«ТАМОЖНЯ»: НЕ МУЗЕЙ, А ЖИВАЯ РУССКАЯ КУХНЯ

Атмосфера исторического места задает тон гастрономии



«ТАМОЖНЯ»

В ТАМОЖЕННОМ переулке, 1, в историческом здании, построенном в первой половине XIX века как часть ансамбля таможенного городка на Васильевском острове, расположился ресторан «Таможня». Он занял место «Старой таможни» — первого ресторана Евгения Пригожина, который в 1996 году стал легендой новой ресторанной эпохи Петербурга. В конце 2025 года проект открыл новую главу и стал одним из самых резонансных запусков года: ресторатор Александр Ситников, основатель группы Norbert, сменил французскую кухню предшественника на современную русскую. Название, впрочем, не стали изобретать заново. «И гости, и мы сами давно называли ресторан просто “Таможня”, и мы решили этот факт закрепить»,— говорит команда.

Решение уйти от европейского акцента было осознанным и лежит не только в модном сегодня тренде на «новую русскую волну». У команды были мысли сделать здесь модный европейский проект, но от них отказались в пользу родной кухни, ведь сами стены здания, атмосфера исторического места задают тон. От него и решили отталкиваться.

Шеф-повар Максим Перепелицин работал в Европе, Юго-Восточной Азии и США, стажировался у легендарного Поля Бокюза. Этот опыт он применяет к русским продуктам, избегая декоративности. «Мы планируем развивать именно русскую кухню, но ни в коем случае не лубочную»,— подчеркивает он.

В основе меню — гастрономическая палитра страны. Шеф принципиально делает ставку на локальных производителей. «Я долго искал правильных поставщиков, которые поставляют “ту самую” селедку слабой соли без нитратов»,— рассказывает Максим Перепелицин.

Здесь можно начать с холодца с горчицей, форшмака из скумбрии или с эффектной версии селедки под шубой, покрытой икрой из свеклы. Отдельный раздел меню посвящен икре: кроме красной и черной осетровой, подают золотую щучью, сбитую со сметаной и блинами, и серебряную селедочную, сбитую со сметаной и бородинским хлебом. Среди супов — похлебка из белых и черных грибов, золотой куриный бульон с перепелиным яйцом, который подают в чашках, ушица трехрыбица с псковскими снетками, рассольник с потрошками и особая солянка. Ее секрет — в специально выпеченной, почти черной колбасе, придающей бульону глубокий вкус.

По словам Максима Перепелицина, хорошая солянка прошибает потом. Шеф описывает это так: приходят хмурые люди, заказывают солянку, едят — и потихонечку розовеют, оживают, глаза начинают блестеть. После такого, говорит он, уже жить можно.



«ТАМОЖНЯ»



«ТАМОЖНЯ»

В горячем — куриная котлета с грибами на манер киевской, «Короп белгородский» — большой стейк из филе карпа, классический бефстроганов, утка с яблоками и брусничным соусом, сибирские пельмени ручной лепки, пожарские котлеты и котлеты из щуки. Отдельное внимание уделено выпечке: свежая кулебяка прибывает к столу через 15–20 минут после заказа, а горячие пирожки с картофелем и шкварками, с грибами, мясом или капустой можно брать к ухе или борщу или заказывать на стол для большой компании.

К застолью подают домашние настойки собственного приготовления: хреновуху, клюквенную, смородиновую, вишневую. Завершить обед можно варениками с вишней или медовиком из двенадцати тончайших слоев. Его подают с соусом из чая с бергамотом, русскими васильками и карамелью. Есть в меню и элегантная версия классики: ромовые бабы с соусом из ревеня, базилика и земляники.

Интерьер обновили, но обошлись без радикальных перемен. «Задача была бережно раскрыть то, что заложено в вековых сводах»,— делится Александр Ситников. Кирпичную кладку сохранили, а пространство дополнили натуральным деревом, камнем и льном. Увеличилось количество банкетных залов: открылся доступ в два бывших VIP-кабинета, теперь там проводят небольшие банкеты и камерные посиделки.

Пространства для праздников стали важной частью обновленного ресторана. «Таможня» предлагает организовать праздник в русском стиле в исторических интерьерах с кирпичными сводами и приглушенным светом. Формат можно выбрать любой: от камерного ужина в винном зале до масштабного застолья с кулебяками, пирогами и настойками. Команда ресторана разрабатывает меню под событие: от холодцов и разносолов до горячих блюд из русской печи, а также может составить программу для шумного гуляния с цыганами и веселой атмосферой.

Елена Полякова