



ДИЧЪ
- РЕСТОРАН -

ДИЧЬ

- РЕСТОРАН -

В ресторане «Дичь» 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 морошка и трюфели. Если Вы хотите попробовать что-то новое, сложно найти более подходящее место.

Ресторан стал обладателем премии «Пальмовая ветвь» в рамках номинаций открытия 2022 и победителем в первом гастрономическом фестивале «Новогодние блюда от шеф-повара». 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.

Неподалёку от нас расположился один из самых колоритных ресторанов курорта. В новом меню почти 50 блюд, в которых сочетаются европейские традиции и местные специалитеты. Так, к тартару из телятины подают квашеную капусту и соус из петрушки. Французскую тему сполна раскрывает классический рецепт лукового супа, который в «Вельвете» оттеняют швейцарским твёрдым сыром Грюйер: при нагревании он приобретает приятную кремовую текстуру — идеально для первого блюда.

Событийная программа ресторана тоже пестрит: тематические ужины, Chef's Table, гастрономические шоу — в «Вельвете» будет интересно и гурманам, и неискущённым гостям. Каждое воскресенье здесь проводят гастроужины. 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.

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

ДИЧЬ ДЛЯ ГУРМАНОВ

FOR GOURMETS

БИФШТЕКС ИЗ ОЛЕНИНЫ **NEW**

с пюре из сельдерея,
луковым мармеладом,
соусом из малины и клюквы

Venison steak with celery puree,
onion marmalade, raspberry
and cranberry sauce

150/50/50 г **1150₽**



ФИЛЕ ЛОСЯ

соус из вяленой хурмы
и лимонных корок,
картофель дофинюа

Elk fillet, dried persimmon and lemon
peel sauce, dauphinoise potatoes

75/85/30 г **2950₽**

КАРЕ ОЛЕНЯ **HIT**

с соусом из черешни

Rack of deer with cherry sauce

215/60 г **4700₽**



ЗАКУСКИ

APPETIZERS

ТОМАТЫ «МАТТЕРХОРН»

согревающие томаты по рецепту жителей предгорий «Маттерхорн»

Matterhorn tomatoes.
Warming tomatoes according to the recipe of the inhabitants of the Matterhorn foothills

100 г **500₽**



ИСПАНСКИЕ МАРИНОВАННЫЕ ОЛИВКИ

Spanish marinated olives

120 г **700₽**



ХАМОН «ИБЕРИКО» **НІТ**

Jamon «Iberica»

10/25 г **650₽**



СОЛОНИНА ИЗ УТКИ

Salt duck meat

50 г **400₽**



ПАШТЕТЫ

PATES

ИЗ ДИКОГО МЯСА НА ВАШ ВЫБОР

WILD MEAT OF YOUR CHOICE

ПАШТЕТ ИЗ МЯСА ЛОСЯ с чатни из абрикосов

Pate with elk meat
with apricot chutney

60/15/20 г **500₽**

ПАШТЕТ ИЗ МЯСА ОЛЕНЯ с соусом из малины

Pate with deer meat
with raspberry sauce

60/15/20 г **700₽**

ПАШТЕТ ИЗ МЯСА УТКИ с соусом из малины

Pate with duck meat
with raspberry sauce

60/15/20 г **500₽**

ПАШТЕТ ИЗ МЯСА КОСУЛИ с чатни из клюквы

Pate with roe deer meat
with cranberry chutney

60/15/20 г **500₽**



АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ **NEW**

Assorted meat delicacies

120/30 г **1650₽**



АССОРТИ СЫРОВ **NEW**

Platter of cheeses

120/90 г **1300₽**



ЗАКУСКИ

APPETIZERS

ТАРТАР ИЗ БОКА ЛОСЯ, **HIT**

белые грибы, печёная свёкла

Elk flank tartare, porcini mushrooms, baked beetroot

80/30 г **1100₽**



САШИМИ ИЗ ФОРЕЛИ **NEW**

с муссом из копчёного угря

Trout sashimi with smoked eel mousse

90/10 г **990₽**



ТАРТАР ИЗ ФИЛЕ ОЛЕНЯ,

черешня, уксус из лесной малины, трюфельный айоли

Deer fillet tartare, cherry, wild raspberry vinegar, truffle aioli

90/30 г **1350₽**

ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

с трюфельным майонезом и чипсами из картофеля

Veal tartare with truffle mayonnaise and potato chips

75/50 г **950₽**



ХОЛОДЕЦ ИЗ ЛОСЯ **NEW**

с горчичным соусом и муссом из корня хрена

Elk jelly with mustard sauce and horseradish root mousse

150/65 г **790₽**



БРУСКЕТТЫ

BRUSCHETTA

БРИОШЬ С ОЛЮТОРСКОЙ СЕЛЬДЬЮ

и соусом тонато из печени трески

Brioche with Olute herring and cod liver tonato sauce

150 г **690**



БРУСКЕТТА **NEW** СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ,

копчёной уткой и чатни из хурмы

Stracciatella bruschetta, smoked duck and persimmon chutney

135 г **790₽**

БРУСКЕТТА С ГРАВЛАКСОМ, **NEW**

сырным муссом и кумкватом

Gravlax bruschetta, cheese mousse and kumquat

145 г **690₽**



БРУСКЕТТА **NEW** С РОСТБИФОМ

и козьим сыром

Roast beef bruschetta with goat cheese

135 г **790₽**



АКВАРИУМ

AQUARIUM

КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ МАГАДАНСКИЕ*

Shrimps on ice
from Magadan*

100 г **1050₽**

УСТРИЦЫ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ

Far Eastern oyster

1 шт **850₽**

УСТРИЦЫ ИМПОРТНЫЕ

Oyster Imported

1 шт **950₽**

МОРСКОЙ ЁЖ

Sea urchin

1 шт **750₽**

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК*

Scallop*

100 г **950₽**

*стоимость за 100 г сырого продукта
*cost per 100 g of raw product

КРАБ

CRAB

ФАЛАНГИ КРАБА ЗАПЕЧЁННЫЕ*

с пряным
сливочным маслом

Crab phalanges* baked
with spicy butter

100 г **1950₽**

ФАЛАНГИ КРАБА ЗАПЕЧЁННЫЕ*

со сливочным соусом

Crab phalanges* baked
with creamy sauce

100 г **1950₽**

ФАЛАНГИ КРАБА ОТВАРНЫЕ*

с соусом на выбор

Boiled crab phalanges*
with your choice of sauce

100 г **1950₽**

МАСЛО ПРЯНОЕ СЛИВОЧНОЕ

Spicy butter

50 г **100₽**

СОУС СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ К КРАБУ

Cream cheese sauce for crab

50 г **100₽**

САЛАТЫ

SALADS

**МАНГОЛЬД
С КРЕВЕТКАМИ
ВАНАМЭЙ,**
груша, соус из кумквата

Chard with Vanamei shrimps,
pear, kumquat sauce

190 г **1100₽**



**САЛАТ
ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ**

Заправка на Ваш выбор:
из галангала / сметана

Fresh vegetable salad
with galangal dressing
or sour cream

180 г **690₽**



САЛАТ СО СТРАУСОМ, NEW

Страчателлой и хурмой

Ostrich salad, Stracciatella
and persimmon

170 г **1290₽**

**ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН
С ГРЕБЕШКОМ**

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

Crispy eggplant with scallop with asian
dressing / spicy sauce with tobiko caviar

200 г **990₽**



**САЛАТ
С РОСТБИФОМ
ИЗ ГОВЯДИНЫ**

с овощами гриль
и кунжутной заправкой

Roast beef salad with grilled
vegetables and sesame dressing

190 г **850₽**



**САЛАТ
С КОПЧЁНОЙ УТКОЙ, NEW**

грушей и голубым сыром с медово-горчичной заправкой и брусникой

Smoked duck salad, pear and blue cheese
with honey-mustard dressing and lingonberries

180 г **1100₽**



САЛАТ С КОСУЛЕЙ

и заправкой
из копчёной барабули

Roe deer salad with smoked
red mullet dressing

180 г **1100₽**

**САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ
ТРЕСКИ, NEW**

томатами и хрустящим салатом

Cod liver salad, tomatoes
and crispy lettuce

230 г **1250₽**



СУПЫ

SOUPS



**ШВЕЙЦАРСКИЙ
СЫРНЫЙ СУП КАССАП**
с копчёной грудинкой

Cassap Swiss cheese soup
with smoked brisket

350/30 г **990₽**



**УХА
ИЗ ОСЕТРИНЫ**
Sturgeon soup

270 г **1200₽**



**БОРЩ
ИЗ ЛОСЯТИНЫ**
с салом, чесноком
и сметаной

Elk borscht with lard,
garlic and sour cream

250/30/30/30 г **750₽**



НIT

СОЛЯНКА ИЗ ДИЧИ
Bushmeat Solyanka

300/50/20 г **790₽**



**БУЛЬОН
ИЗ ЦЕСАРКИ**
с яичной лапшой

Guinea fowl broth
with egg noodles

300 г **650₽**



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS



СЫР КАМАМБЕР, NEW

запечённый с грушей,
орехами и гренками

Camembert cheese baked
with pear, nuts and croutons

200/95 г **1500₽**



АНГЛИЙСКИЙ ПИРОГ С БОБРЯТИНОЙ, NEW

грибами и соусом из облепихи

English pie with beaver,
mushrooms and sea buckthorn
sauce

270/50/30 г **1750₽**

ПЕЧЁНЫЙ КОРЕНЬ СЕЛЬДЕРЕЯ, NEW

соус бер нуазет
с креветками

Baked celery root, beurre
noisette sauce with shrimps

180/70 г **1250₽**



НТ

ХРУСТЯЩИЕ КОНВЕРТЫ

из мяса дичи с домашним лечо

Crispy poultry wraps
with homemade lecho

100/50 г **1200₽**



УЛИТКИ БУРГУНДСКИЕ ЗАПЕЧЁННЫЕ

Local snails in Burgundy style

35 г * 6 шт 6 рс **990₽**

35 г * 12 шт 12 рс **1900₽**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN DISHES

КАРЕ ЯГНЁНКА **NEW**

с маринованной грушей
и соусом сацебели из ежевики

Rack of lamb with pickled pear
and blackberry satsebeli sauce

150/30/50 г **2950₽**



СВИНЫЕ РЁБРА

с соусом брусничный барбекю,
мини-картофелем в сливках
с грибами

Pork ribs with lingonberry
barbecue sauce, mini potatoes
with mushrooms and cream

120/100/30 г **1300₽**



ПЕРЕПЕЛ **NEW**

с ткемали из вишни
и пюре из кукурузы

Quail with cherry tkemali
and corn puree

120/40/45 г **1300₽**

УТИНАЯ НОЖКА **NEW**

с пюре из цветной
капусты
и луковым соусом

Duck Leg with
cauliflower puree
and onion sauce

140/50/35 г **1350₽**



НП

ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ ДИЧИ

в сливочном соусе
с грибами

Dumplings with poultry
in creamy sauce
with mushrooms

350 г **990₽**



БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

с картофельным пюре

Beef Stroganoff
with mashed potatoes

170/150/30 г **1400₽**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN DISHES

ОКОРОК БОБРА **NEW**

в сливочном соусе на бородинском хлебе с тартаром из розовых томатов

Beaver ham in a creamy sauce on Borodinsky bread with tartare from pink tomatoes

205/60 г **1450₽**



ФИЛЕ МИНЬОН ИЗ ВЫРЕЗКИ ГОВЯДИНЫ

с моршкой и пюре из сельдерея

Fillet mignon beef tenderloin with jelly and celery puree

90/100/50 г **1850₽**



СТЕЙК РИБАЙ TOP CHOICE*

с перечным соусом

Ribeye steak with pepper sauce

100 г **1950₽**

СТЕЙК СТРИПЛОИН TOP CHOICE*

с перечным соусом

Striploin steak with pepper sauce

100 г **1300₽**



*стоимость за 100 г сырого продукта
*cost per 100 g of raw product

БУРГЕРЫ

BURGERS



БУРГЕР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Veal burger

395/100/30 г **1500₽**



НIT

СЕТ МИНИ-БУРГЕРОВ

лось, медведь, олень

Set of mini burgers: elk, bear, deer

485 г **1400₽**

РЫБА

FISH



СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ **NEW**

с фасолью, миндалем
и соусом шампань

Trout steak with beans,
almonds and champagne
sauce

100/100/30 г **2100₽**

УГОЛЬНАЯ ДИКАЯ ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ ТРЕСКА

пюре из печеного яблока,
горчичный соус

Charcoal wild far eastern cod,
baked apple puree, mustard sauce

100/30/20 г **1500₽**



СТРОГАНОВ ИЗ РАПАНОВ И ГРЕБЕШКОВ

с пюре из корня сельдерея

Rapan and scallops stroganoff
with celery root puree

150/150 г **1850₽**



ГАРНИРЫ

SIDE DISHES



ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

с лесными грибами

Roasted potatoes
with wild mushrooms

150 г **750₽**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

French fries

150/50 г **450₽**



ФАСОЛЬ КЕНИЙСКАЯ **NEW**

с орехами
и ореховым маслом

Kenyan beans with nuts
and nut butter

230 г **650₽**



АДЖАПСАНДАЛ

Adjapsandal

150 г **850₽**



ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

ПИРОЖНОЕ ПАВЛОВА

с маринованной вишней
Pavlov cake with pickled cherries

100/50/40 г **550₽**



ТИРАМИСУ

с маринованной вишней
Tiramisu with pickled cherries

160 г **790₽**



МЕДОВИК **НIT**

с кремом из шелковицы
Honey cake with mulberry cream

100/50 г **650₽**



ТЁПЛЫЙ ЧИЗКЕЙК С ДОРБЛЮ,

соус на клубничном бальзамике
Warm cheesecake with dor blue,
strawberry balsamic sauce

140/50 г **750₽**



ТОРТ МАКОВЫЙ **NEW**

с соусом Англес
Poppy seed cake with Anglaise sauce

100/50 г **750₽**



МОРОЖЕНОЕ

в ассортименте

Different kinds of ice-cream

50/10 г **290₽**

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





ДИЧЬ

- РЕСТОРАН -



📍 **dichrosakhutor**
☎ **8 800 200 84 58**

Горная Олимпийская деревня, ул. Медовая, 4
Отель Rosa Springs, вход со стороны горнолыжной трассы Шале

Пожалуйста, предупредите официанта об имеющейся у Вас
аллергии на определённые продукты питания