

reise

RUSSLAND

MOSKAU UND ST. PETERSBURG GELTEN ALS TOP-ZIELE IN PUTINS REICH. BESONDERS DIE RUSSISCHE HAUPTSTADT STEHT MOMENTAN IM BLICKPUNKT KULINARISCHER BEGEHRICHKEIT.



MOSKAU

NAHEZU JEDE WOCHE ERÖFFNET EIN LUXURIÖSES HOTEL, EIN ERSTKLASSIGES RESTAURANT ODER EINE COOLE BAR. DIE SZENE FEIERT SICH SELBST. AM LIEBSTEN 24 STUNDEN PRO TAG.

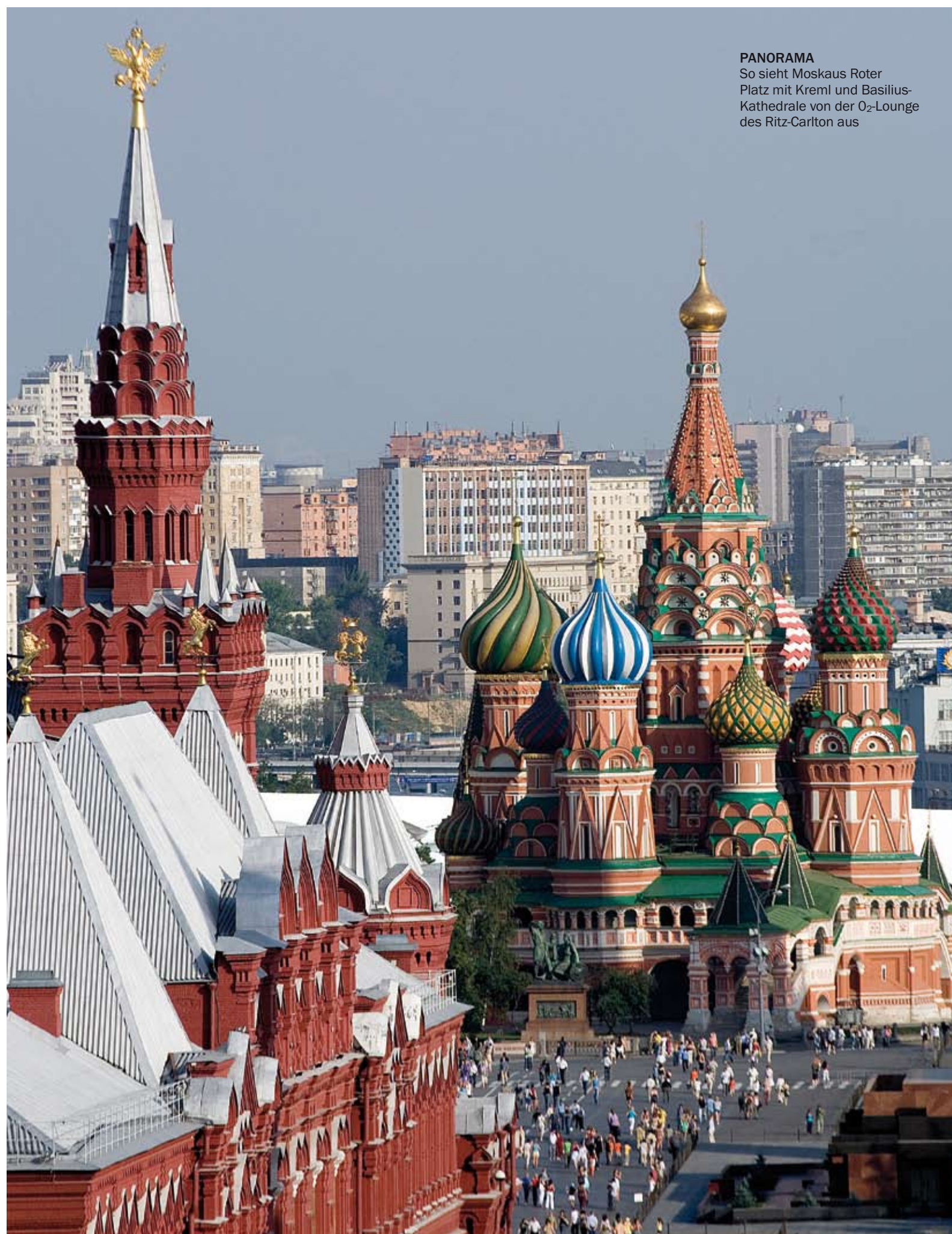
TEXT NIKOLAS RECHENBERG

Wie, keine Neueröffnung am Wochenende, wo feiern wir denn dann?» so hört sich Wehklagen im neuen Moskau an. Wehklagen auf hohem Niveau und von hohen Absätzen herab: Fast jedes Wochenende macht in der Metropole ein Top-Restaurant auf, Szene und Schickeria überbieten sich gegenseitig. Die Küchen sind eine Fusion aus europäischen, orientalischen und panasiatischen Elementen – eben russisch! Es ist ein globaler Mix aus ultramodernen Lounge- und Club-Restaurants, viele von ihnen 24 Stunden geöffnet, die Moskauer Nächte sind kurz, garniert mit aufreizenden Mädchen in ebenso knappem Outfit.

Die Genießer freuen sich, erwartet sie ab September nun ein neues Highlight: Spitzenkoch Juan Amador, der mit dem dritten Michelin-Stern zu dem kleinen Kreis der weltweit besten Köche zählt, wird als Namensgeber und Berater für ein Restaurant verantwortlich zeichnen und für zwei Tage im Monat nach Moskau reisen. Nur 500 Meter vom Roten Platz entfernt, im Erdgeschoss eines renovierten historischen Gebäudes, öffnet das *Atelier Amador* über zwei Ebenen.

Damit bekommt Platzhirsch Anatoly Komm unerwartet Konkurrenz. Der russische Molekular-Zauberer hat inzwischen in Moskau sechs verschiedene Restaurants, im Stammhaus, dem *Anatoly Komm*, führt er mit einem eingespielten Service ein 15-gängiges Kulinaria-Theater auf.

Die neuen Moskauer Restaurants kaufen der Konkurrenz in London oder Barcelona den Schneid ab. Trend ist Sushi und



PANORAMA

So sieht Moskaus Roter Platz mit Kreml und Basiliuskathedrale von der O₂-Lounge des Ritz-Carlton aus

Sashimi in allen möglichen Varianten, ausnahmslos in Spitzenqualitäten. Moskau hat sich nach Tokio zur Hauptstadt des Sushi entwickelt, so frisch gibt es ihn sonst kaum in Europa. Die Moskauer Gesellschaft liebt rohen Fisch und rohes Fleisch, Carpaccio und Tatar – die Delikatessen ersetzen den Kaviar, den es seit Jahresbeginn offiziell nicht mehr gibt, aber was heißt schon offiziell in Moskau?

Lieblingsschauplatz der Schickeria ist das Restaurant *GQ*, in mediengetriebener Kooperation mit dem *GQ-Magazin*. Draußen vor der Tür stehen extralange BMWs, Range Rover und Bentleys in Zweierreihen, an der Theke warten Gäste in Dreierreihen auf ihre Cocktails. Im Foyer treten sich die Bodyguards gegenseitig auf die Füße. Im Restaurant zu essen könnten sie sich nicht leisten, bereits ein paar Drinks an der Bar kosten so viel wie der durchschnittliche Monatslohn eines Arbeiters. In Moskau gilt der Faktor 3 bei Preisen für Menüs und Wein im Vergleich zu Deutschland – selbst eine durchaus schillernde Szene wie in Berlin steht dagegen farblos da. Dabei legt der russische Genießer keinen Wert auf Haute cuisine, er will etwas auf dem Teller haben, große Steaks, ganze Fische und gerne wild panasiatisch. Nach Amerika wird nicht geschaut, auch wenn in den guten Restaurants und Hotels sehr gutes Englisch gesprochen wird.

Ein Ort wie von einem anderen Stern ist das *Nedalny Vostock*, hier vereint sich Istanbul mit dem neuen Shanghai auf das Trefflichste. Der australische Chefkoch Glen Ballis begeistert seit über einem Jahr seine Freunde. Das *Nedalny Vostock* gehört wie das *GQ* zum Novikov-Imperium, knapp 50 Restaurants betreibt der unscheinbare Arkady Novikov. In seinen Restaurants gibt es ausgezeichnete Fusion-

WINKLERS HANDSCHRIFT
Im Restaurant *Jeroboam* wird bis ins kleinste Detail die Küche der Aschauer *Residenz* auf den Teller gebracht



BAR & LOBBY LOUNGE
Mit genügend Kleingeld ist die Flasche Champagner für 100 000 Euro zu haben. Inklusive Diamant



SPITZENQUALITÄT
Fisch und Meeresfrüchte bekommt man in Moskau in der Top-Gastronomie in exzellenter Güte



Ultramodernes Design und russisches Empire? Warum nicht!

Gerichte, zumeist aus offener Show-Küche in groß hingeworfenem Ambiente aus Glas, Chrom und edlen Steinen präsentiert. Weitere Novikov-Perlen sind das *Cantinetta Antinori* mit der besten italienischen Küche und das hippe *Galereya* mit exquisiter Lounge-Musik.

Wer in die Welt der russischen Küche mit Original-Rezepten aus dem 17. und 18. Jahrhundert eintauchen will, findet sie im *Café Puschkin*. Exzellenter Borschtsch, Piroggen und Pelmeni, die riesige Vorspeisenplatte mit russischen Spezialitäten, ist ein Muss. Lassen Sie sich nicht täuschen: Das Café gaukelt eine 200-jährige Tradition vor, ist aber ein moderner Nachbau und keine zehn Jahre alt. Im selben Gebäudekomplex ist auch das opulent-pompöse *Turandot* beherbergt, es wird mit großer Geste chinesisch gespeist, die Dim Sum sind außergewöhnlich. Die perfekte Theaterkulisse für den großen Auftritt, den die Moskauer derzeit so lieben.

Auch das »Jelissejew« um die Ecke ist im alten Glanz erstrahlt, ein Feinkostgeschäft an der Twerskaja 14 mit opulentem Jugendstildekor. Über den europäischen Spezialitäten wölbt sich eine gut sechs Meter hohe Decke, stuckbeladen wie in Versailles. Große Kristall-Lüster tauchen den Laden in ein warmes Licht, die Verkäuferinnen tragen große weiße Schürzen. Es bestand schon zur Zarenzeit und galt bereits damals als Attraktion an der Twerskaja, Moskaus achtspuriger Einkaufsstraße, die schnurgerade vom weißrussischen Bahnhof zum Roten Platz führt.

Der prächtigste Neuzugang an der Twerskaja ist seit Sommer das 5-Sterne-Hotel »The Ritz-Carlton«, ein an Eleganz schwer zu überbietendes Luxushotel im Stil des russischen Empire. Designer Peter



O₂ LOUNGE
Überdimensionale Bänke im 12. Stock des Ritz-Carlton sind ebenso spektakulär wie die Qualität von Sushi und Sashimi

Geld spielt eine gewisse Rolle. Das Zarenfrühstück kostet 500 Euro.

Silling hat 1 800 antike Stücke im gesamten Haus verteilt, um das Gefühl der Ära zu vermitteln. Luxus ist im Ritz-Carlton so selbstverständlich wie massiv. Der Swimmingpool ist mit Swarovski-Kristallen verziert. Für royale 500 Euro kann der Gast den Tag mit einem »Zarenfrühstück« inklusive einer Flasche Roederer Cristal, Kobe Beef Steak sowie einem Omelette mit Parmigiano Reggiano und Trüffeln, Foie gras »Au Torchon« mit karamelisiertem Apfel und Brioche und einer Auswahl an italienischen Schinken und Käse beginnen.

Als Gegenpol hebt sich General Manager Oliver Eller spielerisch-elegant ab und sorgt dafür, dass das Ritz-Carlton nicht zu erdrückend wirkt. In der 12. Etage beispielsweise lockt die O₂-Lounge unter einer imposanten Glas- und Stahlkuppel und großer Außenterrasse. Ein schwarzer Steinfußboden, Kokon-Sessel aus rotem Samtbrot, weiße Lederhocker und überdimensionale Bänke, dazu Aussichten auf Moskau und den Kreml. Das Sashimi wird von Moskaus Kultkoch Seiji Kusano geliefert, der es zweimal pro Woche direkt vom Fischmarkt Tsukiji in Tokio einfliegen lässt. Auch die Austern sind von einer Qualität, wie man sie in Deutschland nicht kennt.

Auf die Spitze getrieben wird der Luxus an der Bar, dort ist »Diamanten-Fieber« ausgebrochen: Als »kleines Gedeck« kommt die Flasche Cristal mit einem Einkaräter für hübsche 12 000 Euro. Der Dreikaräter ist für 3 Millionen Rubel, knapp 100 000 Euro, zu haben. Darunter ist die moderne Russin kaum zu beeindruckend – from Moscow with love.

Im Ritz-Carlton findet sich auch Moskaus derzeit anspruchsvollster Gourmet-Tempel, das Restaurant *Jeroboam*, mit ebenfalls einem Dreikaräter, Heinz Winkler aus Aschau, als Patron. In dem

BALTSCHUG KEMPINSKI
Der Klassiker kann nicht mehr ganz mithalten und wird im Herbst für 30 Millionen Euro ein wenig aufpoliert



Restaurant mit kontrastierendem Spiel von modernen und klassischen Elementen bietet er seine »Cuisine vitale«, die Leonard Cernko als Moskauer Statthalter perfekt umsetzt. Auf der Weinkarte stehen 800 Raritäten der edelsten Weingüter, darunter eine beeindruckende Sammlung diverser Jahrgänge von Château Petrus.

Da muss das seit Jahren beste Haus am Platze, das »Baltshug Kempinski«, ordentlich nachlegen und setzt auf eine Verjüngungskur. Direktor Gianni van Daalen verpasst dem Haus ab Herbst ein 30-Millionen-Euro teures Facelifting, vor allem für die Konferenz- und Gastronomie-Areale. Das Baltshug hat bereits neue Suiten, designt von Prinz Michael von Kent, der es schaffte, englische Eleganz mit russischer Opulenz zu vermählen. Aus den Suiten hat der Gast einen atemraubenden Blick über die Skyline des Roten Platzes, über Kreml, Kaufhaus GUM und Basilius-Kathedrale. Gerade nachts, wenn die Moskwa dunkel leuchtet, kann sich der Zuschauer von dieser zauberhaften Pracht kaum lösen.

Deutsche Gäste fühlen sich im Baltshug sofort wohl, ein großer Teil der Führungsmannschaft – van Daalen kam aus dem Berliner Adlon – ist deutscher Herkunft. Der neue Chefkoch Nico Giovanoli stammt ebenfalls aus Berlin und präsentiert wie sein Vorgänger und Ex-Chef Rainer Sigg eine kreative Renaissance der russischen Küche.

Während Geschäftsleute ihren Platz im sehr funktionalen Swissôtel »Krasnye Holmy« finden, hat das »Ararat Park Hyatt« bereits eigene Noten gesetzt. In idealer Lage unweit des Bolschoi-Theaters wirkt es großzügig gestylt und ist zu einem der Lieblinge der Moskauer Jugend geworden. Die Lounge-Bar »Conservatory« im 10. Stock bietet einen Blick über die Innenstadt. Das ständig überfüllte »Café Ararat« neben dem Foyer bezaubert in seinem pastellfarbenen 1001-Nacht-Ambiente mit authentischer armenischer Küche. Und ab dem kommenden Jahr wird das dann neu eröffnete »Grand Hyatt Moskau« dafür sorgen, dass es spannend in Europas Mega-Metropole bleibt.

TOP-RESTAURANTS & TOP-HOTELS

Anatoly Komm

Das Molekular-Restaurant.
Kutuzovskiy 12
www.anatolykomm.ru

Baltshug im Kempinski Hotel Baltshug

Der Klassiker.
Baltshug 1
www.kempinski-moscow.com

Café Ararat im Ararat Park Hyatt

Beste armenische Küche.
Neglinnaya 4
www.moscow.park.hyatt.com

Café Puschkin

Ausgezeichnete russische Küche.
Tverskoy 26a
www.cafe-pushkin.ru

Cantinettea Antinori

Toskana lässt grüßen.
Denezhny 20
www.novikovgroup.ru

Galereya

Coole Lounge-Musik.
Petrovka 27
www.cafegallery.ru

GQ

Die Schönen und Reichen...
Baltshug 5
www.gqbar.ru

Jeroboam im The Ritz-Carlton

Das beste Gourmet-Restaurant.
Tverskaja 3
www.ritzcarlton.com

La Maree

Das beste Fisch-Restaurant.
Petrovka 28
www.lamaree.ru

Nedalny Vostok

World Fusion vom Feinsten.
Tverskoy 15
www.novikovgroup.ru

O2-Lounge im Ritz-Carlton

Top-Sushi-Qualitäten.
Tverskaja 3
www.ritzcarlton.com

Petrovich

Skuriles Kellerrestaurant mit »russischer Seele«.
Myasnikskaya 24
www.petrovich.ru



GLANZVOLLE KULISSE Die St. Petersburger Eremitage am Dworcowaja-Platz ist eines der bedeutendsten Kunstmuseen der Welt

FOTO: CHRISTOPH HÄHNLE (1)

ST. PETERSBURG

KEINE ANDERE STADT EUROPAS KANN MIT SOLCHEM ARCHITEKTONISCHEN GLAMOUR GLÄNZEN. KULINARISCH HAT DIE ZARENSTADT EBENFALLS AN GLANZ ZUGELEGT.

TEXT KIKI BARON FOTOGRAFIE PAUL SPIERENBURG

Pracht in Pastellfarben säumt die Ufer der Newa. Barocke und klassizistische Paläste aus der Zarenzeit in Gelb, Türkis, Himmelblau. Keine andere Stadt Europas kann mit mehr architektonischem Glamour glänzen. Auf Fluss und Kanälen ist die Eisschicht im Frühjahr noch dick. Erst Ende Mai erblühen St. Petersburgs Parks und Gärten. Dann schüttelt die 5-Millionen-Metropole am Finnischen Meerbusen den langen Winter ab, und von einem Tag auf den anderen entpuppen sich aus Pelz verummten Gestalten langbeinige Schönheiten in Minirock und Stiletto. Dank Putin ist St. Petersburg aus dem Schatten Moskaus getreten, hat in den letzten Jahren viel Staub abgeschüttelt, ohne seinen historischen Charme zu verlieren. Die Metropole an der Ostsee hat sich zum attraktiven Reiseziel gewandelt. Kunst und Kultur im Übermaß, dazu eine Reihe reizvoller Hotels und nicht zuletzt Kaufhäuser, Boutiquen und Shopping Malls, in denen alle namhaften Modelabel präsent sind. Auch in Küchen hat sich etwas bewegt, deftige russische



PALAST PAWLOWSK Klassizistische Sommerresidenz der russischen Zaren, etwa 30 Kilometer südlich von St. Petersburg

Kost wurde erleichtert und zeitgemäße Zubereitung bei Kollegen im westlichen Europa abgeschaut. Oder: Welcher Gastronom es sich leisten konnte, hat renommierte Köche aus Frankreich oder Italien importiert. Manche Tradition hat sich erhalten, große Portionen beispielsweise. Russische Gastfreundschaft heißt üppig auffahren. Musikalische Unterhaltung gehört zum Essen dazu. In Szenelokalen wird der Ton meist von DJs angegeben, gern lauter als westlichen Ohren lieb ist. Spätestens beim Nachtisch fällt einem der Löffel aus der Hand, wenn der Tonmeister den Regler auf 120 Dezibel hochschiebt. Der Russe kippt darauf noch mehr Wodka und legt eine Tanzrunde ein.

Moika 22

»Zur richtigen Zeit am richtigen Ort« war Somerset Maughams Devise. Wer am 20. Dezember 2007 in St. Petersburg spät abends noch in der Brasserie des Hotels »Moika 22« saß, konnte illustre Gesellschaft beobachten. Es war der Tag, an dem Vladimir Putin vom US-Magazin *Time* zur »Person des Jahres« gewählt wurde. Und die Stunde, in der er mit seiner Frau bei romantischem Kerzenschein im *Bellevue* speiste, um die Auszeichnung zu feiern. Man hatte im intimen Weinkeller des »Kempinski« gedeckt, aber es war der Blick aus dem rundum verglasten Restaurant, den der Sohn der alten Zarenstadt lieber genießen wollte als Backsteinmauern und Flaschen. Die Aussicht vom neunten Stock auf die illuminierten Paläste ist tatsächlich grandios. Golden funkeln die Schnörkel der Eremitage und die scharfe Spitze der Admiralität, goldbraun die Alexandersäule auf dem Schlossplatz, goldgelb die Fassaden der Prachtbauwerke drumherum. Ob Putin Borschtsch mit Foie gras de canard und Boeuff Stroganoff à la russe bestellt hatte, blieb Staatsgeheimnis. Aber allen Anwesenden offenbarte er sich völlig entspannt und lachte sogar. Viel.

Die Aussicht im *Bellevue* vom Dach des historischen Hotelgebäudes ist wohlmöglich auch der Grund, warum St. Petersburger Expats lieber hier zum Essen Platz nehmen als im französischen Gourmet Restaurant *Beau Rivage*. Es versteckt sich im hinteren Teil der Hotellobby. Wobei es an Chefkoch Philippe Bosserts Tatar von Langustinen und Garnelen oder der mit Gänseleber gefüllten Fasanenbrust absolut nichts auszusetzen gibt.

Astoria/Angleterre

Wenn es um kulinarische Topqualität geht, sind einige Hotelrestaurants die beste Wahl. Wie das *Davidov* im Rocco Forte Hotel »Astoria« oder das *Borsalino* im angeschlossenen »Angleterre«. Beide Häuser erinnern an die Zeit des glamourösen Jugendstils. Hohe Stuckdecken, Kristalllüster und warme Gelbtöne ergeben im *Davidov* ein feudales Flair. Entsprechend ist die russische Küche: Die mit Kamtschatka-Krebs und russischer Creme gefüllten Pelmini (eine Art Ravioli), von herzhafter Tomatensauce umrundet, schmecken nirgendwo subtiler. Dass der Stör nicht nur Kaviar liefert, sondern auch saftiges Fleisch mit kräftigem Geschmack lernt man am besten, wenn er wie hier auf den Punkt im Ofen gebacken wurde. Dazu sollte man ruhig einen russischen Wein probieren, etwa einen 2004er Chaîne Royale vom Château Le Grand Vostock.

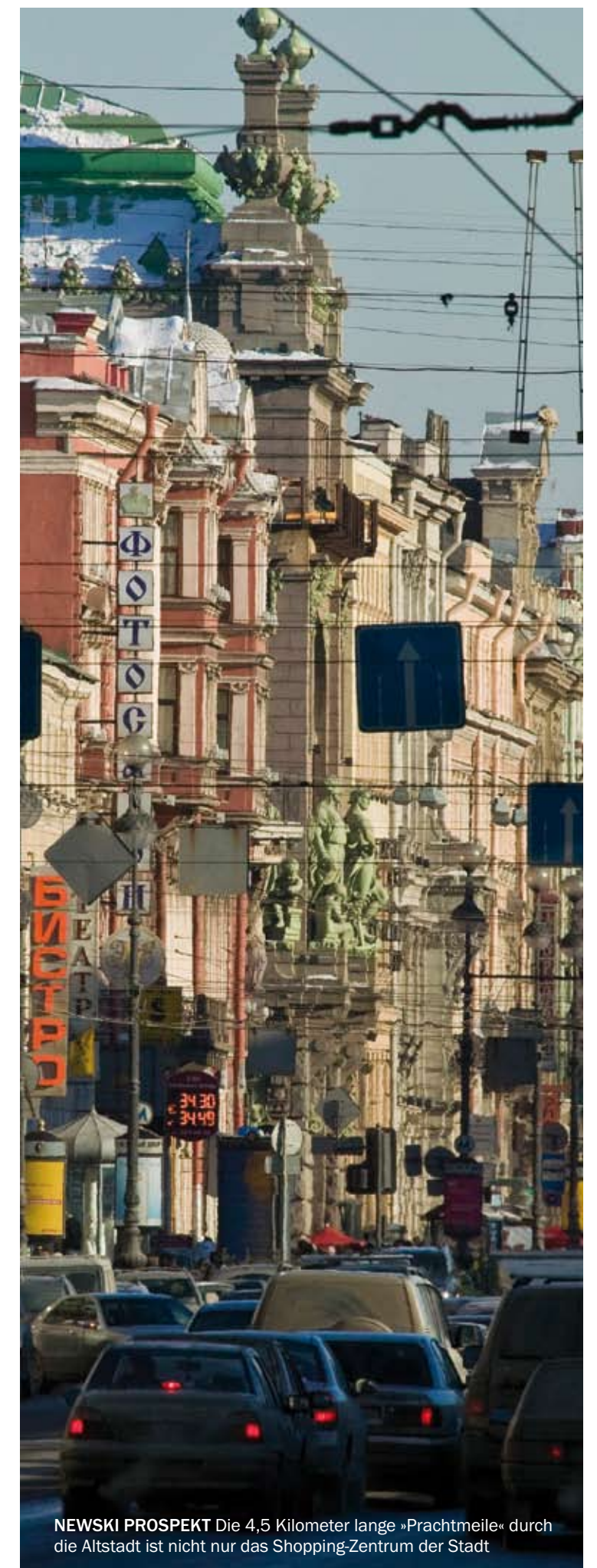
Das modern designte *Borsalino* mit geselliger Bar gilt als bester Italiener der Stadt. Für die Küche ist der charmante Sizilianer Stefano Balduccio verantwortlich, der auch schon mal persönlich am Tisch berät. Die Karte ist klein, aber jedes Gericht könnte bei Mamma nicht besser schmecken. Weil Pasta und Saucen hausgemacht sind wie für Penne al'Arrabbiata, Ravioli mit Fasan und Trüffel oder Pappardelle mit Stückchen vom Rehrücken.

Grand Hotel Europe

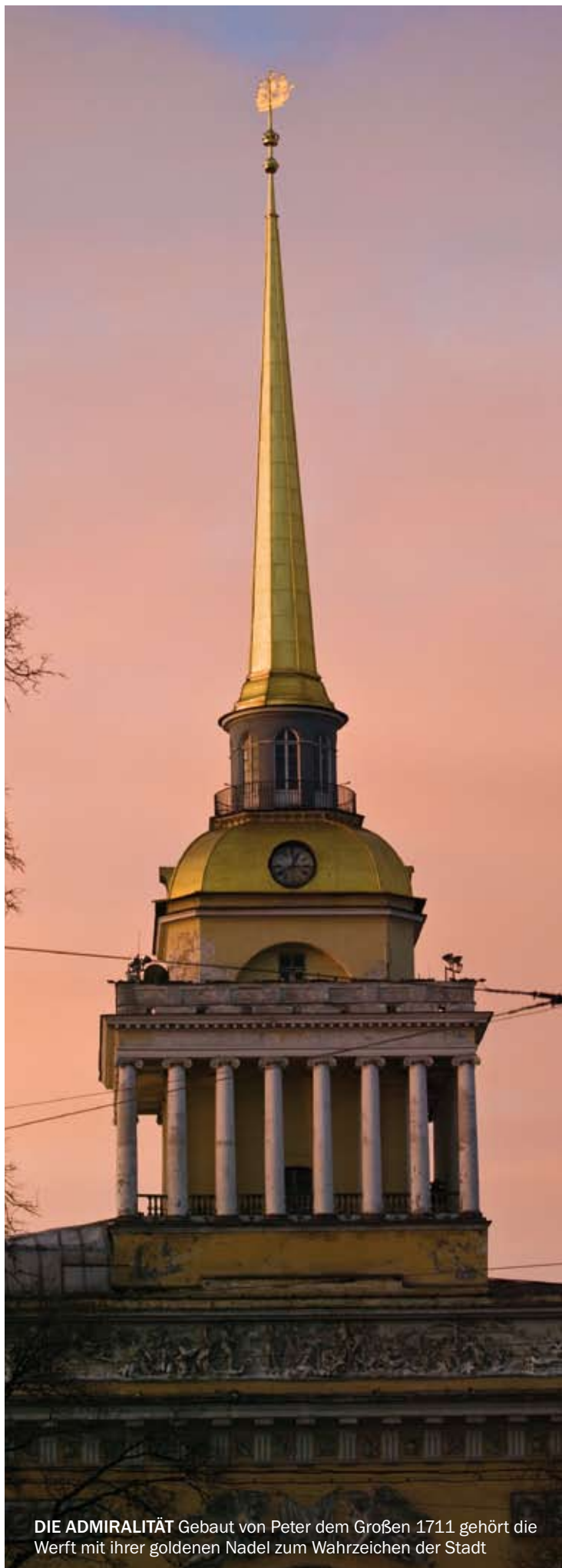
Man kann darüber streiten, ob das »Astoria« oder das »Grand Hotel Europe« der Zarenmetropole erste Adresse ist. In beiden geben sich die Reichen und Berühmten dieser Welt die Klinke in die Hand. In puncto lukullischer Vielfalt ist letzteres jedenfalls führend. Sogar die fernöstliche Küche im *Chopsticks* kann sich sehen lassen. Zudem liegt das »Orient Express Hotel« im Geschehen mittendrin: Gegenüber die Philharmonie, auf der einen Seite die noble Einkaufsstraße Newski Prospekt, auf der anderen das Russische Museum. Vor 170 Jahren erbaut, unlängst wieder rund-erneuert, gehen General Manager Thomas Noll die Ideen nicht aus, zeitgemäße Institutionen zu schaffen. Im letzten Jahr wurde das *Noble Assembly* eröffnet, Restaurant und Café im Gebäude der Philharmonie. Hier kann man vor und nach der Vorstellung feine Hausmannskost speisen oder eine Kleinigkeit in der Pause. Zu den Spezialitäten gehört geschmorte Lammhaxe mit Rösti und georgisches Kebab mit herzhafter Tomaten-Kräuter Sauce. Gut, wenn noch Platz im Magen ist: Der Rote-Beeren-Käsekuchen mit Vanillesauce ist köstlich. Prachtvollster Raum im Hotel ist die *Caviar Bar*, wo St. Petersburger Oligarchen ihre Liebste mit Kaviar pfundweise verwöhnen und zarengemäß Roederer Cristal auffahren lassen. Auf den weniger Rubel schweren Gast dürfte der Anblick der sexy Damen zumindest appetitanregend wirken.

Sadkor

Außerhalb von Hotels hat man das gleiche Problem wie in China. Zumindest derjenige, der der russischen Sprache und kyrillischen Schriftzeichen nicht mächtig ist. Das fängt bei Straßen- und Restaurantnamen an und hört bei Menükarten auf. Nicht so im *Sadko*, das sich auf neue russische Küche spezialisiert hat. Was vor allen Dingen leichter heißt. Zwar offenbaren die englischen Übersetzungen der Speisen nicht immer, um welche Zutaten es sich handelt, aber was soll's. Das Lokal ist Treffpunkt von Besuchern und dem Ensemble des Marijinski Theaters schräg gegenüber – weil man bis Mitternacht essen kann. Originell die Einrichtung: Dunkelgrau wird durch Erdbeerrot von gläsernen Kronleuchtern und Lampen aufgefrischt. Blumige Ornamente an Bögen und Simsen erinnern an karelische Folklore. Beliebtes Gericht ist mit Wildpilzen gefüllter »Pike Perch« auf Spinatsauce – gemeint ist Zander aus Seen und Flüssen der Region. Lecker schmecken auch die Hechtklöße »Pike-Fish cakes«. Und das gibt es sicherlich nur in Russland: in Wodka marinierter Lachs und Senfsauce. Dazu passt ein Pyatizvezdnaya, von Haus aus das halbe Wasserglas voll. Der Wodka stammt aus der ältesten Destillerie des Landes, aus der schon die Zaren ihren Branntwein bezogen.



NEWSKI PROSPEKT Die 4,5 Kilometer lange »Prachtmeile« durch die Altstadt ist nicht nur das Shopping-Zentrum der Stadt



DIE ADMIRALITÄT Gebaut von Peter dem Großen 1711 gehört die Werft mit ihrer goldenen Nadel zum Wahrzeichen der Stadt

RESTAURANT TIFFANY
Neben einer Hommage an Audrey Hepburn findet man hier eine der besten Weinkarten der Stadt mit mehr als 50 erlesenen Kreszenzen



Ginza

Vor einigen Jahren hat St. Petersburgs Szene ihr Faible für Sushi entdeckt. Vorreiter war das *Ginza*, das sich gleichzeitig durch hohe Preise zum angesagtesten Lokal der Stadt katapultierte. Dazu muss man die Devise reicher Russen kennen: Warum Nigiri für 50 Rubel essen, wenn es das auch für 150 gibt. Das Restaurant im schicken Japanstil ist schon zum Lunch mit auffällig vielen Trägern schwarzer Rollkragenpullover besetzt. Sushi, Sashimi & Co. sind von exzellenter Qualität, aber lohnenswert ist der Besuch vor allen Dingen wegen der »Kingcrabs«, die bei uns wenn überhaupt so nicht serviert werden. Sprich warm, in der Schale und auf über-großem Brett. Die besenstildicken Beine der Polarmeer-Monster ragen noch darüber hinaus. Man ist gut und gerne eine Stunde beschäftigt, um sie zu knacken und auszupulen. Die Anstrengung lohnt, das zartsaftige Fleisch schmeckt besser als jeder Hummer. Wer damit nicht klarkommt, widmet sich vielleicht lieber der usbekischen Küche. Das Fleisch von Lamm-Schaschlik oder Kalbsrippe aus dem Holzofen ist erstklassig.

Tiffany's Cafe

Wer zufällig in der SZ gelesen hatte, dass ein Holly-Golightly-Dress bei Christies für eine Million Dollar von Unbekannten ersteigert wurde, liegt richtig, wenn er Audrey Hepburns Filmkleid im hinteren Teil des Restaurants als nämlisches erkennt. Die Ausstattung des Restaurants hat etwas von frühem Philippe Starck. Ein bisschen glamouröser Plüsch, silberne Kerzenhalter, italienisches Geschirr, der Boden aus Juragelb, mit Fossilien besetzter Kalkstein, der aus Deutschland importiert wurde. *Tiffany's* ist bereits zum Frühstück ein angenehmes Plätzchen. Brot und Croissants werden frisch gebacken, diverse Fruchtsäfte à la minute gepresst. Qualitätsprodukte, nach italienischer Manier kreativ verarbeitet, gehören mittags und abends bis in die späte Nacht zum Standard. Besonders stolz ist man auf die Weinkarte mit mehr als 50 erlesenen Tropfen, in St. Petersburg Rekord unter den eigenständigen Restaurants. ♦

ADRESSEN

Vorwahl St.Petersburg
007-812
Astoria
Bolschaya Morskaya
Tel. 494-5757,
www.thehotelastoria.com

Angleterre
St.Isaak Platz/
Ul Malaya Morskaya 24
Tel. 494-5666,
www.angleterrehotel.com

Grand Hotel Europe
Mikhailskaya Ulitsa 1/7
Tel. 329-6620,
www.grandhoteleurope.com

Moika 22
Moika Ufer 22,
Tel. 335-9111,
www.kempinski-st-petersburg.com

Sadko
Ul Glinsky 2, Tel. 920-8229
www.probka.org

Ginza
Aptekarsky Prospekt 16
Tel. 324-7094
www.ginzaproject.ru

Tiffany's Cafe
Ul Sadovaya 12, Tel. 925-4000

RESTAURANT GINZA Eines der Trend-Lokale der Stadt, berühmt für seine »Kingcrabs«. Auch Sushi, Sashimi & Co. gibt es in Top-Qualität

