



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНО РЕСТОРАНОМ «БРИГАНТИНА»

Кафе-брассеры «Бригантина»

**Ул. Несебрская, 3
+7 (918) 608-71-11
8:00-3:00
Средний чек: 1200 руб.**
Пожалуй, единственное кафе в Сочи, где его владелец и одновременно шеф-повар лично встречает гостей и советует, какое блюдо выбрать и чем его лучше запить. Раньше Марсъяль Симонно работал в Париже в знаменитом «Кафе де ла Пэ», затем в Канне, где завоевал право стать членом самой престижной международной гастрономической ассоциации «Белые колпаки мира». Марсъялю Симонно довелось кормить таких людей, как Сальвадор Дали, Мишель Платини и Дмитрий Медведев. Шеф-повар много ездил по России и в 2006 году решил поселиться в Сочи, что оказало влияние на всю ресторanno-гастрономическую атмосферу города.
«Бригантина» расположена на территории морского порта прямо на одном из причалов. Может показаться, что вы не в Сочи, а где-нибудь на юге Франции. Блюда, надо заметить, не очень дороги. Начать имеет смысл с фирменного салата из морепродуктов за 400 руб. Имеются устрицы — от 2000 руб. за полдюжины. В меню также есть крабы (1900 руб. за штуку) и омары (2500 руб.). Утонченная французская кухня прекрасно уживается с популярным у постоянных посетителей кубанским брютом по 700 руб. за бутылку. По пятницам и субботам «Бригантина» открыта круглые сутки.



«Генацвали»

**Ул. Красноармейская, 1
+7 (8622) 33-08-88
12:00-24:00
Средний чек: 1200 руб.**
«Генацвали» — один из самых популярных в городе грузинских ресторанов, находится напротив входа в парк «Ривьера». В меню — джентльменский набор национальной кухни: гоми, мхали, лобио, борани, мужужи, чанахи из баранины, харчо из говядины и чахохбили из домашней курицы или индейки. Обстановка весьма лаконичная, но каждая деталь интерьера дышит солнечной Грузией, даже официанты одеты в национальные костюмы. Цены, в отличие от обстановки, далеко не скромные. Счет, заполненный по старинке от руки, может вызвать удивление. Шашлык из ягненка — 590 руб. за 100 г; баранья мякоть — 430 руб., а каре телянка — 550 руб. Грузинские вина предлагаются по цене от 1700 до 2500 руб. за бутылку. В целом готовят здесь на твердую «четверку», и место неплохо подойдет для знакомства с кавказской кухней.

Ресторан «Жарко!»

**Адлер, ул. Костромская, 133
+7 938 400-74-01
Средний чек: 2500-3000 руб.**
Главное место Адлера, где надо есть мясо. С ценообразованием все просто: платишь 1700 руб. за вход и получаешь столько, сколько сможешь съесть. На выбор закуски и десяток видов первосортного мяса, приготовленного в грильнице чураска или в печи. Особо рекомендуется нога ягненка, запеченная с местным розмарином, не уступают ей вырезка мраморной говядины, свиная шея хмели-сунели, говяжьи ребрышки в соусе барбекю, рибай мраморной говядины в сванской соли. Достойны внимания местные сезонные специалитеты, например соленый лопух с чесноком. Ресторан пользуется популярностью среди отдыхающих в Красной Поляне: он стоит прямо на трассе по дороге из аэропорта в Горный кластер Игр в Сочи.



СЕРГЕЙ КИСЕЛЕВ



ОРГКОМИТЕТ «СОЧИ 2014»

Ресторан «Голицыно»

**С. Каменка, ул. Батайская
+7 (962) 888-1-888
+7 (966) 777-71-77
Круглосуточно
Средний чек: 2500 руб.**
Одно из самых труднодоступных заведений побережья, но добраться до него стоит. Во-первых, это одно из немногих мест в городе, где можно попробовать шашлык из косули (100 г — 1000 руб.), оленя (850 руб.) или дикого кабана (700 руб.). Во-вторых, ресторан стоит прямо на берегу реки Псахо в окружении древних самшитовых деревьев. Созерцание живописных пейзажей дает возможность почувствовать себя оторванным от цивилизации. Поскольку расположен комплекс на заповедной территории национального парка, добираться самостоятельно лучше на внедорожном транспорте. Также существует услуга трансфера. По предварительному заказу ресторан, который является частью рекреационного комплекса «Голицыно», готов встретить гостей в любое время дня и ночи.
Помимо дичи здесь можно заказать и целого запеченного осетра, поросенка или утку. Кроме того, в меню есть и традиционные блюда европейской и кавказской кухни по вполне приемлемым ценам. В числе дополнительных услуг — рыбалка и баня с выходом к ледяной горной реке. Также есть домики, в которых можно переночевать. В 2013 году ресторан «Голицыно» удостоился народной премии «Золотая вилка».

Ресторан «Дягилев»

**Адлер, Имеретинская низменность, апартамент-отель «Русские сезоны»
+7(938) 439-27-07
12:00-24:00
Средний чек: 1000-1500 руб.**
Расположенный под изящной стеклянной крышей ресторан «Дягилев» предлагает оценить современную русскую кухню. Блюда готовятся исключительно из свежих продуктов, которые регулярно поставляются с местных фермерских хозяйств. Приятное дополнение — изысканные десерты от шеф-кондитера отеля. Ресторан интересен своей полностью открытой кухней. С утра здесь сервируется завтрак, в дневное и вечернее время гостям предложат меню à la carte. Позавтракать с утренним солнцем, провести теплую летнюю ночь или встретить закат с бокалом вина можно на открытой террасе. Приятная музыка, безукоризненный сервис, панорамные виды зададут верное настроение романтическому вечеру или деловой встрече.

Ресторан «Чайка»

**Ул. Войкова 1, здание Морского вокзала
+7 (862) 241-81-64
12:00-0:00
Средний чек: 2500 руб.**
Ресторан группы компаний Bosco, которая является Национальным партнером Оргкомитета «Сочи 2014». Расположен в исключительном месте: для олимпийской столицы историческое здание Морского вокзала все равно что ГУМ для Москвы. Ажурная итальянская мебель органично вписана в монументальный сталинский ампи́р. С веранды открывается чудный вид на море и городской маяк. Блюда неаполитанской кухни в исполнении здешнего шеф-повара Гайатано Калабрезе обойдутся раза в два

дешевле, чем в московском «Боско-кафе». Например, салат «Цезарь» предлагается за 450 руб. Несмотря на зимний сезон, в меню преобладают легкие салаты и закуски. Можно заказать и что-то более солидное, например стейк. Это единственное место в городе, где подают пасту домашнего приготовления. Бизнес-ланч обойдется в 490 руб.
Во время Олимпийских игр внутренние залы «Чайки» будут работать только для гостей компании Bosco. А для обычных посетителей обустроили и утеплили открытое южное крыло морского порта — вскоре в нем откроют ресторан «Ласточка», где основное меню будет дополнено пищей и популярными блюдами японской кухни.