

МАРИНА СЛАКВА

ВКУС СТОЛИЦ

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ МАРШРУТЫ
ПО МОСКВЕ И ПЕТЕРБУРГУ

МАРИНА СЛАКВА

ВКУС СТОЛИЦ

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ МАРШРУТЫ
ПО МОСКВЕ И ПЕТЕРБУРГУ

УДК 913(470):641
ББК 26.89(2):36.9
С47

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:
Catarina Belova, Drabanth, Ekaterina Kuzovkova, vserg48,
Rahman Hilmy Nugroho, Tien Stencil / Shutterstock / FOTODOM
Используется по лицензии от Shutterstock / FOTODOM

Слаква, Марина Евгеньевна.

С47 Вкус столиц. Гастрономические маршруты по Москве и Петербургу : путеводитель-перевертыш / Марина Слаква. — Москва : Эксмо, 2025. — 192 с. : цв. ил. — (Туризм в деталях. Самые интересные прогулки).

ISBN 978-5-04-209960-1

Побывать в Петербурге и не попробовать легендарные пышки? А шаверму? А как же старинная «Блинная» на Таганке или советские чебуреки? Москва и Санкт-Петербург поистине не только исторические центры России, но и главные гастрономические точки. Обилие ресторанов и тематических заведений никого не оставляют равнодушными. В этом путеводителе мы собрали для вас самые лучшие места, обязательные к посещению. От стильных бистро с авторской кухней до локальных столовых и кафе с богатой историей и атмосферой. Вы найдете идеальный вариант для встречи с друзьями, посиделок с семьей или где можно просто отдохнуть и расслабиться.

УДК 913(470):641
ББК 26.89(2):36.9

ISBN 978-5-04-209960-1

© Слаква М. Е., текст и фото, 2025
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2025

СОДЕРЖАНИЕ

ВОКРУГ СВЕТА:

где попробовать еду со всего мира

5

ТОЛЬКО В МОСКВЕ!

Места легендарной гастрономии

19

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

ВНЕ ШАБЛОНОВ:

самые необычные концепции

28

ЧАЙНО-КОФЕЙНЫЙ МАРАФОН ДЛЯ БОДРЯЧКОВ:

где выпить тот самый бабл-ти и не только

33

РАЙ ДЛЯ СЛАДКОЕЖЕК:

пекарни и кондитерские,

где все слипнется

40

ЗВЕЗДЫ МИШЛЕН:

где еда встречается с эстетикой

50

ЯИЧНАЯ ЭКСТРАВАГАНЗА:

где сытно позавтракать

56

ЗДОРОВОЕ И ВКУСНОЕ:

веганские кулинарные открытия

64

ЕДА БЕЗ УЩЕРБА ДЛЯ КОШЕЛЬКА:

топ мест, где можно поесть,

не потратив все деньги

69

АХ, КАКОЙ ВИД!

Только лучшие веранды, террасы и панорамы

75

ПО БАРАМ:

пить, пить и пить!

85



ВОКРУГ СВЕТА: ГДЕ ПОПРОБОВАТЬ ЕДУ СО ВСЕГО МИРА

В гастрономическом путешествии по миру каждый из нас становится исследователем, открывающим новые вкусы и ароматы. Пища — это не просто способ утолить голод, но и язык, на котором говорят культура, история и традиции. В этой главе я приглашаю вас отправиться в увлекательное путешествие по самым интересным гастрономическим точкам, где можно попробовать блюда, представляющие разнообразие кухонь со всего мира.

LOONA



🏠 Тверской б-р, 24, стр.1
🕒 Вс-вс 9.00–00.00
☎️ +7 (495) 150-91-00
🌐 loona.rest

Если вы хотите насладиться свежей домашней пастой, традиционной неаполитанской пиццей и свежими морепродуктами, то вам точно стоит посетить итальянский ресторан Антона Пинско-го, Артема Лосева и Виталия Истомина.

Расположенный в самом центре Москвы, ресторан приглашает гостей окунуться в теплую и уютную атмосферу. Традиционный итальянский декор, мягкое освещение и дружелюбный персонал создают ощущение, будто вы находитесь в настоящей итальянской trattorias. Кухня ресторана основана

на использовании отборных ингредиентов, которые придают каждому блюду неповторимый вкус и аромат. Это отражает бескомпромиссное стремле-

Именно здесь вы сможете попробовать настоящую итальянскую еду и точно не будете сомневаться в ее свежести, ведь тесто для пасты и пиццы готовят прямо на виду.



ние ресторана к кулинарному совершенству и гарантирует, что каждый прием пищи станет незабываемым гастрономическим путешествием.

Центральное место в ресторане занимает дровяная печь Loopa, изготовленная вручную по специальному заказу. Эта печь вдохновила всю концепцию ресторана, основанного на принципах домашней итальянской кухни. Своим названием ресторан обязан именно ей.

ПАСТА И БАСТА



🏠 Сретенский б-р, 4
🕒 Ежедневно 12.00–00.00
☎ +7 (499) 346-62-51
🌐 pastabasta.rest

С 2007 года «Паста и Баста» является синонимом подлинной итальянской кухни в Москве. Каждый визит в ресторан — это погружение в атмосферу гостеприимства и страсти к кулинарному искусству.

Меню сосредоточено на традиционных итальянских блюдах и уникальных авторских творениях, которые порадуют как любителей классики, так и искателей новых вкусовых ощущений. От классической пасты феттучине и ригатони до необычных сочетаний и ингредиентов. Паста готовится вручную из лучших сортов пшеницы, а соусы и начинки — по традиционным итальянским рецептам.

Подача блюд — фишка ресторана. Здесь они подаются в красочных расписных тарелках необычных форм. А в сочетании с фирменным коктейлем получится прекрасная композиция для фото в социальных сетях.



MICHEL



- 🏠 ул. Красная Пресня, 13
- 🕒 Пн-пт 9.00-23.00, сб-вс 12.00-23.00
- ☎ +7 (499) 252-50-44
- 🌐 cafemichel.ru

В самом центре Москвы, на улице Красная Пресня, расположился ресторан «Мишель» — маленький уголок Франции, где каждый гость окунется в атмосферу романтики и утонченности. Уже 15 лет он с радостью встречает гостей и предлагает им незабываемые гастрономические впечатления.

Меню ресторана «Мишель» — это гармоничное сочетание классических французских блюд и средиземноморской кухни. Гости могут отведать традиционные французские деликатесы, такие как фуа-гра, луковый суп и говядина по-бургундски, а также оценить изысканные блюда Средиземноморья. Кроме того, каждый сезон шеф-повар Сергей Зайцев разрабатывает специальное меню, в котором собраны лучшие рецепты из разных уголков Франции.

DIZENGO99



- 🏠 Покровский б-р, 8, стр. 1
- 🕒 Вс-чт 10.00-23.00, пт-сб 10.00-00.00
- ☎ +7 (929) 569-82-25
- 🌐 dizengof99.com



Большой израильский завтрак

Dizengof99 — не просто израильское кафе, это маленькая частичка Тель-Авива в самом центре Москвы. Здесь вы сможете попробовать аутентичные блюда еврейской кухни, приготовленные с любовью и мастерством.

Это идеальное место, где можно полакомиться хумусом, фалафелем, шницелем и салатами, позавтракать в любое время дня, отведать шакшуку и освежиться лимонадом. С самого открытия кафе его главной целью было перенести гостей в Тель-Авив и сделать неофициальным гастрономическим посольством. Вкусно, много, шумно — это все про Израиль и, конечно же, про Dizengof99.

Владельцы заведения, Галя Николаева и Женя Цюпко, несколько лет прожили в Израиле, так что они, как никто другой, смогли передать вкус этой невероятной страны.

KILIM

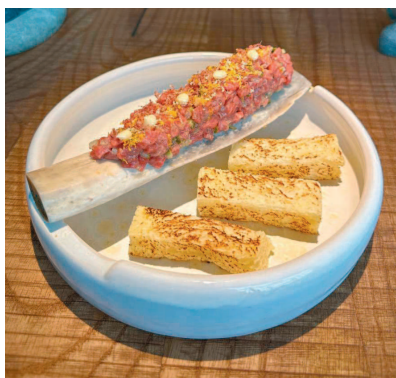


- 🏠 Берсеневская наб., 12, стр. 1
- 🕒 Пн-вс 12.00-00.00
- ☎ +7 (499) 348-10-99
- 🌐 kilim.rest

Расположенный с живописным видом на храм Христа Спасителя и Берсеневскую набережную, ресторан воплощает в меню яркие вкусы и традиции Востока, мастерски переплетая их с тенденциями современной гастрономии.

Двое талантливых шеф-поваров — Джон Адамс и Марк Шах Акбари — объединили свой обширный опыт и любовь к восточной кухне, чтобы создать уникальное меню, в котором найдется место и классическим блюдам, и изысканным новинкам. Особое внимание уделено хлебу — символу гостеприимства. Шеф-повара разработали целый раздел, где собраны вариации на тему этого главного продукта.

Ресторан Kilim — это не только изысканная кухня, но и уютная атмосфера, в которой вы почувствуете себя желанными гостями. А летом здесь открывается просторная веранда, которая обещает стать одним из любимых мест отдыха москвичей.



Обязательно попробуйте: рубленая телятина на костном мозге — и вкус, и подача на высоте.

АЙНА



- 🏠 ул. Остоженка, 14/2
- 🕒 Ежедневно 10.00-00.00
- ☎ +7 (495) 103-10-23
- 🌐 ainarest.ru

В самом сердце Хамовников, на улице Остоженке, открыл свои двери новый ресторанный проект «Айна», созданный в сотрудничестве Филиппа Голубева и Артура Шустериоваса.

В основу концепции легло исследование гастрономических и культурных особенностей народов современной России, многообразие традиций, способов приготовления еды и ритуалов. Знакомые comfort food предстают



в меню ресторана с новыми гастрономическими диалектами, воплощенными в локальных продуктах и травах от Камчатки до Кавказа.

Интерьер ресторана символизирует ландшафтную карту нашей страны. Гости проходят через залы, словно от гор к океану, через поля и леса. В центре заведения находится Печь и Гриль — священный очаг, дающий тепло и пищу. Между залами установлены «портал из пшеницы», символизирующий плодородие и богатство, и «портал из орешника», который славяне считали чистым и священным растением.

Название и символ ресторана — древняя руна, означающая «возглас знания». В переводе с татарского айна означает «зеркало».

BJÖRN



-
- ул. Пятницкая, 3
 - Ежедневно 12.00–00.00
 - +7 (495) 953-90-59
 - bjorn.rest

На Пятницкой улице распахнул свои двери ресторан Björn, названный в честь хозяина северных лесов — медведя. Неслучайно интерьер ресторана выполнен из натуральных материалов: дерева, камня, мха и рога. Это создает одновременно лаконичную и суровую атмосферу, которая так характерна для северных широт.

Команда ресторана бережно отно-

сится к окружающей среде и следует концепции zero waste, сократив количество отходов на 70 %. Шеф-повар Никита Подерягин тщательно выбирает ингредиенты, отдавая предпочтение местным продуктам. Спаржа из Подмосковья и улитки из Солнечногорска используются в блюдах без пластиковой упаковки и оставляют после посещения ресторана Björn исключительно положительные эмоции.

Меню ресторана меняется в зависимости от сезона. Весной появляются блюда со свежей земляникой, летом — со смородиной, осенью — с грибами. Шеф-повара искусно используют эти сезонные ингредиенты, создавая неповторимые гастрономические шедевры.

RUSKI



-
- Москва-Сити, башня «Око», 85-й этаж
 - Вс-чт 12.00–00.00, пт-сб 12.00–2.00
 - +7 (495) 77-71-11
 - ruski354.ru

На 85-м этаже башни «Око» в Москва-Сити расположился самый высокий ресторан Европы — Ruski. Светлый и просторный зал ресторана оформлен в современном стиле с элементами традиционной русской культуры. В центре зала находится открытая кухня, где гости могут наблюдать за работой поваров. Главная достопримечательность кухни — восьмиметровая русская печь, построенная по всем канонам печного искусства.



В этой печи пекут хлеб, томят щи и каши, делают топленое молоко.

Ресторан также может гордиться самым высоким в мире ледяным баром, за которым гости могут отведать водку с белужьей икрой. В ледяном баре поддерживается постоянная температура -15°C , а холодная синеватая подсветка усиливает морозный эффект.

Меню ресторана Ruski предлагает традиционные блюда русской кухни в современном гастрономическом прочтении от шеф-повара Александра Волкова-Медведева.

Патриаршие пруды еще не были популярным местом, а ресторанный кластер Патриков только начал развиваться. В этом месте царит поистине домашняя атмосфера: ее создала гостеприимная хозяйка Мари Ванна, а встречает гостей ее сосед, при этом персонал, словно внучатые племянники, поддерживают тепло, которое она привнесла в ресторан.

Долгое время попасть в «Мари Ванна» было непросто: заведение

МАРИ VANNA



- 📍 Спиридоньевский пер., 10а
- 🕒 Ежедневно 10.00–23.00
- ☎ +7 (495) 650-65-00

«Мари Ванна» — ресторан русской кухни с атмосферой уюта и ностальгии. Он открылся в 2008 году, когда



работало «для своих» и гостей принимали только по брони. Некоторые постоянные посетители могли попасть сюда, используя личные ключи. Сегодня ресторан рад приветствовать всех желающих, предлагая атмосферу уюта и блюда, которые знакомы с детства.

J'PAN



ул. Трубная, 21
ул. Мясницкая, 22/1
ул. Пятницкая, 6/1
jpan.moscow

Японское бистро J'PAN приглашает вас в гастрономическое путешествие по улицам крупнейших городов Японии. Здесь нет ни вековых традиций, ни тысячелетней истории — только самые интересные и актуальные блюда, которые можно встретить на живых



и быстро меняющихся улицах Страны восходящего солнца. Особое внимание уделено традиционной выпечке, которую готовят на теппане и японских плитах, — тайяки и такояки. Ну а главная фишка бистро — необычные десерты, например гора Фудзи из маскарпоне мусса и клубники.

Для реализации своей идеи команда путешествовала по Японии, посещала мастер-классы у известных консультантов и собирала рецепты у обычных семей. В результате появилась коллекция гастрономических «сувениров»: донбури, рамен, карри, тонкацу и другие популярные блюда японской кухни.

RA'MEN



ramen.moscow

Нельзя представить японскую кухню без рамена, а значит, нужно обязательно посетить сеть раменных с авторскими аниме-коктейлями!

В каждом заведении своя атмосфера и неповторимый интерьер. Меню ресторана изобилует разнообразием раменов: от пряного том-ям рамена с морепродуктами до вегетарианского с копченым тофу и грибами. Все бульоны для раменов готовятся в течение суток, что придает им насыщенный и неповторимый вкус. А еще в заведении часто проводятся тематические мероприятия со специальным меню.



Настоящий японский рамен

КОJI



-
- 📍 Калашный пер., 9
 - 🕒 Вс-чт 12.00–00.00, пт-сб 12.00–2.00
 - ☎️ +7 (495) 818-77-88
 - 🌐 koji.lucky-group.rest
-

Koji — азиатский ресторан от Lucky Group и Глена Баллиса, расположившийся в Калашном переулке.

Название выбрано случайно: «кодзи» — это китайская смесь ферментов, дрожжей и грибов, которую здесь активно используют в приготовлении маринадов для рыбы, мяса и овощей. Ресторан состоит из двух залов: на первом этаже гостей ждут азиатские блюда, а на минус первом этаже находится барная зона, где регулярно проходят вечеринки.



Обязательно попробуйте: утка по-пекински, которую шеф-повар Василий Зайцев выдерживает в маринаде в течение четырех дней, а затем запекает в печи на вишневых дровах. Блюдо рассчитано на двух человек.

ЧИХО



-
- 📍 ул. Новослободская, 16а
 - 🕒 Пн-чт 11.00–00.00, сб 12.00–2.00, вс 12.00–00.00
 - ☎️ +7 (495) 203-43-58
 - 🌐 chiho.ru
-

«ЧИХО» — дерзкая китайская закусочная, которая переносит гостей в бурлящий мир уличной культуры. Яркие неоновые вывески и блики искусственных ламп соседствуют с граффити на стенах, а винтажная мебель — с произведениями современного искусства. Атмосфера заведения пропитана энергией и свобо-

дой, словно оживший образ из подсознания.

Кто такой Чихо? Это бунтарь, стилиста и гроза района, но в то же время верный друг и объект первых юношеских влюбленностей. Свободный и дерзкий, творческий и смелый, живой и непредсказуемый, он не вписывается в рамки и не признает логики. Однако Чихо — это не просто образ. Это часть повседневности каждого гостя закуской, отражение его переживаний и желаний. Он не понравится всем, но и не стремится быть конфетой или угодить каждому. Чихо — это нить, которая связывает повседневную жизнь с ярким и неповторимым миром уличной культуры.

КООК



🏠 Петровский б-р, 15, стр. 1
🕒 Пн-вс 12.00-00.00
☎ +7 (915) 130-13-72
🌐 kook.su

Кook — современное корейское бистро, которое приглашает гостей окунуться в атмосферу Сеула. Проект создан Александром Сысоевым и братьями Левченко, известными по своим проектам J'PAN и Touch of Matcha.

Меню включает как традиционные корейские блюда, так и национальный стритфуд. В качестве закусок предлагаются морковь по-корейски, жареный тофу и пельмени манду. Также можно заказать насыщенный

рамен с морепродуктами или говяжиной, рис с тунцом и кимчи, а также кимпабы — традиционные корейские роллы.

В баре собрана коллекция коктейльных твистов и авторских миксов, сидра, разливного и бутылочного пива. Кроме того, здесь готовят популярный бабл ти с тапиокой, милкшейки и лимонады.

Кook — не просто бистро, это культурное пространство, где можно не только насладиться вкусной едой, но и приобрести корейскую одежду или сладости, а также посетить мастер-класс по популярному корейскому танцу K-dance.

МОСКВА-ДЕЛИ



🏠 Еромолаевский пер., 7
🕒 Вт-вс 12.00-23.00, перерыв 17.00-18.00
☎ +7 (925) 193-19-16
🌐 @moscowdelhi

«Москва-Дели» — уютный аутентичный индийский ресторан на Патриарших прудах, который перенесет вас в атмосферу оживленных улиц Дели.

Формат заведения владельцы определяют как «даба» — это популярные в Индии забегаловки, где подают традиционные блюда по доступным ценам. В небольшом зале всего три стола и открытая кухня с традици-



В «Москва-Дели» можно также приобрести индийскую продукцию

онной глиняной печью тандур, где готовятся лепешки и блюда на гриле.

Интерьер заведения оформлен в колоритном индийском стиле: под потолком сушатся полотенца, полки обставлены старинной кухонной утва-



рю, а стены оштукатурены глиной с добавлением соломы. Согласно индийской традиции, при входе в ресторан гостей просят снять обувь.

Постоянного меню в «Москва-Дели» нет. Каждый день шеф-повар из Дели готовит индийские и непальские традиционные блюда, адаптируя остроту специй под европейские вкусы.

TACOBAR



ул. Пятницкая, 59/19, стр. 5
Пн-вс 12.00-00.00
+7 (495) 565-30-13
tacobar.ru

Tacobar – ресторан современной мексиканской кухни, где царит атмосфера мексиканского курортного города Тулума.

В меню ресторана собраны самые популярные блюда мексиканской кухни в современной интерпретации: восемь видов тако, аквачили (мексиканское севиче), гуакамоле и сальсы с начос, а также горячие блюда с традиционными мексиканскими соусами моле. Барная карта удивляет разнообразием маргарит, коктейлей на свежевыжатых соках, а также обширной коллекцией мескаля и текилы.

Летняя терраса ресторана продолжает курортную концепцию заведения. Монохромный песочный интерьер, наполненный зеленью, занимает почти всю пешеходную часть Пятниц-