
DUO ASIA 6


CHANG 7

китайской кухне. Заказывать тут стоит в первую очередь утку (например, утку хойсин «по-каневски» в авторской подаче шефа) и краба: под эти продукты выделили специальные разделы меню. Впрочем, есть и другие интересные позиции: например, димсамы по шанхайским рецептам. В барной карте не только саке, но и китайская водка байцзю. Заслуживает внимания и винная карта: даже по бокалам в Self Edge Chinois разливают интересную Бургундию.

Обратился к азиатской кухне и Алексей Алексеев — шеф, сделавший себе имя в файн-дайнинге Nordic. В 2021-м господин Алексеев создал интересное меню для ресторана Rẻcolte (сейчас он называется Reborn), а в 2023-м открыл собственный. Первые два заведения шефа — Futurist и Inner — не имели особого отношения к Азии, а вот третий и четвертый обращаются именно к этой гастрономической традиции. Например, в «Итамеши» итальянскую кухню обогатили азиатскими вкусами, а паназиатские рецепты — типичными для Италии продуктами. В рамен здесь добавляют поркетту, а орзо с белыми грибами дополняют шиитаке. Этот же подход прослеживается и в других блюдах: от пьемонтского тартара с муссом из угря до тирамису с соевой карамелью. К объединению итальянской и грузинской кухонь в Петербурге привыкли еще со времен ресторана MA, а вот концепция «Итамеши» и сегодня остается оригинальной для городского ресторанного рынка.

В Lotus Bistro на набережной Фонтанки шеф Алексеев обратился к более традиционной азиатской кухне, что и понятно. Место обязывает: долгие годы в помещении работал винный бар Wong Kar Wine. Впрочем, в меню достаточно авторского видения: булочки бао готовят с паштетом из копченой макрели и релишем из лангустинов, татаки из говядины подают с маринованной тыквой, а черную треску маринуют в мисо-кодзи. Готовят здесь и не самые распространенные в Петербурге блюда, от легкого огуречного салата суномоно до японских панкейков с креветкой и куминовым терияки. Внимания заслуживает и барная карта, выполненная в виде веера: попробуйте, например, «Сёгун» на японском «жженом вине» сётю с дынным аперитивом, абсентом и жасмином.

Экспериментирует с азиатской кухней и бренд-шеф Chang на Московском Денис Прохоров. Он возглавляет кухню заведения с самого открытия в 2020-м, а до Chang три года работал главным сушефом отеля Four Seasons Lion Palace. Тартар из мраморной говядины шеф подает с шиитаки-мармеладом на булочках бао, димсамы и гедза обогащает интересными соусами, а сибаса и вонголе в Chang готовят в зеленом карри. Если же вам хочется чего-то более понятного и традиционного, смело заказывайте образцовый том-ям, прекрасную утку по-пекински или плато с рыбой и морепродуктами (рекомендуем устричный сет с тремя разными заправками).

Хорошая утка по-пекински найдется и в «Пище династии Минь» — втором совместном проекте музея Иосифа Бродского «Полторы комнаты» и команды #FollowTheRabbits, подарившей Петербургу El Copitas Bar и многие другие интересные заведения. «Пища» посвящена именно китайской кухне, которую Бродский полюбил после эмиграции в США. В лаконичном меню собрали хиты китайской гастрономии: свиные уши, димсамы с разными начинками, курицу гунбао и т. д. Присмотритесь к свиной грудинке хуншао — довольно редкому для Петербурга блюду из региона Хунань, которое, как говорят, очень ценил Мао Цзэдун. Без коктейлей тоже не обошлось: команда #FollowTheRabbits


LOTUS BISTRO 8


«ПИЩА ДИНАСТИИ МИНЬ» 9


GINZA 11


«ИТАМЕШИ» 10

1, 5 *Ресторан Mr. Bo*

2, 8 *Lotus Bistro на набережной Фонтанки*

3–4 *Ресторан Sintoho при отеле Four Seasons Lion Palace St. Petersburg*

6 *Ресторан Duo Asia*

7 *Ресторан Chang*

9 *«Пища династии Минь»*

10 *Ресторан «Итамеши»*

11 *Ресторан Ginza*

разработала 12 смешанных напитков, посвященных зодиакальным животным из китайского календаря.

Еще один авторский взгляд на азиатскую гастрономию предлагают гостям в Duo Asia — третьем ресторане Дмитрия Блинова и Рената Маликова, работающем на улице Рубинштейна с 2017 года. С момента открытия меню заведения не раз менялось, но концепция Duo Asia остается прежней: это не ортодоксальная азиатская кухня с каноничными рецептами, а скорее фантазия на заданную тему. Сашими из лосося тут дополняют свежим хреном, в хенд-роллы с тунцом бигай и васаби добавляют пармезан, а жареного осьминога гарнируют кремом из моркови. Для первого знакомства с местной кухней советуем дегустационный сет из шести перемен.

Напоследок один из долгожителей петербургского ресторанного рынка — ресторан Ginza, работающий на Петроградской стороне с 2003 года. Именно с этого заведения началась ресторанная империя Ginza Project, и именно оно дало местным рестораторам нулевых образец, к которому многие стремились. Назвать Ginza сугубо азиатским проектом нельзя, в меню хватает блюд из разных стран: от чебуреков и шавермы до пиццы и турнедо «Россини». Тем не менее именно азиатские позиции заслуживают внимания в первую очередь: сашими, нигири, димсамы и многие другие блюда здесь готовят по-прежнему хорошо. А если пришли большой компанией, обратите внимание на утку по-сычуаньски.

Долгожителем, пожалуй, можно назвать и Suki Sushi ресторатора Екатерины Бокучавы: этот проект открыли на Петроградской стороне в 2016 году, хотя в 2020-е заведение переехало со Съезжинской улицы на Лодейнопольскую. Концепция не изменилась и после релокации — гостям предлагают небольшое меню, а главный акцент сделан на качество продуктов. Именно поэтому заказывать в Suki Sushi стоит в первую очередь нигири и сашими: именно в них лучше всего раскрывается вкус рыбы и морепродуктов. Впрочем, интересные позиции есть и в других разделах: от лапши с камчатским крабом до прекрасного рамена со скумбрией горячего копчения.

Сергей Феофанов