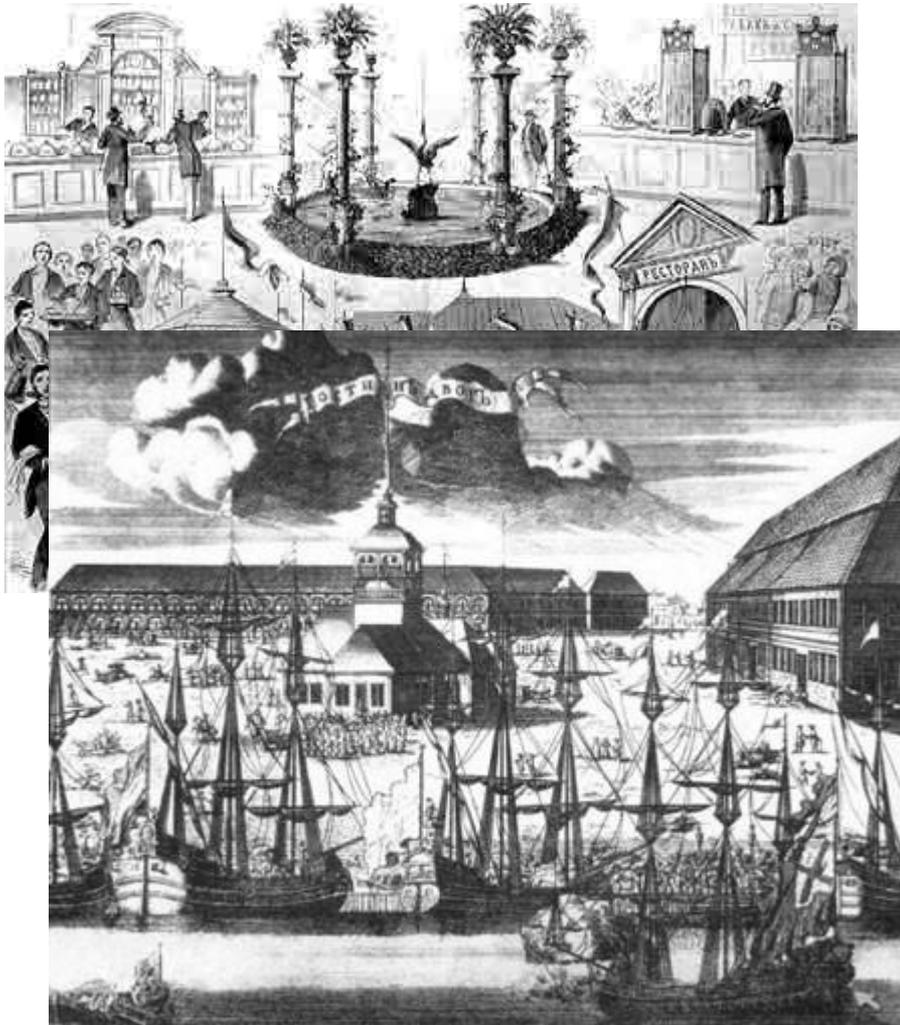


Ресторанный Петербург



Международному Дню повара
посвящается

Из истории кофеен, чайных, трактиров ...



- Современные рестораны являются наследниками русских трактиров. Первые общественные питательные заведения Санкт-Петербурга появились вместе с рождением города на Неве...
- «с первых лет здесь, при Царствующем Санкт-Петербурге были устроены два знатных Питательных Дома, в которых продавались разные казенные напитки разных вкусов, водки дорога для продажи знатым людям...» Один из них — особенно почитаемая и посещаемая Петром I — «Австериа на Санктпетербургской Стороне, на Троицкой пристани, у Петровского мосту». В праздники царь Петр появлялся в ней «с знатыми персонами и министрами, пред обедом на чарку вотки».

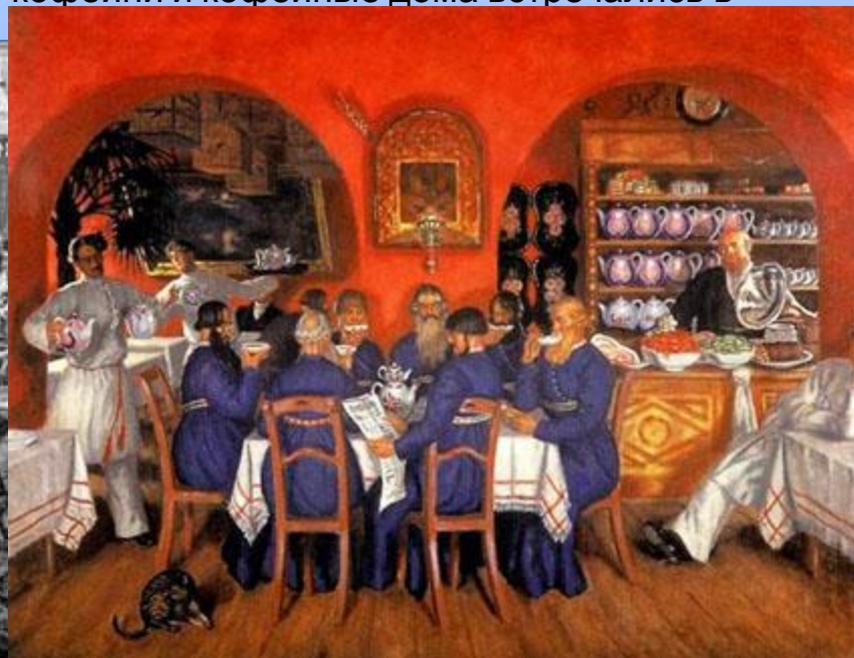
- Существовали и другие притягательные места. Например, «кабаки, или питейные Дома, на которых продается в мелкия чарки вино, водка, пиво и мед для подлаго народу».

Но через 20 лет в трактирах была запрещена продажа водки и пива, а также игра в бильярд. В трактирах стали подавать только виноградное вино и кушанья. Вместо «Трактирных Домов» разрешены были питейные погреба с заморскими виноградными винами. К 1750 году таких погребов в городе насчитывалось уже 65.

- Питаться можно было в многочисленных харчевнях в «Трактирах Кушанья» (особенных Домах для иностранной кухни).



- Петербургские кафе того времени — это заведения для простого люда, для мастеровых, рабочих, выходцев из низших сословий. По словам путешественника Г.Т.Фабера, побывавшего в Санкт-Петербурге в 1811 году, «заведения, именуемые в Санкт-Петербурге кафе, недостойны этого названия».
- Действительно, петербургские кофейни того времени представляли в большинстве своем дешевые заведения для непритязательной публики, ведь кофе был напитком, любимым простонародьем. «Петербургский простой народ несколько разнится от московского: кроме полугара и чая он любит еще и кофе и сигары, которыми даже лакомятся подгородные мужики; а прекрасный пол петербургского простонародья, в лице кухарок и разного рода служанок, чай и водку отнюдь не считает необходимостью, а без кофею решительно не может жить», – писал В.Г. Белинский. С легкой руки Петра I кофе в Петербурге довольно быстро превратился в популярный дешевый напиток. Кофе, как и водку, наливали даже первым посетителям Кунсткамеры, пытаясь приохотить россиян к посещению музеев. Поэтому неудивительно, что кофейни и кофейные дома встречались в Петербурге уже в XVIII веке.



- В начале XX века в Петербурге открывалось большое количество новых кафе. Нередко кафе устраивали по соседству с основным заведением владельцы больших ресторанов. В новых кафе, хозяева которых брали за образец не только гранд-кафе, но и маленькие кафе в европейских городах, ценились выдумка и изящество при оформлении интерьеров, уют и приветливость персонала

- В отличие от «кофейных» «кафе» считались заведениями уважаемыми и даже шикарными, само слово стало модным, хотя и непривычным, не случайно его чаще всего писали по-французски – café. Тем не менее появление кафе-ресторанов и просто кафе вовсе не исключало существования более демократичных кофеен, они в Петербурге пользовались неизменной популярностью на протяжении столетий.



Ресторанный Петербург

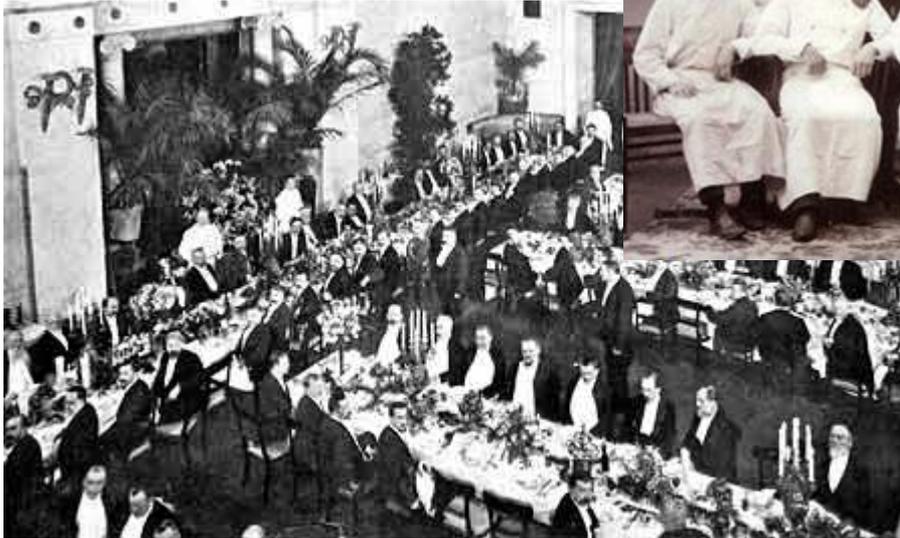
- Рестораны появились в Санкт-Петербурге в конце 18 века. Первыми рестораторами в Санкт-Петербурге были французы.
- Но были рестораны и не хуже «парижских»... В них обед стоил 3-4 рубля, подавали ликеры и вина, токай, коньяк, киршвассер. Крепких напитков в ресторациях не было. Во многих мемуарах очевидцы с восторгом вспоминали популярные блюда — жаркое, макароны, бифштексы. В первые десятилетия 19 века рестораны работали только утром и днем. Ужинов и ночных мероприятий еще не было.
- 1835 год стал знаменательным в истории ресторанного дела. 6 февраля 1835 года Николай 1 утвердил новое «Положение о трактирных заведениях в Санкт-Петербурге». Рестораны, гостиницы, кофейные дома, трактиры и харчевни были выделены в «трактирные заведения» с особыми правилами работы. Для продажи напитков также определялись погреба, лавки и магазины с правом погребов. Введены жесткие количественные ограничения. В Санкт-Петербурге разрешено разместить только 35 ресторанов, 46 кофейных домов, 40 трактиров и 50 харчевен. А погребов — 250, лавок и магазинов с правом погребов — 20.



- В соответствии с положением, в ресторациях разрешено было держать стол (для организации завтраков и обедов посетителей), подавать «к столу» виноградные вина, сладкие водки, ликеры, пиво, портер, мед, кофе, чай, продавать курительный табак. В кофейных домах положено было предлагать мороженое, лимонад, оршад, кофе, шоколад и курительный табак, всякого рода конфеты, фрукты, варенья, печенье, сладости, желе, пастилу, сиропы, ликеры. В харчевнях разрешено «содержать жизненные припасы, вареные, печеные и жареные, употребляемые людьми низшаго класса». Из напитков разрешены квас и «кислые щи». В трактирах дозволено «содержание стола, чаю, кофе и курительного табаку, продажа виноградных вин, водок иностранных и Российских всякого рода, рома, арака, шрома, коньяка, ликеров, пунша, вообще водок хлебных, изготовляемых на водочных заводах, также рома и водки на манер французской, легкаго полпива, меду, пива и портеру». Только в трактирах разрешено иметь столы для игры в бильярд, «но не более трех в каждом трактире».



- Число ресторанов постоянно росло — вместе с увеличением населения города, развитием деловой и общественной жизни, торговой и промышленной деятельностью. В конце XIX века их было около 60, в 1911 — более 100 (не считая тех, что устраивались на вокзалах, при клубах и гостиницах).



Есть пицца для ума и книги для души...



Где можно отдохнуть сегодня
в культурной столице
с пользой .
Некоторые адреса питерских
кафе



Одним из приоритетных направлений сектора общественного питания в Санкт-Петербурге на сегодня остается развитие предприятий с национальной кухней.

Например, к началу 2008 года количество таких предприятий составило 1038 с представлением кухонь 42 стран мира.

С каждым годом в Санкт-Петербурге все больше возможностей выбирать рестораны, кафе, бары, и не только по кухне, но и по набору сервисных услуг.

Далее Вашему вниманию будет представлен ряд современных кафе – полноправных представителей лучших традиций ресторанного сервиса, сочетающих в своей работе качество и новации.



Кафе "Zoom"

Это кафе для тех, кто не может тратить много денег на посещение дорогих ресторанов, но предпочитает проводить даже обеденное время познавательно и оригинально.

Расположение

Адрес кафе "Zoom«

ул. Гороховая, д. 22

Ближайшее метро к кафе "Zoom"

Сенная, Садовая, Спасская

Часы работы кафе "Zoom«

пн–пт 9:00–00:00,

сб 11:00–00:00,

вс 13:00–00:00

Контактные данные кафе "Zoom«

+7 (812) 612–13–29

Официальный сайт кафе "Zoom"

<http://www.cafezoom.ru/>

Кухня Авторская

Европейская

Особенности

завтраки

алкоголь

Wi-Fi, книги

Средний счет 700 руб.



Арт-клуб «Книги и Кофе»

Вкусный кофе, хорошие книги — и настоящая питерская атмосфера.

Расположение

Адрес арт-клуба «Книги и Кофе»

ул. Гагаринская, д. 20

Ближайшее метро к арт-клубу «Книги и Кофе»

Чернышевская

Часы работы арт-клуба «Книги и Кофе»

пн–вс 10:00–22:00

Контактные данные арт-клуба «Книги и Кофе»

+7 (812) 386-65-30

Официальный сайт арт-клуба «Книги и Кофе»

<http://www.bookcoffee.ru/>

Кухня Европейская

Особенности живая музыка

завтраки

Wi-Fi, книги

тематический

банкетный зал

Средний счет 500 руб.



Лавка и кафе Студии Артемия Лебедева

Маленькое кафе и магазин необычных вещей от ведущей дизайнерской студии России — под одной крышей. Рай для представителей креативного мышления.

Расположение

Адрес лавки и кафе Студии Артемия Лебедева

ул. Жуковского, д. 2

Ближайшее метро к лавке и кафе Студии Артемия Лебедева

Площадь восстания, Чернышевская

Часы работы лавки и кафе Студии Артемия Лебедева

пн–вс 9:00–23:00

Контактные данные лавки и кафе Студии Артемия Лебедева

+7 (812) 273–75–23

Официальный сайт лавки и кафе Студии Артемия Лебедева

<http://lik-piter.artlebedev.ru/>

Кухня Европейская

Особенности

настольные игры, книги

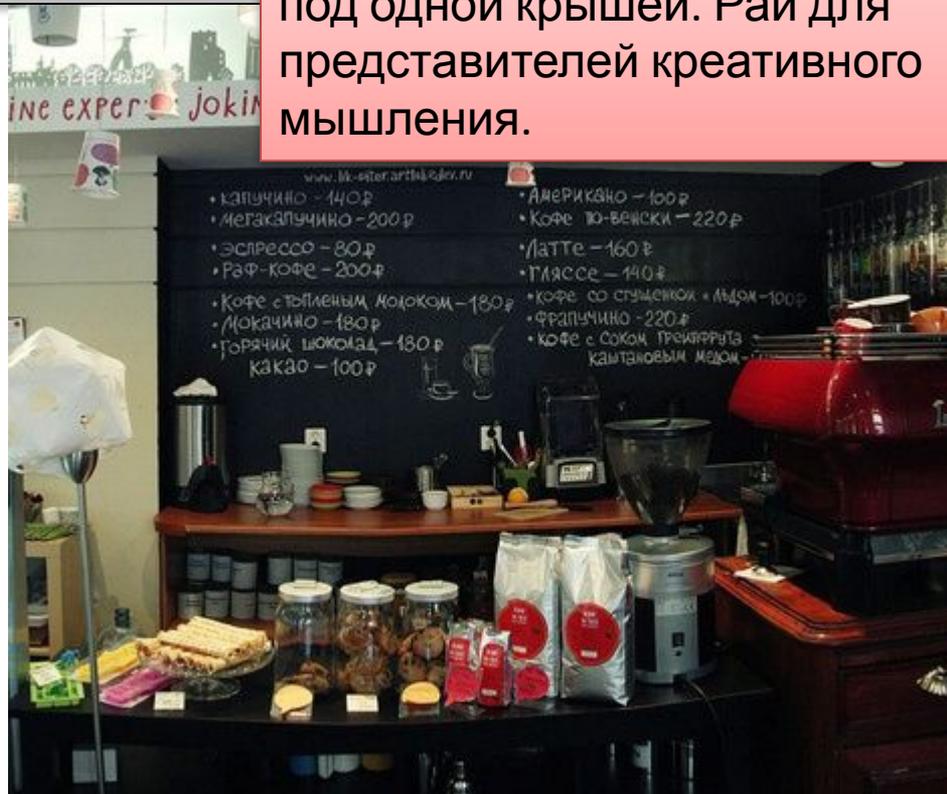
завтраки

алкоголь

Wi-Fi

тематический

Средний счет 800 руб.



Кафе «Прекрасная зеленая»

Недорогое вегетарианское кафе, в котором отдыхаешь от того, что есть в меню обычного ресторана: мясных блюд, алкоголя и табачного дыма.

Расположение

Адрес кафе «Прекрасная зеленая»

ул. Моховая, д.41

Ближайшее метро к кафе
«Прекрасная зеленая»

Чернышевская, Гостиный двор

Часы работы кафе «Прекрасная
зеленая»

пн–пт 10:00–23:00,

сб–вс 11:00–23:00

Контактные данные кафе
«Прекрасная зеленая»

+7 (812) 273–51–18

Официальный сайт кафе
«Прекрасная зеленая»

<http://labelleverte.ru/>

Кухня

Вегетарианская

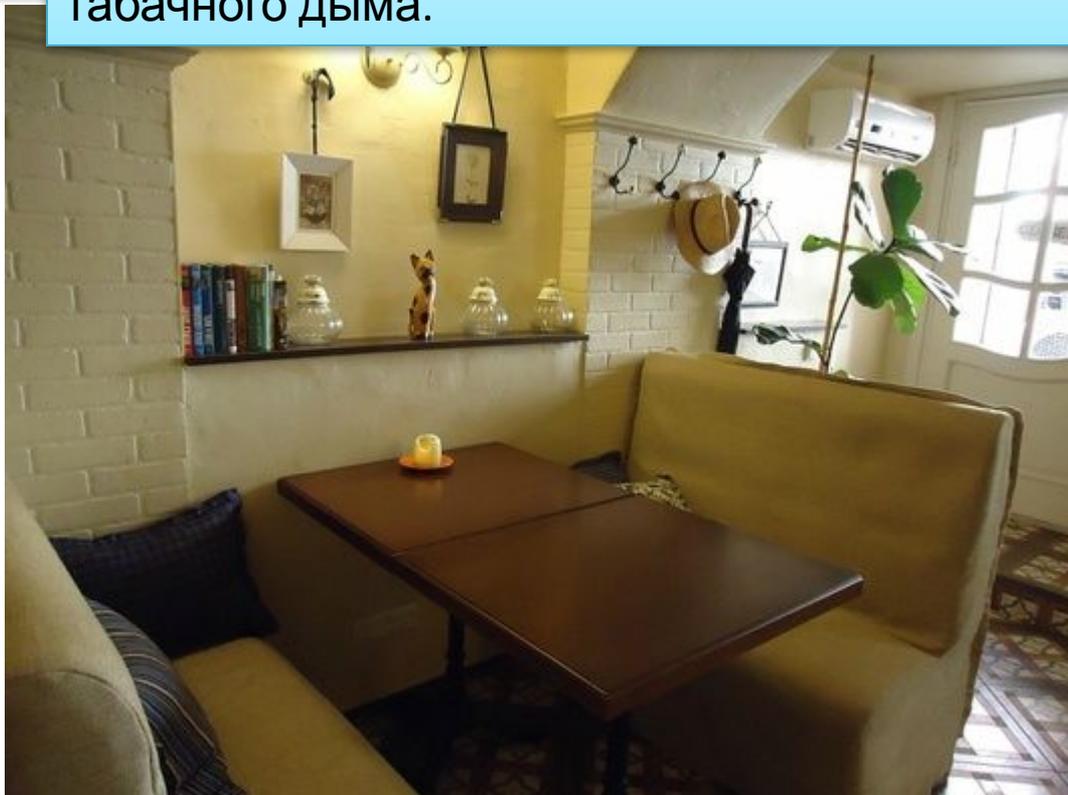
Особенности

живая музыка

настольные игры, книги

Wi-Fi

Средний счет 500 руб.



Кафе «Ван дер Вафель»

Расположение

Адрес кафе «Ван дер Вафель»
ул. Ломоносова, д. 1; Лиговский пр.,
д. 110 ©

Ближайшее метро к кафе «Ван дер Вафель»

Гостиный двор, Невский проспект
Часы работы кафе «Ван дер Вафель» 11:00–21:30 на Ломоносова,
11:00–22:00 на Лиговском

Контактные данные кафе «Ван дер Вафель»

+7 (812) 314–90–85, +7 (812) 572–31–60

Официальный сайт кафе «Ван дер Вафель» http://vk.com/van_der_wafel

Кухня

Европейская

Особенности

алкоголь

тематический

Средний счет 500 руб.

Создатели кафе утверждают, что посетителей здесь ждут вообще другие вафли и полный вафельный переворот.



Городское кафе «17–19»

Расположение

Адрес городского кафе «17–19»
Литейный пр-т, д.17–19

Ближайшее метро к городскому кафе «17–19»

Чернышевская

Часы работы городского кафе «17–19»

пн–вс 12:00–22:00

Контактные данные городского кафе «17–19»

+7 (812) 272–51–85

Официальный сайт городского кафе «17–19»

<http://www.17-19.ru/>

Кухня

Европейская

Особенности
живая музыка

алкоголь

Wi-Fi

Средний счет 900 руб.

Легкая и непринужденная атмосфера в кафе с оригинальной кухней уровня ресторана. Кроме того, здесь подают великолепный кофе, высоко ценимый кофеманами Петербурга. Теперь не нужно выбирать между местом, где вкусно поесть и местом, где подают хороший кофе — и то, и другое вы найдете в «17–19».



Арт-кафе «Сундук»

Расположение

Адрес арт-кафе «Сундук»

ул. Фурштатская, д.42

Ближайшее метро к арт-кафе
«Сундук»

Чернышевская

Часы работы арт-кафе «Сундук»

пн–пт 10:00–00:00,

сб–вс 11:00–00:00 К

контактные данные арт-кафе
«Сундук»

+7 (812) 272–31–00

Официальный сайт арт-кафе
«Сундук»

<http://cafesunduk.ru/>

Кухня

Европейская

Особенности

алкоголь

тематический

Средний счет 1000 руб.

Самое старое арт-кафе города по какой-то загадочной причине стало известно массовому посетителю только сейчас.



Кафе «Лукоморье»

Расположение

Адрес кафе «Лукоморье»

ул. Рентгена, д.7

Ближайшее метро к кафе
«Лукоморье»

Петроградская

Часы работы кафе «Лукоморье»

пн–пт 10:00–23:00,

сб–вс 11:00–23:00

Контактные данные кафе
«Лукоморье»

+7 (812) 347–67–42

Официальный сайт кафе
«Лукоморье»

<http://www.cafe-lykomorie.ru/>

Кухня

Европейская

Русская

Особенности

обеда и бизнес-ланчи

Wi-Fi

Особенности

алкоголь

тематический

Средний счет 1000 руб.

Русская кухня в атмосфере пушкинских



Ресторан «Трюфель»

Расположение

Адрес ресторана «Трюфель»

П. С. Большой пр-т., д. 82

Ближайшее метро к ресторану
«Трюфель»

Петроградская

Часы работы ресторана «Трюфель»

пн–вс 9:00–23:00

Контактные данные ресторана
«Трюфель»

+7 (812) 999–09–77

Официальный сайт ресторана
«Трюфель»

<http://trufferest.ru/>

Вместимость ресторана «Трюфель»

10–50 чел.

Кухня

Европейская

Особенности

живая музыка

спортивные трансляции

настольные игры, книги

детская комната

завтраки

алкоголь

Wi-Fi

банкетный зал

Средний счет 1400 руб.

«Трюфель» — заведение из серии «два в одном». На первом этаже расположилась уютная кондитерская, на втором — ресторан.



Спасибо за внимание!

Информация подготовлена
Библиотекой Колледжа