

ПОЗДНИЙ УЖИН ИЛИ РАННИЙ ЗАВТРАК

ЛЕТОМ СТАНОВЯТСЯ ПОПУЛЯРНЫ КРУГЛОСУТОЧНЫЕ КАФЕ И РЕСТОРАНЫ.

ОСОБЕННО В ЦЕНТРЕ ГОРОДА И В МЕСТАХ ТУРИСТИЧЕСКИХ МАРШРУТОВ. ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

По данным опроса Института ресторанных технологий, одним из наиболее посещаемых форматов ресторанного рынка (76%) являются кофейни. И, конечно, в белые ночи они привлекают еще больше посетителей. «Обычно мы работаем с восьми утра до полуночи, в летний период уже три года подряд переходим на круглосуточный график, — говорит операционный директор **COFFEESHOP COMPANY** Алексей Федоров. — Начинаем с пятницы и субботы еще в мае, как только потеплеет, — чтобы наши постоянные гости привыкали к тому, что им есть где посидеть ночью. Хотя примерно половина ночных посетителей — спонтанные гости: шли мимо, увидели, что работаем — зашли». У компании четыре заведения на Невском проспекте, где кроме кофе подают салаты, закуски, десерты и напитки. По словам Алексея, ночной оборот составляет 10–15% от суточной суммы, и по выходным ночных гостей в несколько раз больше, чем в будни. Специально к летнему сезону 2013 года в Coffeeshop Company разработали новое меню, в частности, создали несколько видов домашних лимонадов. А в кофейне на углу Невского и Владимирского с 1 июня появится линейка десертов, созданная кондитером ресторана «Палкинъ» Полиной Нартовой, и новые позиции в коктейльной карте, рассчитанные на большую компанию. По вечерам в выходные клубную атмосферу создает диджей, и посидеть в хорошую погоду можно не только внутри, но и на балконе с видом на Невский.

«Ночью посетителей, конечно, меньше, чем днем, — говорит Алексей Федоров. — И основной их поток приходится на промежуток от полуночи до часу-двух ночи. Петербуржцы приходят спокойно пообщаться после посещения клубов, туристы — после насыщенных экскурсионных программ с прогулками на кораблике. Круглосуточный режим работы удобен для тех, кто не торопится на метро».

В центре города поздно поужинать (или рано позавтракать) можно также в круглосуточных ресторанах и барах при отелях. В **ЛОББИ-БАРЕ ГРАНД-ОТЕЛЯ «ЕВРОПА»** гостей ждет широкий выбор коктейлей, горячих и холодных напитков и легких закусок. В меню — тигровые креветки в паутинке из теста, салат «Миллионер» с утиной печенью и морепродуктами, сэндвич от шеф-повара с крабовым мясом. «На круглосуточный режим работы бар перешел в 2005 году, — говорит менеджер лобби-бара отеля Владимир Григорьев. — Это решение было продиктовано стремлением обеспечить максимальный комфорт для наших гостей, в первую очередь для постояльцев. Однако со временем и посетителям извне это изменение пришлось по вкусу. За восемь лет работы в круглосуточном режиме прослеживается явная тенденция увеличения общего количества ночных посетителей. Естественно, период белых ночей, когда люди гуляют допоздна, наиболее прибыльный. Постепенно мы расширяем наше меню, например, к классическим барным позициям (закускам, сэндвичам, салатам, десертам) мы добавили новый раздел горячих супов.



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

НОЧЬЮ ОГНИ РЕСТОРАНОВ ГОРЯТ ОСОБЕННО ЗАМАНЧИВО

Летом введем в винную карту сангрию как сезонный напиток». До конца мая здесь также подают тапас — испанские холодные и горячие закуски: обжаренный картофель с острым соусом; обжаренные в кляре кольца кальмара; картофельные крокеты с хамоном; оливье с тунцом; багет с помидорами и хамоном; мясные шарики с сальсой из помидоров; обжаренные в оливковом масле с чесноком креветки; классическую испанскую тортилью. По словам Владимира Григорьева, классические коктейли популярны в любой сезон. А по просьбам гостей один-два раза в месяц бармены лобби-бара проводят коктейльные мастер-классы.

Если хочется не только «хлеба», но и «зрелищ», то в ресторане **«МЕДВЕДЬ»** в центральном холле отеля «Москва» можно поболеть за любимую команду под пиво и блюда на гриле.

На террасе **MIXUP ОТЕЛЯ W ST. PETERSBURG** по ночам проходят вечеринки — и кухня в этом году работает не до полуночи, как раньше, а до последнего посетителя. Резидент-диджеем вечеринок будет уже знакомый петербуржцам по прошлому сезону Karl Jefferson (Париж), а команда Алена Дюкасса во главе с шеф-поваром miX in St. Petersburg Стефаном Гортиной разработала меню специально для подачи на свежем воздухе. В нем остались стейки-гриль и легкие десерты («Ледяной мохито», «Мельба с персиками», «Банана сплит», домашнее мороженое и сорбеты), но появился новый раздел «Пиццы».

В кафе **«МУЗЫКА КРЫШ»** на 1-й Советской улице можно послушать и другую музыку (по четвергам — фортепиано, по пятницам и субботам — рок-н-ролл и постфолк вживую), а также посмотреть спортивные трансляции на широком экране и отведать

блюда европейской или русской кухни. На горячее подают «Корзину рыбака» (лосось, мидии, тигровые креветки, кальмар, лук, соевый соус, тесто, сливки), «Свинину по-советски» (с шампиньонами, помидорами, сыром, свежими огурцами и картофелем «Айдахо»), «Мечту цыгана» (свинная шейка с картофелем, грибами, яйцом и майонезом). А на гарнир — «Ржавую крышу» (бекон, консервированная фасоль, грецкие орехи, красное вино, сливочное масло, петрушка).

Туристические маршруты часто ведут гостей и на другой берег Невы — на Васильевский остров. В двух шагах от стрелки, на Мытинской набережной, расположен ресторан **«АНДАНТЕ»**, который летом работает до утра. В меню — блюда русской, итальянской, французской, американской, восточной и средиземноморской кухни в стиле «фьюжн». Блины и гурьевская каша соседствуют с яблочным штруделем; «Русская котлета» — с «Ирландским рагу» из свинины с травами, болгарским перцем, цукини, репчатым луком и помидорами. На закуску гостям предложат филе тихоокеанской сельди пряного посола с отварным картофелем и маринованным луком; лосось шеф-посола со сливочно-горчичным кремом и зеленью; карпаччо из говяжьего языка с хреном; ассорти солений «Из бабушкиного погребка». В меню также борщ «Ленинградский» со сметаной, ростбифом, чесноком и зеленью; рыбная похлебка с лососем и морским окунем; салат с ростбифом, сельдереем, яблоком, грецким орехом, черносливом и шампиньонами; куриная грудка с печеными яблоками и вишнево-имбирным соусом. По пятницам и субботам здесь звучит живая музыка и проводятся тематические вечеринки.

Таверна **«ГРОЛЛЕ»** на Большом проспекте Васильевского острова работает круглые сутки уже почти два года. «Белые ночи любят и соотечественники, и иностранцы, так что в высокий сезон ночных гостей становится намного больше, — рассказывает управляющий заведением Олег Кузнецов. — С самого открытия мы хотели, чтобы наши гости могли проводить время в таверне столько, сколько им хочется. Поздно вечером гость имеет возможность не смотреть ежеминутно на часы и не думать о графике развода мостов. Работать в три смены непросто, но мы изначально были нацелены на лояльность нашим гостям. Ночью весь город спит, а мы работаем: с улицы через панорамные окна видно, как на каждом столе уютно горят свечи, — значит, заведение живое и ждет гостей и в три часа ночи, на поздний ужин, и в пять утра — на ранний завтрак». В меню таверны и днем, и ночью широкий выбор блюд — от шашлыков и люля-кебабов с собственного мангала до свежей речной рыбы. По словам Олега Кузнецова, летом особенно пользуются успехом холодные супы (окрошка на квасе или холодный щавелевый суп), а также легкие салаты. Самые популярные — винегрет со свежей стручковой фасолью и салат из редиса, огурца и яйца пашот. Еще «на ура» идут вареники с начинкой из говяжьего сердца.

Ресторан **«КАРЛ И ФРИДРИХ»** на Крестовском острове работает после полуночи только по пятницам и субботам, но конец мая здесь обещает быть жарким. На летней террасе заработал Biergarten («пивной сад»), а 31 мая состоится open-air в честь десятилетия ресторана: презентация нового сорта пива «Юбилейное», концерт, дискотека, конкурсы с призами и фейерверк. ■