

Каждому — по вкусу

Ресторанный рейтинг

Александра Ильина

СВЕЖАЯ отраслевая шутка: «Чтобы ресторан был модным, он должен находиться в Санкт-Петербурге». И это в значительной степени правда; московские любители поесть и выпить за последний год расписание «Сапсана» выучили наизусть. Специально для “Стиль-Санкт-Петербург” ресторанный критик собрал свой личный топ-5 заведений северной столицы, где обязан побывать любознательный турист.



«Кококо»

Если вы не слышали про «Кококо», то скоро непременно услышите — ресторан Матильды и Сергея Шнуровых прямым курсом движется в самый-самый высший эшелон светской жизни (а возможно, и в The 50 Best Restaurants, чем черт не шутит). Еда, которую готовит шеф Игорь Гришечкин, хорошо выглядит на тарелке и еще лучше — в Instagram; вкус при этом причесан до такой степени, чтобы нравиться более или менее всем (и это не плохо, это нормально, именно так великие рестораны и делаются). Красивое место, удачное расположение, приятный сервис плюс дополнительная тщеславная опция сфотографироваться с Сергеем Шнуровым.



TARTARBAR

Повар Дмитрий Блинов славится тем, что умеет сделать блюдо из пяти ингредиентов, и Tartarbar демонстрирует эту его способность наилучшим образом. Представить такое заведение в Москве невозможно — ну что такое, культурной программы никакой, люди просто приходят и едят; собственно говоря, больше здесь делать-то и нечего. Насчет кухни можно спорить — где-то острота кимчи напроочь перебивает вкус мяса, где-то бульон посолен слишком уж отважно, но это никак не сказывается на обаянии места. Просто смиритесь, придите сюда с верным другом, закажите половину меню — и через некоторое время вам станет хорошо.



«Рубинштейн»

Кафе, как намекает название, находится на улице Рубинштейна (примерно посередине), и это главная ресторанный улица в Питере — а «Рубинштейн», надо понимать, главный питерский ресторан. Открыл его мизерабль российского общепита Митя Борисов, в чьих ресторанах с едой обычно увы и ах, но здесь к делу привлекли Эдуарда Мурадяна (если не знаете, погуглите, но, вот честное слово, великий человек). И дело в итоге пошло: кухня внезапно сделалась более чем съедобной, не испортившись по части цены, а лучшего бранча в Санкт-Петербурге не сыскать точно. Добавьте к этому выставленные на солнышко стулья — и поймете, где надо провести минимум половину воскресенья.



JEROME

Москвичи, наверное, в курсе, что Арам Мнацаканов плохих ресторанов не делает, и его «Пробка на Цветном» тому доказательство. Jerome — это примерно как та самая Пробка, но меньше, уютнее и совершенно без столично-го высокомерия. Шеф Антонио Фреза делает свою работу более чем крепко; закажите, к примеру, сасо е рере, сразу поймете, что к чему. Без завиральных фантазий, без апелляций к медиа; просто честная итальянская еда и быстрый ненадоедливый (не путать с советским неназойливым!) сервис. Если остановитесь неподалеку от Большой Морской, лучшего выбора и не придумаешь.



BEEFZAVOD

Ресторан про мясо, но не стейк-хаус, — это и есть BeefZavod. Его основатели — настоящие маньяки контроля: они следят, как их бычки растут (благо растут те недалеко, в Ленинградской области), что едят, как их забивают, как разделывают и как выдерживают. Сухая выдержка — повод для особенной гордости, камеры с подвешенными подсыхающими отрубами установлены здесь же, в ресторане; некоторые чувствительные натуры не выдерживают, но большинство оказываются достаточно толстокожими, чтобы обеспечивать ежевечернюю полную посадку. Меню обновляется ежедневно, в зависимости от того, какие куски поспели. Обязательно следует заказывать тартар баттута и «стейк мясника».