

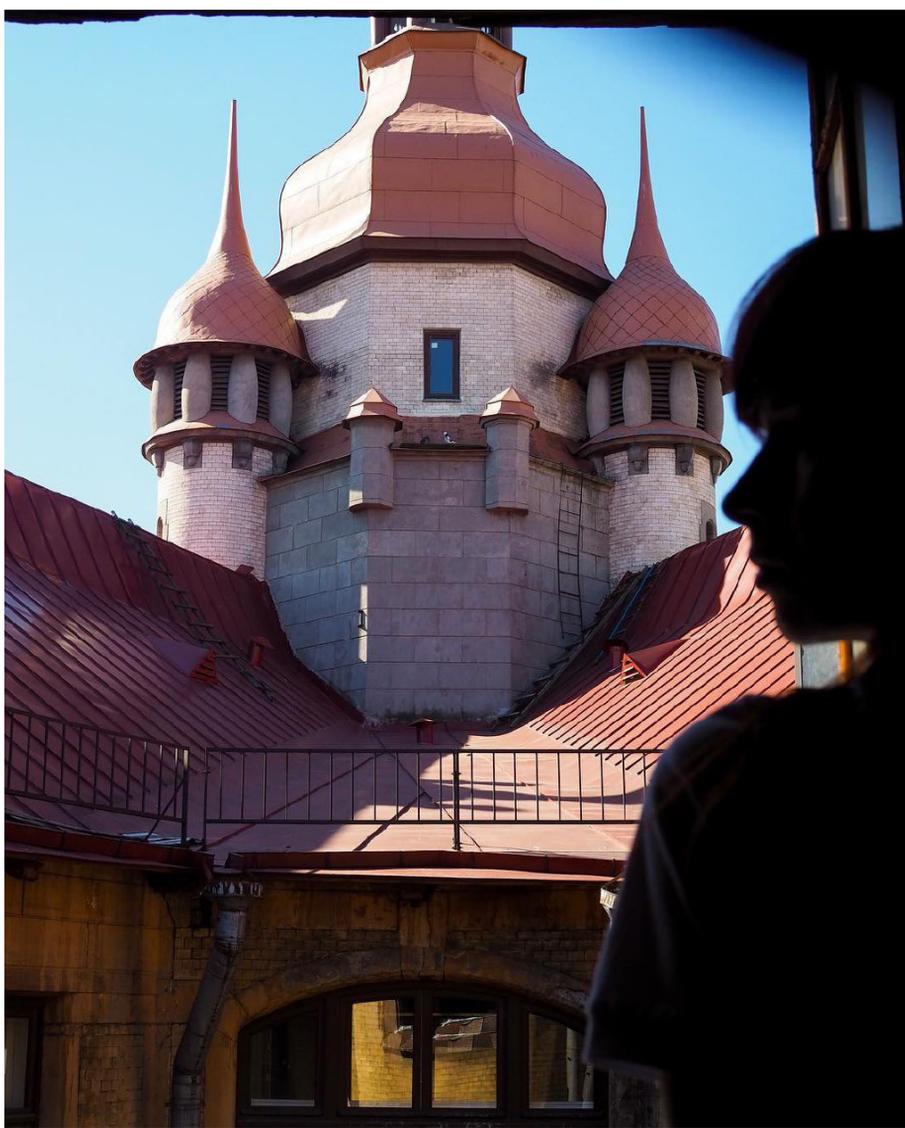
Путеводитель по завтракам и интересным местам Петербурга

Автор **Юлия Сараева**



Предисловие	2
Коржов	3
Doris Local	4
Банщики	5
Смена	6
Animals	7
Atlas bistro	8
Du Nord	9
Бабагануш	10
Bilbao	11
МЕТ	12
Civil	13
Kroo cafe	14
Другие места для завтрака	15
Места на вечер	16
Дворики и интересные места в городе	17
Кофейни во двориках и на крышах	18

Предисловие



Привет!

Перед вами мой первый гид о Петербурге. Он посвящён завтракам, вкусным заведениям в городе (по моему мнению), а также секретным и полусекретным местечкам (опять же по моему мнению), которые раскроют для вас город с новой стороны.

Как устроен этот гид

Первая часть — это двенадцать мест с моими любимыми завтраками в районе Московского вокзала.

Почему тут?

Приезжать в Петербург приятнее всего на поезде, кроме того Московский вокзал является негласным ориентиром и для петербуржцев, поскольку он находится в самом сердце города. Для удобства, рядом с каждым заведением в первой части указано количество шагов, которые вы пройдёте от Московского вокзала.

Вторая часть дополняет первую и состоит из списков — моих любимых мест в городе. Они расписаны не так детально, в формате общей рекомендации (иначе гид вышел бы в лучшем случае к октябрю, поскольку мне нужно было бы заново протестировать большую часть блюд в перечисленных заведениях, чтобы быть объективной). В перечисленных местах мне обычно приятно и хорошо — и я хочу поделиться с вами своим хорошим настроением.

Всего списка три — это места для завтраков в других районах города (не менее интересные, со своим характером), заведения «на вечер», где приятно провести время с близкими людьми или друзьями за бокальчиком Розе или чего покрепче, и список тайных дворикив-местечек города.

Иллюстрации к путеводителю сделала художница Екатерина Хозацкая. Верстка — Елена Шевченко.

Если вам нужна персональная рекомендация — не стесняйтесь обратиться ко мне за советом (мой контакт указан в профиле канала). Волшебного путешествия ✨



Коржов

Восстания, 19

Добраться

1275 шагов или 10 минут пешком

Время в заведении

60–120 минут

Средний чек

300 рублей на одного

Завтрак

8:00–12:00 3 варианта

8:00–17:00 «национальные завтраки»

Время работы

8:00–22:30 будни

9:00–22:30 выходные

Вообще-то это сетевое заведение. Но на Восстания самое симпатичное и мною любимое, с красивым видом на типичный доходный дом в Питере. Почему мне тут нравится? Во-первых, это проверенное место с хорошей выпечкой, вкусным чаем с ягодами/фруктами (подаётся в стаканах и металлических подстаканниках, как в поезде), довольно бюджетное, а во-вторых, оно работает с 8 утра. Я сама сюда часто заходила после раннего поезда из Москвы :)

В Коржове есть комплексные завтраки, нормальные, без особых изысков, в нескольких временных промежутках и вариантах (все завтраки включают в себя чай или кофе):

С 8 до 12 часов каждый день (включая выходные) предлагается 3 вида завтраков — сырники из фермерского творога с добавлением ванили (подаются с малиновым вареньем и сметаной), 300 рублей; завтрак с кашей на молоке с фирменной плюшкой, 240 рублей; гранола собственного приготовления с йогуртом (сервируется с вареньем на выбор, малиновым или яблоко с корицей), 240 рублей.

С 8 до 17 часов, только по будням, доступны три других «национальных» завтрака:

Французский завтрак (фирменный круассан, промазанный соусом «песто» со скремблом), 280 рублей;

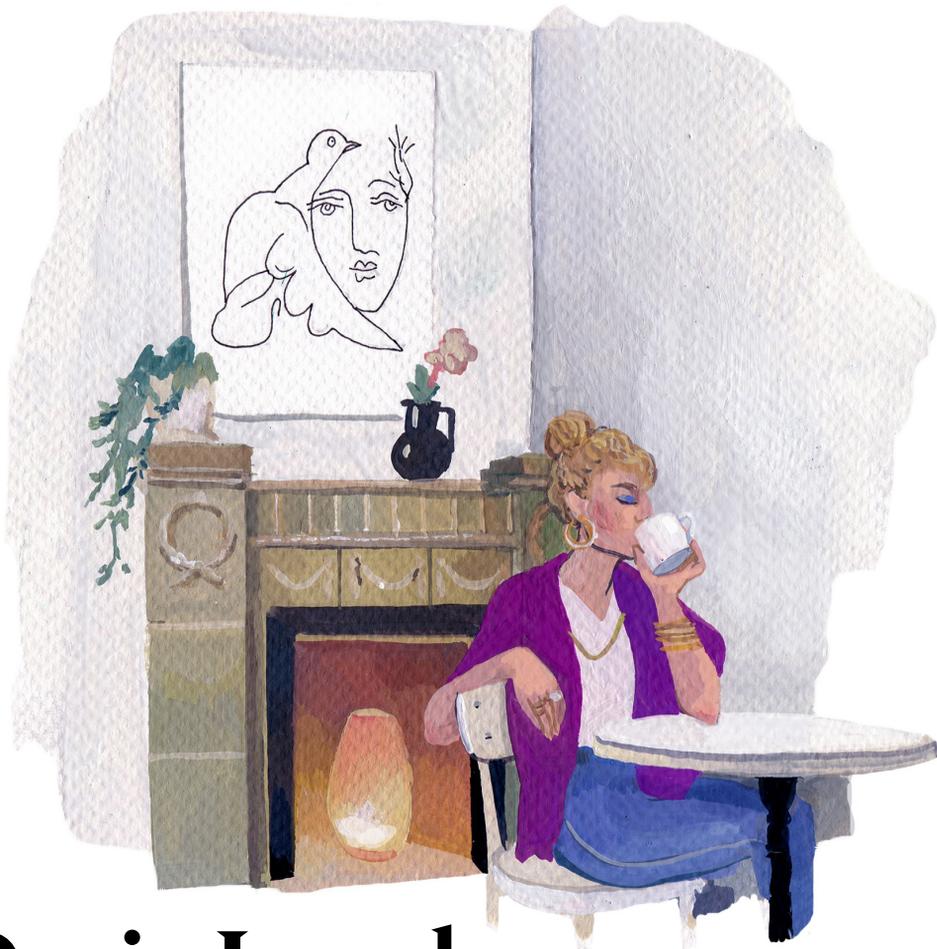
Английский завтрак (яичница из двух яиц, обжаренные на гриле сосиски и бекон, подаётся с фасолью в томатном соусе, томатами черри и рукколой), 310 рублей.

Скандинавский завтрак (спелый авокадо в сочетании с лососем слабой соли и яйцом пашот, подаётся с рукколой, томатами черри и тостами), 310 рублей.

Мои фавориты в Коржове: сэндвич библиотека (230 рублей), пирожное вишня в кубе (240 рублей), большая плюшка с творогом (109 рублей). А ещё, внимание, тут есть аутентичная школьная булочка за 35 рублей :))

Для бережливых: у пекарни действует своя бонусная система. Чтобы сэкономить (или получать бонусы, кому как нравится), вам нужно скачать приложение заведения. И нет, это не реклама, а лайфхак.





Doris Local

Невский, 150

Добраться

1445 шагов или 10 минут пешком

Время в заведении

40–70 минут

Средний чек

400–500 рублей на одного

Завтрак

8:00–18:00

Время работы

8:00–21:00 ежедневно

Бывает так: утро бодрое, светит солнце, хочется закупить домой цветов и вообще любишь весь мир, здесь и сейчас.

И думаешь: а не махнуть ли мне в кафе, выпить фильтра или капучино и придаться удовольствиям «медленной» жизни, когда ты не следишь за временем и наслаждаешься моментом. Вот про такой момент «осознанного удовольствия» и гедонизма как раз кафе Doris local. Doris day приобрел популярность после открытия своей первой точки в Голицын лофте, она в свое время стала «меккой» для инстаграм-блогеров (сейчас точка, увы временно закрыта, как и всё пространство Голицын лофт). Людей абсолютно разных интересов и образа жизни притягивал особый дух места, интерьер заведения и его еда (тогда это были тортики, банановый хлеб, запеканка из творога, гранола и специальные блюда — спецалы, которые готовились по праздникам, выходным и особым случаям).



Какие завтраки предлагаются в Doris Local?

В относительно новой точке Doris (открылась в мае прошлого года) все так же внимательно относятся к десертам, среди которых есть даже бестселлеры. Их рекомендуется попробовать, чтобы понять концепцию заведения. Это печенья мадлен (90 рублей за 2 штуки), чизкейк (у него даже есть свой стикер в телеграме, 200 рублей :)), летний торт (200 рублей) и веганский кейк с манго и фундуком (150 рублей).



В имидже кафе просматривается парижский флёр, который можно прочувствовать в деталях интерьера (репродукции Павло Пикассо и парижские пейзажи на стенах), в позициях меню — во французских мадленах, завтраке с грушей (в составе которого камамбер, яйцо, груша, чабатта с крем-чизом, руккола и мед) и конечно же в оформлении инстаграм-аккаунта заведения :)

Что в завтраках:

Обязательно попробуйте в Doris сырники с карамелью и сметаной из зернового творога и рисовой муки (240 рублей), завтрак с грушей (печёная груша с медом, кусочек камамбера, яйцо, немножко зелени и белый хлеб со сливочным сыром; 270 рублей). Для любителей гранолы здесь раздолье: повара кафе делают ее самостоятельно, продают наразвес (200 рублей) и в составе завтрака (домашняя гранола с чиа — кокосовое молоко, чиа, клубника и голубика, гранола; 240 рублей).

И не забывайте, что главное в заведениях Doris — это атмосфера ✨ По субботам в Doris local в 12 часов проходят встречи книжного клуба, придуманного основателями заведения.





Банщики

Дегтярная ул, 1А

Добраться
1190 шагов или 9 минут пешком

Время в заведении
60–120 минут

Средний чек
800 рублей на одного

Банщики — это вообще-то такой русский аттракцион, сюда нужно приезжать сразу после вокзала, париться в бане, выходить на террасу и начинать эпикурствовать. В идеале к завтраку тут нужно отнестись, как к ритуалу — погрузиться в него на полдня, разговаривать о приятном и совсем не думать о времени. Важная ремарка, что банщики — совсем не пафосное заведение, это кафе хорошего уровня сервиса со средними для Петербурга ценами.

В меню завтраков есть занятная позиция — «Ленинградский завтрак». Когда я его увидела, то сразу подумала, что очень здорово, что эту позицию в принципе кто-то придумал :)



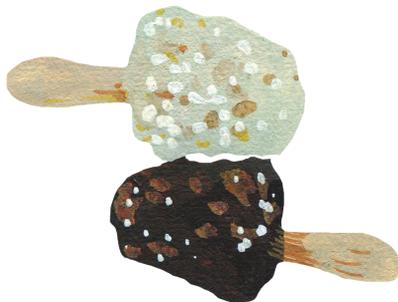
В состав ленинградского завтрака входит: жареный бекон, сосиски, томаты, глазунья и гороховая каша (460 рублей). Также тут есть омлет с докторской колбасой, томатами и шпинатом (320 рублей), горячие краешки с докторской колбасой, сыром и томатами (260 рублей), сырники по-киевски с малиной и сметаной (290 рублей).

Я бы рекомендовала попробовать в «Банщиках» вообще все, под настроение :) Начать можно, как мне кажется, с «Ленинградского завтрака», сырников по-киевски (уж очень здорово организована подача), горячих краешков, а завершить — неожиданным десертом — нехолодным творожным эскимо из 5 %-творога (340 рублей за 2 штуки) в белом и темном шоколаде (в этом варианте творог смешивается с какао).

Завтрак
в течение всего дня

Время работы
с 11:00 до 23:00 Пн, Вт
до 00:00 Ср, Чт, Вс
до 01:00 Пт, Сб

Внутри каждого эскимо сюрприз — начинка из вареной сгущенки, в глазурь добавляется вафельная крошка или фундук.



В «Банщиках» также есть возможность заказать себе «яйца, приготовленные по вашему желанию». За 220 рублей доступны 5 вариантов подачи: глазунья, пашот, яйца вкрутую или всмятку, омлет. В лавке кафе продаются продукты от заведения — весьма интересны сейчас сезонные пирожки с лисичками, все то же эскимо, эклеры и домашние напитки (морс, квас и отвар шиповника). Если вам ну очень захочется забрать с собой частичку «Банщиков» — купите себе фирменный вафельный халат, свитшот или кепку. Типичный сувенир, зато сколько воспоминаний! :)





Смена

Басков переулок, 20

Добраться

2040 шагов или 16 минут пешком

Время в заведении

30–70 минут

Средний чек

350–500 рублей на одного

Смена — это, как мне кажется, очень молодое и «свежее» по духу заведение. Обычно тут не протолкнуться и зимой, и летом: людей много, все теснятся, сидят на подоконниках и за столами, что-то едят, работают за ноутбуками и общаются.



Упор в заведении — на specialty-кофе и интересные десерты. Позиций не так много, они периодически обновляются, но всегда (по моему опыту) сладкое здесь вкусное и эстетичное — на момент выхода этого путеводителя в кафе предлагается попробовать чизкейк с вишней и миндальным печеньем (250 рублей), тарт с кремом из белого шоколада и маракуйи (200 рублей), вупи с вишней, вупи с малиной (150 рублей), овсяное печенье с клюквой и семечками (100 рублей) и специальный десерт, который появляется только в выходные.

С выходными днями у Смены отдельная история: одна из самых узнаваемых фишек заведения в городе — это сэты, которые готовятся в конце недели. Сэты появились в Смене 3 года назад. Тогда в заведении работала шеф-повар Женя, она трудилась на кухне без выходных и очень хотела отдохнуть :) Сэт стоит 400 рублей и обновляется каждую неделю. Он представляет из себя набор закусок (часто приготовленных из сезонных продуктов). В комплекте с каждым сэтом обычно идёт хлебушек и варёное яйцо, это нерушимая константа :) Пример сэта одной из недель в августе: паштет из куриной печени и малиновый бальзамик, печёная свекла, крем

Завтрак

с открытия до 15:00

Время работы

8:30–21:00 будни

10:00–21:00 выходные

из творожного сыра с соусом из свекольной ботвы, крем из молочного шоколада с малиной. Поэтому если вы путешествуете в город в выходные (или живёте в Питере и планируете провести выходные по-новому), обратите внимание на это предложение.

Что ещё в повседневном «завтрачном» меню:

Большой завтрак со скрэмблом/глазуньей из двух яиц с различными добавками — с беконом (400 рублей), фермерскими сосисками (400 рублей), адыгейским сыром (400 рублей) и лососем гравлакс (550 рублей).

Обязательно попробуйте звезду всех инстаграмов из Смены — творожники (350 рублей). Это 16 маленьких сырничков из творога и рисовой муки с различными вареньями на выбор (из клубники и ревеня/с вареньем из вишни). Творожники красиво сервируются со сметаной и цукатами из лимона. Также в Смене можно позавтракать рисовой (250 рублей, с кремом из белого шоколада и маракуйи, лимонными цукатами) и перловой кашей (200 рублей, с вареньем из яблок



и манго и карамелизированным фундуком), взять хлеб с авокадо с лососем (550 рублей) или без лосося (350 рублей), либо без особых раздумий взять один из сэндвичей: с курицей конфи или с адыгейским сыром (все по 250 рублей). Майонез в сэндвичах кафе тоже производит самостоятельно.



Animals

Некрасова, 60

Добраться

1870 шагов или 15 минут пешком

Время в заведении

35–70 минут

Средний чек

600–700 рублей на одного

Завтрак

10:00–16:00

Время работы

10:00–23:00 ежедневно



Как только я переступаю порог Animals, у меня возникает ассоциация, что я участвую в фильме Уэса Андерсона. Кажется, что интерьер кафе — это декорации какой-то приятной и веселой мелодрамы с поваром-фантазером и сложносочинёнными блюдами, идеальными для кадров в Instagram. Частично все это действительно так :) В Animals я была приятно удивлена скоростью обслуживания (надеюсь, что вам будет так же везти с сервисом), творческой сервировке (в том числе, простой и красивой посуде) и вкусу еды конечно же :) В заведении представлены 3 вида яичных блюд: скрэмбл с козьим сыром на бриоши (390 рублей; произведение искусства — более мелкий, чем обычно, скрэмбл с лёгкими вкраплениями сыра и небольшими палочками бриоши), яйца пашот на тартине с тартаром из авокадо (440 рублей) и омлет с риккоттой и фермерским салатом (воздушнейший и очень сливочный, вкус сыра красиво выделяется на этом фоне, 390 рублей).

Также тут можно заказать два вида каш — кашу из зелёной гречки с муссом из пармезана и домашней фетой для тех, кто не любит сладкое (350 рублей), а также овсяную кашу с вареньем из черешни, домашней гранолой и овсяной панакотой для приверженцев творческой классики (320 рублей).

Сторонникам сладкого-фруктового-сахарного я советую обратить внимание на сырники с фермерской сметаной и вареньем из черешни (390 рублей) и шоколадный бисквит со свежими ягодами (тесто здесь не перекрикивает ягоды и крем, а гармонично их дополняет — 350 рублей).

Перед выходом обязательно загляните в лавку кафе. Здесь — разнообразные мазанки, разносолы и варенья (есть актуальное ревеневое, 190 рублей за банку), тут же продаются замороженные блюда (бифштекс, сырники и паста) и большие торты на заказ.



P.S. Animals производят свой сыр сами! В небольших количествах, конечно, но все же :) А ещё кафе специализируется на сезонных продуктах, поэтому может незначительно менять состав блюд в пользу свежих и актуальных на данный момент овощей и фруктов.



Atlas bistro

Дом напротив 3-ей Советской улицы, 12

Добраться

1020 шагов или 8 минут пешком

Время в заведении

60–90 минут

Средний чек

750–850 рублей на одного

Завтрак

8:00–12:00 будни

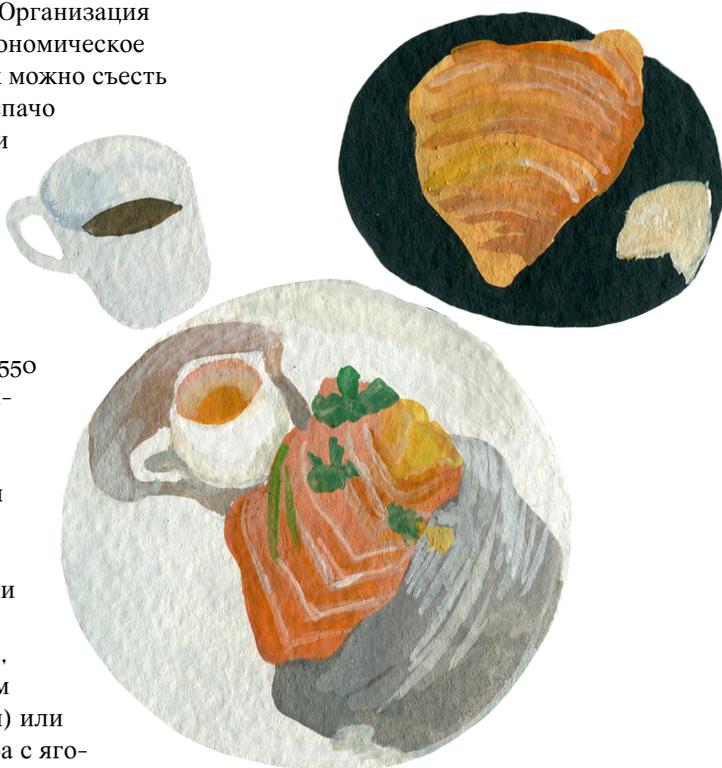
8:00–14:00 выходные

Время работы

8:00–22:00 ежедневно

Элегантное современное заведение с европейскими интерьерами. На секунду можно представить, что вы в Копенгагене или Стокгольме. Организация меню намекает на гастрономическое путешествие: на завтрак можно съесть и холодный зелёный гаспачо (390 рублей), и панкейки с медом и орехами (390 рублей), и яйца по-австрийски с лососем и авокадо (яйца, сваренные вкрутую и обжаренные до состояния скрэмбла; 550 рублей), и самый настоящий (по вкусу) круассан с добротным кусочком масла (150 рублей). Если вы любите что-то более традиционное и знакомое, попробуйте сырники с клубничным джемом и сметаной (390 рублей), овсяную кашу с лимоном и голубикой (350 рублей) или кокосовую кашу из киноа с ягодами (390 рублей). Ладно, вообще-то совсем традиционно перекусить тут не получится, но ведь путешествия для того и существуют, чтобы открывать что-то новое, ведь так?)

Здесь сложно советовать попробовать что-то адресно, потому что каждое блюдо в этом заведении имеет свой характер.



P.S. Кстати, во время самоизоляции Atlas bistro активно помогало врачам развозкой горячих обедов.



Du Nord

Лиговский проспект, 41/83

Добраться

357 шагов или три минуты пешком

Время в заведении

40–80 минут

Средний чек

550–600 рублей на одного

Вечноживое а-ля французское место прямо у Московского вокзала для тех, кто очень устал с дороги и просто хочет получить свой сытный завтрак с утра. Да, тут здороваются и прощаются на французском, и хотя все это выглядит немного наивно, приятно, что это место, кажется, сможет принять вас всегда, в хорошую и плохую погоду, по прибытии и при отправлении в другой город. В Du Nord всегда много людей и комфортнее всего будет перекусить в кафе рано утром до 10 часов. В остальное время приготовьтесь к ожиданию блюд от 30 минут до 60 из-за большого потока людей (с этим, увы, ничего не поделать, такое расположение).



Основная концепция завтраков из Du Nord — тематический набор блюд из разных стран. Это действительно большие завтраки, которыми можно наесться до ужина. По стоимости — от 500 до 600 рублей за различные сэты, в которые помимо еды уже включены напитки — чай/кофе и стакан сока.

Какие сэты завтраков представлены:

 **Россия:** сырники с малиновой пудрой, сметанным муссом и домашним конфитюром — 500 рублей.

 **Украина:** домашние оладьи с черносмородиновым конфитюром. Подаются с гурьевской кашей, варёным яйцом и с творожной слоёной плетёнкой — 550 рублей.

Завтрак

8:00–13:00

Время работы

8:00–22:00

ежедневно



 **Норвегия:** картофельные драники с лососем холодного копчения с творожным кремом, зеленью и салатом. Подаётся с пшенной кашей с кусочками запечённой тыквы и с ромовой бабой — 600 рублей.

 **Австрия:** яичный скрэмбл с венскими сосисками, вялеными томатами и молодой зеленью. Подаётся с булочкой бриошь, с луковым мармеладом и шариком куриного паштета в шоколадном велюре — 550 рублей.

 **Израиль:** шакшука из яиц, жаренных в соусе из помидоров, сладкого перца, лука и специй. Подаётся с питой, хумусом, маринованным красным луком и творожным десертом Хариса — 550 рублей.

 **Франция:** запечённая буженина с соусом песто, сыром пармезан и яйцом пашот под голландским соусом на пшеничном хлебе. Подаётся с круассаном, ягодным конфитюром и сливочным маслом — 550 рублей.

 **Великобритания:** яичница-глазунья в сковородке с жареным беконом, с пряной фасолью и овощами. Подаётся с французским багетом, молочной овсяной кашей с карамелизированным яблоком и пирожным картошка — 550 рублей.

P.S. Если не про завтрак, попробуйте тут кассероль из лосося и судака (490 рублей).



Бабагануш

Восстания, 19

Добраться

1530 шагов или 11 минут пешком

Время в заведении

35–70 минут

Средний чек

500–550 рублей на одного

Завтрак

12:00–14:00 будни

12:00–16:00 ВЫХОДНЫЕ

Время работы

12:00–21:00 ежедневно



Люблю кафе всем сердцем, хоть и завтрак здесь поздний :(

Пожалуй, это единственный минус. А так,

если вы попали сюда в солнечную погоду, переместитесь на небольшую веранду на улице и позвольте себе на часик оторваться от телефона.

В зале отлично воссоздана обстановка средиземноморского если не рынка, то кафе на берегу моря: надписи мелом с анонсом блюд, гриль, фрукты в сетчатых сумках. Раньше в заведении также проводились dj-сеты, возможно, что они возобновятся с сентября.

У меня тут есть любимчики, помимо завтраков — делюсь. Во-первых, это конечно бабагануш: мякоть запеченного на открытом огне баклажана, с тхиной, соком лимона, кинзой, домашним майонезом и паприкой. Стоит 290 рублей и подаётся с горячей питой!

Во-вторых, сабих (в пите или нет — не важно, любой вариант вкусный): салат с жареным баклажаном, яйцом, свежими овощами и печёным картофелем с заправкой на основе амбы), 230 рублей. И по общему мнению моих знакомых, здесь подают вкусный хумус (200 рублей, горячая пита в комплекте, можно взять баночку домой), шварму (290 рублей) и фалафель (230 рублей).

По завтракам:

Ловите здесь с 12 до 14 два больших сытных завтрака:

завтрак с мергез: яйца пашот/глазунья с колбасками мергез, хумусом, жареными шампиньонами, рукколой, нутом, вялеными томатами и багетом — 380 рублей.

израильский завтрак: яйца пашот/глазунья со свежими овощами, хумусом, лабана, творожным сыром с томатами, вителло тонато, печёным перцем и багетом — 350 рублей.

Ну и конечно же здесь есть шакшука, если вы поклонник, закажите обязательно — 250 рублей.



P.S. Вечером рекомендую попробовать в Бабагануше бокальчик израильского красного 🍷



Bilbao

Суворовский, 17

Добраться

1445 шагов или 11 минут пешком

Время в заведении

60–120 минут

Средний чек

600–700 рублей на одного

Завтрак

11:00–17:00

Время работы

11:00–23:00 ежедневно



То, что Bilbao — ресторан — объяснять вам здесь не потребуется. Уровень обслуживания чувствуется в мелочах — в меню с заботливо прикрепленной зелёной веточкой, в подаче американо (отдельно эспрессо, отдельно кипяточек в красивом приборе), в сервировке пинчос (баскских закусок), которые представляются здесь гостям, как что-то драгоценное и подаются на небольших подносах с отделкой из камня. Даже в том, как взболтан соус голландез к омлету, ощущается особое внимание к посетителям.

В завтраках всего 6 блюд, но они хорошо продуманы — 3 круассана (классический, 150 рублей; с солёной карамелью, 250 рублей; круассан с риемом из тунца — 350 рублей); сырники с белым шоколадом и солёной карамелью (450 рублей), панкейки с муссом из пломбира (400 рублей).

Круассаны, на мой взгляд, немного суховаты, но все равно вкусные, тот, что с риемом, например, тянет на полноценное блюдо на утро. Очень симпатичный омлет с соусом голландез и хамоном (450 рублей), а сырники (нежные внутри, с деликатной тооненькой карамелизированной корочкой) заслуживают дополнительного визита, если все за раз вам попробовать не удастся. Bilbao я, кстати, рекомендую посещать в любое время суток: в четверг с 17 до 23 часов тут действуют аперитивные часы, а раз в две недели — проходят тематические гастрономические и коктейльные вечеринки, следить за анонсами которых можно на инстаграм-странице заведения.

P.S. А ещё попробуйте тут безалкогольный джин-тоник (550 рублей) — его делают по особой секретной технологии в Великобритании, когда алкоголь выпаривается, а сухой аутентичный вкус коктейля остаётся.





МЕТ

2-ая Советская, 27

Добраться

1275 шагов или 10 минут пешком

Время в заведении

40–80 минут

Средний чек

750 рублей на одного

Завтрак

в течение всего дня

Время работы

8:00–20:00 будни

10:00–22:00 суббота

10:00–20:00 воскресенье



В эту кофейню нужно идти, если вы любите качественный актуальный кофе: закажите себе здесь чашечку «модного черного» в нескольких разновидностях, в зависимости от способа заварки — аегоресс, воронка, фильтр-кофе и каскара кофе (напиток из высушенной оболочки кофейной ягоды). Ещё тут есть такая приятная позиция, как «стакан молока».

В меню завтраков доступны каши (овсянка с финиковым соусом и запеченным крамблом из грецкого ореха — 160 рублей), сырники из рикотты (с лаймовым соусом и кремом из сливочного сыра — 290 рублей), вареники с вишней с соусом на основе кардамона и сыром страчателла (290 рублей), фриттата (вегетарианский и обычный вариант) — 250 рублей, английский завтрак (320 рублей), домашняя гранола (280 рублей), яйца, приготовленные по вашему желанию (120 рублей), различные сэндвичи. Порции средние, одним блюдом можно наесться.

Кафе придерживается позиции pet friendly — вашего питомца бесплатно угостят кусочком и предложат воды.

Обязательно попробуйте здесь сырники из рикотты, фриттату (это такой пышный итальянский омлет с начинками, подаётся на горячей сковороде), брауни с пеканом, можжевельный кекс и... ириски (они тут предлагаются разных видов, есть даже смородина и маття, не обделите их вниманием). В кафе также можно купить кофе с собой свежей обжарки. А ещё вас удивит сэндвич крок-мадам — он вытянутой формы и достаточно сытный (подаётся с выразительным соусом морне, обязательно попробуйте все в комплексе).

P.S. Важный момент, МЕТ — достаточно популярное место, в зале всегда много людей и часто свободные места остаются разве что на подоконниках. Чтобы вам точно достался стул за столиком в зале, позвоните в заведение хотя бы за 20 минут до завтрака, уточните обстановку :).





Civil

8-я Советская, 4

Добраться

1870 шагов или 15 минут пешком

Время в заведении

60–80 минут

Средний чек

650 рублей

У этого кафе большая предыстория работы в городе (с двумя площадками ему не повезло, они закрылись по разным причинам — в Голицын лофте и на Большой конюшенной). Сейчас у заведения два помещения — на Большом проспекте, 71 и на 8 советской, 4. То, что ближе к Московскому вокзалу мне нравится больше: кафе приятно соседствует с третьим кластером с большим количеством молодёжных местечек. Да и в целом Civil здесь побольше и интереснее, чем на Петроградке (на мой взгляд).

Приготовьтесь к тому, что если вы пришли в кафе в «час пик» (в 10–11 в будни или в 9–12 в выходные), еду нужно будет подождать (по отзывам

иногда ожидание может затянуться до 30–40 минут, но лично у меня таких проблем не возникло).

Что здесь есть:

Завтраков здесь **МНОГО**, может быть даже слишком, выбрать, даже перечислить все блюда сложно. Двадцать позиций, внутри которых есть вариативные опции/добавки. В наличии всё — и каши с интересными добавками (от 240 до 260 рублей), и английский завтрак (точнее, это вариация на него, поэтому в меню он назван не английским; 360 рублей), и бенедикт двух видов (с бужениной — 360 рублей и лососем — 390 рублей), и авокадо-тост с тунцом (340 рублей), креветками (390 рублей) или вялеными томатами (290 рублей), и панкейки с домашним кокосовым кремом в двух вариациях (от 310 до 330 рублей). Все модно и актуально.

Посоветую вам несколько вещей на свой вкус:

Завтрак

в течение всего дня

Время работы

9:00–23:00 Пн–Чт, Вс

9:00–00:00 Пт, Сб



Японский омлет с капустой брокколи, бобами эдамаме, томатами черри (конечно же тоже с топпингами, но лично я замучилась бы выбирать :)) От 290 до 340 рублей. Вкусная и пока не самая попсовая версия омлета в Петербурге. Попробуйте обязательно, побалуйте себя относительной экзотикой.

Батат-гриль с гуакамоле из авокадо, сыром пармезан и сливочно-грибным соусом. Просто обожаю его, без причин, стоит 380 рублей.

Французские тосты с кокосовым кремом и свежими ягодами. Непростые в своей простоте :) Вкусные, сытные, с оттенком буржуазной загородной жизни. А ещё фотогеничные (самое популярное блюдо в Instagram'е этим летом); 340 рублей.

Заведение также известно своими кофейными экспериментами. Попробуйте и классику (фильтр, альтернативу или что-то с молоком, все как полагается), и авторские напитки (начиная с холодного вишневого бамбла, 280 рублей, продолжая карамельным амаретто, те же 280). И нет, не сплпнется :)





Kroo cafe

Суворовский проспект, 27

Добраться

1870 шагов или 15 минут пешком

Время в заведении

60–90 минут

Средний чек

600–700 рублей на одного

Kroo safe — удивительное место. Если смотреть на заведение с улицы, то заходить в него сразу не хочется, кафе кажется немного пафосным и старомодным. Но когда попадаешь внутрь — все сразу меняется, думаешь: «да ладно, не все же на трендах построено, временами хочется просто отдохнуть в месте, где уютно и хорошо».

Это кафе с намеком на французскую кухню подойдет вам при путешествии с семьёй (и детьми) или если вы решили отдохнуть в городе полным составом 🧑👦. Детям будет интересно посмотреть и попробовать десерты-игрушки (настолько занятно они выглядят,



да и устроены тоже небанально), кроме того, в заведе-

нии есть обустроенная детская комната (с большим количеством уже реальных игрушек). Взрослым же будет приятно позавтракать в кафе как большой компанией, так и в узком кругу самых близких.

Что по блюдам в завтраках: особенно популярны в Kroo картофельные драники с беконом (510 рублей) и с лососем (550 рублей), щедро заправленные соусом голландез (я бы сказала, прям от души так заправлены), если вам хочется взять что полегче — выберите фермерский творог с ягодами (450 рублей). Также в меню нам опять машет ручкой позиция «фермерские яйца, приготовленные по вашему желанию» (200 рублей), ещё есть шакшука (380 рублей).

Завтрак

в течение всего дня

Время работы

8:00–00:00 Пн–Чт

8:00–01:00 Пт

9:30–01:00 Сб

10:00–00:00 Вс



Из сэндвичей можно выбрать клуб сэндвич (360 рублей, сочный) или французский тост с лососем (490 рублей, это не крок мадам, сразу предупрежу).

Круассан довольно сухой снаружи и масло тут предлагается опционально, что немного расстроило (в том же atlas'e качество круассана заметно выше). Но обслуживание приятно удивило. Мы были тут в воскресенье утром и все блюда нам принесли чуть ли не за 10 минут. Очень здорово.

Советую обратить отдельное внимание на пирожные: особенно на лавандовый эклер (170 рублей), пирожное гриб (красивый и вкусный, 340 рублей) и на вафельный стаканчик с кремом и ягодами, имитирующий мороженое (340 рублей).



Другие места для завтрака

Здесь дан список мест с кратким комментарием. Во всех этих заведениях я бывала неоднократно и горячо их рекомендую.



Eggsellent

Большой проспект В.О., 16
Завтрак **весь день с 9 до 19**
Средний чек **600 рублей**

Кафе специализируется на яичных блюдах и экспериментальных сочетаниях. Также заведение предлагает «спешалы» — особенную еду, доступную к заказу в ограниченный промежуток времени. Попробуйте тут что-нибудь хотя бы раз — не пожалеете. Советую утреннюю булочку с беконом (булочки для нее специально печет Футура; 290 рублей), десерт «Черничные ночи» (400 рублей), гриль-чиз круассан (круассан с тремя видами сыра, подается с томатным супом; 390 рублей).

Seize the impress

Гражданская 13-15
Завтрак **весь день с 9 до 20**
Средний чек **350-400 рублей**

Легендарное кафе в Бертгольд центре с десятью видами сырников! Попробуйте сырники Барни на рисовой муке с грушей и с сыром с голубой плесенью, а также сырники Шарлот (подаются с попкорном и очень выразительно смотрятся в инстаграме). Все вкусно и интересно. У сырников единая стоимость — 250 рублей.

Утопист

Ковенский переулок, 14
Завтрак **11-15**
Средний чек **400-500 рублей**

Вообще-то это винный бар. Но я просто влюблена в его завтраки! Тут и прекрасный тихий двор, похожий на берлинский, и милая терраса, и вкусная еда — все сошлось. Берите любые сырники (с соленой карамелью/сметаной или с ягодным муссом и сметаной — 280 рублей за 4 штуки) — и наслаждайтесь атмосферой! Если не любите сладкое, советую попробовать боул с авокадо, киноа и яйцом пашот (400 рублей). По выходным с 11 до 17 часов работают бранч-сэты (лучше приходите пораньше).

Charlie

Набережная кан. Грибоедова, 54
Завтрак **весь день с 9 до 21**
Средний чек **650-700 рублей**

Романтичное место на утро, которое особенно привлекательно тем, что расположено прямо на канале Грибоедова. После завтрака здесь приятно погулять по окрестностям. Это заведение из разряда — устроить себе праздник с утра — выбрать один из восьми видов каш или взять один из семи круассанов (выпечку готовят тут же) под бокальчик игристого. А еще тут можно купить килограммовый сырник (сырнице, скорее)). Ну и не забудьте сфотографироваться в инстаграм у стены с фламинго :)

Sight

Корпусная, 28
Завтрак **10-14**
Средний чек **500-600 рублей**

Стильное место с современной верандой. Если вы из Москвы, то возможно бывали в столичном заведении от владельцев — Nude. Советую здесь французские тосты с черникой и муссом из стракино (400 рублей), если вы предпочитаете что послаще. Если наоборот хочется взять себе сытный завтрак, закажите скрэмбл с лососем, соцветием брокколи и молодым сыром (400 рублей). Коктейли вечером тут тоже очень даже ничего!

Места на вечер

В этой подборке я сделала упор в первую очередь на барную тематику. Путеводитель по ужинам планирую выпустить отдельно :) Перечисленные места — лично мои любимчики.

Рассветы-Закаты

Гражданская, 15

Средний чек 1500 рублей

Бар на крыше Бертольд центра, реализованный основателями легендарного бара Dead Poets на Жуковского. Упор здесь по большей части на алкоголь (коктейли и позиции в винной карте). Кухня смешанная: в меню есть бургеры, паназиатские блюда, итальянский ризотто и русско-французский бефстроганов, на меню поэтов намекает позиция «пастуший пирог». Крыша классная и жизнерадостная (хоть и расположена прямо в центре «района Достоевского»).

Анонимное общество усердных дегустаторов

Рубинштейна, 27

Средний чек 800–1000 рублей

Люблю концепцию этого заведения от и до. Массивную барную стойку во весь зал, уголок с дистиллятами, оформление заведения, кухню. домашние закуски, которые производятся тут же. Просто зайдите и ощутите все это. Не забудьте поговорить с барменами :)

Le courage

Басков переулок, 2

Средний чек 1300 рублей

Бар с буржуазной атмосферой и отголоском Грузии (люстры сделаны из растений, привезенных именно оттуда) для красивого и неумного кутежа. Обратите внимание на количество разновидностей бокалов для игристого! Попробуйте русские блюда и закуски (например с икрой, почему нет?). И обязательно возьмите с собой фотоаппарат.



Laboratorio Distilita

Гражданская 13–15,

на первом этаже Бертольд центра

Средний чек 1500 рублей

На мой взгляд, лучшее место с дистиллятами в городе. У заведения есть совместное производство в Эстонии, кроме того тут много дистиллятов со всего мира! Приходите сюда в пятницу, на приятные вечера с музыкой (сверяйтесь с актуальными новостями в инстаграме). Еда здесь тоже вкусная, даже в поздние часы (что важно).

Brimborium

Маяковского 22–24

Средний чек 1000 рублей

Немного древний уже бар на Маяковского, со своей атмосферой. Требуйте здесь коктейль «Злата Николаева», которого нет в меню! :)

Бар 8

Ленина, 8

Средний чек 1300 рублей

Это бар в бывшей парадной, атмосфера потрясающая. Советую заглянуть)

Ласточки

Воскова, 51/20

Средний чек 1500 рублей

Бар с хорошим вином. пиццей и приятными морепродуктами. Попробуйте гребешки!



Terki

Театральная площадь, 4

Средний чек 600 рублей

Домашний бар с атмосферой как из сериала «Друзья». Если зачистите — будете знать все новости из жизни заведения и подружитесь с основателями. Девиз кафе — «У каждого должен быть свой бар». Обязательно попробуйте в Тёрках лесную пиццу и передайте привет от меня Андреем (вас поймут) :)

Af brew Taproom

Курляндская, 48

Средний чек 500–600 рублей

Бар при заводе AF brew. Свежайшее пиво от пивоварни по наиболее низкой стоимости. По кухне — здесь реализована концепция индийской закусочной. Если увидите в наличии коллаборации пивоварни с Футурой и El copitas — берите не раздумывая.

Дворики и интересные места в городе

Если вы из Петербурга, то возможно, что большую часть мест вы уже знаете :)



Дом Ю. Б. Бака

Кирочная, 24

Оцените хитроплетение переходов во дворе :) Подробнее о доме можно прочитать [тут](#).

Сад Сен Жермен

Литейный проспект, 46

Фактически свой современный вид сад приобрел в 1910 году при реконструкции здания архитектором Александром Хреновым.

Говорят, в своё время садик был свидетелем выступлений Фёдора Шляпина и Анны Ахматовой. Чуть позже тут бывали Иосиф Бродский, Сергей Довлатов, Борис Гребенщиков, Виктор Цой и Константин Кинчев.

Чтобы попасть внутрь, дождитесь пока кто-то выйдет из двора. В парикмахерскую лучше не звоните, замучаете сотрудников :)

Мозаичный дворик

Чайковского, 2

«Итальянский» дворик

Итальянская, 29

Дворик с имитацией итальянской улицы

«Парижский» дворик

Молдагуловой, 3–5

Дворик с имитацией французской улицы

Дворик с имитацией исторической улицы

Гороховая, 37–39

Двор с вагоном метро

Набережная Обводного канала, 199–201

Двор «Нельсона»

ул. Полозова, 6

Эльфовский садик (филиал Сайгона)

Стремянная, 9

Двор с круглым домом-кольцом на Фонтанке

Набережная реки Фонтанки, 92

Двор-«восьмиугольник»

Малый проспект П. С., 16

Дом с Ротондой

Набережная реки Фонтанки, 81

Двор памяти Виктора Цоя

Котельная Камчатка, Блохина, 15

Подробнее о доме [тут](#).

Несуществующие улицы

Улица Лунных кошек

Каменноостровский проспект, 77

Флигельная площадь

3-я линия Васильевского острова, 38, двор

Переулок Виктора Цоя

Зверинская улица, 29

Улица Джона Леннона

Лиговский проспект, 53
во дворе арт-центра
Пушкинская, 10



Кофейни и кафе во двориках и на крышах

Во двориках

Бар Утопист и пиццерия Самогга
во дворе Ковенского, 14

Двор пространства Третий кластер
8-ая Советская, 4

Wöd (восточно-западный диван)
Большая морская, 45
Чудесный магазин графики и небольшой бар-кафе

Кафе танцующих огней
Конюшенная площадь, 2 лит В
Летний рорир-проект от общества чистых тарелок

Никольские ряды Садовая, 62
Новое городское общественно пространство с тематическими фудкортами по выходным

Tsunami bar
Лиговский проспект, 39/1
Интересная терраса во дворе Лиговского проспекта

Кофейня нарушители
Маяковского, 37Г
Во дворе кофейни есть пинг понг

Донер Yardi во дворе Лиговского проспекта, 33
Попробуйте здесь берлинский кебаб

Co-op Garage
Гороховая, 47

Branch garage
Улица Печатника Григорьева, 12

Бертгольд центр
Гражданская, 13–15

Новая Голландия
Отличный двор в здании-кольце бутылка, хоть и не очень секретный

Двор винотеки Merula
Мошков переулок, 2
Уютно и аристократично выпить вина

Двор винного бара-магазина «Винный склад»
Инструментальная улица, 3В

Двор Kunst wine bar
Биржевая линия, 8
Обязательно выходите во двор

Спрятанный двор португальского кафе Tawny
Набережная реки Фонтанки, 20

Спрятанный «зелёный» двор Chocolate bar
на Каменноостровском проспекте, 42
Здесь нужно выпить горячего шоколада!

Терраса «это бар»
на Владимирском проспекте, 14
Джазовые концерты проводятся здесь каждый вечер

Коктейльный бар Джин Тоник
Работает без вывески во дворе Лиговского проспекта, 64
Говорят, что это лучшее место для любителей ортодоксальных версий классических коктейлей

El copitas Колокольная, 2
Один из лучших баров мира работает без вывески в одном из двориков у Владимирской

«Дядя Фади»
Думская улица, 5/22, кв. 68
Секретная фалафельная в квартире. Ищите информацию о работе заведения [здесь](#)

Места на крыше

Coffee 3
Медиков, 5
«Вертолетная площадка» на крыше заведения

Солнце справа, артмуза
13-ая линия
Васильевского острова, 70

Секретная терраса-крыша чайной Solaris Lab
Курляндская, 49

Jungle Cafe
Набережная канала Грибоедова, 18–20

«Небо и вино»
Пирогова, 18
Потрясающий вид на Исаакий

La vue
Пироговская набережная, 5/2

Вино и вода
Чайковского, 17

Макаронники
Проспект Добролюбова, 16, корпус 2

Мансарда
Почтамтская улица, 3–5

Терраса
Казанская, 3

Крыша 18
Петроградская набережная, 18

Паруса на крыше
Улица Льва Толстого, 9

Этаж 41
Площадь конституции 3/2
Панорамный ресторан

The hat
Белинского, 9
На крыше проводятся концерты

Веранда в Do immigration
Двор на Восстания, 24

Кафе на крыше жилого дома в ГЭЗ-21, Пушкинская, 10