



ДИЧЪ
- РЕСТОРАН -



ДИЧЬ

- РЕСТОРАН -

Ресторан стал обладателем премии “Пальмовая ветвь” в рамках номинаций открытия 2022 года и победителем в первом гастрономическом фестивале “Новогодние блюда от шеф-повара”, а также набрал наибольшее количество голосов в номинации “Лучший ресторан” среди остальных заведений курорта в премии “Что, где есть в Сочи 2023”.

Для зимнего меню Александр Рябцев в соавторстве с бренд-шефом Валентином Шин и гастроамбассадором курорта «Роза Хутор» Марком Стаценко создали яркие вкусовые сочетания в каждом блюде, шагая в ногу с трендом, но сохраняя при этом простоту, качество и безотходное производство.

Рестораны расположены, как на территории курорта «Роза Хутор» в горах, так и на побережье Чёрного моря. В числе наших заведений — кафе «Лес» и «Йети», бар&буфет «Берлога», ресторан итальянской кухни «Пастория 1600», семейный ресторан «Варежка», рыбный ресторан «Барабуля», расположенный у моря в центре Сочи, а также рестораны авторской кухни: «Высота 2320», «Дичь» и «Вельвет».

Путешествуя и знакомясь с нашими ресторанами, каждый день Вы будете открывать для себя новые вкусовые сочетания, наслаждаться неповторимыми горными и морскими пейзажами и получать при этом заряд бодрости!

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

ДИЧЬ ДЛЯ ГУРМАНОВ

NEW

ФИЛЕ ЛОСЯ

соус из вяленой хурмы
и лимонных корок,
картофель дофинуа

75/85/30 г **2550₽**

Рекомендуем вино:

- Шато Л'Аржантер Крю Буржуа
- Бодегас Тагуа-Тагуа Сира



NEW

ОЛЕНИНА

с соусом из зелёного маринованного
перца и луком конфи

75/60/50 г **1550₽**

Рекомендуем вино:

- Ля Петит Перрьер Пино Нуар, Домен Де Ля Перрьер
- Партикулар Гарнача Арагон, Бодегас Сан Валеро



NEW

РЕБРО ЛОСЯ

с ореховым соусом

200/60 г **1400₽**

Рекомендуем вино:

- Монте да Касада, VR, красное сухое
- Чечилия Беретта Зин Примитиво ди Пулия



ОССОБУКО ИЗ ЛОСЯТИНЫ*

и перлотто с шафраном

100 г **950₽**

Рекомендуем добавить трюфель

Рекомендуем вино:

- Монтефьоре Кьянти Колли Сенези, DOCG
- Ла Фениче Бароло, DOCG





ОКОРОК БОБРА

в сливочном соусе
из бородинского хлеба

185/130 г **1550₽**

Рекомендуем вино:

- Кото 1970 Риоха, DOC
- Рислинг, Федершпиль Террассен Вахау

КАРЕ ОЛЕНЯ*

с соусом из черешни

215/40 г **4200₽**

Рекомендуем вино:

- Кроз Эрмитаж Сертитуд,
Домен Франсуа Вийяр

- Шато Требьяк Грав, Мэзон Сישель



ЖИГУ КОСУЛИ*

с соусом Пеперкорн
и шпинатом

100 г **1050₽**

Рекомендуем вино:

- Каберне Фран Фриули
Колли Ориентали, Зорзеттич

- Пино Нуар Пфальц, Вайнгут
Лергенмюллер



*стоимость за 100 грамм
сырого продукта

ПАШТЕТЫ ИЗ ДИКОГО МЯСА НА ВАШ ВЫБОР

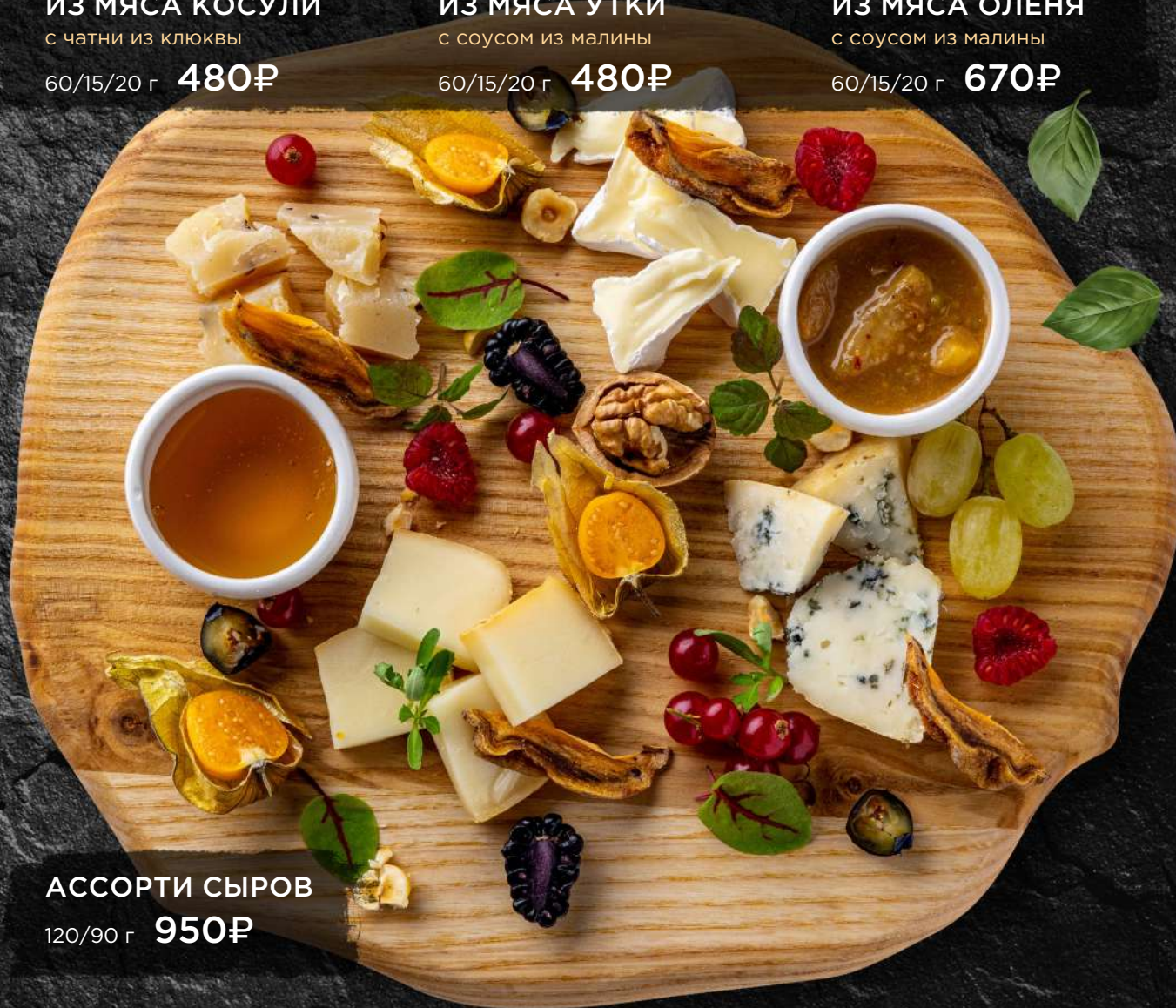


**ПАШТЕТ
ИЗ МЯСА ЛОСЯ**
с чатни из абрикосов
60/15/20 г **480₽**

**ПАШТЕТ
ИЗ МЯСА КОСУЛИ**
с чатни из клюквы
60/15/20 г **480₽**

**ПАШТЕТ
ИЗ МЯСА УТКИ**
с соусом из малины
60/15/20 г **480₽**

**ПАШТЕТ
ИЗ МЯСА ОЛЕНЯ**
с соусом из малины
60/15/20 г **670₽**



АССОРТИ СЫРОВ
120/90 г **950₽**

ТАРТАРЫ И СЕВИЧЕ

ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

с трюфельным майонезом
и чипсами из картофеля

75/50 г **950₽**



СЕВИЧЕ ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЙ НЕРКИ

90 г **750₽**



NEW

ТАРТАР ИЗ ФИЛЕ ОЛЕНЯ

черешня, уксус из лесной малины,
трюфельный айоли

90/30 г **950₽**



NEW

ТАТАКИ ИЗ ОЛЕНИНЫ

с васаби из хрена и цицмата
с понзу на лесных грибах

85 г **950₽**



NEW

ТАРТАР ИЗ БОКА ЛОСЯ

белые грибы, печёная свёкла

80/30 г **950₽**



ЗАКУСКИ

ТОМАТЫ «МАТТЕРХОРН»

согревающие томаты
по рецепту жителей
предгорий «Маттерхорн»

100 г **490₽**



ИСПАНСКИЕ МАРИНОВАННЫЕ ОЛИВКИ

120 г **650₽**



ХАМОН «ИБЕРИКО»

10/25 г **550₽**



NEW

СОЛОНИНА ИЗ УТКИ

50 г **400₽**



БРУСКЕТТЫ

ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ

на кукурузном хлебе
с желе из дикой
морошки

130 г **750₽**



РОСТБИФ «МОНБЛАН» ИЗ ЛОСЯТИНЫ

с зернистой горчицей
и томатной сальсой

130 г **670₽**



С ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЙ НЕРКОЙ И КАЛЬМАРАМИ

130 г **720₽**



С КОПЧЁНОЙ УТКОЙ,

луковым конфитюром
и грибным рагу

125 г **670₽**



САЛАТЫ

NEW



**ОЛИВЬЕ
С КРАБОМ,**
гребешком
и икорным соусом

270 г **1850₽**



**РУЛЕТ
ИЗ ПЕРЕПЁЛКИ,**
вяленые томаты,
шпинат, ореховый соус

220 г **950₽**

ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ

с яйцом и печёным
картофелем

230 г **1090₽**





**САЛАТ
ИЗ СВЕЖИХ
ОВОЩЕЙ**

Заправка на Ваш
выбор: из галангала /
сметана

180 г **550₽**



КОПЧЁНАЯ УТКА

с арахисовой заправкой
и голубикой

200 г **870₽**

САЛАТЫ



САЛАТ С РОСТБИФОМ ИЗ КОСУЛИ

с заправкой
из копчёной барабули

180 г **1100₽**



ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН С ГРЕБЕШКОМ

Заправка на Ваш выбор:
азиатская / соус спайси
с икрой тобико

200 г **890₽**

СУПЫ

УХА ИЗ ОСЕТРИНЫ

270 г **750₽**

БУЛЬОН
ИЗ ЦЕСАРКИ

с яичной лапшой

300 г **590₽**

NEW

СОЛЯНКА ИЗ ДИЧИ

300/50/20 г **790₽**

БОРЩ
ИЗ ЛОСЯТИНЫ

с салом, чесноком
и сметаной

250/30/30 г **650₽**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ГОЛУБЦЫ С ЛОСЯТИНОЙ
соус из розмарина
и лесных ягод

115/30/30 г **690₽**



NEW

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК

с костным мозгом
и печеньем из пармезана

70/50/20 г **950₽**



ХРУСТЯЩИЕ КОНВЕРТЫ

из мяса дичи
с домашним лечо

100/50 г **800₽**



РЫБА



NEW

ФИЛЕ НЕРКИ

с пюре из тыквы
и кумквата

80/50/35 г **1150₽**

УГОЛЬНАЯ ДИКАЯ ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ ТРЕСКА

пюре из печеного яблока,
горчичный соус


100/60 г **1200₽**



СТРОГАНОВ ИЗ РАПАНОВ И ГРЕБЕШКОВ

с пюре из корня
сельдерея

150/150 г **1350₽**

 Рекомендуем добавить трюфель

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



СТЕЙК ФЛАНК

с перечным соусом

220/40/30 г **1950₽**



NEW

УТИНАЯ ГРУДКА

с тартом татен
и малиновым соусом

70/100/50 г **990₽**



**РИГАТОНИ
С РАГУ ИЗ ДИЧИ**

260 г **990₽**



**ПЕЛЬМЕНИ
С МЯСОМ
ДИЧИ**

В сливочном соусе
с грибами

350 г **990₽**

1 Рекомендуем
добавить трюфель

БУРГЕРЫ

БУРГЕР
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

435/100/30 г **1250₽**





ЛОСЬ

МЕДВЕДЬ

ОЛЕНЬ

**СЕТ
МИНИ-БУРГЕРОВ**

лось, олень, медведь

485 г **1250₽**

АКВАРИУМ

КРЕВЕТКИ
НА ЛЬДУ
МАГАДАНСКИЕ*

100 г **790₽**



УСТРИЦЫ
ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ

1 шт **850₽**

УСТРИЦЫ
ИМПОРТНЫЕ

1 шт **850₽**

МОРСКОЙ
ЁЖ

1 шт **690₽**

МОРСКОЙ
ГРЕБЕШОК*

100 г **690₽**



*стоимость за 100 грамм
сырого продукта

КРАБ

ФАЛАНГИ КРАБА ЗАПЕЧЁННЫЕ*

с пряным
сливочным маслом

100 г **1500₽**

ФАЛАНГИ КРАБА ЗАПЕЧЁННЫЕ*

со сливочным соусом

100 г **1500₽**

ФАЛАНГИ КРАБА ОТВАРНЫЕ*

с соусом на выбор

100 г **1500₽**

МАСЛО ПРЯНОЕ СЛИВОЧНОЕ

50 г **100₽**

СОУС СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ К КРАБУ

50 г **100₽**



ГАРНИРЫ

**ЖАРЕНый
КАРТОФЕЛЬ**
с лесными грибами
150 г **420₽**



КАРТОФЕЛЬ ФРИ
150/50 г **400₽**



**СПАРЖА ГРИЛЬ /
НА ПАРУ**
100 г **950₽**



NEW

АДЖАПСАНДАЛ
150 г **650₽**

ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ

с маринованной вишней

160 г **620₽**



МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

в ассортименте

50/10 г **290₽**

МЕДОВИК ИЗ ШЕЛКОВИЦЫ

100/50 г **650₽**



ТЁПЛЫЙ ЧИЗКЕЙК С ДОРБЛЮ,

соус на клубничном
бальзамике

140/50 г **680₽**