

Tres Haute Cuisine

Очень высокая кухня



Barashki
Барашки

No-one would seriously dispute that St. Petersburg is the most beautiful city in the world, and it is a special pleasure to contemplate this beauty from a high vantage point and from very different perspectives...

Pavel Karsov

С тем, что Санкт-Петербург — самый красивый город мира, всерьез спорить, пожалуй, бессмысленно. Отдельное удовольствие — смотреть на эту красоту с высоты, с различных ракурсов...

Павел Карсов

ФОТОГРАФИИ К СТАТЬЕ ПРЕДОСТАВЛЕНЫ
PR-СЛУЖБАМИ РЕСТОРАНОВ

The highest gastronomic point in the Northern Capital (until the forthcoming opening of the Lakhta Centre, that is) is “Etage 41” (3/2 Pl. Konstitutsii. T: 9374141). The view from the restaurant is stunning. Granted the main sights in the city centre are quite a long distance away, but Pulkovo Airport is clearly visible. Watching the aircraft landing and taking off is a very meditative occupation. As far as the cuisine is concerned, chef Artur Yarovsky offers a mixture of Italian, Russian and Pan-Asian dishes.



Ryba
Рыба



Etage 41
Этаж 41

Наиболее высокая гастрономическая точка Северной столицы (до скорого открытия “Лакhta-центра”) — ресторан “Этаж 41” (пл. Конституции, 3/2. Т: 9374141). Обзор отсюда открывается сногшибательный. Да, главные достопримечательности города находятся далеко, зато аэропорт Пулково как на ладони. Наблюдать за взлетающими и садящимися самолетами — весьма медитативное занятие. Что касается кухни, то шеф-повар Артур Яворский готовит микс из итальянской,

Try, for example, the salmon tataki with sesame seed dressing or the spring roll with crab.

The panoramic **"La Vue"** restaurant (5/2 Pirogovskaya Nab. T: 633 0646) is much closer to the heart of the city — on the very top of the "St. Petersburg" Hotel. Through its enormous windows (and also from the covered and outdoor terraces) customers can admire the cruiser "Aurora" and the Nakhimov Naval College, Liteiny and Troitsky Bridges, the boats and river buses plying along the Neva... Chef Nikita Sechin has a very creative attitude to the process of preparing food: many of the dishes are a real joy to behold. The menu consists mainly of Mediterranean cuisine with a light Asian flavour. The restaurant also holds "Truffle Wednesdays" and "Oyster Thursdays" — well worth a visit.

But probably the most stunning view of the city is at **"L Terrassa"** (2 Per. Antonenko. T: 336 1000), the summer terrace of the Lotte Hotel St. Petersburg. It is all so convenient that you do not have to particularly look up or down: St. Isaac's Square with Montferrand's splendid creation stands before you in all its glory. You will never forgive yourself if you do not take a photograph, nor if you do not sample the original cuisine of Anatoly Ivanov, one of the city's most experienced chefs. Dishes that are particularly worth trying are fillet of salmon in maple syrup, tuna tataki with wasabi sauce and saute of lamb with aubergine pate.

St. Isaac's Cathedral can be seen from a slightly different angle from the **"HI-SO Terrace"** of the SO St. Petersburg Hotel (6 Voznesensky Pr. T: 610 6155). However, the main sights visible from here are, of course, the Admiralty and the Alexandrovsky Garden in front of it — it would be difficult to find a better place to admire these views. Chef Anton Kotov, who has worked with the celebrated Alain Ducasse, invites his customers to accompany their admiration with hit dishes from various countries: risotto with white mushrooms, tom yam, gazpacho, tiger prawns in batter, tuna tartare...

русской, паназиатской кухни. Попробуйте, например, татаки из лосося с кунжутным дрессингом или спринг-ролл с крабом.

Куда ближе к сердцу города видовой ресторан **La Vue** (Пироговская наб., 5/2. Т: 633 0646), расположенный на самой верхотуре отеля "Санкт-Петербург". Через огромные окна (а также с крытой и летней террас) гости видят крейсер "Аврора" и Нахимовское училище, Литейный и Троицкий мосты, снующие по Неве катера и речные трамваи... Шеф-повар Никита Сечин очень творчески относится к процессу приготовления еды: многие блюда — истинная радость для визуала. В основе меню — средиземноморская кухня с легким азиатским дополнением. Есть смысл отдельно прийти на "трюфельные среды" и "устричные четверги".

Но, пожалуй, самым роскошным видом может гордиться **L Terrassa** (пер. Антоненко, 2. Т: 336 1000) — летняя терраса отеля "Лотте Санкт-Петербург". Здесь все настолько удобно, что не нужно ни заирать голову, ни сильно опускать взгляд: Исаакиевская площадь с великим творением Монферрана предстает в самом лучшем ракурсе. Не фотографируешь — потом не простишь себе. Как если не попробуешь гастрономические находки одного из опытейших поваров Северной столицы Анатолия Иванова. Стоит обратить внимание на филе лосося в кленовом сиропе; татаки из тунца с васаби-соусом; соте из ягненка с икрой из баклажанов.

Чуть с иного ракурса открывается Исаакиевский собор с летней **HI-SO Terrace** (Вознесенский пр., 6. Т: 610 6155) отеля SO Sofitel St. Petersburg. Но главные герои местных "луков", конечно же, Адмиралтейство и лежащий перед ним Александровский сад. Лучшую точку для любования и придумать трудно. Шеф-повар Антон Котов, работавший с самим Аленом Дюкассом, предлагает своим гостям дополнить отдых гастрономическими хитами разных стран. Здесь есть и ризотто с белыми грибами, и том-ям, и гаспачо, и тигровые креветки в панировке, и тартар из тунца...



Блок Блок



Nevesomost Невесомость



Yunost Юность

A view of Palace Square, the Winter Palace and the surrounding multicoloured roofs can be enjoyed from the terrace of the **"Bellevue Brasserie"** on the top floor of the Kempinski Moika 22 Hotel (22 Nab. Reki Moiki. T: 335 9111). Christophe Laplaza is one of the few chefs in St. Petersburg who prepares classic French cuisine. Try the terrine of venison with foie gras and home-salted vegetables or the fillet of turbot with lemon confit, darphin potatoes and clams. With champagne, naturally!

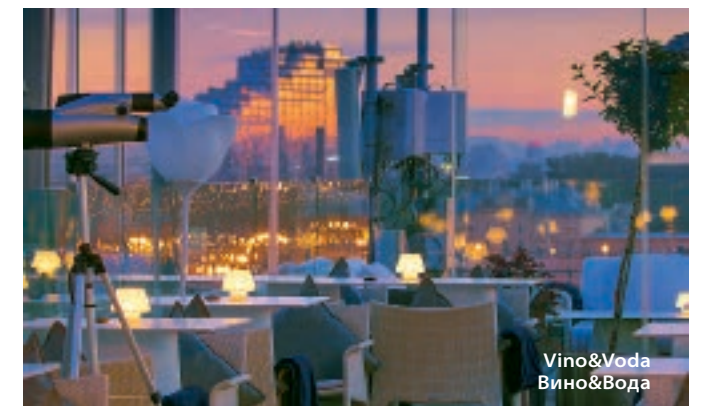
There are also some interesting panoramic restaurants on the Petrograd Side — first and foremost **"Makaronniki"** (7th Floor, Arena Hall Business Centre, 16/2a Pr. Dobrolyubova. T: 677 6088). Regular customers particularly appreciate the views in the evening — the setting sun (and the nearby Petrovsky Stadium), the Malaya Neva and Prince Vladimir Cathedral. The cuisine is also interesting, with very original interpretations of Italian cuisine (the restaurant's owner and head chef Denis Sutormin has for a long time taken consultations from the Roman avant-garde specialist Andrea Dolciotti). Dishes to try: carbonara Roman-style and cheesecake with gorgonzola.

In its turn, **"Ryba"** (River House Business Centre, 5 Ul. Akademika Pavlova. T: 918 6969) offers a view of the Bolshaya Nevka and the Vyborg Side on the opposite bank of the river. The cuisine is Italian, almost like home cooking (if you do not count the ubiquitous sushi and rolls). It is just how restaurateur Aram Mnatsakanov likes it. Chef Dmitry Nazariikh prepares, in particular, dorado with risotto and artichokes, gnocchi with smoked duck, fettuccini with white mushrooms and cream...

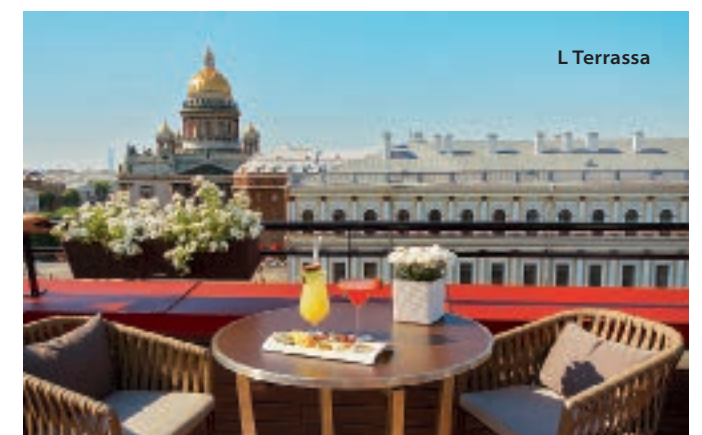
Вид на Дворцовую площадь, Зимний дворец и окрестные разноцветные крыши открывается с террасы ресторана **"Бельвю Брассери"** (наб. реки Мойки, 22. Т: 335 9111), что на последнем этаже отеля "Кемпински Мойка 22". Шеф-повар Кристоф Лаплаза — один из немногих, кто готовит в Петербурге по-настоящему классную французскую кухню. Попробуйте хотя бы террин из оленины с фуа-гра и домашними соленьями или филе тюрбо с лимонным конфи, картофелем дарфен и вонголе. Разумеется, под шампанское.

Есть интересные видовые варианты и на Петроградской стороне. Прежде всего ресторан **"Макаронники"** (пр. Добролюбова, 16, корп. 2а. БЦ "Арена Холл", 7-й этаж. Т: 677 6088), расположенный неподалеку от Тучкова моста на крыше бизнес-центра. Гости ресторана особенно ценят вечерние виды — на закат (и на стадион "Петровский" по соседству), на Малую Неву и на Князь-Владимирский собор. Кухня здесь довольно любопытна — с очень самобытной трактовкой итальянских рецептов (владельца и шеф-повара ресторана Дениса Сутормина с давних пор консультирует римский авангардист Андреа Дольчиотти). Надо пробовать карбонару по-римски и чизкейк с горгонзолы.

В свою очередь, ресторан **"Рыба"** (ул. Академика Павлова, 5. БЦ River House. Т: 918 6969) — это вид на Большую Невку и на расположенную на противоположном берегу реки Выборгскую сторону. Кухня здесь итальянская, ближе к домашней (если не считать джентльменского набора суши и роллов). Та самая, что так любит ресторатор Арам Мнацаканов. Шеф-повар Дмитрий Назарихин готовит, в частности, дорадо с ризотто и артишоками, ньокки с копченой уткой, феттучини с белыми грибами и сливками...



Vino&Voda Вино&Вода



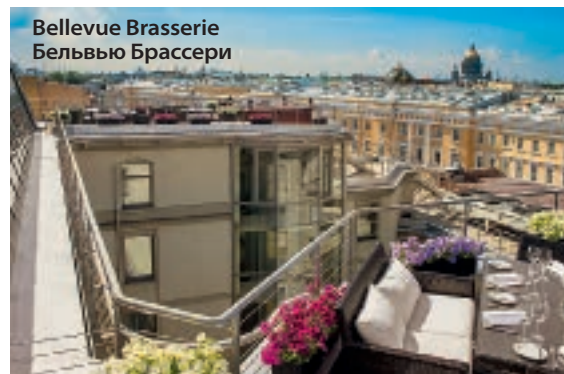
L Terrassa



HI-SO Terrace



Sky Bar



Bellevue Brasserie
Бельвю Брассери



La Vue

The **"Nevesomost"** restaurant (37 Bolshoy Pr., PS. T: 3324664) is situated roughly halfway between these two St. Petersburg landmarks, on the Vvedensky Hotel's top floor. There are no rivers close by, but there is an interesting view of the surrounding streets and roofs from the terrace of the restaurant. It also has a bioscope, through which distant places of interest can be seen: Peter and Paul Cathedral, St. Isaac's, etc. Chef Ignat Gavrilov specializes in intricate "twists" on the theme of Mediterranean cuisine. Try, for instance, trout baked in milk on a bed of quinoa with spinach and cream of kohlrabi or fake ravioli of beetroot with chicken pate.

A view of Lakhta is the trump card of the recently opened **"Yunost"** restaurant (21 Ul. Savushkina. T: 640 1616). The cuisine is eclectic, as is traditional for Ginza Project restaurants, with an abundance of Georgian specialities (brand chef: Izo Dzandzava). It is worth ordering gebzhalia, "Kharkalia" lobio, chashushuli or chkmeruli.

A very interesting restaurant from a cognitive point of view is the **"Sky Bar"** (43/1 Lermontovsky Pr. T: 7402999) on the top floor of the Azimuth Hotel. The panoramic view from there is extraordinarily wide, with everything close at hand: Trinity-Izmailovsky Cathedral, St. Isaac's, St. Nicholas's Cathedral, the Fontanka, the Obvodny Canal and everything between them. Chef Evgeny Safonov offers a blend of Spanish, Italian, Latin American and Pan-Asian cuisine. The menu includes chilli con carne, poke of fillet of salmon in spicy sauce and jasmine rice, ravioli with smoked aubergines and parmesan foam...

The **"Barashki"** restaurant on the fifth floor of the "PIK" Shopping and Entertainment Centre (2 Ul. Efimova. T: 903 6699) offers a fine view of St. Isaac's Cathedral and the roofs between it and Sennaya Square. The menu compiled by the new chef Oleg Pyatakov (formerly at "Kurorty") features Mediterranean, Russian and Pan-Asian cuisine. Lentil soup with

Ресторан **Nevesomost** (Большой пр. П. С., 37. T: 3324664) расположен примерно посредине между этими любимыми многими заведениями. Рек рядом нет, но с террасы ресторана, расположенного на 10-м этаже отеля "Введенский, открывается великолепный вид на окрестные улицы и крыши. Есть здесь, кстати, и бинокль, в который можно рассмотреть достопримечательности: шпиль Петропавловского собора, Исаакий и т. д. Шеф-повар Игнат Гаврилов специализируется на затейливых "твистах" на тему средиземноморской кухни. Оцените, к примеру, копченого угря с яблоками и сырным кремом, форель, томленную в молоке, на подушке из киноа со шпинатом и кремом из кольраби или же ложные ravioli из свеклы с куриным паштетом.

Вид на Лахту — козырь недавно открытого ресторана **"Юность"** (ул. Савушкина, 21. T: 640 1616). Кухня, традиционно для Ginza Project, эклектичная. С обилием грузинских специалитетов (бренд-шеф — Изо Дзандзав). Стоит заказать gebzhalia, lobio "Харкалия", чашушули или чкмерули.

Очень интересен с познавательной точки зрения **Sky Bar** (Лермонтовский пр., 43/1, T: 740 2999) на последнем, 18-м этаже отеля "Азимут". Панорама, открывающаяся отсюда, необычайно широка. Все как на ладони: и Троице-Измайловский собор, расположенный по соседству, и Исаакий, и Никольский собор, и Фонтанка, и Обводный канал. И все, что между ними. Шеф-повар Евгений Сафонов балансирует между испанской, итальянской, латиноамериканской и паназиатской кухней. В меню: чили кон карне, поке из филе лосося в пряном соусе и рисом жасмин, ravioli с копченым баклажаном и пеной из пармезана...

Из окон ресторана **Barashki** (ул. Ефимова, 2. T: 903 6699), что на пятом этаже торгово-развлекательного комплекса "ПИК", приятнее всего глядеть на Исаакиевский собор и отделяющие его от Сенной площади крыши. В меню, исполненном новым шеф-поваром Олегом Пятаковым (экс-"Курорты"), —

coconut milk and veal cheeks, Mediterranean seafood soup, leg of duck confit with pureed potatoes and celery, tagliata of beef with potatoes and truffle sauce... Classic dishes intelligently prepared.

Tranquil views can be enjoyed from the roof terraces of restaurants near "Chernyshevskaya" Metro station. **"Blok"** (Leningrad Centre, 4 Potemkinskaya Ul. T: 415 4040) actually has two terraces facing in different directions, so customers can choose their own "picture": Some may like to contemplate Smolny Cathedral and the Tavrishesky Garden, while others may prefer the roofs "running" down to the Neva and Liteiny Prospekt. However, there are no different preferences among customers on the gastronomic side: they come here for the meat cuisine. Besides tartares and steaks there is Caucasian khashlama, blini with ox tails, tom yam pasta and red cabbage mousse, pheasant rissoles with foxberry sauce...

And on the terrace of **"Vino & Voda"** ("Wine and Water") (17 Ul. Chaykovskogo.

T: 454 5577) on the roof of the Hotel Indigo St. Petersburg — Tchaikovskogo you can admire the Neva, the cruiser "Aurora", Peter and Paul Fortress and the Saviour-on-the-Blood Church (a telescope is provided for a more detailed view of the surroundings). The menu from permanent chef Igor Pecherkin features various cuisines: Russian, Vietnamese, Thai and Georgian. Investigate, for example, sea scallops with vegetables in oyster sauce and jasmine rice, kharcho Megrelian-style or salad with tuna in its own juice with lemongrass and kaffir lime. Harmony is somewhere close by. 

средиземноморская, русская, паназиатская кухня. Суп из чечевицы с кокосовым молоком и телячьими щечками, средиземноморский суп с морепродуктами, утиная ножка конфи с картофельным пюре и сельдереем, тальята из говядины с картофелем и трюфельным соусом... Классика, приготовленная с умом.

Умиротворяющие виды открываются с "поднебесных" террас заведений, расположенных у станции метро "Чернышевская". Ресторан **"Блок"** (Потемкинская ул., 4. "Ленинград Центр". T: 415 4040) вообще имеет две разнонаправленные террасы, что позволяет гостям выбирать "картинку". Кому больше по сердцу Смольный собор и Таврический сад, кому — крыши, "бегущие" к Неве и Литейному. Впрочем, в гастрономическом плане разночтений среди гостей обычно нет: сюда приходят именно что на мясную кухню. Помимо тартаров и стейков обращают на себя внимание хашлама по-кавказски, блины с бычьими хвостами, пастой том-ям и муссом из красной капусты, котлеты из фазана с брусничным соусом...

Ну а с террасы ресторана **"Вино и вода"** (ул. Чайковского, 17. T: 454 5577), что на крыше отеля Hotel Indigo St. Petersburg — Tchaikovskogo, вам удастся полюбоваться на Неву, крейсер "Аврора", Петропавловскую крепость и Спас-на-Крови (для более подробного знакомства с окрестностями установлена подзорная труба). Меню от бесшумного шеф-повара Игоря Печеркина — разнонаправленное. Здесь уживаются русская, вьетнамская, тайская, грузинская кухня. Исследуйте, к примеру, морские гребешки с овощами в устричном соусе и жасминовым рисом, харчо по-мегрельски или салат из тунца в собственном соку с лимонграссом и кафирским лаймом. Гармония где-то рядом. 



Makaronniki
Макаронники