



Ресторан «Рыжий лис»

Пос. Красная Поляна, ГЦ «Роза Хутор», набережная «Лаванда», д. 3, стр. 13
+7 (862) 274-44-44
12:00-0:00

Средний чек: 2500 руб.

С «Рыжего лиса» началась экспансия модных московских рестораторов на олимпийский горнолыжный курорт «Роза Хутор». Заведение открыли Александр Загуринский и Борис Зарьков. Меню придумал бренд-шеф ресторана холдинга White Rabbit Family Владимир Мухин. Интерьер напоминает альпийское шале: много дерева, камин, дорогая мебель, подушки, свечи, картины и фотографии. Но фишка ресторана — аквариум, обитателей которого можно заказать на ужин. Морепродукты готовят на прямом отваре или на открытом огне. Дальневосточные гребешки стоят 650 руб. за 100 г, камчатский краб — 1100 руб. Устрицы продают не поштучно, а тоже на вес — 400 руб. за 100 г. В меню имеется обязательный для холодных горных вечеров выбор мясных блюд, например баранина (от 350 руб. за 100 г) или мраморная говядина (от 650 руб. за 100 г). Подают в «Рыжем лисе» также фермерских перепелок. Порция глинтвейна или грога — 550 руб. Кроме основного зала на 117 мест к услугам гостей контактная барная стойка и отдельный зал караоке на 30 человек.



СЕРГЕЙ КИСЕЛЕВ

Стейк-хаус «Синдикат»

Ул. Орджоникидзе, 6
+7 (862) 237-00-10
10:00-1:00

Средний чек: 2500 руб.

Интерьер ресторана напоминает декорации фильма «Крестный отец». На стене висит копия легендарного оружия американских гангстеров автомата марки «Томпсон». Массивные столы, деревянный пол, состаренный кирпич — все здесь основательно и внушительно. По выходным лучше бронировать столик заранее: свободных мест может не отказать. Меню незатейливое, но основательное. Главное блюдо — стейки, они поддерживают статус заведения. Порционные стейки из говядины Angus предлагаются по цене от 1400 до 1700 руб. Стейки из мяса высшей степени мраморности обойдутся в 890 руб. за 100 г. Также в меню есть бургеры (290–990 руб.), пицца и паста (490–790 руб.) и фирменный салат с ломтиками стейка за 790 руб. К мясу, конечно же, предлагают французское и итальянское красное вино по цене от 1800 до 30 000 руб. за бутылку. Также есть классический выбор рыбы на гриле — лосось, сибас и дорада (от 300 руб. за 100 г). В целом неплохое качество обслуживания иногда дает сбой, и тогда клиенты жалуются на не слишком почтительных официантов или суровых охранников, напоминающих всем своим видом о временах сухого закона в Америке.

Ресторан «2200»

Пос. Красная Поляна, СТК «Горная карусель»
+7 (938) 449-22-00
+7 (938) 400-22-00
10:00-18:00

Средний чек: 2000 руб.

Самый высокий с географической точки зрения ресторан в Сочи. Расположен на третьей пересадочной площадке горнолыжного комплекса «Горная карусель» на высоте 2200 м над уровнем моря. Из зала с панорамным остеклением открывается захватывающий дух вид на горы и некоторые олимпийские объекты Красной Поляны. Всего в ресторане два уютных зала и открытая терраса, подходящая для того, чтобы согреться глинтвейном в перерывах между спусками. Верхний зал рассчитан на 50 человек и оформ-

лен в классическом европейском стиле. Камин в центре комнаты, роскошное убранство, мягкие диваны призваны создавать подходящую атмосферу для деловых переговоров и корпоративных встреч.

За кухню отвечает дуэт турецких шеф-поваров Нуреттина Челика и Эрхана Афаджана, воспитанников сети Rixos Hotels и неоднократных призеров международных конкурсов в номинации «Авторская кухня». Мастера арт-гастрономии готовят ребрышки, грудки, медальоны, стейки, колбаски, шашлыки, рыбу и многое другое. Периодически в ресторане проходят специальные акции — за 2200 руб. предлагают съесть «сколько влезет», включая свежее разливное пиво и домашние лимонады.

Ресторан Sanremo

Сочи, Центральная набережная, ул. Черноморская
+7 (862) 227-08-88
12:00-3:00

Средний чек: 2000 руб.

Sanremo — один из самых заметных ресторанов города. Главная особенность интерьера, выдержанного в светлых тонах, открывается, если посмотреть под ноги. Оказывается, пол представляет собой плотно утрамбованный кварцевый песок. Из панорамных окон открывается вид на море, особенно впечатляющий в штормовую погоду, когда кажется, что волны вот-вот начнут перехлестывать через край.

Качественная средиземноморская кухня разбавлена японским фастфудом. Стоит попробовать импровизацию от шеф-повара — фирменную пиццу Sanremo (600 руб.) с мидиями, семгой и красной икрой. В меню встречаются фаланги краба в соусе по-сингапурски (2500 руб.) и котлеты из камбалы (360 руб.), лобстеры (3500 руб.) и блюда из осьминогов. В баре более 50 видов виски и широкий выбор вин (от 1200 руб.) Каждую пятницу в ресторане выступают кубинские музыканты, а по субботам — приглашенные группы. В списке заезжих артистов — Gugu Groove Foundation и Tokio. В списке почетных гостей — Стивен Сигал, Никас Сафронов и Роман Абрамович.



СЕРГЕЙ КИСЕЛЕВ



СЕРГЕЙ КИСЕЛЕВ

«Баден-Баден»

Ул. Мира, 161
+7 (988) 233-00-76
9:00-1:00

Средний чек: 1500 руб.

Интерьер этого просторного ресторана (вместимость — 450 человек) целиком, включая самые мелкие детали, привезен из Мюнхена. Тут есть несколько залов, один из них приспособлен для проведения деловых встреч и конференций. Ресторан расположен рядом с аэропортом — это определяет круг постоянных клиентов: бизнесмены, чиновники, иностранные делегации. Оценили местное исполнение немецких блюд и гости из Баден-Бадена, который недавно стал городом-побратимом Сочи. Иногда сюда заходят губернатор края и мэр города. Возможно, это одна из причин того, что обслуживание и размер порций в выгодную сторону отличаются от среднего уровня.

«Баден-Баден» предлагает достойный выбор блюд немецкой и европейской

кухонь. Собственный мясной цех делает примерно десять видов колбасок (от 100 руб. за 100 г). В оригинальную рецептуру внесли авторские правки, и колбаски получились более пряные, чем в оригинале, но не менее вкусные. Также предлагается три вида рулек в лучших немецких традициях. Полутораклилограммовая свиная голень «Айсбайн» обойдется примерно в 3500 руб. Также в меню есть фирменные салаты (от 270 до 400 руб.) с такими звучными названиями, как «Зигмунд Фрейд» и «Унтер-дер-Линден», насыщенная секция рыбных блюд и стейки, которые сейчас тут пользуются особой популярностью. В одном из залов установлен мангал, и можно наблюдать за процессом приготовления мяса. Пиво, разумеется, тоже есть: десять видов немецкого, чешского и бельгийского по цене от 160 до 400 руб. за кружку. К Олимпийским играм ассортимент напитков и блюд обещают сделать еще более обширным.