



ДИЧЪ

— Меню —



ДИЧЬ

- РЕСТОРАН -

В «Дичь» мы готовим из того, что дарит нам природа: добытое на охоте, пойманное на рыбалке и собранное в лесу. Попробуйте нежное мясо лося и косули, изысканную карельскую форель и морского ежа, ароматную дику морошку и лесные трюфели. Ищете гастрономических открытий? «Дичь» – идеальное место для вас.

Ресторан заслуженно отмечен премией «Пальмовая ветвь» в номинации «Открытия 2022» и стал победителем первого гастрономического фестиваля «Новогодние блюда от шеф-повара». Шеф-повар Армен Ирицян создал летнее меню, где яркие вкусовые сочетания идут в ногу с трендами, но неизменно сохраняют простоту, высокое качество и принципы безотходного производства.

Неподалёку, на живописном склоне, расположился один из самых известных ресторанов курорта – «Груша». Новое меню предлагает почти 50 блюд, где кавказские традиции встречаются с местными специалитетами. Шеф-повар мастерски переосмыслил ДНК кавказской кухни: сохранил легендарные хинкали и хачапури, но обогатил их локальными продуктами и неожиданными сочетаниями, которые заставят вас говорить о каждом вкусе отдельно. Блюда, которые хочется сначала запечатлеть, а потом – повторить. А панорамная веранда с видом на горы поднимет ваше настроение выше облаков! «Груша» также предлагает насыщенную событийную программу: посетите тематический шеф-тейбл или квартирник. Здесь будет интересно и вкусно каждому!

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



Перейти на сайт ресторана

Тартары

TARTARE

ИЗ ФИЛЕ ФОРЕЛИ **NEW**

с ореховым дрессингом и хрустящими листьями романо

Trout fillet with nut dressing and crispy romaine lettuce

120/20 г **990₽**



ИЗ ТЕЛЯТИНЫ **NEW**

с кремом из копчёного сыра и чипсами из картофеля

Veal tartare with smoked cheese cream and potato chips

110/50 г **990₽**



ИЗ ФИЛЕ ОЛЕНЯ **HIT**

с черешней, кремом из козьего сыра и злаковыми чипсами

Venison fillet tartare with cherries, goat cheese cream and cereal crisps

115/30 г **990₽**



Закуски

SNACKS

ТОМАТЫ «МАТТЕРХОРН» **NEW**

согревающие томаты по рецепту жителей предгорий «Маттерхорн»

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

150 г **650₽**



ХАМОН «ИБЕРИКО»

Jamon «Iberico»

10/25 г **650₽**



СОЛОНИНА ИЗ УТКИ

Salt duck meat

50 г **450₽**



КАРПАЧО ИЗ КОНИНЫ

с айоли из копчёной барабули

Horse meat carpaccio with smoked red mullet aioli

85/15 г **1200₽**



ИСПАНСКИЕ **HIT** МАРИНОВАННЫЕ ОЛИВКИ

Spanish marinated olives

120 г **850₽**

АССОРТИ СЫРОВ

Platter of cheeses

120/90 г **1750₽**

60/45 г **850₽**



ИЗ МЯСА УТКИ

с соусом из малины

Pate with duck meat with raspberry sauce

60/15/20 г **600₽**

ИЗ МЯСА КОСУЛИ

с чатни из клюквы

Pate with roe deer meat with cranberry chutney

60/15/20 г **600₽**

Аквариум

AQUARIUM

КРЕВЕТКИ МАГАДАНСКИЕ*

Magadan shrimps*

По желанию обжарим
в пряном соусе

Can be seared in a spiced
sauce upon request

100 г **950₽**

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

УСТРИЦЫ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ

Far Eastern oyster

1 шт. **950₽**

УСТРИЦЫ ИМПОРТНЫЕ

Oyster Imported

1 шт. **1050₽**

МОРСКОЙ ЁЖ

Sea urchin

1 шт. **800₽**

*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 **2900₽**

ФАЛАНГИ КРАБА ЗАПЕЧЁННЫЕ*

с соусом Том ям

Crab phalanges* baked
with Tom yam sauce

100 г **2900₽**

ФАЛАНГИ КРАБА ОТВАРНЫЕ*

с соусом на выбор

Boiled crab phalanges*
with your choice of sauce

100 г **2900₽**

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



Салаты

SALADS

С ОБОЖЖЁННЫМ АВОКАДО

артишоком
и ореховым соусом

Salad with burned avocado,
artichoke and nut sauce

180 г **950₽**

С КРЕВЕТКАМИ

NEW

авокадо и апельсином
в ароматной заправке

Salad with shrimps,
avocado and orange
in a flavorful dressing

230 г **1050₽**

С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

с сырным муссом

Salad with crispy eggplants
and cheese mousse

200 г **750₽**

С КОСУЛЕЙ

HIT

заправка из копчёной
барабули

Roe deer salad with smoked
red mullet dressing

180 г **1100₽**

С КОПЧЁНОЙ УТКОЙ

грушей и голубым сыром, медово-горчичной заправкой и брусникой

Salad with smoked duck, pear
and blue cheese, honey-mustard
dressing and cranberries

180 г **1100₽**

Супы

SOUPS

БУЛЬОН ИЗ ЦЕСАРКИ

с яичной лапшой

Guinea fowl broth with egg noodles

300 г **650₽**

УХА ШУВАЛОВСКАЯ

Shuvalov fish soup

290 г **900₽**

БОРЩ ИЗ ЛОСЯТИНЫ

с пампушкой, салом, чесноком и сметаной

Moose borscht with pampushka, bacon, garlic and sour cream

290/30/30/30 г **690₽**

ОКРОШКА NEW С МЯСОМ ЛОСЯ

Заправка на выбор:
квас домашний / мацони

Okroshka with moose meat
with a choice of dressing:
homemade kvass / matsoni

135/150 г **650₽**

Горячие закуски

HOT SNACKS

ХРУСТЯЩИЕ КОНВЕРТЫ ННТ

из мяса дичи с домашним лечо

Crispy poultry wraps
with homemade lecho

100/50 г **1100₽**

ДУЭТ ЖАРЕНОЙ И КОПЧЁНОЙ БАРАБУЛИ

Fried and smoked
red mullet duet

200/30/25 г **850₽**

МИДИИ, NEW ЗАПЕЧЁННЫЕ В СОУСЕ ТОМ ЯМ

Mussels baked
in Tom yum sauce

1 шт. **150₽**

СЫР КАМАМБЕР

с маринованной грушей
и ягодным чатни

Camembert cheese
with marinated pear
and berry chutney

125/60/50 г **1500₽**

Горячие блюда

MAIN DISHES

СТЕЙК РИБАЙ TOP CHOICE*

с перечным соусом

Ribeye steak
with pepper sauce

100 г **2300₽**

СТЕЙК СТРИПЛОЙН TOP CHOICE*

с перечным соусом

Striploin steak
with pepper sauce

100 г **1700₽**

СТЕЙК ТРАЙ-ТИП*

с перечным соусом

Tri-tip steak with pepper
sauce

100 г **990₽**

*стоимость за 100 г сырого продукта

*cost per 100 g of raw product



БИФШТЕКС ИЗ ОЛЕНИНЫ

HIT

с печёным картофелем,
маринованным луком и соусом
демиглас из лесных ягод

Venison steak with baked potatoes,
pickled onions and with wild berry
demi-glace sauce

160/100/50 г **990₽**



КАРЕ ОЛЕНЯ

HIT

соус из черешни

Rack of deer
with cherry sauce

215/60 г **4900₽**

КАРЕ ЯГНЁНКА*

маринованная груша, соус
сацебели из ежевики

Rack of lamb, pickled pear,
blackberry satsebeli sauce*

100 г **1550₽**

*стоимость за 100 г сырого продукта

*cost per 100 g of raw product



СТЕЙК ИЗ КОНИНЫ

с птитимом, белыми грибами
и соусом брусничный барбекю

Horse meat steak with ptitim,
porcini mushrooms and
lingonberry barbecue sauce

220 г **2300₽**

Горячие блюда

MAIN DISHES

ЛОСЬ ТОМЛЁНЫЙ **NEW**

в овощном соусе
на перлотто с Пармезаном

Moose stewed in vegetable
sauce on perlotto
with Parmesan

80/100/70 г **1550₽**



ПЕЛЬМЕНИ **HIT** С МЯСОМ ДИЧИ

лесными грибами
и копчёной сметаной

Dumplings with game
meat, wild mushrooms
and smoked sour cream

250 г **850₽**



БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

картофельное пюре

Beef Stroganoff
with mashed potatoes

170/150/30 г **1350₽**



ОКОРОК БОБРА **HIT**

в сливочном ризотто
с вялеными томатами
и кедровым орехом

Beaver ham in creamy
risotto with dried
tomatoes and pine nuts

230 г **1450₽**



Морепродукты

SEAFOOD



КРЕВЕТКИ **NEW**

с кукурузой, шпинатом
и соусом с нори

Shrimps with corn, spinach
and sauce with nori

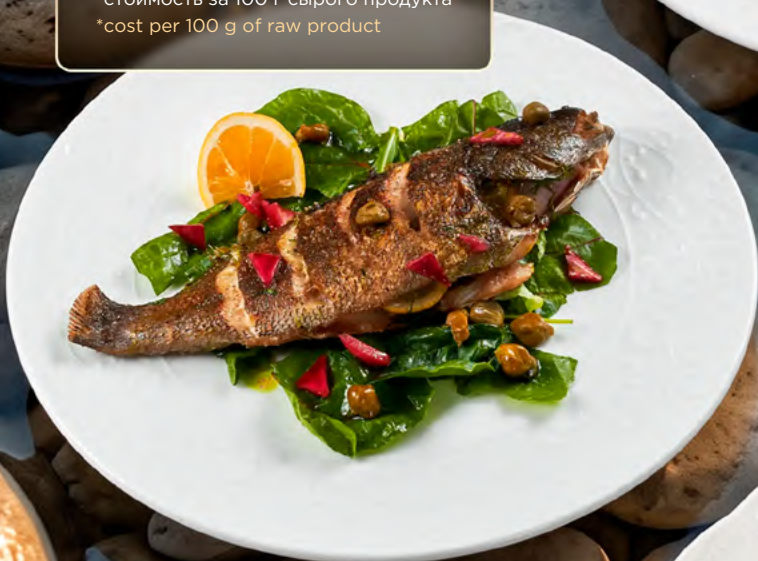
220 г **1400₽**

ГОРБЫЛЬ **NEW** ЧЕРНОМОРСКИЙ

Black Sea croaker

100 г **650₽**

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



СТЕЙК ИЗ УГОЛЬНОЙ ТРЕСКИ

шпинат, кабачки, соус из спаржи

Grilled cod steak with spinach,
courgettes and asparagus sauce

190/20 г **1850₽**



ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА **NEW**

с ризотто и соусом песто

Octopus tentacles with risotto
and pesto sauce

170/80 г **2350₽**

Бургеры

BURGERS

БУРГЕР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с картофелем по-деревенски

Beef burger
with potato wedges

350/100/30 г **1650₽**



СЕТ **HIT** МИНИ-БУРГЕРОВ

лось, медведь, олень

Set of mini burgers:
elk, bear, deer

460 г **1500₽**

Гарниры

SIDE DISHES

РИЗОТТО **NEW**

с белыми грибами
и шампиньонами

Risotto with porcini
mushrooms and
champignons

190 г **900₽**

ПЕРЛОТТО **NEW**

с белыми грибами
и шампиньонами

Perlotto with porcini
mushrooms and
champignons

190 г **690₽**

КАРТОФЕЛЬ ПУШКИН **NEW**

с копчёной сметаной

Pushkin potatoes with smoked
sour cream

150/30 г **500₽**

ОВОЩИ ГРИЛЬ **NEW**

с соусом песто

Grilled vegetables
with pesto sauce

150 г **650₽**

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

с маслом

Bread basket with butter

130/40 г **350₽**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

French fries

150/50 г **550₽**

Десерты

DESSERTS

ТЁПЛЫЙ ЧИЗКЕЙК С ДОРБЛЮ

соус на клубничном
бальзамике

Warm cheesecake
with Dorblu, strawberry
balsamic sauce

140/50 г **690₽**

ТОРТ МАКОВЫЙ

соус Англез

Poppy seed cake
with Anglaise sauce

100/50 г **690₽**

МОРОЖЕНОЕ

в ассортименте

Assorted ice cream

50 г **350₽**

МЕДОВИК

крем из шелковицы

Honey cake with
mulberry cream

100/50 г **690₽**



ДИЧЬ

- РЕСТОРАН -



VK dichrosakhutor
☎ 8 (938) 449-11-70

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