

**Мечтатели | Набережная Фонтанки, 11**

Одно из самых молодых гастрономических мест Петербурга по какой-то причине стало и одним из самых рекомендуемых в соцсетях. Придумала его Людмила Иванова, известная своим профессиональным увлечением кофе экс-владелица Coffee Station. Неудивительно, например, что эспрессо здесь готовят на стопроцентных зёрнах арабики то из Кении, то из Эфиопии, что для России в принципе редкость. С кофе в параллель развиваются два концепта, без которых не представишь ни один ресторан: еда и вино. За второе отвечает Анатолий Жданов, создававший проект Prosto Vino. В винной карте есть толк, пусть даже сплетена она из блокбастеров. Кухней управляет Антон Абрезов, молодой пылкий новатор, который собирает коллекцию кулинарных книг со всего света. Видимо, Антону есть откуда черпать вдохновение: каждое блюдо выходит как совершенно удачный и самостоятельный эксперимент. Салат с пастроми и молодым картофелем кимчи (от заветных слов на «п» и на «к» обе столицы почему-то последнее время сходят с ума) напоминает салат «Оливье», который могла готовить не чересчур усидчивая (потому что ломти крупны) Надя из «Иронии судьбы». Мусс из омуля похож на десерт, и кажется, что даже спустя месяц можно будет чувствовать его яркий копчёный вкус и при этом тонкую пахмутовскую нежность. А сам здешний десерт, любимец публики, называется «Дети в песочнице играли с цементом». Только после становится понятно, почему заведение назвали фильмом Бертолуччи, которым по атмосфере здесь и не пахнет: ты просто мечтаешь снова это попробовать, кроме шуток.

**Vincent | Театральная площадь, 16**

Вполне себе классическое в плане интерьера место на углу у Мариинки удивит своей винной картой. Это почти что брошюра по самым выдающимся терруарам. При этом цены не то чтобы подстать: средний чек за бутылку – 2000-3000 рублей, притом что есть много удивительных вин и в районе тысячи.

Полкой ведает легендарный питерский сомелье Леонид Стерник. Легендарный и потому, что, если вам повезёт его расположить, он немедленно устроит вам слепую дегустацию. Но при этом никогда не будет настаивать на вашей безоговорочной победе, всё на уровне паритета: не знал – получай следующий бокал. Недавно Сергей Шнуров в этом винном ресторане давал интервью для одного из телеканалов о своих любимых местах в Петербурге.

Понятно, что в нелюбимом он этого делать не стал бы. Нельзя сказать, что в «Винсенте» удивительное меню – простое сопровождение вину в средиземноморском стиле. Устрицы – дикие, сахалинские.

**Пробка | Проспект Добролюбова, 6**

Совершенно непонятно, как и почему именно питерской «Пробке» знаменитого телешефа Арама Мнацаканова удаётся сохранять не только лицо, но и вкус. Лицо – со сравнительно недавним переездом в бизнес-центр «Газпром нефти», а вкус – со всеми запретительными санкциями, понятное дело. Говорят – и, возможно, теперь будут ругаться, – что Мнацаканов возит головы пармезана в чемодане. Неудивительно – иначе итальянский ресторан высокого класса можно было бы закрывать. На Добролюбова же наоборот открыли – дополнительное кафе «Пробка» с небольшими ценами и обеденным меню, в котором найдётся и русский холодец, и украинские щи (газпромовецям тоже нужно питаться), и квартиру «Пробка», небольшое помещение наподобие закрытого клуба на 15 человек. Словом, удивительным образом Probka Family, несмотря ни на что, живее всех живых. Концепт всё тот же: бесконечные и харизматичные итальянские прочтения. Из новинок – паста с икрой морского ежа или карамелле с тыквой. Последние заполняют ротовую полость сливочно-сладким тыквенным вкусом, как тонкие бабушкины пирожки. К винам тут внимание пристальное: некоторые позиции отмечены тремя звёздами, будто это гид Мнацаканова. В карте представлены бутылки из Франции, Новой Зеландии, ЮАР и Испании. Есть даже «малютки» с рислингами. Сам концепт-шеф ранжирует винную карту время от времени и привозит что-нибудь на пробу из частых заграничных поездок.

**Морошка для Пушкина | Набережная Мойки, 3**



Пропитанная скандинавской сдержанностью и высочайшего уровня дизайном игра в Мишлен на месте Круглого рынка, куда январским утром 1837 года отправились искать морошку для раненного на дуэли Александра Сергеевича, чтобы исполнить его последнее желание. Сам исторический факт, о котором не написано в учебниках, намекает на некоторую будущую легендарность едва открывшегося места в том плане, что найти его непосвященному сложновато, а позвонить и забронировать столик попросту невозможно, если не знаешь, кому. Тайная вечеря, которая начинается каждый будний день с 18:00, организована владельцами виноторгового проекта Tre Bicchieri – они же отвечают за популярный в Петербурге проект Big Wine Freaks. «Морошка для Пушкина» – место очень селективное: небольшое двухуровневое помещение со входом в подвал превращено в бизнес-сьют отеля в скандинавском стиле с лабиринтом в коридоре, на стенах которого углём нарисованы берёзки. Шеф-повар Роман Палкин тоже создаёт блюда по типу копенгагенских Noma или Relæ, только на основе исконно русских ингредиентов. В меню это будет звучать как «Бычьи хвосты № 1, хрен, черемша, редис, цветная капуста» или «Алтайские раки, свёкла, яйцо, лимон, горчица». Винная карта состоит из всего, что возит в Россию команда создателей, с легким уклоном в северные регионы. Отдельное внимание отведено рислингам, есть крымские вина Павла Швеца и много хорошего и дорогого игристого. Поход сюда стоит воспринимать как некий эксперимент с погружением в предлагаемую стилистику.

**Энотека «Анима» | Суворовский пр., 15/17**

Энотека «Анима» на Суворовском проспекте, вторая в городе, открылась сравнительно недавно. По словам владельцев, здесь представлена самая большая коллекция вин для аналогичных заведений Петербурга – около 1 000 наименований со всего мира. Предложения на бокальные позиции меняются раз в сезон. Место вышло весьма демократичным: за бутылку вина здесь просят заплатить от 700 до 2000 рублей в среднем. Раз в три недели энотека проводит дегустации. Кроме бара, существует и обеденная зона – небольшой и вполне уютный зал. За меню отвечает шеф-повар Даниил Несмеянов, работавший раньше в ресторане «Белуга». Местные козырные позиции – тартары и равиоли, есть несколько блюд из осьминога и салат из достаточно редкого моллюска трубача. Несколько готовых сетов разработаны специально под разные типы вин. Добротное винное место, которое на одинаковом уровне встретит и винного эксперта, и только начинающего любителя.

Источник: [www.itsmywine.ru](http://www.itsmywine.ru)

Видеоблог Wine Leaks: [www.wineleaks.ru](http://www.wineleaks.ru)