





Мы с радушием встречаем гостей в семейном ресторане «Варешка» с 2019 года. По-домашнему уютный интерьер, незабываемый вид на горы и знакомые, любимые взрослыми и детьми блюда европейской и локальной кухни.

В этом сезоне мы расширили меню, добавив множество новых блюд, разработанных шеф-поваром **Владимиром Палкиным** вместе с бренд-шефом **Валентином Шин** и гастроамбассадором курорта «Роза Хутор» **Марком Стаценко**. Локальные продукты: черноморская рыба и рапаны, ягоды, фрукты и овощи — сохранены и приумножены. Их обилие придаёт новому меню камерное звучание и изысканность, а дополнительный вкусовой акцент — пикантные соусы и приправы: цитрусы, фенхель, чили и тархун — делает их неповторимыми.

На курорте «Роза Хутор» в долине и на вершинах мы знакомим Вас с самой разной кухней. Кафе «Лес» у горного водопада, бар&буфет «Берлога» в Горной олимпийской деревне и невероятная авторская кухня в ресторане «Высоте 2320» на Пике. Намечая свой маршрут по курорту, непременно запланируйте свою трапезу ещё в одном из них.

Путешествуя и по очереди знакомясь с ними, каждый день вы будете открывать для себя новые вкусовые сочетания, наслаждаясь неповторимыми видами и получая всю пользу гор и моря!

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 / **1550р**



ПРО МЯСО

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

160/30 г / **1890р**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА

с маринованным манго
*Ceviche of tuna
with marinated mango*

180 г / **1050₽**

БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ

Roast beef bruschetta

1 шт. 65 г / **550₽**

БРУСКЕТТА С ФОРЕЛЬЮ

Salmon bruschetta

1 шт. 80 г / **625₽**

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ **NEW**

с красной икрой
и горячей лепёшкой
с луковым
мармеладом
*Beef tartare with red
caviar and hot flatbread
with onion marmalade*

180 г / **1350₽**

Cold appetizers

СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА **NEW**

с панна-коттой из кокоса
и топинамбура под соусом
медовая горчица
*Scallop ceviche with coconut
and sunchoke panna cotta under
honey mustard sauce*

145 г / **1250₽**

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 / **950₽**

САЛАТЫ

Salads

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

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

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

265 г / **790₽**

РУКОЛА С КРЕВЕТКАМИ С СОУСОМ ЮЗУ

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

230 г / **1450₽**

GRILL-САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ, ГРИБАМИ И ОБОЖЖЕННОЙ МОЦАРЕЛЛОЙ

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

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

300 г / **1450₽**

ПИПИРРАНА NEW

с муссом из брынзы с ароматными травами
Pipirrana with bryndza cheese mousse with aromatic herbs

220 г / **820₽**

ПАНЦАНЕЛЛА NEW

с разными томатами и Страчattelлой
Panzanella with different tomatoes and Stracciatella

180 г / **950₽**

САЛАТ С ЖАРЕННЫМ АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ,

разными томатами и миксом зелёных трав
Grilled Adige cheese with tomatoes

250 г / **990₽**

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 / **750₽**

ТУНЕЦ ТАТАКИ С ОВОШНЫМ ТАРТАРОМ И МАРИНОВАННЫМ СЕЛЬДЕРЕЕМ

Салат Романо, филе тунца, корень сельдерея маринованный, огурцы, томаты, виноград, мисо-соус
Tataki stile tuna with vegetables tartare and pickled celery (Romaine lettuce, tuna fillet, pickled celery root, cucumbers, tomatoes, grapes, miso-sauce)

80/190/30 г / **1100₽**

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

340/80/45/30 г / **890₽**

СУП ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ

Kharcho soup with beef

300/20/30 г / **870₽**

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₽**

ЧАУДЕР С ФОРЕЛЬЮ И КРЕВЕТКАМИ

Креветки, бекон, форель, сливки, сельдерей, морковь, лук репчатый, гренка злакового хлеба
Chowder of trout and prawns (prawns, bacon, trout, cream, celery, carrot, onion, cereal toast)

350/50 г / **1190₽**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ТОМЛЁНАЯ ГОВЯДИНА

с бабаганушем из баклажанов
Stewed beef with eggplant babaganoush

100/90 г / **1380₽**

ГРЕБЕШОК **NEW** С МАНГО,

томатами
и зелёным соусом
*Scallop with mango,
tomatoes and green sauce*

130 г / **1450₽**

ЧЕРНОМОРСКИЙ РАПАН

с драниками из кабачков
и томатной сальсой
*Black sea Rapan with zucchini
draniki and tomato salsa*

125/120 г / **1100₽**

КАЛЬМАР С КАБАЧКАМИ И АРТИШОКОМ

*Squid with courgettes
and artichoke*

170 г / **990₽**

Hot appetizers

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ГЛАЗИРОВАННЫЙ **NEW** ЦЫПЛЁНОК

с булгуром и соусом
из молока и арахиса
*Glazed chicken with bulgur
and milk-peanut sauce*

120/110/20 г / **850₽**

УТИНАЯ **NEW** ГРУДКА

с черносливом
Duck breast with prunes

105/30/40 г
1550₽

ЦЫПЛЁНОК ПАЯРД

с чесночным
айоли
*Chicken Payard
with garlic aioli*

290/30/70 г / **1390₽**

Main dishes

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 / **1550₽**



ТОМЛЁНЫЙ **NEW** ЯГНЁНОК

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

260 г / **1450₽**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main dishes

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₽**



СУДАК

с молодым картофелем
и розмарином
*Pike perch with young
potatoes and rosemary*

160/60/60 г / **1650₽**



РҮМЕТ ИЗ СВИНИНЫ **NEW**

с зеленью,
сливочной гречкой
и гранатовым соусом
*Pork roast with greens,
creamy buckwheat
and pomegranate sauce*

125/90/30 г / **1050₽**



КРАБ КЕЙК **NEW**

с зеленью, жаренной
в сливках и маслом
из мандаринов
*Crab cake with greens
fried in cream and tangerine butter*

90/120/20 г / **1400₽**

Garnish



ГАРНИРЫ

ФОКАЧЧА

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

180 г / **390₽**

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

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

70 г / **150₽**

ОВОЩИ ГРИЛЬ

с соусом Песто
Grilled vegetables with Pesto sauce

200 г / **650₽**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ / ДОЛЬКИ

Fried potato / wedges

120/30 г / **490₽**

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый

с вешенками
Fried potato with oyster mushrooms

220/30 г / **490₽**

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Mashed potatoes

150 г / **490₽**

ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ

Vareniki with potatoes

250/40 г / **650₽**

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

Vareniki with cottage cheese

250/40 г / **750₽**

ВАРЕНИКИ, ПЕЛЬМЕНИ

Vareniki & pelmeni



ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ

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

250/150/30 г / **850₽**

ГРИЛЬ

BBQ

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Pork shashlik

100 г / **650₽**

ШАШЛЫК КУРИНЫЙ

Chicken shashlik

100 г / **590₽**

ФОРЕЛЬ СОЧИНСКАЯ

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

100 г / **470₽**

КРЫЛЬЯ КУРИНЫЕ С BBQ

Chicken wings
with BBQ sauce

180/80/50 г / **720₽**

СТЕЙК РИБАЙ

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

100 г / **2150₽**

СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК

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

100 г / **1650₽**

ПИЦЦА

Pizza

КОРДИАЛЕ

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

510/40 г / **1390₽**

БЛЮ-ЧИЗ



с ароматной грушей
Blue Cheese with pear

420/40 г / **1250₽**

ПЕППЕРОНИ

Pepperoni

420/40 г / **1250₽**

4 СЫРА

Four cheeses

380/40 г / **1390₽**

БОЛОНЬЕЗЕ

Bolognese

520/40 г / **1390₽**

МАРГАРИТА

Margherita

420/40 г / **1390₽**

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 / 1550₽

Pasta

ПАСТА

СПАГЕТТИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ

*в сливочном соусе
с базиликом и петрушкой
Spaghetti with seafood in creamy
sauce with basil and parsley*

400 г / 1450₽

ПАККЕРИ **NEW**

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

260 г / 1050₽

СПАГЕТТИ
КАРБОНАРА

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

360 г / 1150₽

ДЕСЕРТЫ

Desserts

ТАРТАЛЕТКА **NEW**

с ореховым кремом,
грушей и ванильной
карамелью
*Tartlet with nut cream,
pear and vanilla caramel*

50/80/25 г / **650₽**

КЕЙК ИЗ РИКОТТЫ С ЧЕРНИКОЙ,

мороженым
и сливочным соусом
*Ricotta cake with blueberries,
ice cream and cream sauce*

130/50/45 г / **820₽**

МЕДОВИК **NEW**

с фундуком и кремом
из сметаны
*Honey cake
with hazelnuts
and sour cream*

140/5 г

850₽

ВАРЕЖКА **NEW**

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

95 г / **650₽**

ЯБЛОЧНЫЙ **NEW** ПИРОГ

с ванильным
соусом
*Apple pie
with vanilla sauce*

150/30 г

650₽

СОРБЕТ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Апельсиновый / абрикосовый
Orange / apricot

50 г / **250₽**

МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ

Ice cream

50 г / **250₽**

МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шоколадное / клубника-банан
Chocolate / strawberry-banana

50 г / **250₽**

ФИРМЕННЫЕ ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Signature hot drinks

ТРАВЯНОЙ С ПЕРСИКОМ

Herbal with peach

600 мл / **800₽**

ГРАНАТОВЫЙ С ЗЕМЛЯНИКОЙ

Pomegranate with strawberries

600 мл / **800₽**

МАНДАРИН-ЛЕМОНГРАСС

Mandarin-lemongrass

600 мл / **800₽**

ИМБИРЬ С АПЕЛЬСИНОМ

Ginger with orange

600 мл / **800₽**





ВАРЕЖКА

СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН

☎ 8 800 200 84 58

