



ВАРЕЖКА

СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН

МЕНЮ



ВАРЕЖКА

СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН

После насыщенного дня на склонах или увлекательных прогулок по живописным окрестностям нет ничего лучше, чем отдохнуть в уютной атмосфере и насладиться любимыми блюдами.

«Варежка» — это не просто ресторан, а особое место, где рождаются тёплые воспоминания. Талантливый шеф-повар **Владимир Палкин** создаёт гастрономические шедевры, используя свежие локальные продукты: нежную черноморскую рыбу, ароматные рапаны, сочные ягоды, спелые фрукты и яркие овощи. Изысканные соусы и пряные приправы добавляют блюдам особые вкусовые ноты.

Наше меню — настоящая симфония вкусов: традиционные рецепты гармонично сочетаются с современными кулинарными технологиями. Каждый гость найдёт блюдо по душе — от душевного классического борща и аппетитного хачапури до утончённого севиче из тунца с маринованным манго и освежающего вишневого супа с сыром Страчателла. Этот неповторимый вкус останется в памяти надолго!

Отдельного внимания заслуживают десерты — они покорят сердца и взрослых, и детей. Юным гостям особенно понравятся шоколадный брауни с панна-коттой из мацони и заварное кольцо к кремом и фруктами.

«Варежка» — лишь один из ресторанов нашей сети на курорте «Роза Хутор». В долине и на живописных вершинах мы приглашаем вас в увлекательное гастрономическое путешествие и знакомим с разнообразными кулинарными традициями и их оригинальными интерпретациями:

«Лес» — место, где блюда готовят на живом огне. Здесь вы сможете отведать нежную адлерскую форель, сочного фермерского цыплёнка или аппетитный жареный сыр с ягодным соусом.

«Берлога» — идеальное место для быстрого и сытного перекуса. В меню — ароматные мидии, пышные блины, свежая выпечка, а также классические блюда русской и европейской кухни.

«Жаровня» — ресторан с открытой кухней, где на гриле готовят сочные рёбра в разнообразных соусах, сладкую кукурузу, нежный сыр Камамбер и восхитительные десерты.

«Высота 2320» — пространство кулинарных экспериментов. Здесь шеф-повар виртуозно работает с локальными продуктами, создавая неповторимые гастрономические шедевры. Кулинарное путешествие по ресторанам курорта станет ярким и вкусным дополнением к вашему отдыху!

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



Посмотреть рестораны курорта «Роза Хутор»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizers

СЫРНАЯ НАРЕЗКА

Рокфорти, Пармезан, Чеддер, Камамбер, мёд, орехи, виноград
Cheese plate - Roquefort, Parmesan, Cheddar, Camembert, honey, nuts, grapes

200/80 г / **1800р**

ПРО МЯСО

Брезаола, Пармский окорок, утиная грудка копчёная, чоризо
About meat - bresaola, Parma ham, smoked duck breast, chorizo

160/30 г / **2000р**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizers

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ **NEW**

с трюфельным соусом
*Beef tartare
with truffle sauce*

160 г / **950₽**



БРУСКЕТТА С ФОРЕЛЬЮ

Salmon bruschetta
1 шт. 80 г

650₽



БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ

Roast beef bruschetta
1 шт. 65 г

650₽



СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА

с маринованным манго
*Tuna ceviche
with marinated mango*

180 г / **950₽**



СЛАБОСОЛЁНАЯ ФОРЕЛЬ

с картофельными драниками
*Light salted salmon
with draniki (potato pancakes)*

80/100/50 г / **1450₽**



ВИТЕЛЛО ТОННАТО

с ростбифом
*Vitello tonnato
with roast beef*

120 г / **990₽**



САЛАТЫ

Salads

ЦЕЗАРЬ С ЖАРЕНОЙ КУРИЦЕЙ

Лист салата, куриное филе, томаты Черри, крутоны из слоёного теста, сыр Пармезан, соус Цезарь

Fried chicken caesar salad – salad, chicken fillet, Cherry tomatoes, puff pastry croutons, Parmesan cheese, Caesar sauce

230 г / **790₽**



РУКОЛА С КРЕВЕТКАМИ С СОУСОМ ЮЗУ

Рукола, грейпфрут, апельсин, авокадо, креветки, томаты Черри, заправка горчиная, сок Юзу
Rucola with prawns and Yusu sauce (Rucola, grapefruit, orange, avocado, prawns, cherry tomatoes, mustard dressing, Yusu juice)

230 г / **1490₽**



GRILL-САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ, ГРИБАМИ И ОБОЖЖЕННОЙ МОЦАРЕЛЛОЙ

Томаты Черри, шампиньоны, сладкий перец, микс салата, молодая Моцарелла, заправка медово-горчиная

Grilled beef salad with mushrooms and fried mozzarella (cherry tomatoes, champignons, sweet pepper, salad mix, young mozzarella, honey-mustard dressing)

300 г / **1590₽**



ОВОЩНОЙ САЛАТ

с душистым маслом и зелёным соусом
Vegetable salad with aromatic oil and green sauce

210 г / **790₽**



САЛАТ С ЖАРЕНЫМ АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ,

разными томатами и миксом зелёных трав
Grilled Adige cheese with tomatoes

250 г / **1050₽**



САЛАТ С КОПЧЁНЫМ ТУНЦОМ **NEW**

и тремя видами томатов
Salad with smoked tuna and three types of tomatoes

200 г / **1150₽**



ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ

Баклажан, томаты Черри, кинза, лук красный, кунжут, гранатовая заправка
Crispy eggplant with cherry tomatoes – eggplant, cherry tomatoes, cilantro, red onion, sesame, pomegranate dressing

230 г / **820₽**



СУПЫ

Soups

УХА ИЗ ФОРЕЛИ И СУДАКА

Форель, судак, картофель, лук, гренка из чёрного хлеба
Salmon and zander fish soup - red salmon, pike perch, potatoes, onions, black bread toast

290/50 г / 890₽

БОРШ

с салом, чесноком и гренками
Borscht with lard, garlic and croutons

320/125 г / 990₽

ХОЛОДНЫЙ ВИШНЕВЫЙ СУП

с сыром Страчателла
Cold cherry soup with Stracciatella cheese

280 г / 690₽

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЯИЧНОЙ ЛАПШОЙ

с перепелиным яйцом, гренками и сливочным маслом
Chicken broth with egg noodles - with quail eggs, croutons and butter

300/60/30 г / 650₽

ОКРОШКА С ГОВЯДИНОЙ

кефир / квас
Okroshka with beef with kefir or kvass

340 г / 690₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ТОПЛЁНАЯ ГОВЯДИНА

с бабаганушем из баклажанов

Stewed beef with eggplant babaganoush

100/90 г / **1390₽**

ЖАРЕНАЯ БАРАБУЯ

Fried red mullet

за 100 г / **690₽**

ЧЕРНОМОРСКИЙ РАПАН

с драниками из кабачков
и томатной сальсой

*Black sea Rapan with zucchini
draniki and tomato salsa*

125/120 г / **1290₽**

КАЛЬМАР С ПТИТИМОМ

в перечном соусе
*Squid with ptitim
in pepper sauce*

185 г / **790₽**

Hot appetizers

ПЕЧЁНЫЕ БЛЮДА

СВИНЫЕ РЁБРА

запечённые
с соусом барбекю
*Pork ribs baked
with barbecue sauce*

100 г / **450₽**

КРЫЛЬЯ КУРИНЫЕ С ВВQ

*Chicken wings
with BBQ sauce*

180/80/50 г / **790₽**

Baked dishes

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Hot dishes

ЖАРЕННЫЙ ЯГНЁНОК

с овощами
под сырным
соусом
*Fried lamb
with vegetables
under cheese sauce*

260 г / 1500₽



МИТБОЛЫ
ИЗ ЯГНЁНКА,
перловка с грибами
*Lamb meatballs, pearl barley
with mushrooms*

60/160 г / 890₽



РУБЛЕННЫЙ БИФШТЕКС

с сыром, яйцом пашот
и салатом из битых огурцов
*Chopped steak with cheese,
poached egg and smashed
cucumber salad*

220/70/50 г / 1750₽



БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

подаётся с маринованным
корнишоном
и картофелем пай
*Beef stroganoff with mashed
potatoes, served with pickled
gherkin and potato pie*

120/150/30 г / 1650₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Hot dishes

СУДАК

с молодым картофелем и розмарином
Pike perch with young potatoes and rosemary
160/60/60 г
1650р



ПЕЛЕНГАС НА ПАРУ

с клёцками из брокколи
Steamed pelengas with broccoli dumplings

110/120 г / **800р**



КОТЛЕТА ИЗ ИНДЕЙКИ

с морковным пюре и жареным салатом
Turkey cutlet with carrot puree and fried salad
100/130 г
650р



УТИНАЯ ГРУДКА

с птитимом и вишнёвым соусом
Duck breast with ptitim and cherry sauce

110/120 г / **1350р**



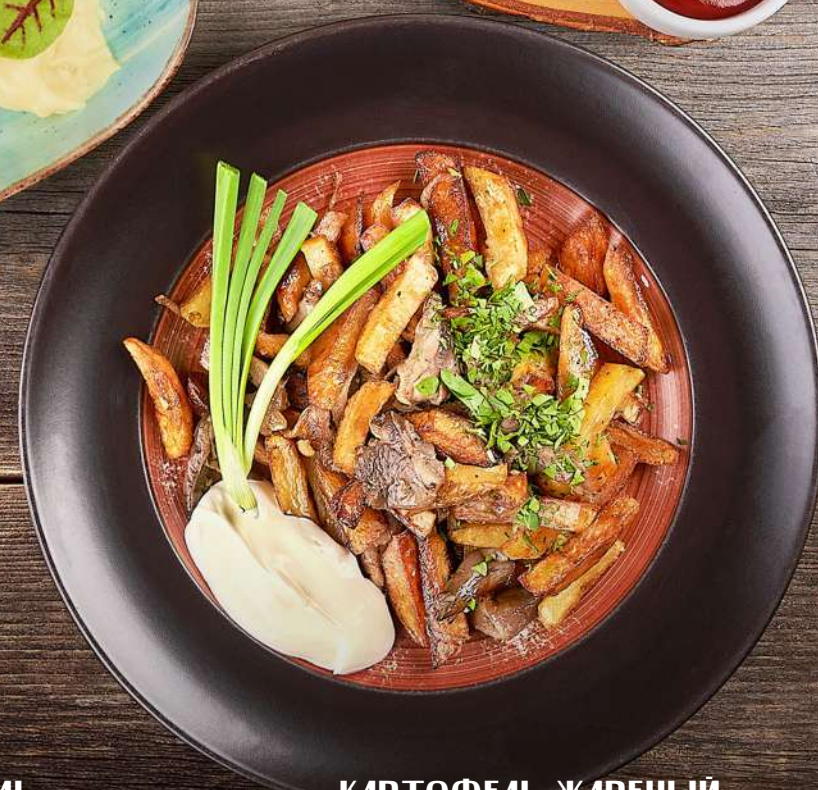
ЦЫПЛЁНОК ПАЯРА

с чесночным айоли
Chicken Payard with garlic aioli

290/80 г / **1400р**



Garnish



ГАРНИРЫ

ФОКАЧЧА

• с соусом Песто
• с Пармезаном
• с ароматным маслом
и морской солью
*Focaccia - with Pesto /
Parmesan / aroma oil
and sea salt saucee*

180 г / **390₽**

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Злаковый бездрожжевой,
Краковский, Кукурузный,
из пророщенной пшеницы
*Bread basket -
Yeast-free cereal, Krakow,
Corn, Sprouted wheat*

70 г / **150₽**

140 г / **300₽**

ОВОЩИ ГРИЛЬ

с соусом Песто
Grilled vegetables with Pesto sauce

200 г / **750₽**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ / ДОЛЬКИ

Fried potato / wedges

120/30 г / **490₽**

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ

с вешенками
Fried potato with oyster mushrooms

220/30 г / **600₽**

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Mashed potatoes

150 г / **500₽**

ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ

Vareniki with potatoes

250/40 г / **790₽**

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

Vareniki with cottage cheese

250/40 г / **850₽**

ВАРЕНИКИ, ПЕЛЬМЕНИ

Vareniki & pelmeni



ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ

с бульоном и сметаной
*Homemade pelmeni with
broth and sour cream*

250/150/30 г / **920₽**

ШАШЛЫК

Skewer

ШАШЛЫК
ИЗ СВИНИНЫ

Pork shashlik

100 г / 690₽

ШАШЛЫК
КУРИНЫЙ

Chicken shashlik

100 г / 620₽

СТЕЙК ДЕНВЕР NEW

с грибами, трюфельной сметаной и мясным соусом
Denver steak with mushrooms, truffle sour cream and meat sauce

110/160 г / 1250₽

СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК

цена за сырой продукт
New York steak 100 g - price
per raw product

100 г / 1850₽

СТЕЙК
РИБАЙ

цена за сырой продукт
Ribeye steak 100 g - price
per raw product

100 г / 2450₽

ГРИЛЬ

Grill

ФОРЕЛЬ
СОЧИНСКАЯ

цена за сырой продукт
Sochi trout 100 g - price
per raw product

100 г / 550₽

ПИЦЦА

Pizza

КОРДИАЛЕ

Бекон, колбаски,
сыр, томатный соус
*Cordiale - bacon, sausages,
cheese, tomato sauce*

510 г / **1450р**

БЛЮ-ЧИЗ

с ароматной грушей
Blue Cheese with pear

420 г / **1400р**

ПЕППЕРОНИ

Pepperoni

420 г / **1300р**

4 СЫРА

Four cheeses

380 г / **1390р**

БОЛОНЬЕЗЕ

Bolognese

520 г / **1400р**

МАРГАРИТА

Margherita

420 г / **1400р**

ХАЧАПУРИ

Khachapuri

ХАЧАПУРИ
ПО-АДЖАРСКИ
Adjarian khachapuri

350 г / 950₽

ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР

С КАРТОФЕЛЕМ
ФРИ

Burger with
french fries

БИФШТЕКС, ТОМАТНАЯ САЛЬСА, ОГУРЦЫ,
ТОМАТ, САЛАТ, СЫР ЧЕДДЕР, БУЛКА БРИОШЬ

*Original burger with french fries -
beef steak, tomato salsa, cucumbers,
tomato, lettuce, Cheddar cheese, brioche bun*

380/80/30 г / 1600₽

Pasta

ПАСТА

СПАГЕТТИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ **NEW**

*В тыквенном соусе с биском
Spaghetti with seafood
in pumpkin sauce with bisque*

320 г / 990₽

ПАККЕРИ

*с томлёной
говядиной
и грибами
Paccheri with stewed
beef and mushrooms*

260 г / 1150₽

СПАГЕТТИ
КАРБОНАРА

*Спагетти, бекон, масло
сливочное, зелень, лук,
чеснок, тимьян, Пармезан
Spaghetti Carbonara (bacon,
butter, greens, onion, garlic,
thyme, Parmesan)*

320 г / 1200₽

ДЕСЕРТЫ

Desserts

ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ С ПАНА-КОТТОЙ ИЗ МАЦОНИ **NEW**

и вишнёвым вареньем
*Chocolate brownie
with matsoni panna cotta
and cherry jam*

160 г

650₽

БАРЕЖКА **NEW**

мусс цитрусовый,
джем фейхоа
*Varezhka dessert citrus
mousse, feijoa jam*

95 г / **690₽**

ПАРИ-БРЕСТ **NEW**

заварное кольцо
с кремом и фруктами
*Paris-Brest custard ring
with cream and fruits*

150 г

850₽

СОРБЕТ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Апельсиновый / абрикосовый
Orange / apricot

50 г / **250₽**

МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ

Ice cream

50 г / **250₽**

МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шоколадное / клубника-банан / ореховое
Chocolate / strawberry-banana / nutty

50 г / **250₽**

ФИРМЕННЫЕ ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Signature hot drinks

РЯБИНА-ГРАНАТ

Rowan-pomegranate

600 мл / **800₽**

МАЛИНА-ИМБИРЬ-ЛАВР

Raspberry-ginger-laurel

600 мл / **800₽**

ТРАВЯНОЙ С ПЕРСИКОМ

Herbal with peach

600 мл / **800₽**

ОБЛЕПИХА-КОРИЦА

Sea buckthorn-cinnamon

600 мл / **800₽**





ВАРЕЖКА

СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН

☎ 8 800 200 84 58

