



ВЕЛЬВЕТ
РЕСТОРАН



РЕСТОРАН «Вельвет» – знаковое заведение Горной Олимпийской деревни, оформленное в стиле альпийского шале. За основу меню взяты рецепты самых популярных кухонь мира: средиземноморской, европейской, азиатской – в авторской интерпретации нашего шеф-повара, с послевкусием удавшегося отдыха. У «Вельвета» есть своё (обязательное к посещению!) место силы – открытая терраса на высоте 1100 метров над уровнем моря, где вы зарядитесь энергией гор и красочных сочинских закатов.

Событийная программа ресторана тоже пестрит: тематические ужины, Chef's Table, гастрономические шоу – в «Вельвете» будет интересно и гурманам, и неискушённым гостям. Каждое воскресенье здесь проводят гастрouжины. Если хочется быть не только зрителем, но и участником – отправляйтесь на ежедневные Chef's Table на веранде ресторана. И не переживайте, вы не замёрзнете. Готовить будете не на улице, а в прозрачной купольной беседке, из которой красотой гор можно наслаждаться в любую погоду.

Неподалёку от нас расположился один из самых колоритных ресторанов курорта. В нем готовят из того, что было добыто на охоте, поймано на рыбалке и собрано в лесу. Мясо лося и косули, карельская форель и морской ёж, дикая морозка и трюфели. Если вы хотите попробовать что-то новое, сложно найти более подходящее место. Ресторан «Дичь» стал обладателем премии «Пальмовая ветвь» в рамках номинаций открытия 2022 и победителем в первом гастрономическом фестивале «Новогодние блюда от шеф-повара».

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS



◀ **МАРИНОВАННЫЕ ПЕРЦЫ**
с кремом из перцев и хлопьями аджики
Pickled peppers with pepper cream and adjika flakes
150 г **690₽**



◀ **ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**
с квашеной капустой и кремом из петрушки
Veal tartare with sauerkraut and parsley cream
160 г **1260₽**



^ **ПАШТЕТ ИЗ ЦЫПЛЁНКА**
с вареньем из малины, вишни и лепестками миндаля
Chicken pate with raspberry and cherry jam and almond petals

110/20 г **650₽**



^ **КАРПАЧЧО ИЗ ГРЕБЕШКА**
с цитрусовым курдом
Scallop carpaccio with citrus curd
100 г **2200₽**



◀ **БРУСКЕТТА СО СЛАБОСОЛЁНОЙ ФОРЕЛЬЮ,**
сливочным кремом и свежими овощами
Bruschetta with lightly salted trout, butter cream and fresh vegetables
160 г **920₽**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

СЫРНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ С КРАСНОПОЛЯНСКИМ МЁДОМ

Пармезан, Горгонзола, Камамбер, Шевр козий
Cheese delicacies with Krasnaya Polyana honey
Parmesan, Gorgonzola, Camembert, Goat chevre

120/50 г **1790₽**



^
АССОРТИ ОЛИВОК
Olives in assortment
100 г **650₽**

^
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Чоризо, Парма, Салями, Коппа
Meat delicacies
Chorizo, Parma, Salami, Coppa

120/30 г **1950₽**

ИКРА CAVIAR



RED
КРАСНАЯ

BLACK
ЧЁРНАЯ

PIKE
ЩУЧЬЯ



Икра красная

с мини-оладьями
и сметаной

Red caviar
with mini pancakes
and sour cream

50/40/100 г **2950₽**

Икра чёрная

с мини-оладьями
и сметаной

Black caviar
with mini pancakes
and sour cream

50/40/100 г **18000₽**

Икра щучья

с мини-оладьями
и сметаной

Pike caviar
with mini pancakes
and sour cream

50/40/100 г **2950₽**

МОРЕПРОДУКТЫ

SEAFOOD

КРЕВЕТКА МАГАДАНСКАЯ

Дальневосточная креветка, имеет неповторимый сладковатый вкус и плотную текстуру

Magadan prawn – Far Eastern prawn has a unique sweetish taste and dense texture



УСТРИЦА ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ

Far Eastern oyster

1 шт. **790₽**

МОРСКОЙ ЁЖ ЖИВОЙ*

*Sea urchin**

1 шт. / 160 г **790₽**

УСТРИЦА ИМПОРТНАЯ

Oyster Imported

1 шт. **990₽**

КРЕВЕТКА МАГАДАНСКАЯ*

с соусом Ментайко

*Magadan Shrimp with Mentaiko Sauce**

100 г **1050₽**

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК В СТОРКЕ

*Sea scallop in the shell**

100 г **850₽**

**цена указана за 100 грамм сырого продукта*

**price is indicated for 100 g of raw product*

Соусы к Вашим морепродуктам на выбор: тайский, юдзу с красным луком, кимчи, сладкий чилли
Sauces to choose to your seafood: Thai, Yuzu sauce with red onion, Kimchi, Sweet Chili

КРАБ

CRAB

ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА*

в хитине соус на выбор: сливочно-икорный, сырный, Том ям

*Kamchatka crab phalanges in chitin with a choice of sauce: creamy caviar, cheese, Tom yum**

100 г **1950₽**



**цена указана за 100 грамм сырого продукта*

**price is indicated for 100 g of raw product*

САЛАТЫ

SALADS

ЗЕЛЁНЫЙ > С ПАРМОЙ,

грушей, козьим сыром
и сублимированной
малиной

*Green salad
with Parma ham,
pear, goat cheese and
freeze-dried raspberries*

170 г **990₽**

ЦЕЗАРЬ С ФИЛЕ ЦЫПЛЁНКА,

розовыми томатами
и соусом из трав

*Caesar salad with chicken fillet,
pink tomatoes and herb sauce*

190 г **890₽**

ФОРЕЛЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

с картофелем и бобами эдамаме
*Hot-smoked trout
with potatoes and edamame beans*

190 г **1350₽**



АРОМАТНЫЙ СЫР С АВОКАДО,

мандаринами, руколой
и ялтинским луком

*Flavorous cheese with avocado,
tangerines, arugula
and Yalta onion*

210 г **990₽**



СУПЫ SOUPS

Куриный суп
с домашней
лапшой
и маринованным
перепелиным яйцом
*Chicken noodle soup
with pickled quail egg*
300 г **650₽**



← Лукочный суп
с сыром Грюйер
*Onion soup
with Gruyère cheese*
350 г **850₽**



↑ Том ям
с морепродуктами
Tom Yum with seafood
300/100 г **1150₽**

Сливочный
грибной навар
с крутонами
*Creamy
mushroom broth
with croutons*
350 г **850₽**



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

↑ Камамбер
с мятным
соусом,
конфи из кумквата
и лепестками миндаля
*Camembert with mint sauce,
kumquat confit
and almond petals*
220 г **1650₽**



↑ Тартифлет
с беконом
и сыром Грюйер
*Tartiflet with bacon
and Gruyère cheese*
300 г **1100₽**



↑ Хрустящие
креветки
в панировке
с пряным соусом
*Crispy breaded
shrimps with
spicy sauce*
120/40 г
950₽

Мидии
в сливочном
или том-ям
соусе
*Mussels in creamy
or Tom yum sauce*
280/60 г **1290₽**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES



◀ **ЦЫПЛЁНОК МАРИНОВАННЫЙ**
 в травах с апельсином и соусом Сацебели
Chicken marinated in herbs with orange and Satsabeli sauce
 280 г **1650₽**

Говядина ▶
РОССИНИ
 с соусом Порту
Rossini beef with Porto sauce
 280 г **2750₽**



◀ **СТЕЙК РИБАЙ ПРАЙМ**
*Rib-eye steak Prime**
 100 г **2150₽**



◀ **КАРЕ БАРАШКА***
*Rack of lamb**
 100 г **1670₽**



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ** ▶
*Pork kebab***
 100 г **650₽**



◀ **ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ****
*Chicken kebab***
 100 г **600₽**



*цена указана за 100 грамм сырого продукта
 **price is indicated for 100 g of raw product

**цена указана за 100 грамм готового продукта
 ***price is indicated for 100 g of the finished product

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES



← **КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ***
*Tiger shrimps**
100 г **900₽**

ФЕТТУЧИНИ С КРЕВЕТКАМИ >
и белыми грибами
*Fettuccine with shrimps
and porcini mushrooms*
300 г **1450₽**



← **КАЛЬМАР КОМАНДОРСКИЙ***
*Commander squid**
100 г **750₽**

УГОЛЬНАЯ ТРЕСКА >
с булгуром и кремом
из печёного перца
*Charcoal-grilled cod
with bulgur and baked
pepper cream*
280 г **1650₽**



← **ФОРЕЛЬ РАДУЖНАЯ***
*Rainbow trout**
100 г **650₽**

КАМБАЛА ПО-ЛИГУРИЙСКИ >
Ligurian flounder
380 г **1550₽**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES

Пастуший >
пирог
с ягнёнком
Shepherd's pie
with lamb

260 г 1100₽

Баклажаны >
пармиджано

Eggplant
Parmigiana

260 г 950₽

ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

< БУЛГУР С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
Bulgur with porcini mushrooms

190 г 790₽

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
С СЫРНЫМ СОУСОМ

French fries
with cheese sauce

150/40 г 580₽

> ОВОЩИ НА ГРИЛЕ
С СОУСОМ ПЕСТО

Grilled vegetables
with pesto sauce

150 г 750₽

< КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ С ПАРМЕЗАНОМ

Mashed potatoes
with parmesan

150 г 690₽

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

◀ ПЕЧЁНАЯ ТЫКВА
с мороженым,
солёной карамелью
и крошкой из миндаля
*Baked pumpkin with ice
cream, salted caramel
and almond crumble*

160 г 650₽

ШОКОЛАДНЫЙ ▶
ФОНДАН
с ванильным мороженым
и ягодным соусом
*Chocolate fondant
with vanilla ice cream
and berry sauce*

160 г 790₽

ТИРАМИСУ
С КУМКВАТОМ ▶
КОНФИ

Kumquat confit tiramisu

140 г 750₽

ТРЮФЕЛЬ
С ГАНАШОМ ▶
ИЗ МАЛИНЫ

*Raspberry
ganache truffle*

1 шт. / 20 г 250₽

ГАСТРОМАГИЯ

ОТ КОМАНДЫ ЛУЧШИХ ШЕФОВ

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА МЕДИА О ГАСТРОНОМИИ В СОЧИ

РАССКАЗЫВАЕМ О САМЫХ ВКУСНЫХ МЕСТАХ



ТОЛЬКО ЛУЧШЕЕ
ЛЕГЕНДАРНО



Специальные акции и подарки
для подписчиков в ресторанах



 vk.com/velvetrosakhutor

 +7 (938) 888-95-91

