Kombucha
В стритфуд-баре команды Kabinet вписывают в рецепты национальных блюд Латинской Америки, Азии и Восточной Индии русские продукты: тако делают с вешенками, том ям — с брусникой, а бургер — с кабачковым драником.
Литейный пр., 63

«Раковая»
Русская пивная гастрономия — это не трио из сосисок, ребрышек и рульки, это черноморская барабулька фри, тартар из соленых груздей на драниках и оладьи с щучьей икрой. И конечно, рани: во флагманском разделе меню — семнадцать рецептов приготовления этого деликатеса. За кухню отвечает Антон Широков: повар начал карьеру в «Кононо» и московском «Фаренгейте».
Малый пр. П.С., 16

Bombay Cafe
Ресторанная группа. Dreamteam доверила команде одного из своих заведений, паба «Фарш и бочка», самостоятельно сделать индийское кафе. И теперь добротным карри и аперолем на джине снабжают на самой обустроенной веранде «Голицын лофта».
Наб. р. Фонтанки, 20

лучший новый ресторан на каждый день

*16

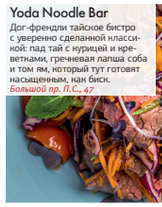
Jungle
Команда ресторанов Gastroli и «Компания» разбила в центре Петербурга терапевтический оазис — ресторан, где среди тропической зелени начинают день с сырников с ванильной сметаной и манной каши с малиной. Летом Jungle обзавелся террасой с видом на Казанский собор и графику каллиграфа Понраса Ламласа.
Наб. кан. Грибоедова, 18–20

Pizza Pazza
Небольшая семейная пиццерия — эталонный образец жанра в формате «кафе за углом», что никак не сказывается на высоком качестве самой пиццы — тонкое тесто, от которого не захочется оставлять даже краешка, и щедрые объемы начинок, будь то «Маргарита» с прошутто-котто и артишоками или «Маринара» с чесноком и пармезаном. *Ул. Короленко, 3*

«Едим руками»
В новом дайнере Ginza Project собрали международную сборную фингерфуда — кебабы, хворост и аранчини едят исключительно без приборов, руками, для которых выдают одноразовые перчатки.
Садовая ул., 41

MF Bagel
В бейгельной обратят в адепты блинчиво-восточной кухни всех. Заглавный бублик из образцового теста, приготовленный с самыми разными начинками, от копченой скумбрии до печеной тыквы, а также местные фалафель и хумус с замаринованным в чае яйцом — выдающийся гастроэкспириенс.
Пр. Чернышевского, 9

Yoda Noodle Bar
Дог-френдли тайское бистро с уверенно сделанной классикой: под тай с курицей и креветками, гречневая лапша соба и том ям, который тут готовят насыщенным, как биск.
Большой пр. П.С., 47



Mur_Mur
В мясном ресторане Мурата Расимгила, друга звездного мясника Нуссрета Гёче, повара на открытой кухне жарят томагавки, попутно фрапирует публику необычной подачей — буквально мечут огнем.
Ул. Рубинштейна, 4

Saviv
Израильская уличная еда с марокканскими и арабскими акцентами собирает толпы почитателей, лишь только бистро открыло свои двери в особняке Слепцова на Большой Конюшенной. Кухню поставил Павел Богуславов, известный городу по гастробару «О» и ресторану Square.
Б. Конюшенная ул., 9

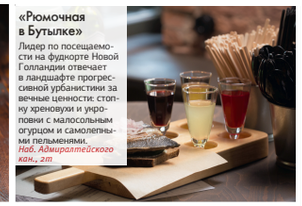
«Сыроварня»
Просторный филиал московского заведения Аркадия Новикова стремится к тому, чтобы принимать все две с половиной сотни гостей, на которые он рассчитан: городские гурманы оценили сыры местного производства от страчателлы до начоттты.
Ковенский пер., 5

лучшая рюмочная

*8

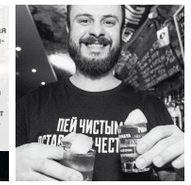
«На бровях»
Здесь быстро доводят до состояния, вынесенного в название, — сразу угощают стопной самогона. А продолжают домашними настойками от укропной до еженичной под бутерброды с салом или дранники с рябрами.
Ул. Ломоносова, 24

«Рюмочная в Бутылке»
Лидер по посещаемости на фудкорте Новой Голландии отвечает в ландшафте прогрессивной урбанистики за вечные ценности: стопку хреновухи и укроповки с малосольным огурцом и самолепными пельменями.
Наб. Адмиралтейского кан., 2п



«Маяк»
Культовая распивочная со времен СССР выглядит как из сказки про потерянное время — с портретами вождей, сердитыми официантками, интеллектуалами за шахматной доской, перцовкой за пятьдесят рублей и сосиской с горошком за сто десять.
Ул. Маяковского, 20

«Рядом»
Девиз места «Лей чистым, оставайся честным» придумал легендарный бармен и совладелец рюмочной Александр Болтян — и законы жанра соблюдают тут действительно ответственно. Хотя на полках и рания со шнапсом, главный напиток здесь — водка, закуска — бутерброд с килькой.
Гороховая ул., 32



лучшая рюмочная

*8

«ПирО.Г.И»
Легендарная питейная с 2011 года — чуть ли не единственная из демократичных в городе, где даже в зимние будни круглые сутки кормят отличными чебуреками с сулугуни и наваристой солянкой, а поят хреновухой и домашним лимончелло. Именно сюда после смены приходят бармены.
Наб. р. Фонтанки, 40/68

«Залив»
Ветераны от алкогастрономии из «ПирО.Г.И» открыли филиал на улице Некрасова, куда петербургская интеллигенция как на работу ходит на рюмку свекольной или малиновой настойки и на запеченный картофель с печенью трески.
Ул. Некрасова, 24

«Почта»
Родина эпохальной идеи «Русского стола»: по вторникам водка по сто рублей, закуска — хлеб с салом, форшмак и соленые огурцы — весь вечер бесплатно. Осенью 2018-го будет юбилейная, сотая акция — фанаты акции обещают съехаться со всей России.
Владимирский пр., 8

Terminal
В летописи гостей бара с историей и Лиза Боярская, и Юрий Шевчук, и молодой дизайнер Нелли Недре. Это первое заведение в городе, где в 2010-х стали причать пить классный крепкий алкоголь — бурбоны, портвейны и полугары.
Ул. Бебушкого, 11

лучший шеф-повар

*10

1 Александр Белькович
«Белка»
Сверхэнергичный шеф спродюсировал в Лондоне ресторан Fancy Crab с бизнесменом Геннадием Мирогородским, успевая курировать заведения «Белка» и Ketch Up Burgers в Петербурге и вести утреннее кулинарное телешоу «ПроСТО кухня» на СТС, где Белькович учит готовить блюда из ресторанных меню, потратив на порцию 100 рублей.

2 Арслан Бердиев
Birch
Объединив вокруг себя трех молодых поваров — Татьяну Крянгуну, Александра Санкимитупова и Мурада Бердиева, — высокотехничный Арслан открыл ресторан, и заведение на Кирочной, 3, сразу стало сенсацией: его татаки, брискет и севиче идеально сбалансированы по вкусу и вызывают привыкание.

3 Дмитрий Блинов
Duoband
Шеф-повар не устает задавать тенденции всей индустрии. На фестивале Omnivore, где Блинов представлял Россию, дал урок безотходного производства, приготовив на двоих уиин из свиной головы. Первый дал монооовощной уиин, идею которого сразу стали копировать все шефы. И придумал Roots — корнер на гастромаркете Locale с меню из брокколи, капусты шпиц и авокадо.

4 Дмитрий Богачев и Эльдар Мурадов
Mr. Bo
Дуэт поваров покинул стены ресторана «Мансарда», чтобы сделать свой авторский общепит Mr. Bo, где кормят находчивой произвитской кухней. Том ям, димсамы и севиче Дмитрий и Эльдар переосмысляют, добавляя шиитаке, стеклянную лапшу или кислый огурец.

5 Евгений Викентьев
Hamlet + Jacks
Шефа, представившего в 2018 году Петербург на фестивале Ikra, в самом городе не застать. Когда Викентьев не занят своими Marsiche и «Винным шкафом», он дает ужины по всей России с географией от Zuma во Владивостоке до Dr. Whiskey в Ялте. Однако лучший случился все-таки в родном Hamlet + Jacks — на Gourmet Days с Максутом Аскаром из турецкого Neolokal.

6 Артем Гребенщиков
Bourgeois Bohemians
Экс-шеф ресторана в Эрарте, прославившийся высокохудожественными сетами по мотивам художественных выставок, выступил с сольным проектом Bourgeois Bohemians. Критики сошлись, что его авторская кухня одна из лучших в городе: десерт из помело и конфета из какао-масла с гаспачо — потрясающий гастроэкспириенс, настолько смело ловко обращается в них с текстурами продуктов.

7 Игорь Гришечкин
«Кококо»
Бессменный шеф ресторана «Кококо» его пятилетний юбилей встретил эффектно: на равных выступил на совместных ужинах с лучшими поварами планеты Мауро Колагреко и Гарганом Анандом, чьи заведения Mirazur и Gaggan в 2018 году занимают 3-ю и 5-ю строчку рейтинга The World's 50 Best Restaurants. Все это — параллельно с внутрикорпоративной программой, направленной на поддержку молодых талантов среди поваров.

8 Станислав Левохо
«Банщики»
Шеф-повару, знакомому городу по ресторану «22.13», удалось вдохнуть новую жизнь в традиционные рецепты русской кухни, будь то тюря или строганов, и наладить производство выдающейся мясной гастрономии от колбас до суджуна. В «Банщики» мы ходим еще и на полтавскую кашу с кроликом и сморчками, и на мурманские пельмени с салатом из краба, и на блины, когда в город приходит Масленица.

9 Марина Наумова
«Миндаль cafe»
Гуру традиционной кавказской кухни, владелица трех «Миндаль cafe» — к Марине мы ходим на самые крутые (и вкусные!) хинкали в городе с 18 складками и на харчо с характером, густо заправленный чесноком, барбарисом и слайсами говяжьей грудинки. В своем первом кафе на Английской набережной Наумова сама встречает гостей, и если вы хотите настоящее шоу, попросите у Марины любой сорбет. Увидите, что будет! — и держите айфон наготове.

10 Антонио Фреза
Jerome
В фан-клубе шеф-повара из группы ресторанов Арама Мнацаканова Probka Family не зря такие строгие фуди, как Ника Белоцерковская и Леонид Парфенов: в Jerome у Антонио лучший шеф-тейбл в Петербурге — регулярные ужины на шесть человек, посвященные, например, черной икре или морепродуктам.

лучший азиатский ресторан

*12

Duo. Asia
Третий ресторан Дмитрия Блинова, в который не попасть, несмотря на прописку на втором этаже. Же из говядины, мягкопанцирного краба и баклажанных хойсин — как и все блюда меню, мгновенно вызывающие зависимость, — готовят на монументальной открытой кухне. *Ул. Рубинштейна, 20*

Umao
Имя миниатюрного кафе в 2012 году передавали сарафанным радио: спринг-роллы, димсамы и салаты с водорослями и тофу тогда были сенсацией. Как и образцовый том ям, ставший городской легендой, — уже приготовлено больше 7500 порций.
Конногвардейский бульвар, 11

Салат с водорослями и тофу в Umao

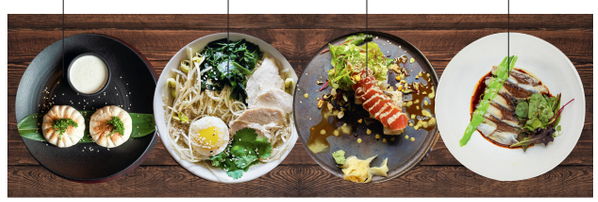
Azia
В респектабельный ресторан в Гранд Отеле Европа не случайно ходят Александр Невзоров и Светлана Крючкова: винное сопровождение к азиатской классике от темами суши до вьетнамских блинчиков немов идет по выдающейся карте.
Михайловская ул., 1/7

Лемон с креветками в Azia

«Кинг Понг»
Первый в Петербурге большой современный дайнер с паназиатским меню в 2010-м пересадил весь петербургский бомонд с любимых тогда пасты — на пад тай, а с ризотто — на рис по-тайски: в обеденное время свободный стол здесь не найти до сих пор. *Б. Морская ул., 16*

Бургер со свежим тунцом и овощами в «Кинг Понге»

Димсамы с креветками | *Фо с говядиной* | *Татаки-ролл с тунцом* | *Ланчера с соусом из черных бобов*



Tiger Lily
Вход в свое заведение в Пассаже команда Co-op Garage и Jack & Chan законсультировала под цветочную лавку. Однако это не помешало светской молодежи стоять в очередях за бао с рваной уткой, ранг из лягушачьих лапок и эталонно хрустящими баклажанами. Стильный интерьер Андрея Перепечко подогрел ажиотаж.
Итальянская ул., 19

Wong Kar Wine
Первый ресторан, где решились подружить вино и азиатскую кухню, до этого с энологией никак не пересекающуюся: хрустящие креветки, фо бо и удон приучили брать с гюнерами, соаве и темпранильо.
Наб. р. Фонтанки, 14

Subzero
Этому азиатскому бистро на улице Рубинштейна исполнился год. Лаконичный интерьер, много зелени, играет техно и дают японскую еду огромными порциями, за которой по-прежнему приходят и блогеры-миллионники, и макроолигархи, и рэпер Face, и Данила Козловский.
Ул. Рубинштейна, 38

Gills
Команда, спродюсировавшая бистро Ronny в «Бутылке» на Новой Голландии, делает лучшие из демократичных суши в Петербурге и открыла под них большое кафе. Рамен с уткой в Gills тоже отличный — с бульоном правильной крепости.
Казанская ул., 8–10

Buddha-Bar
Какие любимые роллы у футболистов «Зенита» и кто из отечественных олигархов предпочитает говядине вагю тунца блю фин, точно знают в кабинетах местного отделения мировой сети клубных ресторанов — за шесть лет тут побывали все вышеперечисленные.
Синопская наб., 78

Made in China
В двухэтажном ресторане авторов Wong Kar Wine и команды «Бенцеца» хрустящие гедза, мини-тако с соевой уткой хойсин и бодрый сычуанский суп с лапшой разлетаются под коктейли на селю, содиу и байдзю — коллекция дистиллятов из Японии, Китая и Кореи тут самая большая в Петербурге. *Б. Морская ул., 35*

Megumi
Для роллов, сашими и суши в высокобюджетный ресторан отеля Lotte желтохвоста, гребешка, сладкую креветку и тунца привозят спецрейсами (можно оставить даже заявку на рыбу фугу). А саке предлагают двадцати видов — игристое, сухое, нефильтрованное и десертное.
Пер. Антоненко, 2

Sintoho
В ресторане пятизвездочного Four Seasons претворяют в жизнь лучшие рецепты Сингапура, Тоиио и Гонконга — делают сашими из драгоценного брюшка тунца, красят кисточками угу по-пекински и даже мисо-соус к сибасу тут категории XO.
Вознесенский пр., 1

лучший мясной тартар

*10

Стейк «Тартар» *«Рыбай»*
С 2011 года стейки здесь не только жарят, но и предлагают сырыми: выносят к столу гостя кусок мяса, рубят мелкими кубиками и тут же эффектно заправляют. Такая подача — классика и прародитель фантазийных тартаров из сегодняшних меню: во всем Петербурге так делают только в «Рыбае». *Казанская ул., 3а*

Тартар из говядины с топинамбуром *Jerome*
Для вороненного мяса зернового отборма Антонио Фреза придумал цепочке сопровождение: для тартара биодинамическое вино он обращает в домашний красный уксус, лук — зеленый и шалот — растит на стенах ресторана, а ценный корнеплод топинамбур превращает в чипсы.
Б. Морская ул., 25/11

Тартар из оленины с сулугуни и зелёной редькой *«Тартарбар»*
Среди экспериментов Дмитрия Блинова над заглавным блюдом «Тартарбара» невозможно забыть тот, что он поставил над олениной: на контрасте с солено-сливочным сулугуни и травянистой зеленой редькой мускусный вкус мяса дичи особенно выигрывает. *Виленский пер., 15*

Тартар из бедра бычка *Smoke BBQ*
Главные в городе по барбекю с сырым мясом тоне обращаются уважительно: их тартар — абсолютная классика. Кострец, ямпинский лук, каперсы, оливковое масло, горчица, морская соль, смесь перцев, инеллок — разве что для остроты добавляют огненный соус шрирача.
Ул. Рубинштейна, 11

Graf-in

Тартар из говядины с мусом из пармезана *Duo*
В постоянно меняющемся меню это блюдо — абсолютный долгожитель. Гости ультимативно требуют, чтобы тартар был сделан именно так: с мусом из пармезана и шпинатом. Первый отвечает за вкус умами, второй — за овощную свежесть.
Кирочная ул., 86

Red tartar *Red. Steak & Wine*
В заслуженном стейк-хаусе уверены, что главное — вкус мяса, поэтому тартары готовят лаконично: соединяют вырезку с корнишонами и сибулетом, заправляют и подают на тарелке, промазанной выпаренным изасом — его же капню добавляют внутрь, плюс инеллок от перепеленного яйца и гренки. *Ул. Ленина, 9*

Тартар из говяжьей вырезки с мягким сыром и теплой бриошью *«Кококо»*
Легендарное блюдо Игорь Гришечкин готовит с первого дня работы ресторана на Вознесенском проспекте. Тартар в духе фирменной игры с ассоциациями выглядит как яичница. Тонкий колий сыр на мясе маскируется под белок: размешать с инеллком, положить на теплую бриошь и съесть.
Вознесенский пр., 6

Тартар с криспи-луком *Barashki*
Нубикам говядины с луком-шалот, каперсами и мясным уксусом добавляют основательности хрустящими тостами из бородинского хлеба и луковыми кольцами из фритюра.
Ул. Ефимова, 2

Тартар из мраморной говядины с пастернаком и кремом из вяленых томатов *Graf-in*
Нубики мраморной говядины заправляют оливковым маслом, луком, смесью соли и перца и подают с кремом из пастернака и вяленых томатов. В качестве декора — слайсы редиса и сухари из цельнозернового хлеба.
Конногвардейский бульвар, 4

Тартар из говядины с каперсами и пармезаном *Vox*
В одном из старейших итальянских ресторанов города готовят тартар по классике: нубики мраморной говядины щедро перемешивают с оливковым маслом, лимонным соком, перцем, крымским луком и спелыми томатами и выкладывают на деревянную доску. Для терпкости добавляют каперсы и подают с листьями салата, слайсом пармезана и гренками из черного зернового хлеба.
Соляной пер., 16

лучший бармен года

6

1 Сэм Коняхин
Kabinet
Совладелец бара Kabinet и фронтмен группы D-Pulse всегда предугадывает барные тренды — так было с винными коктейлями и алкогольным мороженым, так произошло и с комбучей. Коняхин предугадал увлечение фуди чайным грибом и теперь поит комбучей в своем новом одноименном бистро.

2 Владимир Николаев
«Полторы комнаты»
Совладелец «Полутора комнат», первого бара с фудлейрингом в Петербурге, где придумали дичин подавать с тартаром из ананаса, открыл в себе таланты инженера и ученого: придумал производство ферментированных соусов Lavina и занялся нейрогастрономией — связью восприятия еды с ее цветом и текстурой.

3 Артем Перук
El Copitas Bar
Совладельца El Copitas в Петербурге не застать: талантливый спикер читает лекции и учит готовить фирменную ромашковую «Палому» от Сибири до Нового Орлеана, где на фестивале Tales of the Cocktail Артем представил книгу своего бара про русский бартендинг. Перук задерживается только на страницах стритстайл-глянца — за образцовые луки в спортивных костюмах.

4 Лионель Рабеаривело
Imbibe
Лионель, к которому в бар Imbibe фуди ходят на гимлет с эвкалиптом и лаврушкой (вот это гастрономичный твист!), в 2018 году блистал на главном индустриальном конкурсе Diageo Reserve World Class. Рабеаривело победил на этапе Host Your Guest и в финале вышел в топ-3 лучших, выиграв конкурс на авторский пунш.

5 Дмитрий Суворов
Orthodox
Один из патриархов миксологии написал феноменальную коктейльную карту для Orthodox, о которой за первый год жизни бара заговорили как об одной из лучших в России. Все ингредиенты в местных напитках — с русскими корнями, будь то гречишный полугар или ликер из горечанки. Этот бестселлер с топпингами в шоколадных сердцах — сметаной, вареной сгущенной или домашним вареньем.
М. Морская ул., 24

6 Тимофей Хмелев
«Хроники»
Писатель и распорядитель стойки бара «Хроники» — драгоценный образец бартендера, который прежде всего уникальный, редкий собеседник. Смешивая петербургским интеллигентам «Свободную Ингрию» и эталонный негрони, Хмелев написал роман «Ривер», о котором критики говорят как о большом явлении русской литературы и сравнивают автора с Селинджером.

лучшие сырники

8

«Мечтатели»
Завтраки, спродюсированные хозяйкой Людмилой Ивановой и шеф-поваром Виктором Гусевым, воистину легендарны — это хары по потому, что начинаются раньше других в городе (но не только, разумеется!). И сырники — хедлайнеры этих утренних трапез. Их секрет в соединении фермерского творога и ринготты, пропорции которых держат в строжайшем секрете. Топпинги — карамель и брусничный соус.
Наб. р. Фонтанки, 11

«Сырник»
Заглавное блюдо делают в разных транскрипциях: по классическому рецепту с цеплотной манны, из ринготты с муссом из халвы и карамелью, на кокосовой муке, но народная любовь отдана тем, что из творога на топленом молоке, гармонично сочетающемся с кремом из кураги.
Каменноостровский пр., 47

«Смена»
В отличной новой кофейне блюдо называют творожниками, чтобы творчески подойти к рецептуре: плотные оладьи из творога, рисовой муки, яиллка, сахара и цедры лимона подают со сметаной, меренгами и вареньем из вишни.
Бакков пер., 2а

«Счастье»
На завтраки в сеть преуютных ресторанов петербуржцы исправно ходят больше пяти лет. Лидеры продаж — сверхфотогеничные сырники на 9%-м зернистом твороге. А подают

Dolci Cafe

Charlie
На завтраках с игристым очень правильные нежные сырники — в них все по классике: мука, сахар и творог. Блюдо стало местной достопримечательностью, и поэтому по воскресеньям здесь готовят его килограммовую версию на компанию: сервируют с клубникой, мятой и сметаной.
Наб. кан. Грибоедова, 54

Kroo Cafe
В любимом семьями с детьми ресторане сырники делают сладкими, но виртуозно умеют остановиться до приторности: в основу кладут изюм и ванильный экстракт, сверху — тартар из клубники с сахарным сиропом и сметанный соус. *9-я Советская ул., 11–13*

Dolci Cafe
Ноу-хау местных сырников — в температурной обработке их не только жарят на сковороде до золотистой корочки, но потом еще и прогревают в конвекторе несколько минут. Подают со сметаной и домашним клубничным джемом.
Большой пр. П.С., 58

Mickey & Monkeys
Местные сырники готовят весь день — в них немного муки и только зернистый творог, его, кстати, поставляют на кухню каждый день с одного и того же молочного завода. Сервируют со сметаной, сезонными ягодами и взбитым кремом собственного приготовления из вареной сгущенки.
Гороховая ул., 27