

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

10 ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ЛОКАЦИЙ
В ГОРОДЕ И НА ПРИРОДЕ

PR INSIDER TRAVEL

prinsider.travel

René cafe

10

ИДЕЙ ДЛЯ ПУТЕШЕСТВИЯ СО ВКУСОМ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Для тех, кто собирается проводить зиму или встретить весну в городе на Неве, собрали наш гастрономический гид по Санкт-Петербургу.

Куда пойти на традиционный французский завтрак с видом на город, где находится великолепный устричный бар и в какой ресторан на Финском заливе отправиться на Масленицу?

А также еще 7 идей, как провести красивые и, главное, вкусные гастрономические каникулы в «Северной Венеции» — в нашем обзоре для ценителей жизни и путешествий со вкусом.



1.

ПОСЕТИТЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ УЖИН С ВИДОМ НА ДВОРЦОВУЮ ПЛОЩАДЬ

25 февраля в 19:00 в «Гранд Отеле Мойка 22» состоится гастрономический ужин в 4 руки. Даниил Котов, шеф-повар панорамного ресторана «**Bellevue**», расположенного на 9-м этаже 5-звездочного отеля «Гранд Отель Мойка 22», и приглашенный гость — Илья Фролов, шеф-повар отеля **Kazan Palace by Tasigo**, представят блюда современной татарской кухни в авторском прочтении.

Илья Фролов оттачивал свое кулинарное мастерство, работая и обучаясь в одних из лучших отелях мира, включая роскошные отели в Орландо, Хьюстоне, Шанхае и Москве, а также в ресторане **EssZimmer** в Мюнхене, удостоенном двух звезд Мишлен.



В меню ожидаются 6 подач: от тыквенной запеканки со стерляжьей икрой и камского судака с салатом из антоновки до панакоты с лесными грибами, хворостом и земляничным вареньем.

Стоимость ужина – 4 000 руб. на персону.
Место проведения: ресторан «Bellevue».



Шеф-повар Илья Фролов

Набережная реки Мойки, 22 

2.

ПОПРОБУЙТЕ СЕЗОННЫЙ СЕТ В «ВОВО»

Пряные ароматы и оригинальные вкусы на основе локальных фермерских продуктов ждут вас в рамках обновлённого сета BOBO's Signature.

Ресторан **Bourgeois Bohemians (BOBO)** — это эногастрономический проект от Братьев Гребенщиковых — шеф-повара Артема и шеф-кондитера Алексея. Авторская кухня подается в аккомпанементе терруарных вин от небольших хозяйств, подобранных сомелье Антоном Белочкиным.

В сезонном сете предусмотрено 10 подач: от мраморного бычка и пате из птицы до морского гребешка с маринованным ревенём и лангустина со сладкой хурмой. Помимо гастрономической составляющей, каждое блюдо — это настоящее визуальное произведение искусства.

Виленский пер., 15 



3.

ЗАГЛЯНИТЕ
В АТМОСФЕРНОЕ КАФЕ

За воздушной выпечкой и ремесленным хлебом, как и за утренней чашкой свежесваренного кофе можно заглянуть в **Aster Café**. Согрейтесь цитрусовым Латте, ароматным Рафом с пралине или Австралийским какао.

Ул. Маяковского, 23 

4.

ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ ЗАНОВО ЛЮБИМЫЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ БЛЮДА

В ноябре 2022 года на карте Петербурга появилось новое атмосферное бистро **Tétto** с классической итальянской кухней в авторском прочтении.

Для вегетарианцев прекрасным выбором станет цветная капуста в мисо-карамели с соусом из сыворожки, а любители оригинальной подачи оценят нежные картофельные ньокки с лангустином су-вид в соусе песто, спрятанные за белой вуалью из кальмара.

Большой проспект П.С., 84 

5.



ПРОВЕДИТЕ ОСОБЕННО КРАСИВЫЙ ВЕЧЕР

Новый и очень ожидаемый гастрономический проект от итальянского шефа Антонио Фреза **Fresa's** открылся в конце прошлого года.

Закажите в качестве стартера жареные артишоки с муссом из пармезана или карпаччо из гребешка с маринованной земляникой и попробуйте фирменный салат Цезарь на двоих, который здесь приготовят у вашего стола.

Кстати, ресторан расположился дверь в дверь с отелем **SO/ St. Petersburg**, куда можно заглянуть на аперитив и начать вечер с одного из авторских коктейлей от именитых миксологов.

Вознесенский проспект, 6 

6.

ПОПРОБУЙТЕ СВЕЖАЙШИЕ МОРЕПРОДУКТЫ И ДЕЛИКАТЕСЫ

За свежайшим сифудом и изысканным миксом итальянской и израильской кухни отправьтесь в один из самых масштабных рыбных ресторанов Петербурга — **Sea, Signora**.

Закажите на двоих или на компанию плато из живых морепродуктов в стол и разнообразные закуски: от сыров с трюфельным медом и страчателлы с сицилийскими анчоусами и лаймом до оливок в фирменном маринаде.

Ул. Большая Морская, 30 📍



ПОЛЮБУЙТЕСЬ ГОРОДОМ ЗА ПОЗДНИМ ЗАВТРАКОМ ИЛИ ЗА ПРАЗДНИЧНЫМ УЖИНОМ

В недавно открывшемся **René cafe** на втором этаже «Дома Книги» оба сценария будут великолепны.

Блюда русской и французской кухни, выбранные бренд-шефом Романом Киселевым, винтажные предметы сервировки и элегантный интерьер в духе кафе начала прошлого века.

Невский проспект, 28 📍

8.

ОКУНИТЕСЬ В ЭСТЕТИКУ
ЭГЕЙСКОГО МОРЯ

В новом ресторане **NAIA Greek & Seafood**, который официально открыл свои двери 21 января этого года, вас ждет аутентичная греческая кухня и расслабленная атмосфера Средиземноморья.

Закажите зелёный салат с авокадо и фенхелем, ароматный птитим с морепродуктами, а на десерт — кейк с чёрным кунжутом, кокосом и сорбетом из чёрной смородины или чизкейк с греческим йогуртом и вареньем из оливок.

Ул. Малая Морская, 18 



Попробуйте в масленичную неделю блины с необычными вкусами в ресторане грузинской кухни **Askaneli** на берегу Финского залива. В воскресенье, 26 февраля, здесь пройдет масленичный бранч за большим столом с чаем из самовара.



Начните ваш гастрономический вечер за устричным баром в рыбном ресторане **Porto 19**. Рекомендуем также из меню: Татаки из тунца со свежим дайконом и азиатским соусом или Карпаччо из тунца, которое подается с томатной сальсой на бруске.

ЕЩЕ БОЛЬШЕ ИДЕЙ И ВДОХНОВЕНИЯ
ДЛЯ НОВЫХ ПУТЕШЕСТВИЙ И ВПЕЧАТЛЕНИЙ
У НАС В [TELEGRAM](#)

PRINSIDER
TRAVEL

prinsider.travel