Охотничий ресторан Hunt
Ул. Рубинштейна, 13
@hunt_rest

Лица: Евгений Белозеров и Евгений Козубов (шефы), команда Buddha-Bar
Ресторан совсем свежий, и уровень кухни еще, что называется, гуляет: не все блюда отличаются балансом вкуса. Критики ставят в упрек также то, что строганина здесь вовсе не строганина и сугудай не сугудай, а скорее севиче, но зато эта еда нескучная. Даже, прямо скажем, веселая, не по-северному яркая. А баланс — дело наживное.
Что есть: оленина решительно хороша во всех видах и состояниях.

13

Nordic
Пулковское ш., 107, отель «Вояж»
nordic-spb.ru

Лица: Алексей Алексеев (шеф), Василий Деркач (бар)
Новый серьезный ресторан в районе аэропорта: концепция New Nordic Cuisine, сезонные местные продукты, аквасистема с ракушками и крабами, в ближайшей перспективе — собственное тепличное хозяйство. Поят аквавитами, кормят смерребродами, нордической пиццей на ржаном тесте, дичью и северной рыбой и очень ловко обращаются с овощами и северными дикоросами. Вообще здесь прямо хорошо.
Что есть: мороженое из белых грибов (100 руб.) и коктейль «Ибсен» с крыжовником (390 руб.) — уже два повода снять номер в отеле «Вояж», а то и поменять билет.

14

Ресторан Jerome
Ул. Б. Морская, 25
probka.org/restaurants/spb/Jerome

Лица: Антонио Фреза (кухня), Андрей Мусихин (вино), Арам Мнацаканов (общие вопросы)
Самое чудесное здесь — горшки с пряными травами десятков видов, и это не украшение: кухня и бар с ними работают. В пюре и в омлет щедро натирают черный трюфель, батат жарят во фритюре, к вителло тоннато добавляют ломтики свежего тунца йеллоуфин, вино рекой и жизнь как праздник.
Что есть: крудо из гребешка с ферментированной вишней (690 руб.), приготовленный в стиле ризотто овес с белыми грибами, вешенками, рикоттой и маслом из карамельного базилика (490 руб.). Или итальянскую классику, которая не подводит.

15

Harvest
Просп. Добролюбова, 11
harvestduo.ru

Лица: Дмитрий Блинов (кухня), Ренат Маликов (атмосфера и сервис), Сергей Лимонов (инвестиции и строительство)
Бизнес-центр на Петроградке, нет вывески, но бронирование строго желательно даже днем в будни. Скандинавский дизайн — белое со светлым, открытая кухня, красивые люди. Тема — урожай и огород, но никаких спекуляций на здоровом питании. Блинов всегда относился к овощам с уважением, без всякого, с позволения сказать, патернализма: тыква, капуста, сельдерей и порей у него постоянно солировали, а не мыкались гарниром на подпевках. Здесь же у овощей настоящий бенефис, хотя перепелкам, крабам, зобной железе и даже фуа-гра место в меню тоже нашлось.
Что есть: гребешок в соусе из свежего огурца (550 руб.) — лучшее, что могло случиться с благородным моллюском.

16

NORDIC