РЕСТОРАНЫ: ГЛОТОК ВДОХНОВЕНИЯ

Заведения, где гастрономия становится творческим высказыванием и высоким искусством — в нашей подборке


Drevå

DREVÅ

ПЕТЕРБУРГ по праву славится отличными ресторанами, но мест с выдающейся кухней в городе немного. В таких заведениях еда выходит за рамки привычного, перестает быть функцией и работает как высказывание — не только на вкус, но на идею. В них каждый рецепт поверен алгеброй и гармонией, а каждый ужин выстроен как гастрономический спектакль. Там не экономят на впечатлениях и работают для гостей, готовых к новому опыту и новым эмоциям.


Drevå

DREVÅ

Drevå

Главный файндайнинг Петербурга на Пулковском шоссе — Drevå — в 2024 году открыла Надежда Третьякова. Локация между Пулково и Пушкиным вызывает вопросы, но ресторан отдельной поездки заслуживает вне всякого сомнения. В эстетском интерьере встретились классика и авангард: люстра сработана из мерцающих балийских ракушек, по белоснежным панно порхают бабочки и паутинки, латунные ручки притворяются листьями, камин оделся в индийский мрамор. Центральное место зала уверенно заняла композиция из веток дагестанского ясеня, символ Иггдрасиля — мирового древа скандинавской мифологии. Вокруг открытой кухни обустроен chef's table — места для искушенных. Роскошь проявляется в деталях: коллекционный фарфор, стильные кулеры для вина, перламутровые столовые приборы.

Первое меню в Drevå ставил бывший партнер Надежды — швед Дэниел Хогландер из стокгольмского мишленовского ресторана Aloë. Даниэл ушел из жизни, но дело его продолжает новый шеф — эстонец Эрик Тамм. Несмотря на молодость (Эрику нет и тридцати), он успел поработать в Европе, в том числе в мишленовских Operakällaren и Aira в Стокгольме. Следуя философии заведения, Эрик Тамм соединяет продукты со всего света, используя разные кулинарные техники и разрушая стереотипы.

Ресторан предлагает три вида сетов стоимостью от 8 тыс. до 15 тыс. рублей. Самый полный (15 перемен) называется Mariage, что означает «союз». Космополитичная еда в высоком изводе: анчоусы с перцем эспелет на чиабатте; вагю на картофельной чипсе; гребешок с тюлью из редиса, каффирским лаймом и ферментированным крыжовником; лобстер под соусом из устриц. Блюда, которые точно вам запомнятся, — увенчанный осетровой икрой сырный пончик «Мария-Антуанетта» (подается с соусом из шампанского и масла чили) и пирог с оленьей вырезкой, фуагра и шпинатом (под соусом из изюма, ферментированных лимонов и мадеры).

Birch

Когда в декабре 2017 года в начале Кирочной улицы появился новый ресторан, никто не мог понять: зачем строиться напротив самого популярного в Петербурге Duo Gastrobar? Открыться командой из четырех малоизвестных поваров — их имена Арслан и Мурад Бердиевы, Татьяна Крякунова и Александр Санжимитупов —



Birch

BIRCH