



РЕСТОРАНЫ ВЫСОКОЙ РУССКОЙ КУХНИ В ПЕТЕРБУРГЕ

Ресторан «Палкинъ», Невский проспект, 47

Один из участников проекта «Петербургская кухня» и, пожалуй, один из лучших ее примеров. Меню ресторана состоит из таких забытых названий, как воловий гуляш с кореньями, строганина из ленского осетра, всевозможной икры и ягодных десертов.

Коронным блюдом ресторана является знаменитая стерлядь в шампанском. В перерыве между блюдами гостей будет ждать антреме – оригинальная закуска от шеф-повара.



Примечательно, что открыт ресторан был в своем первоначальном здании на Невском проспекте, который в позапрошлом веке посещали Чайковский, Достоевский, а затем – многие поэты Серебряного века.

Среди блюд можно отведать:

- Биск из раковых панцирей / подается с пирожком с овощами;
- Старорусские томленые щи из квашеной капусты / томятся на свиных копченостях с лесными грибами,сопровождаются Полугаром;
- Борщ с разварным говяжьим языком и копченым свиным боком / подается с домашней сметаной и чесночными колобами;
- Молодая утка с соком / подается соляном панцире фламбе с апельсинами, спаржей и брокколи;
- Скобелевские битки с гречневой кашей / подаются со сметанным соусом;
- Бефстроганов «ПАЛКИНЪ» / подается с малосольными огурцами и картофельным пюре;
- Десерт «КРЕП СЮЗЕТ» / блины обжаренные в апельсиновом ликере, подаются с шариком мороженого (на 2 персоны);
- Мороженое «DE LUXE ПАЛКИНЪ» / домашнее мороженое обжаривается при температуре $-195,8^{\circ}$ по вашему желанию можно добавить дополнительный компонент на выбор: коньяк Courvoisier XO, херес NOE 30 у.о., свежавыжатый малиновый или клубничный сок, горячий шоколад;
- Мятный мусс шантильи с малиновым бисквитом / подается с мороженым из лаванды и черники;
- Ром-баба с сахарной помадкой / подается с вареньем из морошки, заправляется ромом Barcelo Imperial;
- Фламбе из сезонных ягод / с коньяком и манговым сорбетом.



Средний чек без алкоголя – 6 тыс. руб.



Интересной точкой старого Петербурга может служить **Елисеевский магазин**, в котором, помимо продуктов для гурманов, находятся 2 известных ресторана – «Мезонин», ресторан высокой русской кухни, и «Склад №5», где подают блюда времен купцов Елисеевых.

«Мезонин», Невский пр. 56

Изысканный ресторан, расположенный на верхнем этаже магазина в бывшем кабинете директора. Здесь гостям подадут известные блюда высокой русской кухни, как, например, тартар из оленины по-елисеевски, медальоны из свинины с хмельным соусом и картофелем «Пушкин», а на десерт – мусс из домашней ряженки с солёной карамелью. В зале находится только антикварная мебель и блюда с настоящей позолотой. Мебель и посуда ресторана «Мезонин» могут украсить любой музей.



Средний чек без алкоголя – 4 тыс. руб.

Ресторан **«Склад №5»** представляет собой старинный подвал, в котором когда-то хранилось вино. Считается, что купцы Елисеевы были основными импортерами вина в России, поэтому каждая 3-я бутылка была привезена ими.



В ресторане восстановлена атмосфера елисеевского периода, а в меню, которое идеально подходит для туристических групп, часто встречаются соленья, приготовленные «по рецепту купцов Елисеевых». Некоторые предметы из обстановки ресторана «Склад

№5» пришли из прошлого века

Средний чек без алкоголя – 2 тыс. руб.

Ресторан **ЕМ**, набережная реки Мойки, 84

Концепция ресторана - работает только на сет-меню. Это особая форма приготовления и подачи блюд, которая разрабатывается лично шеф-поваром и отражает всю его творческую фантазию. Открывается ресторан на ужин со вторника по субботу и очень популярен среди иностранцев.

Все блюда, разработанные шеф-поваром Олесей Дробот, готовятся на уникальной английской чугунной печи AGA. Это четвертое блюдо сета – судак и фенхель с муссом из огурца.



Сет состоит из 6 блюд и стоит 5500 рублей.



Ресторан **Birch**, ул. Кирочная ул., д. 3

Креативное место Санкт-Петербурга. Забронировать столик здесь почти невозможно, иногда приходится ждать месяца, чтобы наконец-то попробовать сет-меню шеф-повара Арслана Бердиева. Его «фишка» – неожиданные сочетания. Birch: Консоме из морепродуктов и водорослей на основе бульона из высушенных морских ежей и сэндвичи с копченым угрем.



Гостям предлагают на закуску сферу из розовой воды и березового сока, рыбу готовят в томатной воде, заправку для салата делают из бульона, оставшегося от вареных овощей, а приправу – из соленой корюшки.

Сет состоит из 9 блюд и стоит 3500 рублей.

Ресторан **Эклипс**, Приморское ш., 424

Концепция по-настоящему топового ресторана. Все блюда шеф-повара Сергея Фокина несут частицу северной природы и личной истории. Например, в рецептах используются травы и заготовки, сделанные самими членами команды в лесах Карелии. Муксун в ресторане Eclipse поливают раскаленным маслом со стороны чешуи. Она «взрывается» и становится важным аспектом вкусовых ощущений. Здесь можно увидеть минимум 3 вида картошки или моркови с цветами от желтого до фиолетового, пищевое золото, икринки улиток, которые появляются в количестве не более 700 штук в год, и т.д. Необычна и подача блюд – перед десертом, например, меняется скатерть, салфетки, стаканы и вода, которые уже впитали ароматы предыдущих блюд, и могут помешать восприятию нового.



Гостям предлагаются 2 вида сетов: полный из 10 блюд по стоимости 9700 руб., и малый из 8 блюд за 7500 руб.

Ресторан **«Миндаль»** по адресам: Лермонтовский проспект, дом 30, Пр. Чернышевского, 5 и Английская наб., 26

Здесь предлагается традиционное грузинское застолье: зелень, сыры, некоторые овощи и приправы привозят из Грузии, а из напитков интересны разные виды чачи и необычное домашнее апельсиновое вино. На десерт советуем взять авторский сорбет из манго и маракуйи, который «заваривается» на бурлящем жидком азоте.

Средний чек без алкоголя – 3 тыс. руб.



Ресторан **Meat_Coin**, ул. Рубинштейна, 4

Интересная концепция турецкой кухни, где гостям предлагают огромное количество блюд из мяса: мясные суши, карпаччо, стейки, рубленое мясо, мясной салат, костный мозг и многое другое. Дополняются они гранатами, соусами, сырами и специями, привезенными из Турции. Шеф-повар Мехмет Чалышкан, потомственный мясник из Стамбула, превращает подачу блюд в незабываемое шоу.



У ресторана имеется собственное мясное производство в Санкт-Петербурге, что позволяет значительно выигрывать в стоимости и качестве продуктов.

Средний чек без алкоголя – 4 тыс. руб.

Ресторан **Percorso**, Вознесенский пр., 1

Этот ресторан расположен в пятизвездочной гостинице Four Seasons и предлагает уникальные блюда итальянской кухни. Безусловный «конек» ресторана – паста собственного приготовления.

Также очень популярен тартар из тунца, ризотто с камчатским крабом и мясные блюда. При желании, здесь можно заказать для семьи или группы настоящий итальянский гастрономический праздник. Шеф-повар Алесслио Скарولا разрабатывает меню с учетом пожеланий гостей Санкт-Петербурга



Средний чек без алкоголя – 5 тыс. руб.