



Ресторан «Баншики»
Ул. Дегтярная, 1а
@banshiki banshiki.spb.ru

Лица: Григорий Музиль (ресторатор), Станислав Левохо (кухня)
Ресторан русской кухни при Дегтярных банях, кажется, входит в обязательную программу посещения для иностранных туристов, но нет причин не последовать их примеру. Еда здесь и подлинная, и вполне современная. Свежий во всех смыслах супудай из муксуна с малосольным огурцом (480 руб.), на удивление вкусная ячневая каша с дальневосточным трубочком и белыми грибами (620 руб.). Вообще, раздел «Вареники и каши», как бы заменяющий собой «Паста и ризотто», вызывает всяческое уважение.
Что есть: утиная грудка с соусом из бузины (860 руб.) отменно сочна, вареники с вишней и сметанным кремом (390 руб.) истекают негой, а вяленое мясо и домашнюю колбасу из оленины хочется унести с собой.

9

DUO Asia
Ул. Рубинштейна, 20, 2-й этаж,
над кафе «Рубинштейн»
duoasia.ru

Лица: Дмитрий Блинов (кухня), Ренат Маликов (атмосфера и сервис), Сергей Лимонов (инвестиции и строительство)
Некоторые любят погорячее: развитие основных тем «Тартарбара», но крещендо. Севиче и сасими, дим-самы и бао, тако и поке. Блинов увлекается азиатской кухней, но никогда не был в Азии, он творит экзотику по наитию, практически по воображению — как художник Анри Руссо. Предвосхитил ли он московскую повальную моду на поке или создал ее? Теперь уже и не скажешь.
Что есть: сасими из гребешка с арбузной редькой (550 руб.), овощной салат с соусом сисо (390 руб.), поке с маринованными перцами и овощами (350 руб.), жареный спринг-ролл с бычьим хвостом (390 руб.).

10

Бар «Винный шкаф»
Ул. Рубинштейна, 9/3
alldaywine.ru

Лица: Евгений Усачев (сомелье), Евгений Викентьев (шеф-повар).
В 2014-м не предполагалось, что бар станет местом гастрономического паломничества: здесь должны были пить вино — преимущественно российское, гаражное, натуральное — и помогать процессу с помощью каких-то немудреных закусок. Но учредители пригласили к себе амбициозного Евгения Викентьева — и понеслось.
Что есть: три вида хлеба с винным и солодовым маслом (170 руб.), утиный суп с лапшой из пастернака и яйцом пашот (380 руб.), ризотто с запеченным костным мозгом и травами (440 руб.), ромашковый торт и сорбет из малины (280 руб.).

11



Ресторан Hamlet + Jacks
Волынский пер., 2
@hamletandjacks hamletandjacks.ru

Лица: Гамлет Мовсисян (учредитель, Hamlet), Евгений Викентьев (бренд-шеф), Евгений Усачев (сомелье) и другие их товарищи по имени Жека (Jacks). Помещение бывшей ювелирной мастерской, люстры с блошки, все внешне расслабленно и по-питерски недорого, но внутренне очень серьезно. Даже как-то жаль, что мишленовские инспекторы присматриваются не к «Гамлету», а к ресторану Викентьева в Берлине.
Что есть: из совершенно обязательного — свекольный чизкейк From Roots to Cake (370 руб.) с мороженым из печеного картофеля и морковными цукатами. Изысканно несладкий десерт, во вкусе которого нет ничего от корнеплодов.

12

