



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 нём 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 «Дичь» стал обладателем премии «Пальмовая ветвь» в рамках номинации 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 **750₽**



◀ **ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**
с квашеной капустой и кремом из петрушки
Veal tartare with sauerkraut and parsley cream
160 г **1350₽**



^ **ПАШТЕТ ИЗ ЦЫПЛЁНКА**
с вареньем из малины, вишни и лепестками миндаля
Chicken pate with raspberry and cherry jam and almond petals
160 г **750₽**



^ **КАРПАЧЧО ИЗ ГРЕБЕШКА**
с цитрусовым курдом
Scallop carpaccio with citrus curd
100 г **2350₽**



◀ **БРУСКЕТТА СО СЛАБОСОЛЁНОЙ ФОРЕЛЬЮ,**
сливочным кремом и свежими овощами
Bruschetta with lightly salted trout, butter cream and fresh vegetables
160 г **980₽**

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

120/60 г **1900Р**



АССОРТИ ОЛИВОК

Olives in assortment

100 г **670Р**



МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Чоризо, Парма, Салями, Корпа

Meat delicacies

Chorizo, Parma, Salami, Coppa

120/40 г **2100Р**



ИКРА CAVIAR



RED
КРАСНАЯ

BLACK
ЧЁРНАЯ

PIKE
ЩУЧЬЯ



Икра КРАСНАЯ

с мини-оладьями
и сметаной

*Red caviar
with mini pancakes
and sour cream*

50/100/50 г **3150Р**

Икра ЧЁРНАЯ

с мини-оладьями
и сметаной

*Black caviar
with mini pancakes
and sour cream*

50/100/50 г **16000Р**

Икра ЩУЧЬЯ

с мини-оладьями
и сметаной

*Pike caviar
with mini pancakes
and sour cream*

50/100/50 г **3200Р**

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. **980₽**

УСТРИЦА ИМПОРТНАЯ

Oyster Imported

1 шт. **1100₽**

МОРСКОЙ ЁЖ ЖИВОЙ*

*Sea urchin**

1 шт. / 160 г **880₽**

КРЕВЕТКА МАГАДАНСКАЯ*

с соусом Ментайко

*Magadan Shrimp with Mentaiko Sauce**

100 г **1050₽**

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК В СТОРКЕ

*Sea scallop in the shell**

100 г **950₽**

ЖИВОЙ КАМЧАТСКИЙ КРАБ*

*Live Kamchatka crab**

100 г **2750₽**

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

*цена указана за 100 грамм сырого продукта

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

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 **2850₽**



*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 **1100Р**

ЦЕЗАРЬ С ФИЛЕ ЦЫПЛЁНКА,

розовыми томатами
и соусом из трав

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

190 г **910Р**

ФОРЕЛЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

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

190 г **1450Р**



АРОМАТНЫЙ СЫР С АВОКАДО,

мандаринами, руколой
и ялтинским луком

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

190 г **990Р**



СУПЫ SOUPS

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

300 г 650Р

◀ ЛукОВЫЙ СУП
с сыром Грюйер
*Onion soup
with Gruyère cheese*

290/40 г 1050Р

^ ТОМ ЯМ
С МОРЕПРОДУКТАМИ
Tom yum with seafood

300/100 г 1250Р

Сливочный
грибной навар
с крутонами
*Creamy
mushroom broth
with croutons*

350 г 920Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

^ КАМАНБЕР
С МЯТНЫМ
СОУСОМ,
конфи из кумквата
и лепестками миндаля
*Camembert with mint sauce,
kumquat confit
and almond petals*

220 г 1750Р

^ ТАРТИФЛЕТ
С БЕКОНОМ
И СЫРОМ ГРЮЕР
*Tartiflet with bacon
and Gruyere cheese*

240 г 1150Р

Мидии
в сливочном
или том ям
соусе
*Mussels in creamy
or Tom yum sauce*

300/40 г 1650Р

^ ХРУСТЯЩИЕ
КРЕВЕТКИ
в панировке
с пряным соусом
*Crispy breaded
shrimps with
spicy sauce*

120/40 г

990Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES



ЦЫПЛЁНОК МАРИНОВАННЫЙ

в травах с апельсином
и соусом Сацебели
*Chicken marinated
in herbs with orange
and Satsebeli sauce*

260 г **1650₽**

ГОВЯДИНА РОССИНИ

с соусом Порту
*Rossini beef
with Porto sauce*

280 г **3100₽**



СТЕЙК РИБАЙ ПРАЙМ

*Rib-eye steak
Prime**

100 г **2750₽**



КАРЕ БАРАШКА*

*Rack of lamb**

100 г **1750₽**

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ**

*Pork kebab***

100 г **750₽**



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ**

*Chicken kebab***

100 г **690₽**



*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 1050Р



ФЕТТУЧИНИ
С КРЕВЕТКАМИ >
и белыми грибами
Fettuccine with shrimps
and porcini mushrooms
300 г 1550Р



КАЛЬМАР
КОМАНДОРСКИЙ*
Commander squid*
100 г 750Р

УГОЛЬНАЯ ТРЕСКА >
с булгуром и кремом
из печёного перца
Charcoal-grilled cod
with bulgur and baked
pepper cream
280 г 1950Р



ФОРЕЛЬ РАДУЖНАЯ*
Rainbow trout*
100 г 690Р

КАМБАЛА
ПО-ЛИГУРИЙСКИ >
Ligurian flounder
380 г 1550Р



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES

Пастуший >
пирог
с ягнёнком
Shepherd's pie
with lamb

260 г 1450₽

Баклажаны >
пармиджано
Eggplant
Parmigiana

260 г 990₽

ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

< Булгур с белыми грибами
Bulgur with porcini mushrooms

190 г 950₽

Картофель фри
с сырным соусом
French fries
with cheese sauce

120/40 г 690₽

^ 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₽

СОУСЫ

SAUCES

Сырный с пармезаном
Cheese with Parmesan

40 г 250₽

Петрушка с томатами
Parsley with tomatoes

40 г 200₽

Тартар
Tartar

40 г 200₽

Сацебели
Satsebeli

40 г 200₽

Ягодный с лаймом
Berry with lime

40 г 250₽

Соевый с абхазским лимоном
Soy with Abkhazian lemon

40 г 200₽

Миньонет
Mignonette

40 г 200₽

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

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

160 г 670₽

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

160 г 850₽

ТИРАМИСУ
С КУМКВАТОМ >
КОНФИ
Kumquat confit tiramisu

140 г 950₽

ТРЮФЕЛЬ >
С ГАНАШОМ
ИЗ МАЛИНЫ
*Raspberry
ganache truffle*

1 шт. / 20 г 300₽

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

