



# ДИЧЬ

- РЕСТОРАН -

## Фестиваль тартаров

По легенде, французский король долгое время пытался разгадать тайну неисчерпаемой, почти животной силы восточных кочевников. И в конце концов он пришёл к выводу, что всё дело – в рублёном мясе, которое кочевники брали с собой в походы и ели, лишь слегка приправляя солью и перцем. Словно вместе с мясом зверя, как оно есть – сырым, не тронутым огнём, – отведавшему его человеку переходила и звериная мощь...

Шеф-повар ресторана «Дичь» Иван Храпов вместе с Марком Стаценко – амбассадором курорта и создателем гастрономической карты «Роза Хутор» – постарались вернуть тартар к своим истокам и разработали пять авторских рецептов с аутентичными ингредиентами высокой кухни.

Вместо традиционной нынче рублёной говядины – мясо диких животных и птиц, какое могли бы использовать в самых первых, королевских рецептах тартара. А вместо стандартных приправ – самодельный уксус из лесных ягод, нежнейший овощной крем, изысканный трюфельный соус и горная зелень. Они не перебивают подлинный вкус мяса, а лишь искусно обрамляют его, словно драгоценный камень.

Олень, черешня, малиновый уксус

90/30 г **750₽**

Лось, белые грибы, цыцмат, свекла

90/30 г **750₽**

Косуля, джонджоли,  
крем из печёных баклажанов

100/20 г **750₽**

Утка, смородина, бриошь

75/50 г **650₽**

Свекла, козий сыр, малина

115 г **550₽**

Дегустационный сет тартаров

320 г **1700₽**

  
- РЕСТОРАН -