

# From the Hermitage to the Moika

## От Эрмитажа к Мойке

Bolshaya Morskaya Street was preordained to be one of St. Petersburg's main gastronomic arteries, but its progress in this direction is still painfully slow.  
**Alexey Dudin**

Большой Морской улице на роду написано быть одной из главных гастрономических артерий Петербурга, однако по сей день движение в этом направлении до странности замедленно.  
**Алексей Дудин**

This is due partly to circumstances and partly by the state of the market. It is now ten years since the closure of the two most promising restaurants of that time — the “Hermitage” and “Enoteca DiVina”, situated close to Palace Square. At about the same time the city bade farewell to the marvellous “Victor” French-Japanese restaurant on the corner of Kirpichny Lane and, a little later, one of the leading eateries at the other end of Bolshaya

отчасти виной тому обстоятельства, отчасти — конъюнктура. Почти десять лет назад закрылись два наиболее многообещающих ресторана — “Эрмитажный” и Enoteca DiVina, располагавшихся у самой Дворцовой площади. Примерно в то же время город кормился отличными лягушками), расположенным на углу с Кирпичным переулком, а чуть позже не стало одного из лидеров противоположной оконечности Большой Морской — “француза” Le Paris...

Нынче гастрономическое путешествие от Дворцовой площади до Поцелуева моста начинается

### Excerpt from the “Kholst Maslo” menu:

|   |             |
|---|-------------|
| Forshmak of herring and Ladoga whitefish with rye crispbread and quail's egg..... | 300 roubles |
| “Valaam” shchi of sauerkraut with duck and mushrooms.....                         | 350 roubles |
| Minced chicken steak with wheat flatbread, salad and mushroom sauce.....          | 400 roubles |
| Baked pork flank with buckwheat kasha and crackling.....                          | 600 roubles |
| Honey cake with ryazhenka cream.....  | 300 roubles |

### Цитата из меню ресторана “Холст Масло”:

|   |          |
|---|----------|
| Форшмак из сельди и ладожского сига с ржаными хлебцами и перепелиным яйцом..... | 300 руб. |
| Щи “Валаамские” из квашеной капусты с уткой и грибами.....                      | 350 руб. |
| Рубленый куриный стейк с пшеничной лепешкой, салатом и грибным соусом.....      | 400 руб. |
| Печеный свиной бок с гречневой кашей и шкварками.....                           | 600 руб. |
| Медовик с кремом из ряженки.....  | 300 руб. |



### Excerpt from the “Jerome” menu:

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| Tomato soup with burrata cheese..... | 350 roubles |
| Pasta with crab.....                 | 690 roubles |
| Stufato alla Sangiovese.....         | 550 roubles |
| Fregola pasta with seafood.....      | 550 roubles |
| Apple dessert.....                   | 250 roubles |

### Цитата из меню ресторана Jerome:

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| Томатный суп с бурратой.....        | 350 руб. |
| Паста с крабом.....                 | 690 руб. |
| Стуфато “Сан-Джованезе”.....        | 550 руб. |
| Паста фрегولا с морепродуктами..... | 550 руб. |
| Яблочный десерт.....                | 250 руб. |





**Excerpt from the "Italy" menu:**

|  |                    |
|--|--------------------|
| Homemade maccheroni with Neapolitan tomatoes and ricotta cheese..... | <b>380 roubles</b> |
| Creamy pasta with Kamchatka crab.....                                | <b>860 roubles</b> |
| Chicken liver Venetian-style.....                                    | <b>390 roubles</b> |
| Tuna in mint with green beans and nut sauce.....                     | <b>990 roubles</b> |
| Neapolitan pie.....  | <b>290 roubles</b> |

**Цитата из меню ресторана Italy:**

|  |                 |
|--|-----------------|
| Домашние макарони с неаполитанскими томатами и рикоттой..... | <b>380 руб.</b> |
| Сливочная паста с камчатским крабом.....                     | <b>860 руб.</b> |
| Куриная печень по-венетски.....                              | <b>390 руб.</b> |
| Тунец в мяте с зеленой фасолью и ореховым соусом.....        | <b>990 руб.</b> |
| Неаполитанский пирог.....                                    | <b>290 руб.</b> |

Morskaya Street — "Le Paris" French restaurant...

A gastronomic journey from Palace Square to Potse-luyev Bridge now begins with "Kholst Maslo" ("Canvas & Oils") (4 Bolshaya Morskaya Ul. T: 570 4069), which opened at the end of 2009. The restaurant specializes in modern variations of classic Russian dishes by head chef Mikhail Baykov (for example, his Olivier salad is made with baked duck) and in banquets, for which it has plenty of room.

The next stop is the "Italy" restaurant (14 Bolshaya Morskaya Ul. T: 944 0300), specializing, as the name suggests, in traditional Italian cuisine. Chef Evgeny Engelke offers customers a wide selection of pizzas and pastas, as well as other delicious dishes — fruits of the labours of many generations of Italian chefs.

A little further (at 16 Bolshaya Morskaya) is the colourful "King Pong" (T: 315 8256), one of the first successful Pan-Asian restaurants in the city. Owner Mikhail Georgievsky has managed not to slip into myths about this type of cuisine by having a Russian chef — Alexey Panichev — at his disposal. This local variation on Southeast Asian traditions has turned out to be of high quality, varied and very close to authentic Pan-Asian cuisine.

The next stop on our route is "Jerome" (25/11 Bolshaya Morskaya Ul. T: 918 6920). As in all Aram Mnat-

с ресторана "Холст Масло" (Большая Морская ул., 4. T: 570 4069), открывшегося в конце декабря 2009 года. Заведение специализируется на современных вариациях на тему русской кухни (оливье, к примеру, здесь готовят с печеной уткой) в исполнении шеф-повара Михаила Байкова и на проведении банкетов, благо пространства хватает.

Следующая остановка — ресторан Italy (Большая Морская ул., 14. T: 944 0300), специализирующийся сообразно названию на традиционной итальянской кухне. Шеф Евгений Энгельке предлагает гостям большой выбор пиццы и пасты, а также прочие вкусы по рецептам многих поколений итальянских поваров.

Чуть дальше, на Большой Морской, 16, расположен колоритный "Кинг Понг" (T: 315 8256), один из первых успешных "паназиятов" в городе. Ресторатору Михаилу Георгиевскому удалось, имея в своем распоряжении лишь русского шефа Алексея Паничева, не скатиться в "развесистую клюкву". Питерская вариация на тему традиций Юго-Восточной Азии получилась качественной, разноплановой и очень близкой к аутентичной.

Следующий пункт нашего маршрута — ресторан Jerome (Большая Морская ул., 25/11. T: 918 6920). Как и любое другое детище ресторатора Арама Мнаца-



**Excerpt from the "Arcobaleno" menu:**

|  |                    |
|--|--------------------|
| Traditional borschch with garlic fritters and sour cream.....        | <b>420 roubles</b> |
| Mediterranean salad — 620 roubles                                    |                    |
| Tartare of farm-produced beef with capers and parmesan — 510 roubles |                    |
| Halibut with fregola pasta — 910 roubles                             |                    |
| Chocolate brownie with walnuts — 390 roubles                         |                    |

**Цитата из меню ресторана "Аркобалено":**

|   |                 |
|---|-----------------|
| Традиционный борщ с чесночными пампушками и сметаной.....   | <b>420 руб.</b> |
| Средиземноморский салат.....                                | <b>620 руб.</b> |
| Тартар из фермерской говядины с каперсами и пармезаном..... | <b>510 руб.</b> |
| Палтус с пастой фрегола.....                                | <b>910 руб.</b> |
| Шоколадный брауни с грецким орехом.....                     | <b>390 руб.</b> |

sakanov's restaurants, everything has been done with the head and the heart: an interesting wine list, unobtrusive service and original cuisine prepared by the young Italian chef Antonio Fresa.

On the corner of St. Isaac's Square is one of the Northern Capital's most refined restaurants, the "Astoria Cafe" (39 Bolshaya Morskaya Ul. T: 494 5757). Two French masters, Daniel Ayrault and Serge Fery, have an extremely delicate attitude to Russian culinary traditions, essentially recreating the aristocratic cuisine of St. Petersburg in the early 20th century.

And finally we reach the finishing line at "Arcobaleno" (54 Bolshaya Morskaya Ul. T: 385 1292), where head chef Sergey Maslov prepares Mediterranean and Russian cuisine — from Chicken Kiev and Beef Stroganoff to Parmigiana di melanzane. It is an interesting mixture. **W**



канова, он создан с умом и душой. Здесь интересная винная карта, тонкий сервис и затейливая еда в исполнении молодого итальянского шефа Антонио Фрезы.

На углу с Исаакиевской площадью расположен один из самых изысканных ресторанов Северной столицы — Astoria Café (Большая Морская ул., 39. T: 494 5757). Два больших французских мастера, Давид Эйро и Серж Фери, крайне деликатно обращаются с русской кулинарной традицией, по сути воссоздавая петербургскую аристократическую кухню начала XX века.

И наконец, на "финишной ленточке" расположен ресторан "Аркобалено" (Большая Морская ул., 54. T: 385 1292). Сегодня шеф-повар Сергей Маслов готовит здесь блюда средиземноморской и русской кухни — от котлеты по-киевски и бефстроганова до пармиджано ди меланзане. Получается интересно. **W**

**Excerpt from the "Astoria Cafe" menu:**

|  |                      |
|--|----------------------|
| Veloute of green peas with ricotta cheese..... | <b>350 roubles</b>   |
| Salmon marinated with beetroot and orange..... | <b>650 roubles</b>   |
| Pozharsky rissole.....                         | <b>800 roubles</b>   |
| Fried tuna with an olive crust.....            | <b>1,300 roubles</b> |
| "Anna Pavlova" dessert.....                    | <b>450 roubles</b>   |

**Цитата из меню Astoria Cafe:**

|   |                  |
|---|------------------|
| Велюте из зеленого горошка с рикоттой.....        | <b>350 руб.</b>  |
| Лосось, маринованный со свеклой и апельсином..... | <b>650 руб.</b>  |
| Пожарская котлета.....                            | <b>800 руб.</b>  |
| Жареный тунец с оливковой корочкой.....           | <b>1300 руб.</b> |
| Десерт "Анна Павлова".....                        | <b>450 руб.</b>  |



**Excerpt from the "King Pong" menu:**

|   |                    |
|---|--------------------|
| Steamed dim sums with chicken and pork.....                 | <b>300 roubles</b> |
| South Indian sweet and sour tamarind soup with lentils..... | <b>280 roubles</b> |
| Laksa.....  | <b>540 roubles</b> |
| Tuna steak with a sauce of fresh passion fruit.....         | <b>770 roubles</b> |
| Fried ice-cream.....  | <b>250 roubles</b> |

**Цитата из меню ресторана "Кинг Понг":**

|   |                 |
|---|-----------------|
| Паровые дим-самы с курицей и свиной.....                      | <b>300 руб.</b> |
| Южноиндийский кисло-сладкий тamarиндовый суп с чечевицей..... | <b>280 руб.</b> |
| Лакса.....  | <b>540 руб.</b> |
| Стейк из тунца с соусом из свежей маракуйи.....               | <b>770 руб.</b> |
| Жареное мороженое.....  | <b>250 руб.</b> |