Ресторан с собственным производством сыров




Деревенский ресторан, предлагающий простые блюда и сочетания сезонных продуктов и фирменной классики. В меню «Сыроварни» присутствуют сыры, которые производят в стенах ресторана, а также домашняя кухня от шеф-повара Александра Карюкина: пицца из дровяной печи, блюда на гриле, различные виды домашней пасты, а также фирменные десерты. Отдельного внимания заслуживает тихая летняя терраса, расположенная в закрытом дворе в самом центре города.

Санкт-Петербург / Ковенский, 5 | +7 (812) 207-01-00

Азиатская кухня




В основе концепта — азиатская кухня, в которой соблюдены принципы чистого питания и высокое качество продуктов. В меню — хиты от шеф-повара Виталия Хегая: тако с крабом, креветка Скампи с азиатским чимичурри, вонтоны с крабом и трюфельным соусом. В барной карте собраны азиатские напитки. В летнее время доступна уютная терраса во внутреннем дворике с тентом от солнца и дождя.

Санкт-Петербург / Ковенский, 5 | +7 (812) 425-40-01

Европейская кухня




Сетевой ресторан, расположенный на трехэтажном корабле «Летучий Голландец». Каждые выходные — вечеринки на корабле в самом центре Петербурга: модные диджеи и танцы с видом на Стрелку Васильевского острова, Биржевой мост, Ростральные колонны, Эрмитаж и Дворцовую площадь. Также на площадке расположились банкетный и ивент- залы, VIP- и отдельная детская комнаты. В основном зале ресторана — большая открытая кухня и аквариумы с живыми ежами и крабами. Летом работает терраса на понтоне на реке Неве.

Санкт-Петербург / Мытнинская наб., 6 | +7 (812) 409-66-85

Паназиатский ресторан




Концепция паназиатского ресторана основана на кубическом реализме с числом 3 в центре: меню роллов по 3 штуки, кубическая форма посуды и подачи блюд. Особое место в меню занимают десерты, созданные в форме «мишек» по мотивам bearbrick.

Санкт-Петербург / Большая Конюшенная, 2 | +7 (800) 775-83-33

Авторская кухня с акцентом на авокадо




Флагманский ресторан сети под руководством шеф-повара Людмилы Мороз. В основе — культ авокадо и оригинальное меню в стиле здорового питания с авокадо. С авокадо делают тосты, замешивают его в салаты, перетирают в гаспачо. Интерьер — светлый, с эффектом винтажности и тематическими зелеными акцентами. Отдельная гордость ресторана — ежедневные завтраки, в которых авокадо предстает в самых необычных сочетаниях.

Санкт-Петербург / Итальянская, 21 | +7 (812) 416-54-64

Русская кухня с французским акцентом




Ресторан Veter на носу парусника «Летучий Голландец» — проект звездного трио: Антона Пинского, Владимира Чистякова и Ксении Собчак. Veter — ресторан с русской душой и французской элегантностью. Каждая строка в меню покажется знакомой, но ни одно блюдо не будет классическим. Одним из преимуществ ресторана является панорамный вид на Неву, Эрмитаж и Стрелку Васильевского острова. Гастрономические аллегории для Veter создают бренд-шеф Владимир Чистяков и шеф-повар Михаил Бобылев.

Санкт-Петербург / Мытнинская наб., 6 | +7 (931) 333-56-56