

Путеводитель по Петербургу: кафе и рестораны для гастрономических гиков, а также городские заведения с хорошим качеством сервиса.

Автор: Юлия Сараева

Привет! Это второй мой путеводитель о Петербурге.

В первой части акцент был на завтраки и секретные места, здесь же я постаралась собрать вместе городские находки и полезности. Наверное их можно назвать персональными авторскими рекомендациями в самых разных сферах: от ресторанов с национальной кухней до парикмахерских, общественных пространств, брендов одежды и винтажных лавочек. Я постаралась сделать путеводитель максимально информативным. Гид не претендует на единственно правильные варианты для отдыха, это авторская подборка. Но я буду рада, если она будет для вас действительно полезной :)

Возможно вы захотите дополнить издание чем-то своим и почитать. Я всегда открыта для обратной связи в телеграме, пишите! Приятного вам отдыха!



Содержание:

Интересные кафе и рестораны Петербурга, в которые стоит совершить гастрономическое путешествие	3
Путешествие по Италии: Старый свет	6
Путешествие по Италии: Новый свет	8
Путешествие по Японии	10
Где есть пиццу?	12
Где есть смороброды?	14
Где есть десерты?	15
Веганские кафе и рестораны Петербурга	17
Где пить кофе?	19
Где пить вино в Петербурге?	20
Где пить коктейли?	21
Интересные книжные магазины Петербурга	22
Кластеры Петербурга	23
Магазины украшений	25
Винтажные украшения и аксессуары	26
Локальные бренды одежды из Петербурга	27
Студии красоты и массажные студии	28
Домашние приятности от локальных брендов	29
Где можно заниматься спортом удаленно?	30

Интересные кафе и рестораны Петербурга, в которые стоит совершить гастрономическое путешествие

Meal

Необистро, в котором особое внимание уделяют работе с локальными сезонными продуктами и ферментации. Меню в Meal'e обновляется каждые 2-3 недели. Хотя это, конечно, очень условная такая градация. Появилась хурма или тыква — все, меню может немного видоизмениться. Получается такое красивое творчество шеф-повара в моменте. Чтобы быть в курсе и ничего не пропустить - смотрите актуальное меню в инстаграме проекта.

Что здесь попробовать:

Хлеб на собственной закваске холодной ферментации (холодная ферментация помогает хлебу лучше усваиваться). Подается с маслом. Масло нежное, взбитое, лёгкое — восторг. Оно (масло) коптится на мхе и идет в паре с четверговой солью. Соль же в свою очередь готовится по старообрядческому рецепту — капуста с солью, чесноком и мукой смешиваются и запекаются в углях в течение ночи.

Хлеб в Meal'e стоит 190 рублей, но часто предлагается в качестве комплимента.

Севиче из креветки, фейхоа и трюфеля (470 рублей). Как там говорят, отвал всего? :) Ну вот если так можно выразить крайний восторг, то пожалуй да, я использую это выражение. В составе блюда креветки, маринованная редька, трюфельное масло, джем из фейхоа и томатный соус. Но соус-то непростой совсем! Это томатная вода с добавлением коджи (грибок *Aspergillus oryzae*). Ферменты коджи расщепляют натуральные растительные компоненты на более простые соединения. Коджи — это отличный старт для ферментации. Условно говоря, вместе с этим компонентом многое становится интереснее, томатный вот соус приобретает настолько неожиданный вкус, что его можно представлять в качестве экспонатов в музее вкуса (если бы такой в принципе существовал).

Картофельный ньокки на сливочном масле (в меню указан как Треска, ньокки, базилик, 540 рублей). Это как бы треска пиль-пиль, но вместо оливкового масла используется базиликовое с добавлением небольшого количества рыбного бульона. Блюдо подается с фермерской страчателлой и шпинатом. Хорошее тонкое горячее блюдо с качественными ингредиентами. Страчателла здесь прекрасна, отличный финальный аккорд :)

Десерт крем чизкейк с хурмой, черным лаймом и тыквенной карамелью (320 рублей). На момент выхода путеводителя он подается в тыкве, но вообще-то крем чизкейк — это хамелеон. Позиция в меню постоянная, а вот его составляющие меняются в зависимости от сезона. Оранжевые крошки — это солоноватое печенье сабли, а вот черная посыпка — так это вообще волшебство, супер насыщенный компонент, яркая смесь из цитрусовых. Если попробуете ее отдельно, приятно удивитесь.

-Средний чек — 1000 рублей на человека
-Литейный проспект, 17-19



Ресторан «Сад»

До знакомства с рестораном мне казалось, что здесь подают блюда русской кухни. Но нет! Смесь факторов весьма экзотична: в скандинавских лаконичных интерьерах (я видела такие в Швеции и Финляндии) подают блюда Средиземноморья! В основе меню — классические рецепты в авторской подаче с соусами, разработанными шефом ресторана. У «Сада» есть своя дровяная печь — в ней готовится фирменное блюдо — пита.

Она сервируется с оливковым маслом, орегано и топингами на выбор. Само пространство — красивая аллюзия на загородный отдых. В холодную погоду здесь топят печь, на террасе же находится настоящий сад со сливами, яблонями, грушами и рядом трав. Словом, если вы хотите радикально сменить обстановку и отдохнуть не выезжая из Петербурга, «Сад» — прекрасное место для таких планов.

Что здесь попробовать:

Чтобы прочувствовать антураж, начните с простого — с кофе. Вам принесут напиток в винтажной кофейной паре. Бонусом идёт шоколадный трюфель — обязательно попробуйте! Конфетки ресторан готовит сам и они очень приятные. Что примечательно, трюфели подаются в очень знакомых таких советского вида розеточках. В целом позиций довольно много, они все интересные, но я советую обратить отдельное внимание на рыбные блюда, на некоторые из закусок и десерты. На мой взгляд, особенно хороша хрустящая цветная капуста с чили и йогуртом (480 рублей). Очень притягательная, кисло-сладко-острая, остановиться невозможно. Прекрасен лосось с хреном (690 рублей). Он опаливается по три секунды с каждой из сторон, нарезается слайсами, дополняется цитрусовым соусом понзу (сок лайма, апельсина и лимона с добавлением соевого соуса, свежим корнем хрена, зелёного лука и смесью перцев шичими). Интересный вариант горячего — митболы из говядины с фетой (520 рублей) и орзо с осьминогом (750 рублей). Ну и конечно же, из хорошего места не стоит уходить без дегустации десерта. Если любите что послаще и понасыщеннее вкусом — берите мусс из вареной сгущенки, пломбир и ягоды. В случае, если предпочитаете десерты с более утонченным вкусом и менее выраженной сладостью — закажите кефирную пана-котту с красным апельсином (390 рублей).

Небольшой совет. Захотите кого-либо эффектно поздравить с Днём рождения — зовите на завтрак в «Сад». Завтраки здесь выглядят очень торжественно, они сервируются здесь с особенным уважением и трепетом к утренней трапезе :) Стоимость одного из самых классных блюд в завтраке — чиз мадам — 490 рублей.

- Средний чек — 1500 рублей
-Большая Зеленина, 23, лит.А



Мойка 3

Раньше Мойка 3 была рестораном русской кухни, но, пройдя через изоляцию, преобразилась и назвалась...гастрономическим кафе! Хотя у меня язык не поворачивается назвать Мойку 3 кафе, тут все очень классно, современно и вкусно и вот уж точно не так просто, как в кафе, визит сюда напоминает мне скорее гастрономический перформанс (в хорошем смысле). И не важно, зайдете ли вы в «Мойку» на завтрак, ужин или захотите отпраздновать день рождения. Это место-праздник, в котором любая мелочь способна доставить вам удовольствие. Дизайн ресторана создавал популярный дизайнер интерьеров Гарри Нуриев. На столах вы увидите лошадок — это атрибут из прошлой концепции заведения, но они настолько понравились гостям, что создатели заведения решили их не убирать. В случае, если у вас будет свободное время, обязательно спуститесь на этаж вниз — там работает замечательный магазин украшений 2213 gift. Он предлагает замечательную нетривиальную подборку украшений на каждый день и для особенных случаев. Я влюбилась в половину ассортимента!

Что здесь пробовать:

У меня здесь много любимчиков. Но если не знаете с чего начать — начинайте с закуски с паназиатским происхождением, баклажана фри (340 рублей). Ощущение, как будто шеф-повар и твои рецепторы устроили междусобойчик. Потрясающий вкус, который ничем не выдает собственно говоря сам баклажан. Идеальная и очень вкусная маскировка.

Стейк из тунца с авокадо и томатами (920 рублей). Тунец здесь нажористый и вывален в специях. Дополняется разноцветными нежными солончатými томатами.

Карпаччо из говядины с пармезаном и кремом из трюфеля и оливок (460 рублей). Доготовливается при вас. Красиво и вкусно!

Шаверма с индейкой тандури в пите (390 рублей). Простая и вкусная закуска с намеком на европейскую Индию. И да, не просто шаверма, ресторанный аналог! Я иногда беру на завтрак, чтобы похулиганить :)

Шу на рисовой муке с кокосовым кремом (260 рублей). Их 4! Подаются в комплекте с анансовым сорбетом. Обожаю!

Ну а если вы равнодушны к миксологическим экспериментами, попросите рассказать вам подробнее о коллаборации «Мойки 3» с проектом Baby by Less Sugar. Это коктейли без сахара, вкус напитков при этом ничуть не страдает. Я советую попробовать сладко-солененький Road to Mexico :)

Не забудьте взять к блюдам хрустящий хлебушек. К нему подается насыщенное зеленое масло, богатое вкусом (200 рублей).

-Средний счёт — 900 рублей
-Мойка, 3



Bio My Bio

Гастропраздник, за который потом не будет стыдно. Потому что в составе блюд — натуральные ингредиенты, без глютена, добавок и химических красителей. Каждая позиция оформлена таким образом, что осталось только достать смартфон и зафиксировать эту красоту для друзей, родителей и знакомых, да и выложить поскорее в соц-сеть. Что удивило, так это кето-позиции в меню: пицца и специальный хлеб. Может и не совсем дешево, зато не нужно задумываться где можно поужинать, если вы придерживаетесь подобной диеты. Заведение расположилось на месте Сососо (он сейчас переехал на территорию Новой Голландии) в отеле Sofitel, интерьер нового места был задуман таким образом, чтобы ничем не напоминать былой шик: в зале «растут» огромные цветы из переработанного пластика, сделанные руками декораторов из Мариинки, в столах «живут» персонажи из детских сказок — Чебурашка купается в мандаринах, паровозик живет в стране рельс, а Красную шапочку охраняет облако солдатиков. Каждая из этих внутривидовых «сценок» задумана с целью вернуть посетителей Bio my Bio в счастливое беззаботное детство.



Что здесь попробовать:

Начните с хумусов — это просто овощной праздник какой-то :) Представлены две необычных позиции: с зеленым горохом, мятым маслом и огурцом (390 рублей), а также с нутто, копченым маслом и вялеными томатами (450 рублей). Если овощи — ваша единственная любовь, попробуйте также «салат из 10 зеленых» с хумусом, брокколи и зеленым яблоком (650 рублей) и гречотто с белыми грибами и трюфельным маслом (да, не на каждый день, 890 рублей, но гулять, так гулять!).

-Средний чек — 1800 рублей
на человека
-Вознесенский проспект, 6

COCOCO bistro

Тот самый ресторан от Матильды Шнуровой, о котором все когда-то да слышали. Я была и в первой версии COCOCO на Некрасова, и во второй — в отеле So Sofitel, и в свеженьком красивом европейском месте, которое открылось в новом корпусе на острове Новая Голландия. Так вот. С годами COCOCO возмужал. Вырос в статного мужчину с хорошими аристократическими манерами. Прошел путь от небольшого нетривиального экспериментального кафе на Некрасова с «маминим любимым цветком» к европейскому красивому ресторану, который использует для своих блюд местные фермерские продукты и делает упор на сезонность. При этом, что важно, со вкусом и без излишней кичливости.

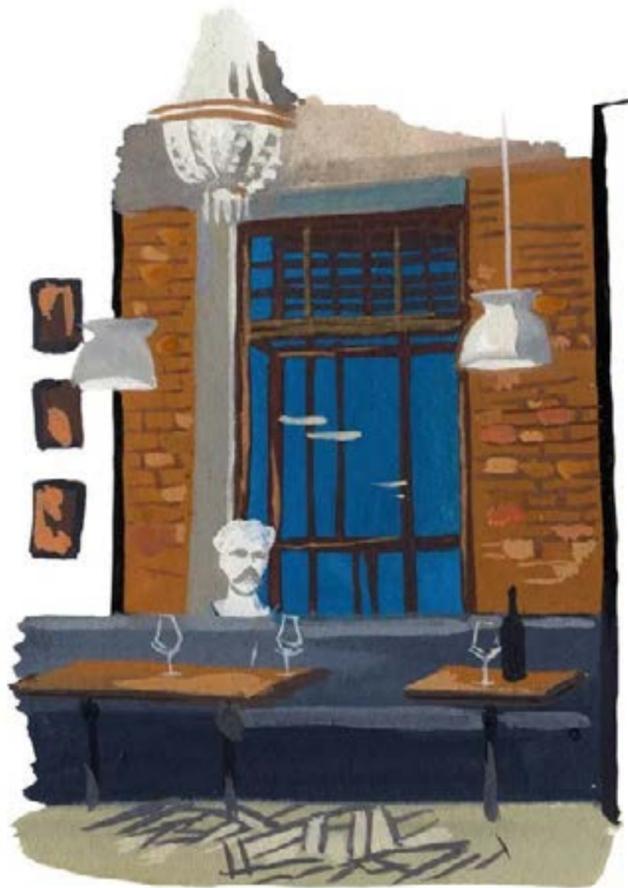
Вообще ведь вдумайтесь — ресторанов, с которыми Петербург может красиво «постареть» — их ведь не очень много. Расшифрую что значит красиво стареть — прослушиваться к трендам, опережать их, предлагать петербуржцам что-то принципиально новое. Чаще всего заведения в городе морально устаревают и уходят, а вот попробуйте удивлять посетителей каждый сезон! Это прекрасное и очень мимолетное искусство, которое редко кто фиксирует, а еще реже кто-то запоминает.



Что здесь попробовать:

Все сезонное! Следить за обновлением меню в инстаграме и выбирать то, что вам приглянется. Мне здесь сейчас (а сейчас начало ноября) очень нравится пицца дьявола с чоризо и ндуей (как из черепашек ниндзя!; 600 рублей), голубец из кролика с полбой, капустным умами-демигласом и сметаной (750 рублей) и просто потрясающая морковь по-корейски с мягким сыром, кунжутом и острыми водорослями (390 рублей). На завтрак обязательно попробуйте круассаны, а в аперитивное время смело дегустируйте здесь специальные коктейли от заведения, например Сососо Миле (500 рублей).

-Средний счёт — 1500 рублей на человека
-Набережная Адмиралтейского канала, 2



Hamlet+Jacks

Ресторан рассказывает о себе так: основная наша концепция — современная российская гастрономия и теруарные вина из небольших хозяйств. Гастрономический рубрикатор Hamlet+Jacks делится на два раздела: Ours (то бишь наше, российское) и Ours+Theirs (дружба российских продуктов с продуктами со всего мира). Примечательно, что при помощи меню заведения можно действительно совершить рецептурное путешествие по различным российским городам: побывать в Сахалине, на Дальнем Востоке, в Сибири, в Воронеже и Мурманске. При изъявлении желания пуститься во все тяжкие и познать радость рислинга и пино нуара трех сортов, проследуйте за аналогичными сетями в меню. Комплект из трех белых и красным вин по 50 мл обойдется вам в 590 и 700 рублей соответственно. Обратите внимание на забавные мелочи: воду вам здесь нальют из винтажного графина-гуся (как с гуся вода), на картинах на стенах изображены люди, причастные к созданию проекта, а на больших часах римская цифра IV изображена в более раннем аналоге, при помощи четырех черточек (III).



Что здесь попробовать:

Хлеб на закваске с карамелизированным сливочным нежнейшим маслом (220 рублей).

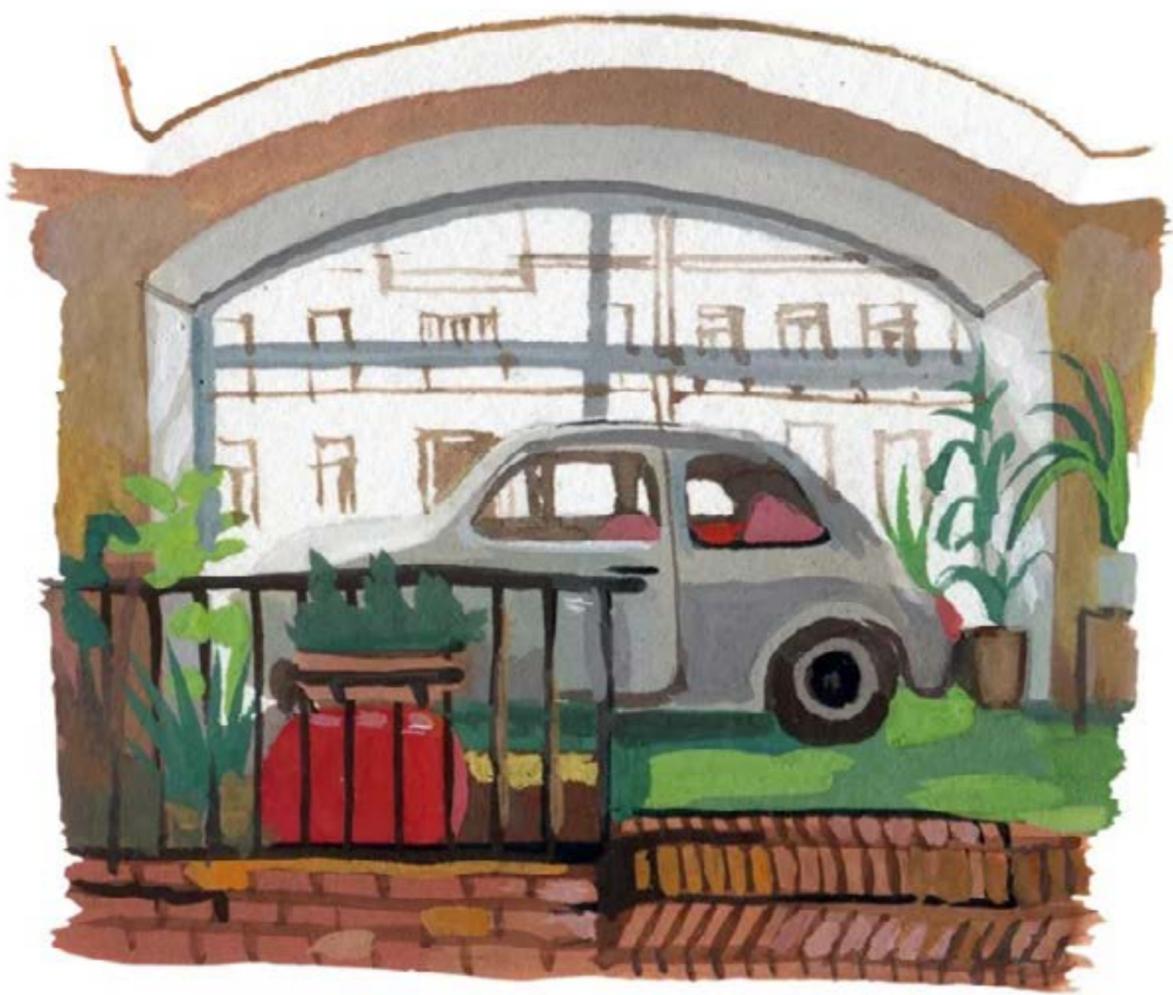
Сахалинский морской гребешок (720 рублей). Подача блюда — это рассказ о происхождении каждого из его ингредиентов (в ресторане это называют теруарностью, от французского слова terroir — локальность, земля, почва, происхождение).

Сахалинский гребешок засаливается в морской воде, картофель запекается в земле, после эти два ингредиента блюда обжариваются вместе на масле нуазет. Белые грибы опаливаются при госте на березе (при помощи горелки), чтобы проявить «вкус леса». Блюдо подается совместно с кедровыми орехами на еловой сметане — эти приятные дополнения завершают цельную лесную композицию.

Хрустящий драник из картофеля (540 рублей) — гастрономическое содружество России и Японии в одной тарелке. Драник на основе запеченного картофеля панируется в темпуре, обжаривается, подается с треской, которая готовится методом конфи. Все это прекрасство поливается сверху соусом Бердлан и дополняется обжаренными вёшенками и сушёной вяленой стружкой тунца (да, она слегка жутковато шевелится при высоких температурах).

-Средний чек — 1400 рублей
-Вольнский переулоч, 2

Путешествие по Италии: Старый свет



Cafe Italia

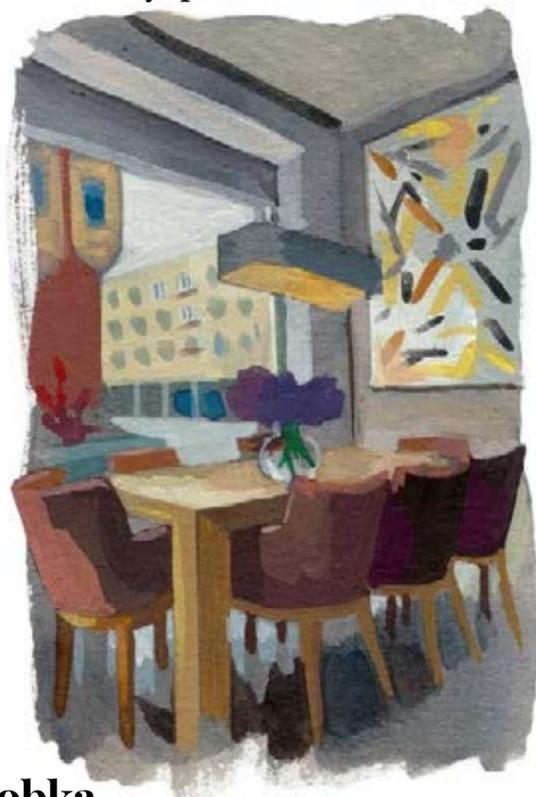
Когда приходишь сюда впервые, испытываешь широкий спектр эмоций. Я вот подумала, что нахожусь в филиале Италии в Санкт-Петербурге :) Одной только пиццы тут 4 раздела: пицца, посвященная спортсменам Moto GP — она носит имена легендарных мотоциклистов; белые, красные и закрытые пиццы. Созданием блюда здесь занимаются исключительно итальянцы — подготовка пиццы начинается с 5 утра!



В меню, кстати, есть все итальянские блюда (без ограничений по регионам) и представлены они с «диснеевским» размахом — гостям предлагается 7 видов пасты, 3 вида ньокки, 5 видов ризотто и 7 видов супов. Система с джелатто такая же, как и в кафе Venezia — чтобы перепробовать все 200 видов, нужно приходить сюда каждый день в течение нескольких месяцев :) Минимальная порция мороженого — 2 шарика — стоит здесь 250 рублей.

Как в «Венеции», так и в Италии работает лавка с итальянскими продуктами — домой можно купить пасту, соусы, джемы и десерты ручной работы.

-Средний счёт — 900 рублей на человека
-Проспект Бакунина, 5



Probka

Об этом месте написаны километры статей и ресторанных рецензий. Probka — один из первых итальянских ресторанов Петербурга, он был открыт в 2001 году! Вначале заведение находилось на Белинского, а в 2013 году переехало на нынешнее место — угол проспекта Добролюбова и Зоологического переулка, 2/4. За почти 20 лет в гостях у заведения успели побывать люди, с которыми вы знакомы, благодаря средствам массовой информации: Евгений Миронов, Рената Литвинова, Сергей Шнуров, Валерий Сюткин... — имен много! Автографы этих людей заботливо задокументированы на тарелочках на стенах — обратите внимание на подписи, когда будете ждать свой заказ.

Что здесь пробовать:

Обязательно попробуйте одну из 10 пицц. Самые популярные — пицца с черным трюфелем (1750 рублей), пицца с бурратой и томатами (990 рублей) и пицца с трюфельным кремом

и прошутто котто (850 рублей). Для приготовления теста заведение использует итальянскую муку Caputo и включает в состав пиццы закваску (благодаря этому основа получается бездрожжевой). Тесто в течение суток выдерживается при комнатной температуре, а затем 6-8 часов ждет своего часа в холодильнике :)

Любую пасту и пиццу из меню можно приготовить без глютена — просто предупредите официанта о своём желании.

-Средний счёт — 1500 рублей на человека
-Зоологический переулок, 2/4





Forno Bravo

Заведение начиналось с камерной пиццерии на Льва Толстого в 2016 году. Помещение задумывалось таким образом, чтобы вы чувствовали себя примерно так же, как в гостях у своих друзей — расслабились и наслаждались окружающей обстановкой, разговорами и вкусной едой. Кстати, большую печь для пиццы для заведения везли аж из Неаполя и даже ломали стену для ее установки.

Однако я бы хотела обратить ваше внимание в первую очередь на новое место Forno — Forno Bravo Centrale на Белинского. Это совсем другая история — светский и даже несколько помпезный итальянский ресторан со множеством интересных деталей. Во-первых, большая красная деревянная печь. Она расположена таким образом, что ее можно заметить из любой точки зала. В печи готовят фирменные пиццы заведения, а также бриоши на завтрак. Бриошь, кстати, можно попробовать на завтрак (до 12 часов) в составе «Бенедикта на домашней бриоши с лососем» (550 рублей), «Яйца пашот со шпинатом» (390 рублей) и «Бриоши с томатами и яйцом пашот» (450 рублей).

Часть быта нового Forno Bravo перекечало из повседневности автора проекта, Алексея Бурова. Это флорентийские и немецкие тарелки, стоимостью 100 евро каждая (да-да, на них подают блюда в ресторане), мыло и крем Zielinski & Rozen, некоторые блюда, которые Алексей придумал специально для своего сына, чтобы разнообразить его рацион (пример — чечевица с фасолью, пармезаном, харисой и куриным бульоном).

Cafe Venezia

Удивительно, но факт: это первая итальянская джелаттерия в городе, она открылась в 2006 году. Кафе запустили русская переводчица Елена Кузнецова и итальянский дизайнер Франко Казадеи. У заведения недавно открылся второй зал, а меню давно уже не ограничивается десертами — тут 14 видов паст и 4 вида ризотто. Есть даже ризотто с просекко и ризотто с красным вином! Но в первую очередь место, конечно, знаменито своим мороженым джелатто — полный ассортимент насчитывает более 200 видов, линейка вкусов обновляется каждый день! Мороженое подают от двух шариков, в креманке или рожке. Стоимость минимального набора — 200 рублей.

Что здесь пробовать:

Начать конечно же стоит с фирменной пиццы заведения (подробнее о ней вы можете узнать в разделе «где есть пиццу»).

Я советую присмотреться к пицце Centrale с коппой, ферментированной тыквой, вялеными томатами, каперсами и копчеными оливками (600 рублей) и к авторской пицце «Грузия» (490 рублей). К пицце, кстати, можно дозаказать соус, чтобы корочки не пропадали зря. Практично! :)

Если вы выбираете день для визита, я советую зайти в Forno во вторник или пятницу — в этот день в заведение приезжает свежий сибас из Греции. Если вы закажете его в составе закуски Сибас Крудо (460 рублей), вам подадут его в комплекте с бальзамическим уксусом. Этот уксус выдерживается 20 лет, потому подается он к рыбе в небольшой концентрации — ее будет достаточно, чтобы почувствовать вкус.

Ну и не откажите себе в удовольствии взять на десерт Сан-себастьянский чизкейк (390 рублей) вместе с кофе Corretto (эспрессо с добавлением ароматного ликера или граппы, их подают отдельно; 290 рублей). Прекрасный ритуал для того, чтобы завершить свой день практически по-итальянски!

-Средний счёт — 1000 рублей на человека
-Белинского, 11



Спустя два года Cafe Venezia стало настолько популярно, что супруги решили открыть второе место поблизости, чтобы перенаправлять туда поток людей, которым не хватало места в небольшой джелаттерии. Так появилось Cafe Italia.

-Средний счёт — 750 рублей на человека
-Невский проспект, 107

Путешествие по Италии: Новый свет

Pio Nero

Первое заведение от Pio Nero открылось на Большом Проспекте Петроградской стороны всего два года назад. За это время местные полюбили пиццерию всей душой: заведение предлагает традиционную итальянскую кухню в современной актуальной подаче. Мне тут нравится равным образом как паста, так и пицца — каждый раз открываю для себя что-то новенькое. Обратите внимание на то, что Pio Nero подают пиццы с собой с рисуночками на коробке — каждое изображение индивидуально и не повторяется. Меню в заведениях тоже написано от руки — интересно, проводят ли в команде проекта конкурс на самый красивый почерк?)



- Средний счёт — 800 рублей на человека

-Большой проспект Петроградской стороны, 20/5

-Большой проспект Васильевского острова, 16

-Кожевенная, 40

Samorra

Пиццерия от пивоварни AF Brew. Очень душевная и атмосферная, самобытное местечко! Каждое свое заведение Саморра оформляет в соответствии с духом локации, в которой располагается пиццерия. На Ковенском команда сделала маленькую смешную винтовую лестницу, на которой может поместиться всего один человек, на Малом проспекте Петроградской стороны пиццерия оформлена в стиле псевдоготики — на стенах изображены химеры. В Новой Голландии пиццерии к моменту публикации путеводителя уже нет, увы.

Ранее там работало заведение, оформленное в стиле средневековой тюремной камеры.

Помимо пицц, я бы посоветовала попробовать Вителло Тоннато (300 рублей) и пасту Папарделле с говяжьими щечками (390 рублей) в Samorra Chimerica. А вообще, если вы любите пиво, то обязательно пробуйте фирменные позиции AF brew на краях!

-Средний счёт — 750 рублей на человека

-Ковенский, 14

-Малый проспект ПС, 66/32





La Prosciutteria

Прошуттерию на Озерном полтора года назад открыли молодой парень с девушкой, воодушевившись поездкой в Италию. У пары была мечта — создать в городе место, в котором можно было бы ощутить себя почти что «как в Италии».

Заведение запускалось как закусочная, что-то вроде пре-пати перед основными вечерними мероприятиями :) Но по факту люди чаще всего наедаются огромными тарелками с закусками — и остаются в заведении до конца вечера. Чиабатту в Прошуттерии выпекают самостоятельно. Здесь нет горячих блюд, пиццы и пасты, специализация заведения — итальянские закуски и вино, при этом винная карта кафе периодически обновляется. В морозилке всегда ждет лимончелло, в холодильнике — сардинский ликёр Mirto.

Pasto Fresco

Кухню заведения курируют сразу два итальянца: Ренато Пинелли и Маурицио Пекколо. Мне показалось, что у заведения отличный баланс: очень стильный дизайн интерьера и приятная итальянская кухня в современной интерпретации. Мои фавориты — тальолини с креветками и песто из рукколы (590 рублей), спагетти карбонара (390 рублей) и пицца с салями и страчателлой (450 рублей).

- Средний счет — 900 рублей
- Большая Пушкинская, 42/16

La Grotta

Это жемчужинка, скрытая за стенами дома на Кронверкском проспекте. Не обращайте внимания на интерьер — его тут просто нет :) Однако меню у La Grotta довольно любопытное. Раньше здесь предлагали блюда калабрийской кухни, но со временем



Большая часть продуктов приезжает из Сан-Марино, однако в ассортименте кафе-магазина есть и продукты из России, например мортаделла из Вологодской области и несколько видов сыров.

Если будете тут, обязательно возьмите досочку с закусками (L или XL, за 980 или 2400 рублей, порции хватит на двоих), кофе Corretto (кофе с ликером) и кофе аффогато с участием российского мороженого :) А еще в Прошуттерии много сезонных блюд — сейчас в меню есть буррата с хурмой, вяленой тыквой и салатом корн, а также прошутто круто с инжиром.

- Средний чек — 650 рублей на человека
- Озерной переулок, 7



меню расширилось — сейчас в заведении можно попробовать пиццу и пасту со всей Италии. Мне больше всего нравится паста с панчеттой и маскарпоне (490 рублей) — сладко-соленая, вкус аж переливается разными оттенками! Интересный факт: кафе готовит блюда из продуктов с собственной фермы. В небольшом магазинчике при заведении можно приобрести домой кусочек свежей проволы, качотты, скаморцы или рикотты.

- Средний счёт — 750 рублей на человека
- Кронверкский, 55

Путешествие по Японии



ЮИ

Симпатичное небольшое японское местечко. ЮИ создают суши и роллы по-своему: блюда сервируются без соевого соуса и васаби. По мнению команды заведения, эти добавки портят блюдо. Хотя чего уж там, в роллах и так содержится довольно много соуса и других приятностей, улучшающих вкус :)

Что здесь попробовать:

Ролл Филадельфия с лососем (490 рублей). Лосося и сыра много! Рыба оттеняется соусом терияки, манго и орехами. Я эту смесь воспринимаю как пирожное. Сладко-солено и сытно, очень вкусно.



Острый ролл с тунцом и авокадо (440 рублей). Первая реакция — удивление. Тунец вроде бы чем-то даже похож на мясо, тут же встречается виноград и грушевый соус. Сладенько, сочно и неожиданно. Это как встретить старого знакомого, когда тот внезапно поменял свой стиль :)

Коктейль Tom Yum Mary (420 рублей). Кровавая Мэри с привкусом супа Том Ям. Да, тут действительно чувствуешь суп! Я думаю, что вся причина в составе конечно же — в коктейле смешаны водка на имбире, томат, лимонграсс, кафрский лайм, кинза, ко-

косовое молоко, кимчи, соевый соус и перец. Лично я ярче всего распознаю молоко, лимонграсс, томат и перец. Ярчайшая и коварная смесь, которая ну уж точно не оставит никого равнодушным. Ну и не забудьте классную фотку с коктейлем для какой-нибудь из своих соцсетей :)

ЮА — dog-friendly место, сюда можно приходить в гости со своими домашними питомцами :)

- Средний чек — 900 рублей на человека
- Стрельнинская, 2

Robata bar

Robata — очень самобытное заведение. Ресторан готовит блюда японской кухни в авторском исполнении, причем для создания некоторых позиций использует единственный в Петербурге семисоткилограммовый японский трехуровневый гриль Робата!

Гостям Robata предлагает экзотическую опцию — возможность приготовить нарезанные ломтики говядины самостоятельно, на раскаленном речном камне. Ритуал, за которым легко скоротать время и растянуть разговор или встречу. Поклонникам остренького будет приятно продегустировать настоящий васаби, его шеф натирает на доске с акульей кожей прямо перед гостем. Стоимость такого удовольствия — 350 рублей за 5 граммов.



Что здесь попробовать:

Ролл без риса (райс фри) с крабом, лососем и авокадо (590 рублей). Нежнейшая нежнятина, за которой хочется возвращаться.

Говядину на речном камне с соусом мисо-юдзу (700 рублей). Камень, о котором речь шла выше. И это тот самый случай, когда лучше самостоятельно увидеть и попробовать, чем прочитать и попытаться себе представить :)

- Средний чек — 1500 рублей на человека
- Загородный проспект, 13

Ronny и Gills

Два японских заведения от одних владельцев. Только Ronny — японская закусочная в облегчённом формате (находится в здании «Бутылки» в Новой Голландии), Gills — японский ресторанчик с очень вкусными суши (на мой взгляд).

Да, в меню заведений много роллов и суши с различными соусами. Да, это такой трюк, но он мне так нравится :) Мои любимые роллы в Ronny — это суши не нигири (90 рублей штука), креветка темпура с манго соусом и кранч луком (370 рублей) и угорь с соусом юзу на хрустящем рисе (350 рублей).

У Ronny есть классные фастфудные позиции, которые можно купить в заведении и съесть на бегу — это суши-мире, длинный ролл с различными начинками; от 260 до 350 рублей за порцию) и окинавский сэндвич (с цыплёнком, лососем или тунцом).

В Gills я бы посоветовала обратить внимание на роллы и горячие блюда.



Очень вкусный ролл с треской, лососем и авокадо, щедро залитый шапкой из соуса (420 рублей), хорош также ролл с лососем и соусом из нори (490 рублей), прекрасные креветки темпура с соусом кимчи (390 рублей). Слишком много положительно окрашенных прилагательных, — скажете вы. Но что делать, если за перечисленными выше умамишными роллами я возвращаюсь в эти заведения уже даже не 30-ый раз?)

- Ronny, средний счёт — 650 рублей на человека

- Gills, средний счёт — 1300 рублей на человека

-Ronny: Набережная адмиралтейского канала, 2, здание комплекса «Бутылка»

-Gills: Казанская, 8-10



ролл без риса с лососем, креветкой катаифи, авокадо, тобико с трюфельным понзу (900 рублей) и «вкусный ролл без лосося» с тунцом и угрём, крабом и тобико, сливочным хреном и стружкой лука (950 рублей).

Не удивляйтесь, если вам придётся долго ждать сотрудников — у меня вначале вообще сложилось впечатление, что кроме гостей и играющего в колонках Бетховена, в зале никого нет :) Если у вас ограничено время на ужин, обратите на это внимание, хотя само обслуживание тут в целом на таком же хорошем уровне, как и еда.

- Средний чек — 2000 рублей на человека.

Недешево, но уровень выше, чем во многих заведениях города.

-Съезжинская, 37

Suki Sushi

Интересно оформленный зал с классической музыкой. Добротные порции рыбы, необычная подача. А ещё в меню есть такая необычная позиция, как котлеты из гребешка!

Любопытные детали: в заведении много-много разных тарелок. Их основатели кафе привозят со всего мира, обратите внимание. Лейтмотив в оформлении — рыбки. Они есть везде: в изображениях на стене, в световых конструкциях, в оформлении тарелок.

Суши нигири здесь огромные (порций большего объема я в Петербурге не видела), идут парами, сервируются и в доставке и в заведении одинаково приятно. Объём рыбы в роллах больше объёма риса — умеют же владельцы заведения работать с возможными возражениями, понимают что главное в роллах — помимо общего ощущения от блюда, это ещё и количество рыбы.

Рекомендую попробовать тут ролл крем-брюле с красной икрой, сливочным сыром и карамелизированным лососем (сладко-соленый, 850 рублей),



Где есть пиццу?



Пицца «Грузия» из Forno Bravo Centrale

В составе: соус из пармезана, сулугуни, фермерский сыр, базилик, кинза, петрушка, мята. Тесто у пиццы готовится очень любопытно: его ферментация проходит 36 часов, 24 часа из которых тесто «отдыхает» в холодильнике, оставшиеся 12 «доходят» при комнатной температуре. В основе теста итальянская мука мягкого помола с оливковым маслом. Пицца запекается в большой красной печи при температуре 483 градуса. А еще в меню есть очень вкусные соусы для корочек, мне больше всего понравился соус тоннато (в составе консервированный тунец, анчоусы, отварное яйцо, оливковое масло из Сицилии и специи).

У пиццы единый размер — 24 см. Готовится 7-10 минут

- 450 рублей, стоимость соуса для корочек — 60 рублей

- Белинского, 11



Квадратная пицца Капричоза в La Grotta

В составе пиццы: томатная основа, шампиньоны, оливки, вяленые томаты и вяленое мясо (коппа — вяленая свиная шея).

У пиццы тонкое тесто, она средняя по размеру, состоит из 8 кусочков. Готовится 6-7 минут.

- 540 рублей

- Кронверкский проспект, 55



Сумасбродное сочетание ежевики, мяты, маскарпоне и орехов пекан в начинке одной из пицц в итальянском кафе **Bolla**.

К широким бортикам пиццы пиццерия предлагает дозаказать соус — а что, любопытно, полезное использование продукта)

Тесто пиццы достаточно пышное, порция состоит из 6 кусочков. В переводе с итальянского «bolla» означает «пузырь», на пузырь намекает и форма хлебобулочного изделия :) Блюдо готовится около 8-9 минут.

- 380 рублей

-Садовая, 7-9-11



Пицца Дьяволо с чоризо и ндуйей в Сососо (ндую в Сососо производят самостоятельно)

Для приготовления теста повара заведения используют оливковое масло высшего сорта и итальянскую муку тонкого помола Le 5 Stagioni, процесс приготовления теста занимает около двух суток. По вкусу и общей подаче пицца напомнила мне ту, что постоянно ели персонажи мультсериала «Черепашки ниндзя» — ох уж эти детские воспоминания!

У теста средняя толщина теста, 27 см. Готовится 6-7 минут.

- 600 рублей

- Набережная Адмиралтейского канала, 2; остров Новая Голландия



Daner pizza — это пиццерия, в которой готовится неаполитанская пицца с использованием только веганских ингредиентов. Заведение находится на третьем этаже «Третьего кластера», такая вот интересная тавтология :)

В меню 7 видов пиццы, размером 23-25 см, 6 из которых — постоянные позиции, которые могут немного видоизменяться в зависимости от сезонных ингредиентов. Вот актуальный ассортимент: грибы-овощи, пепперони, тофу-тыква, маргарита, темпезе, сладкая пицца и пицца шпешл (шеф использует новый рецепт каждый месяц).

Пиццу ребята делают в большой дровяной печи: чтобы начать готовить пиццу в 13 часов, команда начинает топить печь в 10 утра. Результат того стоит — пицца выпекается всего за 90 секунд и пробовать её конечно же лучше на месте, горяченькой.

- Стоимость пиццы — от 370 до 450 рублей

- 8-я Советская улица, 4

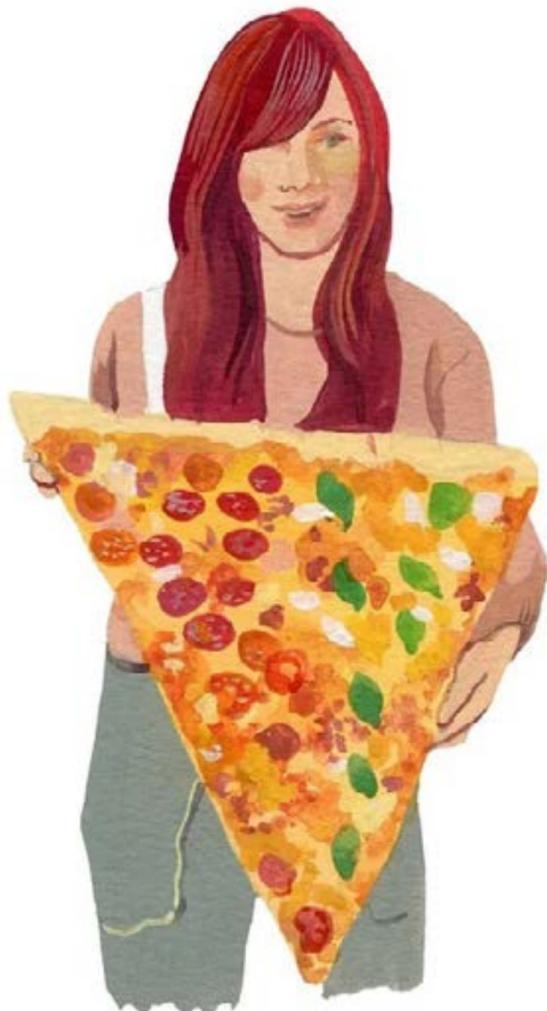
Oversize пицца

Здесь я не хотела бы выделять какую-либо из пицц, отмечу, что визит сюда — это аттракцион. Пицца рассчитана на 3-5 человек, она подается одним куском, но огромным (иллюстрация срисована с реальной фотографии и отображает пропорции блюда).

Для приготовления пиццы используется два вида теста — черное и белое (для разных пицц), при этом яйца в составе теста не используются (между собой смешиваются мука, дрожжи и оливковое масло). В связи со своим размером пицца готовится достаточно продолжительное время — от 20 минут.

- На фото пицца Рони + четыреста сыра — 1590 рублей за огромный «кусочек»

-Гражданская, 13-15, заведение находится на территории кластера «Берггольд центр»



Пицца «Буррата и парма» в Crispy pizza

Пицца овальной формы, можно выбрать один из двух размеров блюда — S и L. В S-пицце 3 небольших кусочка. Основа создаётся из смеси — пшеничной, рисовой и соевой муки с добавлением оливкового масла и дрожжей. Тесто не толстое и не тонкое, сбалансированное. Стоимость порций — 350 (S), 580 (L). Заведение практикует такую штуку, как «пицца недели» — это сезонная пицца, которая появляется на неделю (иногда на полторы), а затем исчезает.

-Кожевенная, 40



Samorra

Заведение готовит пиццу на тонком хрустящем тесте из итальянской муки с авторскими начинками. На рисунке — пицца с лососем в готических интерьерах Samorra Chimerica. В составе — пшеничная лепешка, белый соус, копченый лосось, цуккини, брусничный конфитюр и свежая руккола.

И да, важная фишка заведения: в каждой из пиццерий можно найти пиццу-эксклюзив. На Ковенском это пицца Кальцоне Болоньезе, на Малом Проспекте — это две пиццы: с лососем, а также с пепперони. Блюдо готовится около 8 минут.

- 550 рублей, 30 см



Пицца салями и страчателла в Pasto Fresco

Первое впечатление от этой пиццы — очень свеженькая и контрастная! Тесто достаточно мягкое, с небольшой хрустинкой. Пицца среднего размера, на 6 кусочков. В составе блюда — салями, страчателла, томатный соус и базилик. Готовится около 7-8 минут.

-450 рублей



Пицца Pistacchio e Mortadella из сицилийской пиццерии Pizzeria da Vincenzo.

Блюдо делается по проверенному семейному рецепту: в течение дня тесто настаивается, затем на ночь отправляется в холодильник — уже с утра из него готовят пиццу. В итоге получается тесто средней толщины, очень хрустящее! Пицца предлагается двух размеров: 22 и 33 см. В составе начинки: фисташковый крем, моцарелла и мортаделла. Пицца готовится около 10 минут.

-490 рублей, 22 см



Где есть смороброды?

Nordic

Ресторан новой северной кухни Nordic предлагает гостям самые фотогеничные версии сморобродов. Ну и вкусные конечно!

На рисунке один из любимых сморобродов шеф-повара заведения Алексея Алексева — с датской сельдью, сливочным сыром, печеной свеклой, перепелиным яйцом, картофелем шато во фритюре, редисом и микрогрином. Всего же в меню заведения представлено 14 (!) видов блюда.



- 330 рублей

- Пулковское шоссе, 107

Бутербродский

Это уже довольно старенькая сморобродная-бар, ей около 7 лет. В меню 5 видов датских бутербродов с различными начинками. На рисунке один из самых популярных сморобродов — с ростбифом, жареным картофелем, вишенками, мангольдом, черри, маринованным огурцом и маринованным луком. Вообще эта подача похожа больше на объёмную шапку с салатом из указанных ингредиентов, который окутывает со всех сторон кусочек зернового хлебushка.

- 370 рублей

- Набережная Макарова, 16



Оба Два

Этот смороброд с сельдью в красном вине — аллюзия на деконструированную селедку под шубой. Вот так хитро! Хлеб здесь — один из важнейших компонентов сморобродов, его команда заведения выпекает самостоятельно. Сельдь для датского бутерброда готовят так: разделявают, солят, хранят в масле, маринуют в вине. Заведение, кстати, работает уже пять лет, однако после первой самоизоляции ассортимент блюд пришлось немного подсократить, сейчас в кафе можно попробовать 6 различных видов сморобродов.

- 300 рублей

- Некрасова, 44



Где есть десерты?

Хинкали с сулугуни, мёдом и грецкими орехами в Дзамико

Я поразились как необычно и свежо выглядят небольшие хинкалинки в качестве десерта. Сыр внутри чем-то по вкусу похож на творог, он смешивается с орехами и мёдом — получается нежно, сладко и вкусно, не приторно и немножко экзотично.

Десерт можно попробовать только на завтрак с 9:30 до 14:00 :)

- 190 рублей
-Набережная Адмиралтейского канала, 2



Чтобы одолеть **ромовую бабу от Футуры** нужна сноровка — десерт огромный и щедро пропитан ромом, сахарным сиропом, кофе и ванилью. Булочка масштабно обмазывается кремом из сливочного сыра, сливок, кофе и сахарной пудры. Все это роскошество дополняется цедрой апельсина и тёмным шоколадом. Красота!

Кстати, Футура выпекает десерт с утра и его довольно быстро разбирают. Захотите гарантированно попробовать ромовую бабу — приходите в Футуру в утреннее время, где-то до 14-15 часов. А если вы ну очень пунктуальны и ответственны — бронируйте десерт по телефону: +7(999) 534-45-09

-190 рублей
-Набережная реки Карповки, 5 (заведение находится во дворе)

Веганская нежнятина в меню у Мойки 3 — кешью кейк!

В составе ничего лишнего, только полезности: в основе — свекольный жмых, кешью, арахис, немного фиников; крем десерта — смесь из кокосовых сливок, замешанных с клюквой и сливой. Этот кешью кейк очень нетипичный, обратите внимание, без подсказки я бы и не поняла, что в нем нет молока и продуктов животного происхождения!

-340 рублей
-Мойка, 3



Кисленький веганский тарт с клюквенным кремом и сезонными ягодами от Anna's Secret Garden

У всех блюд в ASG довольно непростой, близкий к алхимическому состав. В композиции этого десерта, например, миндальный корж, кешью крем с ягодами, брусника и клюква в сиропе из сосновых шишек и пастила из калины.

-370 рублей
-Кожевенная, 40





Простите, но это просто восхитительный **сырный пирог из Wöd**, сложносдержать эмоции насколько он нежен и деликатен в своем составе. Здесь изображен сырный пирог с маскарпоне и инжиром (по консистенции он напоминает панакоту). Подается с мятой и сливами. Но имейте в виду, что некоторые ингредиенты в пироге меняются в зависимости от сезонности. На момент, когда вы будете читать этот текст, планируется выход новой версии пирожного — с хурмой сорта Шарон, обязательно попробуйте эту интерпретацию!

- 240 рублей
- Большая Морская, 45

В меню у **Meal** есть постоянный десерт, **крем чизкейк**. Так вот — это сладкое блюдо-хамелеон, его ингредиенты довольно часто обновляются. Созрела сейчас тыква или появился инжир — актуальные по сезонности овощи и фрукты могут войти в состав блюда. На рисунке — «хэллоуинская» подача десерта в тыкве: в этом варианте он сервируется с хурмой, тыква карамелью и смеси из цитрусовых, которая ферментировалась в течение 3 месяцев! Да-да, вот эти черненькие штучки — это супер насыщенный вкусом компонент десерта.



-320 рублей
-Литейный проспект, 17-19

Этот эклер из **Ferma** с заварным кремом — легендарный.

Его стоит попробовать хотя бы раз, даже если вы не считаете себя фанатом сладкого. Эклер достаточно большой, покрыт шоколадной насыщенной по вкусу глазурью. Приятным сюрпризом станет начинка — она похожа на нежную помадку из конфет, в эклерах такую консистенцию используют очень редко, нигде, кроме **Ferma**, я такого сочетания теста и крема пока ещё не встречала.

-165 рублей
- Сеть кондитерских по городу



Ромовая баба с английским кремом и ежевикой из **Bio my Bio**

Ох какая! Без глютена и сахара. Щедро пропитана сиропом на основе темного рома, английским соусом с арахисовой пастой, цедрой лайма и ванильным сиропом. При таком обилии сиропов и соусов неожиданно ярко чувствуется вкус кокоса. Ну и ежевика идет в качестве очень приятного финального акцента.

-490 рублей
-Вознесенский проспект, 6



Веганские кафе и рестораны Петербурга



Ореховый бар Greenline nut bar в пространстве «Линии»

Десерты и напитки в кафе сделаны с добавлением орехов. Все сладости и кофейные коктейли здесь подают без глютена и продуктов животного происхождения. Основатели заведения разработали специальное меню кофейно-молочных напитков, где коровье молоко заменено на аналоги — кокосовую и миндальную вариации.

Из кофейно-ореховых напитков тут есть: латте арахис (эспрессо, миндальное молоко, соленая карамель и арахисовая паста, 225 рублей), раф фаэля (эспрессо, кокосовое молоко, лесной орех, 210 рублей), раф халва (эспрессо, миндальное молоко, арахисовое печенье, халва).

По десертам, советую присмотреться к кешью-кейкам и нескольким видам веганских конфеток. Кешью-кейк — это аналог чизкейка, крем создается из активированного кешью (орехов, которые в течение 10 минут держали в температуре

80 градусов; по мнению владельцев заведения, активированные кешью очищаются от кислот и сохраняют витамины). На фото кешью-кейки с матчей, шоколадом и кешью-кейк с ягодами (обычно на витрине находится один из двух вкусов — брусника с базиликом или черника с мятой).

Конфетки на рисуночках — это классическая картошка в обсыпке какао кероб, орехово-финиковая смесь синей матчи, конфета фисташка (сливочная основа из кокосовых сливок с добавлением матчи, обваленная в крошке фисташки), рафаэло (в составе кокос, кокосовая стружка с миндальной мукой, вымоченная в кокосовых сливках).

-8 линия Васильевского острова, 25



Fika Vegan Bistro

Современное и модненькое бистро для веганов, первым домом которого когда-то (2 года назад) был Голицын лофт, сейчас же заведение уже год живет в пространстве двора на Ленполиграфмаше.

Что здесь пробовать: веганские тортики (200 рублей), киши (обновляются каждый день, кусочек стоит 200 рублей) и необыкновенную веганскую лазанью болоньезе (340 рублей).

Пример состава двух блюд из меню:

киш с тыквой — песочное тесто, тутовый омлет, грибы, тыква и томат;
чизкейк с шоколадом — песочное тесто, кешью тофу основа, горький шоколад, джем из груши.

А еще на территории бистро работает магазин для эко экологичного образа жизни
No plastic it's fantastic.

-Аптекарский проспект, 2
(двор Ленполиграфмаша)



Anna's Secret Garden

Это небольшое кафе на Севкабеле — настоящее сокровище, вещь в себе. К каждому блюду шеф-повар Виктория Мосина и команда проекта относятся с ювелирным вниманием — во-первых, меню здесь, сезонное и обновляется довольно часто, оно зависит от поставок овощей, фруктов, трав и специй от профессиональной «команда сборщиков» (да-да, бывает и такое).

Во-вторых, само сочетание ингредиентов в блюдах совсем не тривиальное, вряд ли в ежедневной суете нам с вами придет в голову приготовить свекольные оладьи таким образом: смешать три вида муки — льняную, кукурузную и рисовую, добавить к ним свекольный сок, творог из фундука и грецкого ореха, заправить все это соленой карамелью на основе сиропа топинамбура и подать все это свекольшество с сезонными ягодами (370 рублей). А в ASG Cafe — это одно из привычных блюд!

Обязательно попробуйте здесь супчики (невесомые, приятные и очень полезные), фруктовые смузи и десерты.



А еще советую следить за инстаграмом проекта, там команда показывает такие редкости, как чесночное масло из гриба-чесночника, презентует сезонную комбучу и рассказывает о маринации такой слабо понятной для нас штуки, как ноготки календулы.

Ссылка на инстаграм:

https://www.instagram.com/asg_cafe/

-Кожевенная, 40

Daner pizza — это пиццерия, в которой готовится неаполитанская пицца с использованием только веганских ингредиентов. Заведение находится на третьем этаже «Третьего кластера», такая вот интересная тавтология :)

В меню 7 видов пиццы, размером 23-25 см, 6 из которых — постоянные позиции, которые могут немного видоизменяться в зависимости от сезонных ингредиентов. Вот актуальный ассортимент: грибы-овощи, пепперони, тофу-тыква, маргарита, темпезе, сладкая пицца и пицца спешл (шеф использует новый рецепт каждый месяц).

Пиццу ребята делают в большой дровяной печи: чтобы начать готовить пиццу в 13 часов, команда начинает топить печь в 10 утра. Результат того стоит — пицца выпекается всего за 90 секунд и пробовать её конечно же лучше на месте, горяченькой.

- Стоимость пиццы — от 370 до 450 рублей

-8-я Советская улица, 4



Veggiebox

Кафе с веганской едой и миссией бережного отношения к окружающей среде открылось 5 лет назад, в 2015 году. Его придумали три человека: Елена Чуприна, Екатерина Шекуто и Андрей Михайлов. Это место, в котором можно перекусить на бегу: съесть веганскую пиццу, бургер или пасту. И это одно из немногих заведений, где можно попробовать веганские версии



супов рамен: том яма и рамена с дайконом, овощами, соевым мясом и чили (300 рублей).

Из пицц мне больше всего нравится пицца с хумусом и гавайская пицца (350 рублей маленькая порция, 560 рублей — большая).

Веганские тортики тоже вниманием на обделяйте, они здесь довольно симпатичные.

- Средний счёт — 600 рублей на человека

-Лиговский проспект, 50 (во дворах)



Где пить кофе?

Кофеен в городе ну очень много! Очень здорово, что в последнее время в Петербурге стало открываться всё больше заведений с ориентиром на specialty-кофе.

Specialty-кофе — это сочетаемость большого количества факторов — от качества зерна, метода выращивания и обработки кофе, способа его хранения — до мастерства бариста, который вам этот кофе приготовил.

Если вы хотите быть в курсе кофейных новостей — знать все про новые заведения в городе, определять ближайшие к вам specialty-кофейни одним нажатием кнопки, а также иметь возможность заказывать актуальный кофе и самообразовываться в этой сфере — я советую вам подписаться на кофейный бот — t.me/goodcoffeemap_bot.

Это чудесная штука, которая многое умеет! Я неоднократно рассказывала о кофейных боксах ребят, авторов бота, — это коробки с зерном определенной обработки, подобранных тематически. Боксы дополняются справочной информацией, благодаря которой вы сможете узнать информацию про обработку кофе, его осознанную дегустацию, научитесь различать нюансы вкуса. По желанию вы можете включить в свою коробку бумажную карту specialty-кофеен Петербурга, составленную по мотивам кофейного бота.

Расскажу о моих любимых кофейнях Петербурга (это довольно подвижный список, но на данный момент он такой):



Сеть «Больше кофе»: «Кофе на кухне», «Знакомьтесь, Джо», «Обычные люди», «Bolshecoffee roasters»

Это приятные кофейни со своей атмосферой, они работают достаточно давно и уже успели обрасти своими легендами. В «Кофе на кухне», например, каждый день приходит один и тот же мужчина-кинокритик, занимает свой любимый столик у окна. В кофейне «Bolshecoffee roasters» на Марата, 22-24, часто проводят время Instagram-блогеры, ну а в «Знакомьтесь, Джо» больше всего гостей, предпочитающих хорошие книги — кофейня находится на территории книжного магазина «Подписные издания». А ещё я очень люблю заказывать сырники в «Кофе на кухне» — скорее ритуальный уже жест, чтобы поддержать традицию.

- Кофе на кухне: Набережная Фонтанки, 17
- Bolshecoffee roasters: Марата, 22-24
- Знакомьтесь, Джо: Литейный проспект, 57
- Обычные люди: Рыбацкая, 4



«Человек и пароход»

Небольшой корнер на Василеостровском рынке, но какой классный! Ребята даже сделали себе вывеску-витраж.

Люблю покупать здесь фильтр-кофе и специальные хлебобулочные вкусности от Футуры, которые готовятся кафе специально для ЧиП. Это непостоянная опция, вкусности нужно ловить :)

-Большой проспект Василеостровского острова, 16

МЕТ

Две отличные кофейни с большой картой завтраков, дружелюбные к животным: вашего питомца здесь могут угостить вкусняшкой и напоить водой. А ещё здесь продаются хорошие кофейные зерна.

- 2-я Советская, 27
- Большой проспект Василеостровского острова, 16; отдельный вход с улицы

Займёмся кофе

Это классная маленькая кофейня на Петроградке с большим количеством сезонных десертов и вкусными сырниками. Лучше приходить сюда с утра — народу будет поменьше, бариста — общительнее :) А ещё с недавнего времени кофейня устраивает у себя девичьи ужины с интересными гостями.

-Большая Пушкарская, 28

Где пить вино в Петербурге?

Делюсь с вами своими любимчиками. Это проверенные временем заведения с отличным ассортиментом и приятной атмосферой.

Vacchus

Камерный винный бар на Караванной. Каждую неделю, в пятницу и субботу, ловите здесь сэты — возможность попробовать 4 актуальных вина за 690 рублей. На выходных по бокалам можно застать эксклюзивы из Венгрии, модные петнаты и небанальные розе. Повод начать вести винные записи и записывать свои дегустаторские впечатления.

-Караванная, 7

Бар 8

Бар, в который стоит идти за особенной эстетикой: он находится в бывшей парадной и в очень красивом доме — в зале лепнина, отсылки к барной культуре 50х, красивый приглушённый свет, антураж. Вино здесь не сказать, чтобы дешёвое и демократичное, ориентироваться стоит скорее на бутылочные позиции, однако это место отлично характеризует Петроградскую сторону и неизменно собирает вместе интересных людей из самых разных субкультур.

-ул. Ленина, 8



Луч

Уютный соседский бар от основателей «Варшавы» и «Базена». Лампово, буржуазно, в меру старомодно :) Команда заведения очень приятная — вас не оставят без внимания. Любопытно, что помещение организовано таким образом, что вы можете выбрать комфортную для себя модель поведения на вечер: общаться с компанией или затеряться в своих мыслях за бокальчиком. У «Луча» занятая винная библиотека — обратите внимание на издания, посвященные вину, не поленитесь полистать!

-Некрасова, 50

Ласточки

Небольшой сдержанно-лаконичный винный бар на Петроградке не так прост, как кажется. Всякий раз, когда бываю здесь, наслаждаюсь разнообразием предложенных закусок: тут и курильский гребешок с кремом из каштанов (вкусный!), и четыре вида паштетов, и приятные сыры, и осьминог на гриле на горячее. Как-то вот удалось найти баланс основателям: сюда ведь может зайти практически любой человек и почувствовать себя комфортно. А ещё (неожиданно) тут есть хлеб и пицца из дровяной печи. В каком из винных баров вы ещё встретите такое? :)

-Воскова, 31/20

Prosto vino

Название бара полностью соответствует содержанию: просто вино, просто бюджетно и хорошо. По бутылкам вы здесь найдете недорогие и очень приличные за свою стоимость позиции. Поклонники specialty-кофе к слову, сразу найдут в меню знакомые позиции — враны с различными начинками — улика, указывающая на то, что это заведение от создателей легендарных «Кофе на кухне» на Фонтанке, «Больше кофе» в Александровском парке и «Знакомьтесь, Джо» в Подписных изданиях.

-Итальянская, 33



Где пить коктейли?

Полторы комнаты

Это то место, в которое я по старинке всегда зову своих друзей из других городов. Ну вот не знаю почему, такое оно, атмосферное, душевное и коктейли тут хорошие. А ещё тут нет коктейльного меню. Что? Да :) У вас уточняют предпочтения по вкусу: солёный, горький, сладкий, копчёный — и готовят вам коктейли, исходя из ваших сиюминутных желаний.

На стене бара тут находятся картины Екатерины Хозацкой, художницы, которая трудилась над этим гидом для вас. Екатерина рисовала для заведения Пушкина, Довлатова, Стравинского, Бродского, Блока и Нуреева. А ещё отсюда можно отправить открытку с одним из рисованных деятелей культуры — приятный сувенир для друзей и знакомых из далёких и близких краёв!

На рисунке — коктейль из заведения, который я советую попробовать — фирменная Bloody Mary. Копчено-солёно-сладкий, с потрясающей сервировкой. В составе коктейля томатный сок, водка и авторский набор специй. У бара есть версии коктейля с собой, но если новых ограничений не введут — позвольте себе насладиться этой подачей вживую. С соблюдением всех мер безопасности, конечно же.

- 600 рублей за порцию

- Маяковского, 34

El copitas

Самый знаменитый бар не только Петербурга, но и можно даже сказать России — вот уже третий год он занимает почетные места в рейтинге The world's 50 best bars! Полусекретный бар El Copitas — это погружение в продуманное уютно сконструированное пространство и особую атмосферу — вечер в El copitas гости проводят практически в темноте, при свечах. Команда заведения радушно встречает каждого гостя, угощает пришедших приветственными (и прощальными) напитками и не оставляет без внимания на протяжении всего вечера. Как говорится, такой вот speak-easy концепт. Когда все заняты общением и всем хорошо.



Бар открыли трое бармендеров: Игорь Зернов, Артём Перук и Николай Киселёв. Коктейльная карта заведения опирается на напитки, созданные на основе мексиканского алкоголя — мескаля и текилы и она довольно подвижная — за обновлениями стоит следить в Инстаграме, однако в реальности вы все равно скорее всего закажете не тот коктейль, который заметили в сети, такое уж тут настроение у места, когда искусство создается на ваших глазах. Поэтому конкретных советов я вам давать не буду — лучше приходите и сразу пробуйте :)

Бар работает всего три дня в неделю, с четверга по субботу, по предварительной записи. А ещё команда El copitas недавно презентовала свой новый аперитивный проект Tagliatella Caffè, в скором времени он начнет работать по адресу Литейный проспект, 61!

- Колокольная, 2



Orthodox

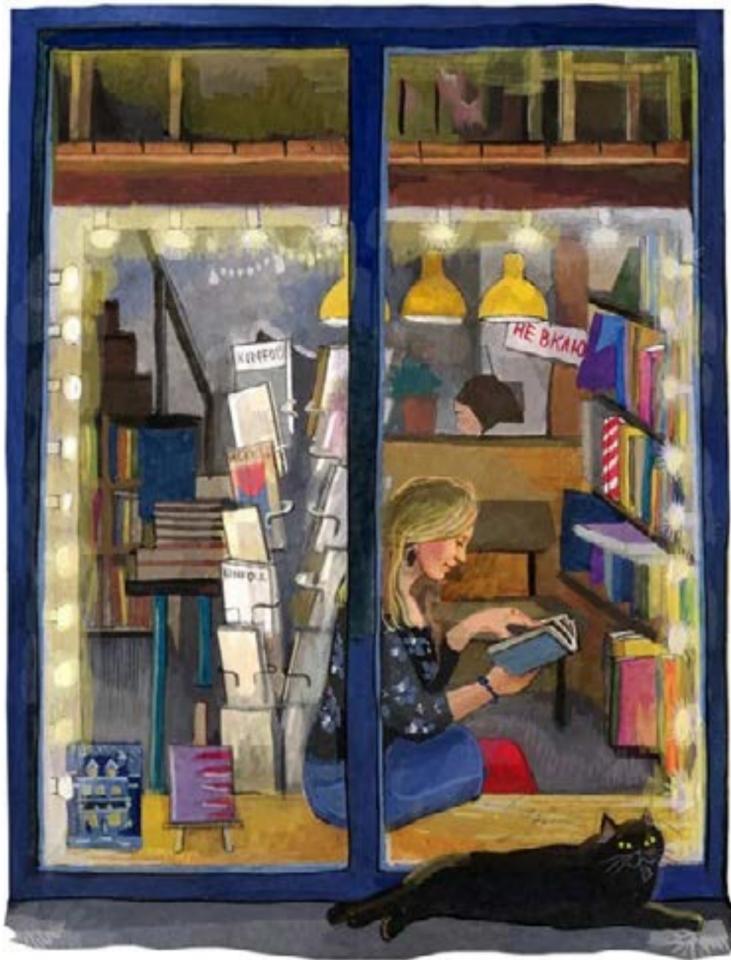
Бар, посвященный русской культуре: художникам, поэтам, писателям и композиторам. Меню — книжечка с портретами классиков. Напротив каждого портрета коктейли, названные по ассоциации или связанные с реализованными проектами деятелей искусств: у Чайковского это «Щелкунчик» и «Спящая красавица», у Достоевского это «Братья Карамазовы» и «Белые ночи», у Чехова это «Вишневый сад» или «Три сестры» и так далее. Бар достаточно серьезно заявляет о своей концепции: «наша миссия — изменить культуру потребления отечественных крепких, ровно как и изменить имидж русских напитков в мире. Orthodox — русский бар, где подают оригинальные коктейли».

Советую попробовать коктейль «Ночь», посвященный Александру Блоку (на рисунке). В составе: водка, апельсиновый ликёр, красный вермут, медовый сироп с чернилами каракатицы, соус из черемши, костромская соль. Коктейль солёно-сладкий, слегка копчёный. Костромская соль по вкусу напоминает яйцо!

- 390 рублей за порцию

- Рубинштейна, 2

Интересные книжные магазины Петербурга



«Свои книги»

Независимые книжные — это важная достопримечательность города. Такие магазины создают энтузиасты индустрии, для которых важна качественная подборка книжных изданий. Книжные, независимые от крупных издательств и многотиражных проектов, имеют возможность сотрудничать с маленькими проектами, которые работают с редкими темами или эксклюзивными изданиями. Поэтому самые, на мой взгляд, интересные книги можно находить именно в таких магазинчиках. В этой подборке — мои любимые книжные.

«Подписные издания»

Книжный существует в Петербурге с 1926 года, причём с 1960-х работает на одном и том же месте, на Литейном проспекте, 57. Сейчас у магазина фантастически уютный торговый двухэтажный зал, полки заставлены книгами от пола до потолка. На первом этаже также работает кофейня «Знакомьтесь, Джо» от кофейной сети «Больше Кофе», сотрудники периодически запускают виниловый проигрыватель. Отдыхать здесь можно так: взять чашку кофе или чая и пойти на второй этаж — читать новую книжку, листать художественный альбом или подбирать подарок другу или маме. Кстати, в следующем году магазин открывает новый зал, в соседнем помещении сейчас идут ремонтные работы по подготовке торгового зала.

P.s. А ещё у магазина есть классный инстаграм и собственная бесплатная газета!

-Литейный, 57
10-22

«Все свободны»

Книжный магазин с отличной подборкой, бунтарским логотипом и очень симпатичным оформлением. Мне кажется, что равнодушно пройти мимо такого милого козырька с неоновой вывеской «Книги» на Некрасова невозможно. Книжный регулярно проводит встречи с писателями и устраивает онлайн-чтения.

Создатели книжного магазина также реализовали большой проект — сделали наиболее полную карту с независимыми книжными России:
<https://bookshopmap.ru>

-Некрасова, 23
12-22

Прекрасный небольшой книжный, который затерялся во дворах улицы Репина. Маленький, но с каким классным ассортиментом! Все время уношу отсюда какую-нибудь интересную редкую книгу о Петербурге. У владельцев «Своих книг» есть букинистический магазин «Старая книга» на Малом проспекте ВО, 10, а также недавно открылся новый магазин «Союз печатников» в Коломне. Здесь тоже продают хорошие книги, а по средам ещё и проходят концерты классической музыки.

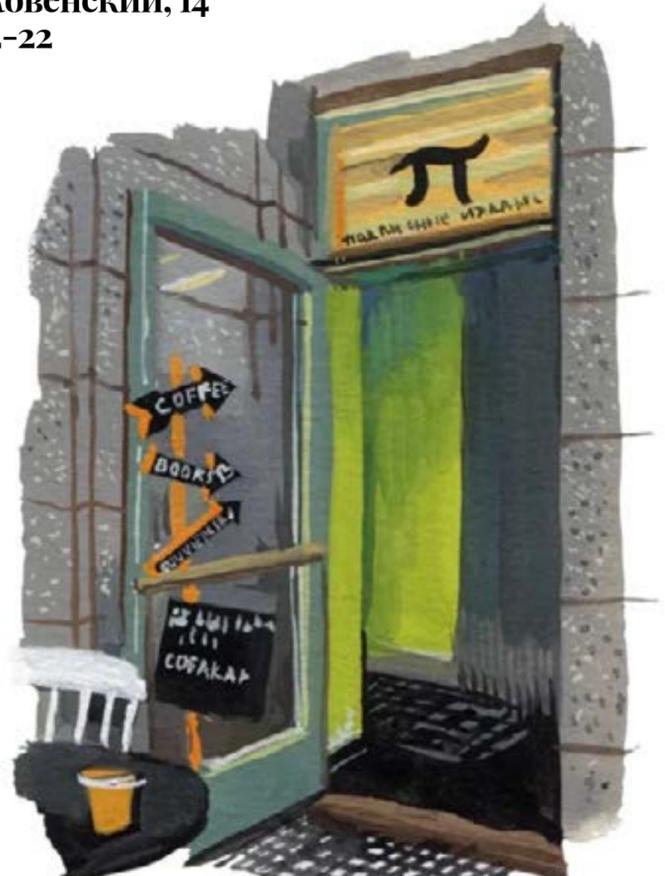
А ещё, в «Своих книгах» и «Союзе печатников» живут кошечки :)

-Свои книги: Репина, 41 (во дворе)
-Союз печатников: ул.Союза печатников, 17
11-21

«Жёлтый двор»

Небольшой магазинчик восточной литературы, который «живёт» во дворике на Ковенском, 14. В этот книжный стоит заглянуть, если вы интересуетесь культурой Японии, Китая или Кореи. Недавно книжный объявил об открытии своего издательства — первой выпущенной книгой станет антология золотого века детской литературы в Японии, «Красная птица».

-Ковенский, 14
12-22



Кластеры Петербурга

Новая Голландия

У Новой Голландии длинная-предлинная история. Рукотворный остров появился еще во времена Петра I — в районе, где полным ходом шла работа на верфях, было много голландцев. Отовсюду слышалась иностранная речь и за островом закрепилось неофициальное название — Новая Голландия. Как остров Новая Голландия окончательно сформировался к 30-м годам 18 века.

Основная часть работ по реставрации острова завершилась в 2016 году — с этого момента остров начал работать круглый год. Каждый год «Новая Голландия» продолжает реставрировать старинные здания — и адаптировать их под современные нужды города.

Сейчас на острове несколько построек и кластеров: в здании бывшей Кузни работает клуб и ресторан Kuznyahouse, в доме Коменданта — пространство для детей до 5 лет «Дети говорят», в новом «Доме 12» скоро поселится музей современного искусства «Гараж», ресторан Матильды Шнуровой «Сососouture», цифровой дом компании «Газпром нефть» и уже принимает гостей СОСОСО bistro, а про здание «Бутылки» я расскажу отдельно.



В «Бутылке» 3 этажа. На первом этаже работают кафе и рестораны: от японской кухни до грузинской, на втором этаже расположились магазины: магазины одежды, косметики, книжный, с винилом, и магазинчик с детскими вещами, третий этаж предлагает услуги ухода за собой, кроме того здесь проходят занятия балетом, сайклингом и боксом.

В круглом дворе Новой Голландии проходят тематические мероприятия — например под Новый год тут можно присмотреть себе что-нибудь на Новогоднем маркете или приобрести что-то вкусное у ресторанчиков — участников ярмарки.
-Набережная адмиралтейского канала, 2

Бертгольд центр

Пространство Бертгольд центра за последние несколько лет заметно преобразилось. Из небольшого районного кластера Бертгольд превратился в одну из центральных городских площадок для отдыха в городе. Бертгольд открылся в 2016 году: центр находится в зданиях бывшей словолитни имени Германа Бертгольда. На первых этажах креативного кластера располагаются по большей части кафе и рестораны. Какие-то открылись еще 4 года назад — например Pasta bar 1315 и известное на весь город кафе с сырниками STIM, однако большинство текущих проектов работают здесь около 2-3 лет.

Постоянные резиденты кластера — гостиница Gutenberg, студия растяжки Hot Stretching и студия танцев Сдвиг. В кластере также «живут» такие проекты, как веган-кафе «Мир», пиццерия с невероятными порциями Oversize pizza, аристократичная дистиллятная Laboratoria Distillita, грузинская закусочная Ezo, британский паб The Dogwalk bar и панорамный коктейльный бар Dead poets Rooftop. Я вот еще очень люблю магазинчик с винилом «Культура» и книжный магазин-читальный зал «Фотодепартамент».

-Гражданская, 13-15





Порт Севкабель

Самый романтичный кластер :) Это пространство на берегу Финского залива. Летом здесь проходят концерты и йога-тренировки, а в хорошую погоду на террасе у залива очень приятно пить кофе и есть что-нибудь неполезное, но ооочень вкусное. В осенние дни здесь активно проходят garage-sale'ы, а вечерние посетители кластера греются коктейлями и музыкой в «Мачтах».

В Севкабеле работают: множество кафешек и ресторанов, мастерская по созданию пива «Пивмастерия» (здесь можно научиться делать свое пиво и самостоятельно сварить партию по собственному рецепту), магазин велосипедов Electra. Парфюмер Валерий Соколов создает здесь в пространстве свои ароматы и проводит тематические мастер-классы, в студии Sasha Tattooing можно набить себе татуировку, в боксерском клубе Johny D — профессионально помахать кулаками, а в магазине Mark Levillen прикупить себе пару обуви ручной работы. Из заведений я тут больше всего люблю кафе Anna's Secret Garden, пиццерии Crispy Pizza и Pio al Porto, Хумусию Easy Hummus и баритонную Bros Burritos.

-Кожевенная линия, 40

Василеостровский рынок

Наверное можно назвать Василеостровский рынок продуктовым пространством. Все понимают, но мало кто признается, что в первую очередь это именно хорошая фудкорт-зона, а во-вторую — рынок. Резиденты рынка динамично меняются, сейчас у Гастрономического рынка более 25 резидентов. Мои любимчики: завтраки в Eggsellent или Daly Day, сырники с карамелью в Cake me tender, сыр в сыроварне Nova Artisana на втором этаже, обед в Indisko, суши на ужин в Indisko, перекус в Georgiani

морепродукты в морском контейнере Sea can во дворе и ньокки в ньокки-баре Superpotato.

-Большой проспект Василеостровского острова, 16

Двор Ленполиграфмаша

Это одно из самых крупных общественных пространств в Петроградском районе возникло на территории бывших заводских корпусов соответственно Ленполиграфмаша.

Внутри двора работают такие важные для петербургского гурмана (хо-хо) заведения, как Футура, Футура бар и веганское бистро Fika. Очень приятные кофейни Coffee 3 с выходом на крышу и Ломоносов кофе с мозаичной мастерской.

Но вообще-то в первую очередь Ленполиграфмаш — это пространство, резидентами которого являются инновационные проекты. Здесь работают такие проекты, как медицинская лаборатория Helix, разработчик мобильных приложений Redmadrobot, химическая лаборатория IQdemy Chemicals, лаборатория x-ray-излучения Бурцев лаб и другие.

-Набережная реки Карповки, 5

Третий кластер

На месте пространства «Третий кластер» когда-то была каретная станция. Но это было так давно, что никто из местных жителей об этом скорее всего уже и не вспомнит. Впервые пространство открылось в 2013, но с тех пор перезапускалось. В последний раз пространство перевыпустилось в конце 2019-начале 2020 года, тогда же и обновились резиденты кластера. Сейчас здесь работает кофейня Civil, лапшичнич Нудлс, веганская бургерная Hood Street Food, бар Такты, веганская пиццерия Daner Pizza Spot и Невинный бар.

-8-я советская, 4

-Дворик на Ковенском, 14

Это мини-кластер и чуть ли не самый мой любимый дворик в городе. Здесь работает небольшой кинотеатр Out cinema, пиццерия от пивоварни AF brew Самогга, винный бар Утопист и книжный магазин восточной литературы «Жёлтый двор». На мой взгляд, идеальное соседство :)

-Ковенский переулок, 14

Магазины украшений



Dafna

Инстаграм проекта:

<https://www.instagram.com/dafnashop.ru/>

У Дафны 3 магазина в Петербурге. На Петроградке находится самый эффектный шоурум бренда — с зелено-красными стенами, винтажными креслами и комодами, авторским фарфором, растениями и сухоцветами. В этих интерьерах хочется фотографироваться для инстаграма :)

В шоурумах представлены ювелирные украшения от более чем 50 российских брендов. Советую обратить внимание на базовые модели браслетов, подвесок и интересные геометричные каффы (примерьте их хотя бы раз — и они поменяют ваш взгляд на подбор серёг!). Обязательно присмотритесь к свечам от архитекторов Izi candles, это нечто принципиально новое и интересное, классная деталь для того, чтобы разнообразить интерьер!

- Невский, 74-76
- Кронверкская ул, 12
- Мега Парнас

2213 gift

Инстаграм проекта:

<https://www.instagram.com/2213gift/>

Аристократичный магазин бижутерии располагается на первом этаже доходного дома Путиловой 1906-1907 года постройки. Когда я нахожусь внутри, мне кажется — что я в каком-нибудь из домов в центре Хельсинки — вот-вот и зазвучит финская речь. У магазина есть сайт, но лучше приезжать и выбирать себе что-нибудь на месте — подборка отличная, я чуть не увезла с собой половину ассортимента.

Помимо актуальных украшений, здесь представлены сетчатые и кожаные стильные перчатки для выхода, небольшой ассортимент одежды, а также аксессуары для дома: свечи, диффузоры, ароматы для гостиной и спальни.

Обязательно забегайте сюда, если вам стихийно захотелось разнообразить свою коллекцию и разбавить свой образ чем-нибудь интересеньким.

Ps. А еще в магазине уютно и можно выпить чашечку кофе на мягком диванчике, пока вы ждете свою жену/подругу/маму/сестру, которая подбирает себе украшения :)

- Большой проспект ПС, 44
- Набережная Мойки, 3



Винтажные украшения и аксессуары

Sufrazhill Vintage

Инстаграм проекта
https://instagram.com/sufrazhill_vintage

Мой любимый проект, который рассказывает красивую историю о нравах и быте прошлого через свой ассортимент — винтажную посуду и предметы интерьера разных лет. Обновляю страницу проекта как минимум 2-3 раза в неделю и всегда с затаенной надеждой жду, что смогу в числе первых заказать штучные бокалы для шампанского или какой-нибудь редкий набор аксессуаров, нетипичный для Советского Союза.

More is more vintage

Инстаграм проекта:
https://www.instagram.com/moreismore_vtg/

Отрываю от сердца. Маленькая студия искусствоведа Анны Кольцовой, в которой можно поймать сокровища (в прямом смысле этого слова) — бижутерию и ювелирные украшения конца 19 — и со всего длинного-преддлинного 20 века. Не знаю где Аня находит такие редкости, но обновления нужно отслеживать — и держать руку на пульсе. В моей коллекции отсюда — несколько украшений периода ар нуво, серьги из 1940х, кольцо из 1950х и даже браслет конца 19 века. Каждое из украшений я лелею и люблю, ведь других таких не найти!

P.s. А еще у Ани есть свой ювелирный проект **kaloskagathos.xxi**. Издали украшения похожи на красивые капельки, но стоит вам приблизиться к колечкам или сережкам чуть ближе, вы увидите, что украшения не так просты, как это может показаться на первый взгляд.

Круговорот

<https://instagram.com/krugovorot>

В этом инстаграм-аккаунте можно найти практически что угодно — от винтажных подносов для кофе до ключниц, ваз, подсвечников и коней-ограничителей для книг. Бывают очень любопытные вещички! Все в одном экземпляре разумеется.

Vintageorg

<https://instagram.com/vintageorg>

Винтаж со всего света: мельхиоровые подносы, чашечки, много разной посуды, подсвечники и авторская мебель. Кресла, столы, мебель для кошек и собак, а также пуфики для ног vintageorg производят самостоятельно.

Локальные бренды одежды из Петербурга

Vatnique

<https://www.instagram.com/vatniquecouture/>

Интересный петербургский бренд, который занимается производством единственной вещи — стеганой куртки-ватника в его более современной версии. Vatnique производит куртки на заказ и предлагает готовые изделия в ограниченном количестве. Стоимость базовой модели — 20000 рублей.

k é k é

https://www.instagram.com/be_unique_be_keke/

В ассортименте бренда — яркие, слегка эпатажные вещи, которые можно носить годами. Одежда **k é k é** разработана с учетом заботы об окружающей среде: да, она стоит дороже, чем у массмаркет-брендов, зато обладает выраженной индивидуальностью. Средняя стоимость шуб и дубленок — от 59000 до 110000 рублей.

Обратите внимание на коллекцию шуб и дубленок бренда из овчины.

Kazymov Gracheva

https://www.instagram.com/kazymov_gracheva/

Мой любимый магазин минималистичной одежды, в котором я покупаю одежду уже не первый год. Обратите внимание на универсальные пальто-коконы, свитера и куртки — они выпускаются в приглушенных классических цветах и прекрасно подходят для ежедневной носки в наших северных краях. Средняя стоимость изделий — 6000-12000 рублей.

Not for sale

https://www.instagram.com/notforsale_studio/

Бренд Натальи Скрибо Not for sale ориентируется на создание практичных, но при этом нескучных вещей на каждый день. Здесь можно найти симпатичные пальто, куртки (в том числе джинсовые, разнообразных расцветок), жакеты, брюки и рубашки. Стоимость рубашек — от 6000 до 10000, куртки и тренчи продаются в среднем от 10000 до 23000 рублей за позицию.

Unique Fabrique

<https://www.instagram.com/uniquefabric.ru/>

Как пишет о себе сам магазин, он поддерживает идеологию slow fashion — то есть одежда, которую представляет Unique Fabrique, рассчитана на длительное использование. В магазине представлен ряд брендов — российских и зарубежных, среди которых вещи собственного бренда Unique Fabrique, марки «Черешня».

Уста к устам

https://www.instagram.com/usta_k_ustam/

Бренду уже почти 7 лет! Интересно, что название магазин получил благодаря томику Набокова — один из рассказов писателя назывался «Уста к устам». «Уста к устам» предлагают одежду из натуральных тканей. Модели одежды достаточно универсальны — вещи бренда могут носить люди разного возраста, обладающие непохожими вкусовыми предпочтениями.

We are home

https://instagram.com/weare_home

Бренд домашней одежды. Комфортные модели из льна — приятно разгуливать в таких перед котом, близкими и дорогими людьми.

Студии красоты и массажные студии

Иранета

Я хожу в этот салон с самого открытия, уже три года. За это время он из микро-студии эпиляции вырос до салона, в котором можно постричься (и мужчинам, и женщинам, и детям), сделать маникюр и педикюр, записаться на массаж, подредктировать форму бровей, сделать макияж :) Почти все, в общем, что возможно из косметологических процедур. Цены — приятные — и это при том, что салон находится в стенах комплекса «Бутылка» в Новой Голландии.

-Набережная Адмиралтейского канала, 2

Birdie

Студия-парикмахерская, в которой делают хороший маникюр и педикюр без использования шеллака и лучшие в городе калифорнийские (да и не только) локоны. Мне нравится атмосфера в салоне и то как работают его мастера.

-Рубинштейна, 10

-Каменноостровский, 34

P.s. Стоимость укладки — одна из самых низких в городе.



Букля

Это бюджетный салон и он довольно неплох. Часто есть места на стрижку и укладку, когда они особенно необходимы.

-Ломоносова, 26

-Рубинштейна, 40

-Итальянская, 37/18

Ляг спиной

Хорошая студия массажа! Дизайн помещения разработан с небольшой безуминкой — салон на Спортивной все время напоминает мне сказку «Алиса в стране чудес». Отличный сервис и хорошие мастера.

- Жуковского, 36, к.1

-Набережная Макарова, 24



Домашние приятности от локальных брендов

Homies footwear

<https://www.instagram.com/homies.footwear/>

Это одни из самых красивых домашних тапочек, которые я когда-либо видела :) Стоят они, правда, не очень дешево, от 12000 до 18000, но какая же это все-таки эстетика! Тапочки сделаны из кожи, заказать также можно и утепленный вариант изделия с мехом.

Чинаски

<https://instagram.com/chinaski.dom>

Магазин домашних аксессуаров: текстиля (скатертей, дорожек, салфеток), свечей, ароматов для дома, пуфов, пледов, посуды, корзин для хозяйственных штук и декора — в общем-то всего, что делает наш дом практичным и функциональным.

Triticum

https://www.instagram.com/triticum_handmade/

Корзины, ковры, пуфы и авоськи ручной работы в скандинавском минималистичном стиле. Загляните в инстаграм проекта, там красиво!

Wonderspace handmade

https://www.instagram.com/wonderspace_handmade/

Бохо-декор для дома, выполненный в технике макраме: ажурные полочки для книг и небольших вещиц, спальные места для кошек (!), ловцы для снов и кашпо для цветов.

Омтеплом

<https://www.instagram.com/omteplom/>

Очень милый проект с резными деревянными игрушками — вымышленными персонажами по имени Омы. Созданием игрушек для проекта занимаются три мамы :)

Папа Толя

<https://instagram.com/papa.tolya>

Еще один проект игрушек из дерева, правда руководят им уже не мамы, а папа. Трогательно наивные изделия понравятся не только детям, но и взрослым (тут такие классные миниатюрные лошадки-качалки!).

Freedom Aroma

https://instagram.com/freedom_aroma

Соевые свечи, ароматы для дома и диффузоры, изготовленные вручную. Свечей, кстати, сейчас доступно аж 19 видов, условно они разделены на 3 категории: успокаивающие, пышно пахнущие и свежие. Стоимость свечей — от 700 до 1000 рублей.

Bastet candles

<https://instagram.com/bastet.candles>

Свечи в необычном форм-факторе: скорлупках из-под кокоса, а также в океанической ракушке с жемчужинами (!). Стоимость изделий — от 1000 до 2000 рублей.

Гоголь шоп

https://instagram.com/gogol_shop

Это очень красивый проект. Ребята продают сборные модели, спроектированные по подобию реальных маяков. В миниатюре можно заказать себе как Шепелёвский маяк из Ленобласти, так и маяк мыса Анива с острова Сахалин. Это конструктор, его нужно собирать самостоятельно. Стоимость моделей — от 1990 до 2890 рублей.

Marie Leman

https://www.instagram.com/marie_leman/

У этой девушки художницы-керамиста очень красивое всё: и свечи, и кашпо для растений в виде лисички, и кружки с нежными иллюстрациями, и миниатюрные сувенирные домики. Даже вот просто взять и посмотреть в инстаграме вечером интересно. Советую!

Арт-студия Татьяны Петровой

<https://www.instagram.com/etrovastudio/>

Творчество Татьяны Петровой — это восхищение женскими формами, этакая ода красоте. По этой причине в студии керамистки можно приобрести самые женственные вазы и кружки во всем Санкт-Петербурге :)

Неоновые светильники

<https://instagram.com/svechu.neon>

Иногда для того, чтобы комната преобразилась, нужна одна небольшая деталь. Неоновый светильник-вывеска в форме неровного сердечка или милой надписи очень здорово преображает интерьер, мне вот такие световые решения очень нравятся!

Tavolga

<https://instagram.com/tavolga.studio>

Разнообразные предметы для дома из льна: уютные ночные костюмы и платья, кухонные полотенца, корзины для хлеба, фартуки для детей и взрослых, скатерти, постельное белье, покрывала и даже шторы. Приятный магазин с хорошими атмосферными фотографиями

Перекаати поле

<https://instagram.com/perekatypoly>

Небольшой проект, который специализируется на создании скатертей и салфеток из натуральных тканей. Вся продукция, представленная в магазине, произведена вручную.

Love to knit

<https://www.instagram.com/lovelovetoknit/>

Вязаные шапки, носки, балаклавы, свитера и косынки актуальных цветов и оттенков.

Faces and vases

<https://www.instagram.com/facesandvases/>

Потрясающей красоты проект с вазами в виде гипсовых голов в античном стиле.



Где можно заниматься спортом удаленно?



Studio Context Дианы Вишневой

Инстаграм студии:

<https://instagram.com/studiocontext.spb>

В студию танца Дианы Вишневой я хожу уже второй год: здесь тренируются не только профессионалы из сферы балета, записаться на балетный класс, contemporary (современный танец) или растяжку могут и новички. Занятия ведут отличные преподаватели, действующие танцоры, балетмейстеры, балерины. Иногда классы проводит сама Диана Вишнева, попасть на такие занятия бывает непросто, но шанс есть :)

Онлайн сейчас пока можно заниматься балетом и стретчингом, в небольшой группе, однако список онлайн-занятий может расширяться. Вы можете обратиться к администратору школы со своими пожеланиями по этой теме.

Hot Stretching

Основная специализация студии — растяжка и тренировки в горячем зале. Занятия проходят при температуре 36-40 градусов и влажности до 40 %. Залы нагреваются с помощью технологии инфракрасных лучей — таким образом нагревается не воздух, а предметы.

Цитирую сайт студии: «тепловые волны проникают в тело на глубину до 4 см, что гораздо интенсивнее прогревает мышцы и делают их эластичнее. Это позволяет тянуться более безболезненно и терять от 600-1000 ккал за занятие». Я в тёплом зале тянулась довольно долго, могу подтвердить, что сесть на шпагат здесь возможно быстрее и легче, чем в обычной студии. Вопрос предпочтений.

Для онлайн студия записала видеокурс, к которому возможно приобрести доступ. За 2490 рублей вы получите доступ к 16 тренировкам в месяц — это где-то 4 занятия в неделю, а также гайд по правильному питанию с рецептами на каждый день. Подробнее о программе можно узнать вот тут: <https://hotstretching.ru/online.html>

Занятия с преподавателями (индивидуально и в группах):

«Алёна Тянет» — авторский проект по растяжке от преподавателя Алёны Тарасовой.

Алёна Тарасова — профессиональная танцовщица: в 2013 году Алёна получила хореографическое образование в Peridance Carezio Dance Center (Нью-Йорк, США), а также окончила магистерскую программу педагогического факультета Академии Русского Балета им. А.Я. Вагановой по направлению «Искусство Хореографа». В России как исполнитель Алёна работала с известными петербургскими хореографами, среди которых Лилия Бурдинская, Константин Кейхель, Владимир Варнава.

Я занималась у Алёны достаточно долгое время: в студии Дианы Вишневой Context, затем растягивалась в составе группы у Алёны в онлайн-формате в Zoom'e. Алёну я смело могу порекомендовать как хорошего профессионального педагога. Записаться на занятия к Алёне можно в инстаграме: https://instagram.com/whynot_stretching (https://instagram.com/whynot_stretching?igshid=1pfixfwottfjg)

Эрнест Нургали

Эрнест — профессиональный хореограф, танцовщик, закончил Санкт-Петербургскую государственную консерваторию по специальности «хореограф-постановщик». Работает с собственной танцевальной группой Nurgali Dance Company. Победитель восьмого международного танцевального фестиваля Context. Diana Vishneva в номинации «Лучший молодой хореограф».

Как педагог и тренер ведёт занятия в ведущих студиях Санкт-Петербурга. В онлайн-формате Эрнест даёт индивидуальные тренировки по растяжке, интервальным тренировкам, а также уроки по современному танцу и танцевальной импровизации. За подробностями вы можете обратиться к нему в инстаграм-аккаунт: <https://instagram.com/ernestnurgali.ndc>

