



«Тартарбар»
Виленский пер., 15
tartarbar.ru

Лица: Дмитрий Блинов (кухня), Ренат Маликов (атмосфера), Сергей Лимонов (инвестиционный партнер)
Второй проект Duoband — наряднее, громче и моднее первого. Здесь бронирование не просто обязательно: оно ограничено по времени. Блинов, который всегда издевается над словами типа «тренды», обозначил два. Во-первых, сумасшедшие яркие соусы, по-азиатски легкие, взрывающие мозг и рецепторы. Во-вторых, собственно тартары и прочие гау-блюда, без которых теперь никому никуда.
Надо есть: тартар из говядины с шиитаке и кешью (390 руб.). Хотя остальные тартары, севиче, сасими, татаки и карпаччо могут, конечно, обидеться.

Ресторан «КоКоКо»
Вознесенский просп., 6
kokoko.spb.ru

Лица: Матильда Шнурова (ресторатор), Игорь Гришечкин (шеф), Авдотья Смирнова (подарившая название)
На сайте ресторана написано: ««КоКоКо» проделал огромный путь» — и это правда. Долгое время он был скорее некой мечтой и местом встречи, чем рестораном, где можно нормально поесть. Сейчас же здесь действительно вкусно, при этом продукты по-прежнему фермерские, преимущественно местные, и принцип сезонности соблюдается строго: в мае была корюшка, а в июне ее уже не будет.
Что есть: если настроены на развлечение, то «Павлову» (490 руб.) с фигуркой балерины или сорбет из малосольных огурцов (250 руб.). А если серьезно, то, например, кулебяку с уткой и фуа-гра (950 руб.).

DUO гастробар
Ул. Кирочная, 86
duobar.ru

Лица: Duoband aka Ренат Маликов и Дмитрий Блинов, Сергей Лимонов (инвестиционный партнер)
Светлое дерево, приятно расслабленная винная карта. В образцово коротком меню никаких банальностей. Стрателла — с тыквой. Морские гребешки — с копченой уткой и гречкой, по питерским канонам прописанной как «греча». Нежный, прижатый на гриле салат ромейн аккомпанирует не стейку, а корню сельдерея, который со своим мощным и терпким вкусом поет здесь партию мяса — и кому какое дело, что это тоже овощ. Если вы хотите получить представление о Великой Питерской Гастрономической революции, но времени у вас на единственный ужин — идите в DUO.
Надо есть: стейк из молодой капусты (390 руб.). С домашним сыром и мелко натертым черным трюфелем. Обычная белокочанная капуста, но она изумляет. Даже тех, кто не числит себя особым поклонником сыра, да и трюфеля. И тем более капусты.

Ресторан The Reпа
Театральная пл., 18/10
@therepa_rest

Лица: Алена Мельникова (ресторатор, Ginza), Алена Ахмадуллина (дизайн), Игорь Зорин (шеф)
Здание дирекции Мариинского театра: рояль Шостаковича, на полу доски со старой сцены, автографы Плисецкой и Щедрина на стенке, фотографии Гергиева и зачастую он сам. Репа — репетиция на музыкальном жаргоне, а также русский национальный корнеплод, во всех отношениях непростой. И тут на сцену выходит Игорь Зорин, и выходит с достоинством. Кухня действительно русская, но без щаного лапотного духа. Модерновая, но в меру. Зрело и уверенно, браво и бис.
Что есть: как ни странно прозвучит эта рекомендация, любое блюдо с репой. Даже (и особенно) если вы думаете, что репа — это невкусно.

