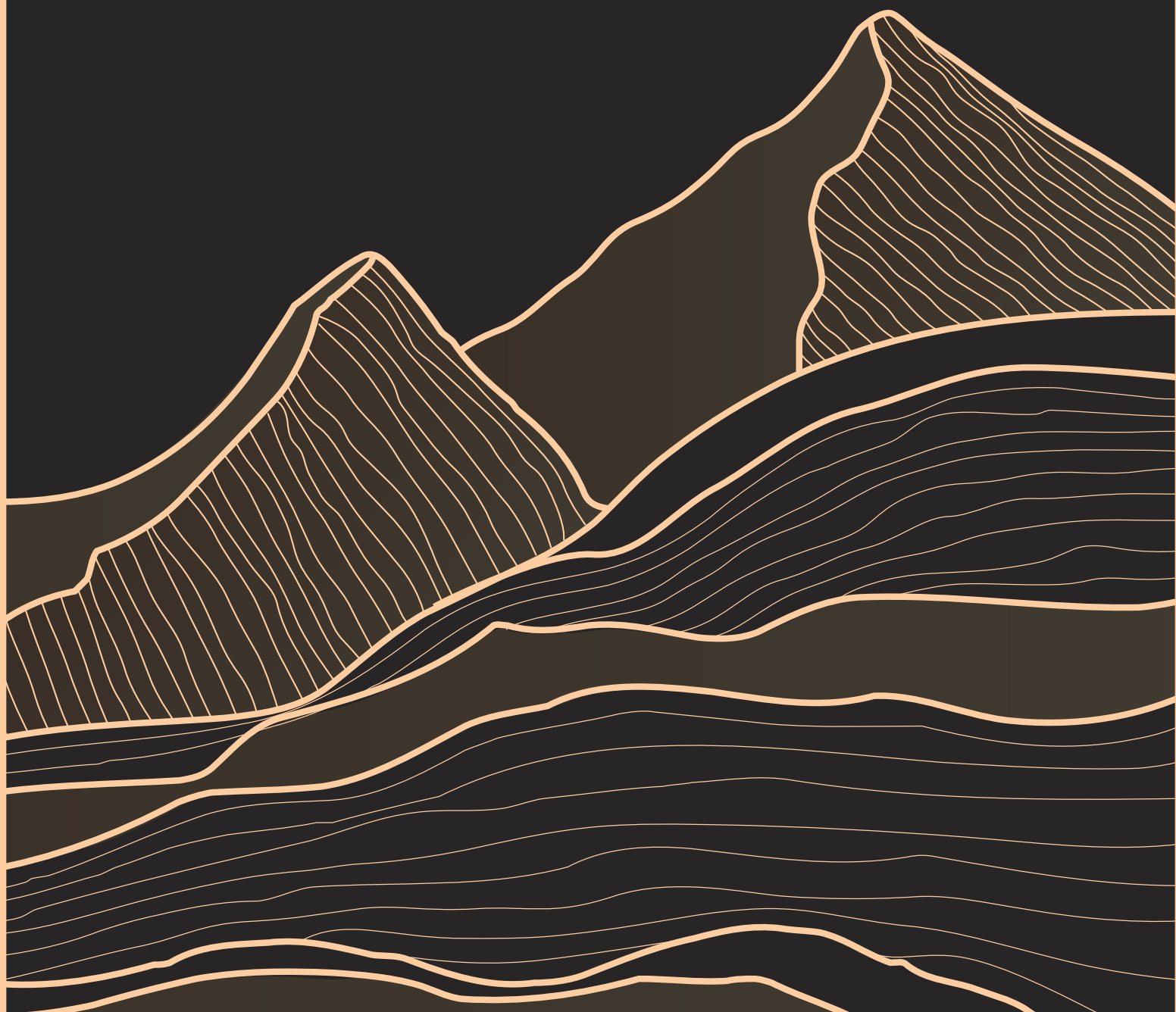


РЕСТОРАН
ВЕРШИНА



РЕСТОРАН ВЕРШИНА

На курорт едут не только ради хорошего климата, качественного отдыха, но и за новыми впечатлениями, в том числе гастрономическими! Местные деликатесы, национальные рецепты, вкусные истории и свежие кулинарные идеи — то, чем привлекает людей гастрономический туризм, и его популярность набирает обороты.

Собственные блюда-специалитеты есть у многих мировых курортов: салат «Нисуаз» в Ницце, димсамы в Пхукете, фондю в Швейцарских Альпах... А какими аутентичными блюдами может порадовать гостей Красная Поляна — известнейший всесезонный курорт России?

Краснополянская кухня самобытна, многообразна и мультикультурна: она объединяет кулинарные традиции коренных народов Кавказа и Кубани, эстонских и греческих общин, которые начали складываться на Красной Поляне полтора столетия назад, и предания о тех, кто бывал на черноморских берегах в далеком прошлом.

Чтобы понять краснополянскую кухню, нужно подняться в горы, спуститься к морю, глубоко копнуть историю и сердечно пообщаться с местными фермерами, рыбаками, научными сотрудниками музеев и бабушками — хранительницами старинных рецептов. Именно так и поступили наши гастроискатели — бренд-шеф Андрей Савенков и шеф-повар Владимир Куликов, отвечающие за кухню ресторана «Вершина».

Результатом полевых изысканий и творческого труда на кухне стало обновленное меню «Вершины», в котором сочетаются многонациональные кулинарные традиции Красной Поляны, выбранные с любовью локальные продукты, очарование истории и высокий класс новаторского гастрономического искусства.

ФОРЕЛЬ АХЦУ В СТАРОАБХАЗСКОМ СТИЛЕ

В давние времена на месте современной Красной Поляны располагалось большое абхазское селение Кбаадэ. Не исключено, что уже тогда лучшая речная форель водилась в ущелье Ахцу. Во всяком случае, в наше время дело обстоит именно так: в форелевом хозяйстве Ахцу рыбу выращивают в живой проточной воде. Берем самое вкусное филе форели и готовим его по старому как мир рецепту: в соляном саркофаге с цедрой абхазского лимона. Добавляем пикантный цитрусовый соус, вишню-каберне, хрустящий стебель сельдерея, сумах, кинзу и домашнее зеленое масло — легко и свежо на Вершине вкуса!

КАПРЕЗЕ ПО-АДЫГЕЙСКИ

Тот, кто летом гостил на юге у бабушки, знает: самые вкусные, мясистые помидоры — розовые, а приправлять их следует солью, перцем, ароматным домашним маслом и обязательно посыпать сахаром! А чтобы получилось не только вкусно, но и сытно, кладем добрую жменю адыгейского сыра, благоухающего парным молоком и луговыми травами. В завершении щедро посыпаем зеленью и тыквенными семечками. Наслаждайтесь солнечными вкусами краснополянского лета!

ДУЭТ РАПАНОВ

Главный черноморский специалитет в двух текстурах: паштет из рапанов со сливками, белым вином и сочным зеленым яблоком плюс рапаны фри в хрустящей панировке панко. Подаем с маринованной сливой, луковым мармеладом и пшеничными тостами. Что может быть лучше, чем рапан? Только много рапанов на Вершине вкуса!

ТАРТАР ПО-КАВКАЗСКИ

У нашего фирменного тартара — два секрета. Берем самое нежное и сочное мясо — лопатку фермерского ягненка, бережно маринуем и заправляем ткемали из кавказской алычи. Этот рецепт нам подсказала бабушка Мануш из Адлера. Для пикантности добавляем сладкий красный лук, вяленые помидоры и черемшу. Подаем с зеленым айоли, зернистой горчицей, четверговой солью и хрустинами из бородинского хлеба.

КУБАНСКИЙ СВЕКОЛЬНИК

Рецепт кубанского здоровья, живительное решение для жаркого дня! Готовим наш свекольник на крепком овощном бульоне, а свеклу запекаем, чтобы сохранить ее природные вкус и пользу. Добавляем перепелиное яйцо, свежий огурец, хрустящую редиску, зелень, сметану и зернистую горчицу. Подаем со сливочным хреном, чтобы Вы могли варьировать остроту по собственному усмотрению.

ГОРНАЯ УХА

Уха — одно из древнейших блюд русской кухни, прародительница всех русских супов. Есть версия, что слово «уха» происходит от индоевропейского корня *jus*, что означает «отвар». В основе правильной ухи — наваристый бульон из трех видов рыбы, пойманной в чистой проточной воде, и трио овощей. Формула горной ухи от «Вершины» — форель, судак и ерш, молодой картофель, помидоры черри и печеный лук. Добавляем нежное филе форели и судака, южную ноту тархуна и ароматные укропные сливки. Что может быть лучше гор? Только горная уха на Вершине вкуса!

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

выход гр. | цена Р

Сельдь с картофелем	300	590
Аджапсандал	210	690
Тартар из ягненка с зеленым айоли	180	850
Вителло макарелло из кубанской телятины	110	850
Копченая скумбрия с яблочным кексом	200	870
Хамон из утиной ножки	170	1090
Киндзмари из форели	200	890
Пате из птицы с сезонными ягодами и фруктами	150	650
Краснополянское ассорти	450	1590
Паштет из рапанов	170	790

САЛАТЫ

Салат зеленый	240	690
Салат с форелью и молодым сыром ...	230	890
Капрезе по-кавказски	290	790
Оливье по-вайнахски	210	690
Салат BBQ с говядиной/креветками ...	270	990
Салат овощной с заправкой	175	490

СУПЫ

Суп пастуха	440	750
Горная уха	460	1190
Борщ	540	750
Куриный бульон с лапшой	450	550

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

выход гр. | цена Р

Гренки с чесноком и соусом цахтон ...	230	450
Креветки васаби в панировке	220	850
Жареные тигровые креветки	250	1290
Язычки ягнят в инжирном демигласе	160	950
Соте из рапанов	220	890
Мясные биточки с молодым перцем ..	300	850
Сулугуни в панировке	190	790

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Оссобуко из голени говядины	460	1890
Стейк стриплоин с аджапсандамом	370	2400
Томленый козленок с овощным соте ..	320	2290
Котлета из щуки	310	1190
Утиная ножка конфи с морковью	320	1290
Свинные ребрышки BBQ	100	450
Чкмерули из цыпленка-корнишон	350	1390
Стейк из индейки	290	1090
Запеченная форель с кокосовым соусом	240	1490

ПАСТА

Паста с креветками	290	1190
Клецки с рапанами	320	1290
Казаречче с коппой	300	1090
Клецки с уткой в соусе из белых грибов	310	1190

«Сообщите нам, если у вас пищевая аллергия или непереносимость. В состав наших блюд входят злаки, содержащие глютен, молоко и продукты на его основе, различные виды орехов, рыба и морепродукты, яйца, сельдерей, люпин, кунжут, горчица, соя и сульфиты»

РЕСТОРАН ВЕРШИНА

СОУСЫ

	выход гр.	цена ₹
Кетчуп	50	80
Соус Цахтон	50	80
Соус Лимонный BBQ	50	90
Соус аргентинский	50	100
Соус домашний очаг	50	150
Соус домашний аджика	50	150
Соус чили сладкий	50	90
Сметана	50	90
Соус табаско	10	250
Домашняя горчица	30	80
Соус песто	30	250
Майонез	50	90
Соус перечный	30	100



ХЛЕБ

Хлебная корзина большая
и малая 130/270 200/450



ЛОКАЛЬНЫЕ БЛЮДА

ГАРНИРЫ

	выход гр.	цена ₹
Картофель айдахо	150	350
Картофель фри	150	350
Картофельное пюре	150	300
 Беби картофель с травами	150	300
 Овощи гриль	200	450
Цветная капуста с соусом дор блю	200	550
Батат Фри	150	590

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк	130	650
Мусс мандарин	110	590
Эстерхази	170	750
Захер с мороженым	150	790
Тарталетка с орехами	140	750
Мороженое/сорбет в ассортименте	50	200



ВЕГАНСКИЕ БЛЮДА

«Сообщите нам, если у вас пищевая аллергия или непереносимость. В состав наших блюд входят злаки, содержащие глютен, молоко и продукты на его основе, различные виды орехов, рыба и морепродукты, яйца, сельдерей, люпин, кунжут, горчица, соя и сульфиты»

РЕСТОРАН ВЕРШИНА

ФИЛЕ СУДАКА В СВЕКОЛЬНОМ ЛИСТЕ

Интересы Древнего Рима простирались далеко на восток, и свидетельство тому — римская сторожевая башня близ Геленджикской бухты, восточный форпост Понтийского лимеса. Основу древнеримского рациона составляли хлеб и рыба, а из овощей в особом почете была свекла, причем в дело шли и листья тоже. Мы заворачиваем в свекольный лист филе судака по принципу долмы и бережно готовим на пару. Подаем с пряными кабачками гриль, мочеными помидорами черри и укропным соусом. Ярко, необычно и очень полезно!

КОЗЛЕНОК ПО-ГРЕЧЕСКИ

Есть версия, что название Красная Поляна нашему поселку дали греки, которые перебрались сюда в конце XIX века из Ставрополя. В Красной Поляне и сегодня живут потомки тех переселенцев, действует воссозданный на народные пожертвования греческий храм Святого Харалампия. Блюда из козленка греки традиционно готовят на Новый год и на Цикнопемти — Мясной Четверг, главный день карнавалов и гуляний перед Великим постом. Секрет нашей краснополянской версии заключается в особой технологии приготовления: томленное в курином бульоне и сливочном масле мясо козленка получается удивительно нежным. Сервируем его с овощным рагу, приправленным домашней аджикой, и сочным микс-салатом с луковым соусом.

КЛЕЦКИ С УТКОЙ ПО-ЭСТОНСКИ

В конце XIX века 36 семей из Эстонии прибыли на Кавказ и основали село Эсто-Садок, которое положило начало эстонской общине на Красной Поляне. Чтобы побывать на настоящей эстонской мызе, необязательно ехать далеко — можно посетить музей классика эстонской литературы Антона Таммсааре в Эсто-Садке, а почувствовать вкус эстонской кухни можно в «Вершине», заказав традиционные картофельные клецки. Готовим их со сморчками, сливками и белым вином, подаем с томленным филе утки и луковым мармеладом. Head isu — приятного аппетита!



