

Колыбель гастрономической революции

О 16 лучших заведениях

Катя Метелица |

ПЕТЕРБУРГ справедливо называют гастрономической столицей России. Многие рестораны здесь просто обязательны к посещению и непременно привлекут бы пристальное внимание инспекторов Michelin Guide, если бы «Красный путеводитель» выпускался в России. Особенность города еще и в том, что, бродя по красивейшим питерским улицам, интересные рестораны не так-то легко найдешь среди пышных и рюмочных. Катя Метелица прошла по главным местам гастрономической славы и составила для «Стиль. Санкт-Петербург» краткий путеводитель.



Ресторан Birch
Ул. Кирочная, 3
bircrest.com

Лица: Арслан Бердиев, Мурад Бердиев, Татьяна Крякунова, Александр Санжимитуллов (шефы и со-владельцы)
У великолепной четверки есть даже манифест с (весьма пугающим, я считаю) заявлением: «We are here not to feed the stomach, but to fill the heart and soul». На русский язык это предусмотрено не стали переводить: намерение кормить не желудок, но сердце и душу звучит как обещание вычурных вкусов, витиеватой подачи и мизерных порций. Пугаться, однако, не надо: все вполне вменяемо.
Надо есть: если не замахнете на дегустационный сет (а лучше бы это сделать), то закажите, например, севиче из лосося с маринованной редькой (390 руб.) или брискет с баклажаном (550 руб.). Стол иногда приходится бронировать за несколько дней: место популярное.

1

Ресторан Mr. Bo
Манежный пер., 2
[@mr.bo_spb](https://t.me/mr.bo_spb)

Лица: Эльдар Мурадов (Mr.) и Дмитрий Богачев (Bo), шефы, совладельцы
Еще одни повара, сумевшие открыть собственный ресторан; стиль можно определить как авторскую паназию с вдумчивым использованием местных продуктов. Все очень элегантно: подача, винная карта, интерьер, Instagram. Но лучшее, что есть у Мистера Бо, — утопающая в сирени летняя веранда с видом на Спасо-Преображенский.
Надо есть: рапаны с топинамбуром и шампиньонами в порто (530 руб.) — бравурны названием и мажорны на вкус.



2

Необистро Meal
Литейный просп., 17–19
[@mealspb](https://t.me/mealspb)

Лица: Павел Демин (шеф), Иван Бессараб (напитки), Николай Кириллов (атмосфера)
Одно из самых молодых мест: и по времени открытия, и по духу. Гастроэнтузиазм и энтузиазм как таковой. Осознанное потребление и страсть к ферментации: из костей трески и окуня, например, делается субстрат наподобие вьетнамского соуса ньюк мам — гораздо более богатый, чем рыбный соус из магазина. Четверговая соль, черный чеснок, хлеб на закваске, квашеный крыжовник, мисо из кофейного жмыха — все это очень духоподъемно: портал в Копенгаген. Совладельцы в прошлом москвичи, все работают в зале и выглядят счастливыми.
Что есть: морковный хумус (340 руб.), стейк с чимичурри (490 руб.), шоколадное суфле с сабайоном из белых грибов (290 руб.) на десерт.

3

Гастрономическое кафе «Мечтатели»
Наб. реки Фонтанки, 11
thedreamerscafe.ru

Лица: Людмила Иванова (владелица, сомелье), Виктор Гусев (шеф)
Интерьер в стиле люкс-гранж, довольно дорого по питерским меркам, кофейное меню калифорнийского уровня и незаурядная винная карта. Название действительно навеяно фильмом Бертолуччи — кафе открывали на пике кризиса 2014 года. Авторское меню проникнуто духом полиамории: белые грибы с кукурузным кремом и фисташками, тартар из оленины с ряженкой и пастернаком, грешок в соусе из икры сельди и с макадамией и прочие тройственные союзы разной степени экзальтации, но при этом вполне гармоничные. Шефу 22 года, он самоучка и лесной романтик с татуировкой на лице. Имя стоит запомнить.
Что есть: завтраки «Мечтателей» считаются одними из лучших в городе. «Сырники с кокосовой стружкой и прибухнувшей черникой» (420 руб.) очаровательны, как песенка про Чижика-Пыжика.

4

