



**ДИЧЬ**  
- РЕСТОРАН -

# ПАШТЕТЫ ИЗ ДИКОГО МЯСА НА ВАШ ВЫБОР



**ПАШТЕТ NEW**  
ИЗ МЯСА ЛОСЯ  
с чатни из абрикосов  
60/15/20 г **450₽**

**ПАШТЕТ NEW**  
ИЗ МЯСА КОСУЛИ  
с чатни из клюквы  
60/15/20 г **450₽**

**ПАШТЕТ NEW**  
ИЗ МЯСА УТКИ  
с соусом из малины  
60/15/20 г **450₽**

**ПАШТЕТ NEW**  
ИЗ МЯСА ОЛЕНЯ  
с соусом из малины  
60/15/20 г **650₽**



**АССОРТИ СЫРОВ**  
120/90 г **950₽**

# КАРНЕ КРУДО ИЗ МЯСА ДИЧИ НА ВАШ ВЫБОР

**ИЗ ВЫРЕЗКИ ОЛЕНЯ NEW**  
с заправкой кимчи

60/20/20 г **750₽**

👉 Рекомендуем добавить трюфель

**ИЗ ТЕЛЯТИНЫ NEW**  
с каперсами

70/20 г **750₽**

👉 Рекомендуем добавить трюфель



**ИЗ ЛОСЯ NEW**  
с тёплым соусом  
из костного мозга

60/20/20 г **750₽**

👉 Рекомендуем добавить трюфель



**КАРПАЧЧО NEW**  
ИЗ МУРМАНСКОЙ  
ФОРЕЛИ

с тапенадой из оливок

70/65 г **950₽**

👉 Рекомендуем добавить трюфель

**ТАТАКИ NEW**  
ИЗ ГОВЯДИНЫ

с трюфельным  
понзу

90/30 г **970₽**

👉 Рекомендуем добавить трюфель



# ЗАКУСКИ

**ТОМАТЫ  
«МАТТЕРХОРН»**  
согревающие томаты  
по рецепту жителей  
предгорий «Маттерхорн»  
100 г **450₽**



**ИСПАНСКИЕ  
МАРИНОВАННЫЕ  
ОЛИВКИ**  
120 г **450₽**



**ХАМОН  
«ИБЕРИКО»**  
10/25 г **450₽**



# БРУСКЕТТЫ

**ФО ДЕ МОРИ**  
на хрустящем багете  
и желе из дикой  
морозки  
130 г **650₽**



**РОСТБИФ  
«МОНБЛАН»  
ИЗ ЛОСЯТИНЫ**  
с зернистой горчицей  
и томатной сальсой  
130 г **550₽**




**С КАРЕЛЬСКОЙ  
ФОРЕЛЮ**  
и крем чизом  
130 г **590₽**




**С УТКОЙ,**  
луковым конфиюром  
и грибным рагу  
130 г **550₽**




# САЛАТЫ



**РУЛЕТ** **NEW**  
ИЗ ПЕРЕПЁЛКИ,  
вяленые томаты,  
шпинат, ореховый соус  
180 г **890₽**



**ФО ДЕ МОРИ**  
с яйцом и печёным  
картофелем  
200 г **890₽**



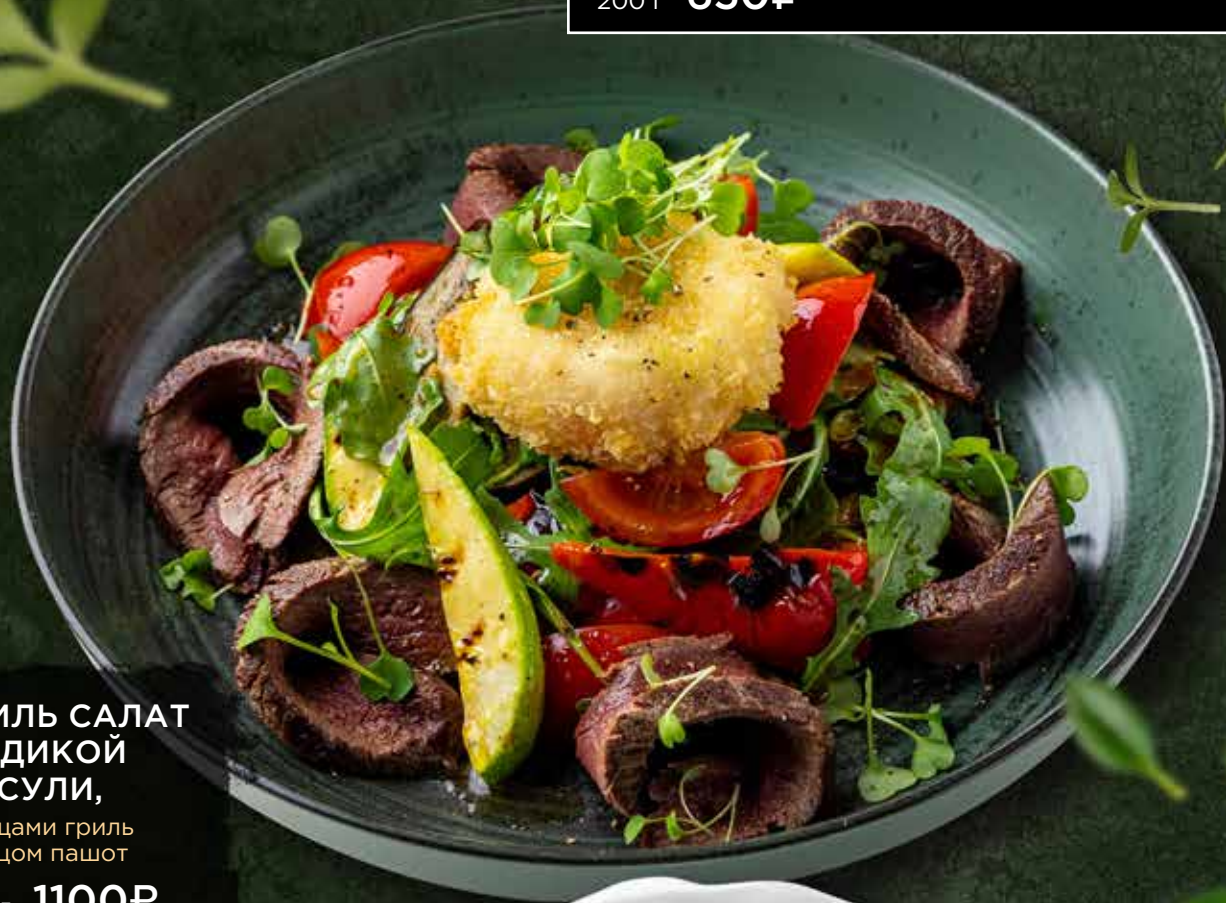
**NEW**  
**МУРМАНСКАЯ  
ФОРЕЛЬ**  
слабой соли  
с овощами  
170 г **790₽**



**КОПЧЁНАЯ УТКА**  
с арахисовой заправкой  
и Альпийской голубикой  
170 г **870₽**

# САЛАТЫ

**АЛЬПИЙСКИЙ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ**  
с заправкой на Ваш выбор: майонез,  
масло оливковое, сметана  
200 г **650₽**



**ГРИЛЬ САЛАТ  
ИЗ ДИКОЙ  
КОСУЛИ,**  
овощами гриль  
и яйцом пашот  
200 г **1100₽**



**ХРУСТЯЩИЙ  
БАКЛАЖАН**  
с гребешком  
и икрой тобико  
170 г **950₽**

# СУПЫ



**УХА ИЗ ОСЕТРИНЫ** **NEW**  
270 г **750₽**

**БУЛЬОН  
ИЗ ЦЕСАРКИ**  
с яичной лапшой  
300 г **590₽**



**NEW**  
**СОЛЯНКА ИЗ ДИЧИ**  
300/50/20 г **790₽**

**БОРЩ С УТКОЙ**  
300/40/50 г **700₽**



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## КАМАМБЕР

под луковым  
конфитюром  
с тыквенным  
джемом

190/40 г **1050₽**

Рекомендуем добавить трюфель

## ПАЛТУС ГРИЛЬ

с соусом путанеско

150/50 г **1200₽**

# РЫБА

## АНГЛИЙСКИЙ ПИРОГ **NEW**

с мясом лосося  
на тёмном стауте

200/50 г **750₽**

Рекомендуем добавить трюфель

## ХРУСТЯЩИЙ КОНВЕРТ **NEW**

из мяса дичи  
с домашним лечо

100/50 г **720₽**

## ТРЕСКА **NEW**

в лимонном мисо  
с булгуром  
и шафраном

120/130/50 г **1150₽**

## СТРОГАНОВ ИЗ РАПАНОВ И ГРЕБЕШКОВ

с пюре из корня  
сельдерея

150/150 г **1300₽**

Рекомендуем добавить трюфель

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



## УТИНАЯ ГРУДКА

с чатни из абрикоса с грушей

150/50/25 г **1150₽**



## ОКОРОК БОБРА

в сливочном соусе из бородинского хлеба

150/130 г **1390₽**



## НОЖКА КРОЛИКА КОНФИ

с соусом из инжира и пюре из сельдерея

250 г **900₽**



## ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ КАБАНА

в сливочном соусе с грибами

350 г **1350₽**

👉 Рекомендуем добавить трюфель

## БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

с картофельным пюре

270 г **890₽**

👉 Рекомендуем добавить трюфель

## ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ ИЗ МЯСА ДИЧИ

300 г **990₽**

# ГРИЛЬ

## ФИЛЕ МИНЬОН ИЗ ЛОСЯ\*

с морошкой и пюре из сельдерея

100 г **1850₽**

Рекомендуем вино:  
Ле Принс Аббе Рислинг,  
Домен Шлюмберже



## КАРЕ ОЛЕНЯ\*

в фисташках с соусом из брусники

100 г **1650₽**

Рекомендуем вино:  
Кроз Эрмитаж Сертитуд,  
Домен Франсуа Вийяр

Шато Л'Аржантер Медок  
Крю Буржуа, Maison Sichel

## КАРЕ БАРАНИНЫ\* **NEW**

с соусом из фейхоа

100 г **1350₽**

Рекомендуем вино:  
Неро Д'Авола Гибильморо  
Сицилия, Ди Прима

Кроз Эрмитаж Сертитуд,  
Домен Франсуа Вийяр



## ФЛАНК СТЕЙК\* **NEW**

с перечным соусом

100 г **690₽**

Рекомендуем вино:  
Домен Шансон  
Поммар 2014

Квинтессенц Кальтерезе  
Классико Супериоре,  
Кальтерн Кальдаро



## СИРЛОИН СТЕЙК\* **NEW**

с перечным соусом

100 г **690₽**

Рекомендуем вино:  
Цвайгельт Классик  
Бургенланд

Шато Требьяк Грав,  
Мэзон Сишель



## ЖИГО КОСУЛИ\* **NEW**

с соусом Пеперкорн и шпинатом

100 г **990₽**

Рекомендуем вино:  
Рипалтелла Кьянти  
Суперьоре, Вилла а Сеста

Пино Нуар Пфальц,  
Вайнгут Лергенмиюллер



\*стоимость за 100 грамм сырого продукта

\*стоимость за 100 грамм сырого продукта



# БУРГЕРЫ

БУРГЕР  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

490/150/50 г **950Р**



СЕТ МИНИ-БУРГЕРОВ

лось, олень, медведь

450 г **1250Р**

# АКВАРИУМ

КРЕВЕТКА  
НА ЛЬДУ  
МАГАДАНСКИЕ

100 г **750₽**

КРЕВЕТКА  
НА ЛЬДУ  
«БОТАН»

100 г **790₽**

УСТРИЦЫ  
ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ

1 шт **550₽**

УСТРИЦЫ  
ИМПОРТНЫЕ

1 шт **750₽**

МОРСКОЙ  
ЁЖ

1 шт **650₽**

МОРСКОЙ  
ГРЕБЕШОК

100 г **600₽**

\*стоимость за 100 грамм  
сырого продукта



# КРАБ

ФАЛАНГИ КРАБА  
ЗАПЕЧЁННЫЕ

с пряным  
сливочным маслом

100 г **1500₽**

ФАЛАНГИ КРАБА  
ЗАПЕЧЁННЫЕ

со сливочным соусом

100 г **1500₽**

ФАЛАНГИ КРАБА  
ОТВАРНЫЕ

с соусом на выбор

100 г **1500₽**



КРАБ ЖИВОЙ

100 г **1800₽**

РАГУ  
ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ

200 г **750₽**

СПАРЖА ГРИЛЬ /  
НА ПАРУ

100 г **850₽**

КАРТОФЕЛЬ  
ФРИ

150/50 г **350₽**

ЖАРЕННЫЙ  
КАРТОФЕЛЬ

с лесными грибами

150 г **400₽**

# ГАРНИРЫ

# ДЕСЕРТЫ

NEW

## ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ,

соус морошка  
с можжевельником

130/50 г **550₽**

NEW

## МЕДОВИК ИЗ ШЕЛКОВИЦЫ

100/50 г **550₽**



NEW

## МОРОЖЕНОЕ

в ассортименте

50/10 г **200₽**



NEW

## ТЁПЛЫЙ ЧИЗКЕЙК С ДОРБЛЮ,

соус на клубничном  
бальзамике

140/50 г **590₽**

## ФИРМЕННЫЙ ДЕСЕРТ ДИЧЬ

180 г **850₽**



# ДИЧЬ

- РЕСТОРАН -



📍 **dichrosakhutor**  
☎ **+7 938 875 60 48**

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