



КРИСТАЛЬНО ЧЕСТНЫЕ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ЛАНДШАФТ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА В 2026 ГОДУ: АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР РЕЙТИНГА TOPHORECAUP55

Рейтинг TOPHORECAUP55 отражает важные изменения на ресторанном рынке Санкт-Петербурга. Сегодня это не просто еда, а экономика впечатлений, где важны персонализированный подход и глубокие концепции.

1. Авторские проекты вытесняют сетевые рестораны

В первой десятке рейтинга — только авторские проекты. Личность шеф-повара или владельца становится ключевым фактором успеха, подтверждая тренд на «интеллектуальную гастрономию». Гости ценят уникальность техник и авторский стиль, а не объём порций. Средний чек в этой группе — 4 500–7 500 рублей, что привлекает целевую аудиторию.

2. Новая гастрономическая география

Центральный район теряет доминирующую позицию. Петроградская сторона становится «гастрономическим центром» благодаря высокой концентрации качественных проектов. Это превосходит показатели даже Золотого треугольника.

Особенное внимание привлекают «периферийные» лидеры. Drevå и Nordic на Московском проспекте показывают, что высокая кухня популярна даже вдали от туристических маршрутов.

3. Тренд на осознанное потребление и gaw-концепции

Успех Harvest (№8) и Сада (№11) говорит о растущем спросе на ответственное потребление. Работа с овощами и локальными продуктами становится стандартом. Также набирают популярность сырые бары и мясные концепции с собственным циклом вызревания, повышая доверие к качеству сырья.

4. Ресторан как «третье место» и иммерсивные опыты

The Buddy Cafe (№12) показывает, что ресторан может быть не только местом для еды, но и площадкой для иммерсивных опытов. Это привлекает молодую бизнес-аудиторию и меняет восприятие ресторана.

5. Стабильность итальянской кухни

Несмотря на эксперименты, итальянская кухня остаётся основой ресторанного рынка. Zanini Restaurants (Romeo's, Little Italy) и проекты Арама Мнацаканова (Probka, Mina) демонстрируют устойчивость благодаря понятному продукту и семейному формату.

Стоит ли инвестировать в ресторанный бизнес?

Рынок Петербурга в 2026 году становится зрелым. Эксперты видят потенциал в нишевых концепциях с чеком 3 000–4 500 рублей и загородных премиум-проектах, таких как Репино и Комарово. Здесь спрос на качественный сервис опережает предложение.



КРИСТАЛЬНО ЧЕСТНЫЕ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ



ВИДОВОЙ РЕСТОРАН

TOPHORECAUP RESTO 55

Рейтинг лучших ресторанов Санкт-Петербурга по версии экспертов общественной инициативы профессионального конкурса Horeca UP Awards (2026)

№	Название (RU / EN)	Выбор экспертов	Ср. балл (Я/Г/Р)	Ср. чек (₽)	Концепция и рыночное позиционирование
1	БОБО / Bourgeois Bohemians	4,41	9,7	5 500	Интеллектуальный гастрономический минимализм; лидер сегмента авторских сетов.
2	Берч / Birch	3,78	9,8	4 500	Мировой уровень техник и эталонный сервис; самый востребованный ресторан города.
3	Пробка / Probka	3,36	9,6	4 000	Безупречная итальянская база Арама Мнацаканова с высочайшим уровнем лояльности гостей.
4	Француза Бистро / Frantsuza Bistrot	3,15	9,6	3 500	Современная французская классика от Duoband; флагман Петроградской стороны.
5	Банщики / Banshiki	2,94	9,5	3 200	Современная русская кухня высшего уровня; уникальная синергия гастрономии и традиций.
6	Европа / L'Europe (Grand Hotel)	2,73	9,7	6 000	Легендарный исторический ресторан; центр классической культуры и гранд-бранчей.
7	Ла Вью / La Vue	2,73	9,4	4 500	Двухуровневый панорамный проект; высокая кухня с видом на акваторию Невы.
8	Харвест / Harvest	2,52	9,5	3 800	Идеология ответственного потребления; фокус на экологию вкуса и работу с овощами.
9	Древа / Drevå	2,52	9,6	7 500	Прогрессивная нордическая кухня; гастрономическая лаборатория в Московском районе.



КРИСТАЛЬНО ЧЕСТНЫЕ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ



ВИДОВОЙ РЕСТОРАН

10	Иль Лаго деи Чиньи / Il Lago dei Cigni	2,52	9,4	8 500	Премиальный итальянский люкс на Крестовском острове; эталон загородного отдыха в черте города.
11	Сад / Sad	2,31	9,5	3 500	Уникальная ландшафтная концепция с яблоневым садом и акцентом на локальный продукт.
12	Зе Бадди Кафе / The Buddy Cafe	2,10	9,6	2 800	Сенсорная кухня и иммерсивная подача; лидер по визуальному сторителлингу.
13	Блок / Blok	2,10	9,3	4 500	Главный мясной концепт страны от Александра Раппопорта; акцент на российское мясо.
14	Тартарбар / Tartarbar	1,89	9,4	3 200	Гастро-панк от Duoband; специализация на сырых продуктах в индустриальной эстетике.
15	Литл Итали / Little Italy (Zanini)	1,89	9,2	2 500	Аутентичная семейная trattoria на Итальянской улице; классика Zanini Restaurants.
16	Дуо Гастробар / Duo Gastrobar	1,89	9,5	2 800	Основоположник жанра гастробаров в России; баланс доступности и высокого качества.
17	Мил / Meal	1,68	9,3	3 000	Авангардный подход через ферментацию; исследование новых граней вкуса привычных продуктов.
18	Огниво / Ognivo	1,68	9,4	3 500	Масштабный проект с собственным садом на Васильевском острове; итальянский вектор.
19	Нордик / Nordic	1,68	9,2	3 800	Современная северная кухня; ключевая точка гастрономического туризма у Пулково.



КРИСТАЛЬНО ЧЕСТНЫЕ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ



ВИДОВОЙ РЕСТОРАН

20	Шаляпин / Shalyapin	1,68	9,3	4 000	Многолетние традиции загородных обедов и русской классики в респектабельном формате.
21	Перкорсо / Percorso	1,47	9,6	6 500	Гранд-италия в Four Seasons Lion Palace; путешествие по вкусам регионов Италии.
22	Мит Коин / Meat Coin	1,47	9,2	6 000	Турецкий стейк-хаус в Комарово; эффектный сервис и панорамный вид на залив.
23	Жером / Jerome	1,47	9,4	3 500	Идеальный баланс винной карты и авторской кухни в историческом центре.
24	Чарли / Charlie	1,47	9,2	2 800	Авторский комфорт-фуд и знаменитая культура завтраков с игристым.
25	Селф Эдж Джапаниз / Self Edge Japanese	1,26	9,5	6 000	Премиальная Япония; акцент на дикую рыбу и эксклюзивные поставки морепродуктов.
26	Ромеос / Romeo's (Zanini)	1,26	9,3	3 000	Итальянское бистро Zanini Restaurants у Мариинки; сочетание гастрономии и кондитерского искусства.
27	Мистер Бо / Mr. Bo	1,26	9,3	3 500	Азиатский фьюжн без компромиссов; авторский взгляд на нео-азиатскую кухню.
28	Жоли Гранд Бистро / Joli Grand Bistrot	1,26	9,4	4 500	Парадная Франция в особняке; масштабный светский проект с роскошной атмосферой.
29	Асканели / Askaneli	1,26	9,3	3 500	Премиальная Грузия на Финском заливе; сочетание традиций и современного сервиса.
30	Иннер / Inner	1,05	9,6	4 000	Философский проект Алексея Алексева;



КРИСТАЛЬНО ЧЕСТНЫЕ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ



ВИДОВОЙ РЕСТОРАН

исследование «внутренней» гастрономии.

31	Блэкчопс / Blackchops	1,05	9,4	3 500	Мясной паб с британским характером; развитие культуры качественных стейков.
32	Каспер / Casper	1,05	9,3	2 800	Новое прочтение городского комфорт-фуда в минималистичном дизайне.
33	Лодка / Lodka Bar	1,05	9,4	3 500	Главный морской бар города; специализация на устрицах и морепродуктах.
34	БифЗавод / BeefZavod	1,05	9,5	4 200	Ресторан-мясник с собственной камерой вызревания; брутальная эстетика.
35	Остерия Бетула / Osteria Betulla	1,05	9,6	3 200	Итальянская «теневая» кухня; один из самых востребованных и качественных концептов.
36	Смок ББК / Smoke BBQ	1,05	9,4	3 500	Центр культуры барбекю и гриля; лучший техасский brisket в стране.
37	Аранчино / Arancino (Zanini)	1,05	9,1	2 800	Классическая Италия на Малой Конюшенной от Zanini Restaurants.
38	Синтохо / Sintocho	1,05	9,5	6 500	Азия уровня Fine Dining; исключительное качество продукта и сервиса.
39	Северянин / Severyanin	0,84	9,3	2 800	Петербургская интеллигентная кухня в атмосфере старой квартиры.
40	Хуан Кантина / Juan Cantina	0,63	9,2	2 500	Испано-мексиканский вайб; акцент на коктейльную культуру и яркие вкусы.
41	Паме / Pame	0,63	9,4	3 500	Современная греческая таверна в Новой



КРИСТАЛЬНО ЧЕСТНЫЕ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ



ВИДОВОЙ РЕСТОРАН

Голландии; аутентичность и простота.

42	Мина / Mina	0,63	9,3	3 800	Ливано-итальянский микс Арама Мнацаканова; яркая палитра вкусов Средиземноморья.
43	Мад Азиан ББК / Mad Asian BBQ	0,63	9,1	3 200	Стильный азиатский гриль; популярная точка на гастрономической карте Петроградки.
44	Ф11 / F11	0,63	9,2	3 500	Панорамный проект на высоте птичьего полета; честная кухня и отличный вид.
45	Минералс / Minerals	0,63	9,1	4 500	Концептуальный проект в отеле Wavelberg; использование региональных богатств в меню.
46	Ла Бига / La Biga	0,42	9,0	2 200	Новаторское итальянское бистро; акцент на римскую пиццу и авторский подход.
47	Ферма / FermA	0,42	9,2	2 800	Стабильное качество семейного ресторана и знаменитые десерты.
48	Вилла Маделина / Villa Madelina	0,42	9,1	3 500	Итальянское гостеприимство в загородном формате от Zanini Restaurants.
49	Лет / Leth	0,21	9,2	3 200	Сенсорная кухня, удивляющая рецепторы.
50	Джалло / Giallo	0,21	9,0	2 800	Эстетичная Италия и коктейльная карта; вдохновение кинематографом.
51	Тетто / Tetto	0,21	8,9	2 500	Нео-итальянское бистро на Петроградской; современный взгляд на классику.
52	48 Стульев / 48 Chairs	0,21	9,1	3 500	Сочетание джаза и высокой гастрономии; культовое место на Рубинштейна.



КРИСТАЛЬНО ЧЕСТНЫЕ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ



ВИДОВОЙ РЕСТОРАН

53	Футурист / Futurist	0,21	9,5	4 500	Авторская кухня Алексея Алексева; лаконичность и эстетика будущего.
54	Мурманчане / Murmanchane	0,21	9,1	2 800	Специализация на северных морепродуктах и рыбе из Баренцева моря.
55	Миркуччио / Mircuccio	0,21	9,0	2 400	Камерная итальянская история от Zanini Restaurants; уют и домашняя паста.

Horeca Up Awards общественная инициатива – участие для отелей и ресторанов в конкурсе бесплатное.