

Все цвета салата

Самое вкусное в ресторанах Сочи

Светлана Кесоян, Валерий Перевозчиков |



Трактир «Трикони»

Пос. Красная Поляна,
ул. Мичурина 1/1
+7 (918) 001-19-74
+7 (862) 295-96-00
11:00-23:00
Средний чек*: 1000 руб.

Редкий случай, когда название объясняет все сразу и про жанр, и про суть. С той только поправкой, что трактир в Красной Поляне и снаружи, и внутри похож на альпийское шале (жаркий камин, деревянная мебель, карты и снаряжение на стенах, терраса со солнечную сторону), а не на придорожную забегаловку при постоялом дворе. Само же слово «трикони» — своеобразный пароль для тех, кто в курсе, что именно так назывались специальные нашлапки-набойки на ботинки альпинистов (ботинки производила швейцарская компания Tpisocni). В таких ботинках ходили в горы туристы в начале XX века. В современных условиях в «Трикони» обитают сноубордисты, лыжники и сочувствующие им девушки. По вечерам бывает жарко, шумно и весело. Довольно быстро складывается впечатление, что все тут знакомы не первый год, что отчасти правда. Владельцы, закрыв в свое время громкий бар «Мюнхгаузен», открыли новое место и не прогадали. Меню «Трикони» международное и универсальное до такой степени,

что остается только позавидовать кругозору его создателей. Горячие тосты по-каталонски с томатами и оливковым маслом и ближневосточный табуле с мятой и кускусом уживаются здесь в селедке под шубой, холодцом с хреном и квашеной капустой на закуску к водке. Авокадо и помидоры в салате «Ибица» заправляют смесью из оливкового масла с соевым соусом. «Цезарь» снабжают то креветками, то малосольной семгой, то куриной грудкой и не забывают добавлять правильное количество анчоусов. Теплый «Тайский салат» готовят из говяжьей вырезки с кунжутом. Но несмотря на всю любовь россиян к камчатскому крабу, который тоже есть в меню в виде салата со спаржей и рукколой, имеет смысл обратить внимание на сугубо региональные находки. Это, во-первых, турша жареная с луком, а во-вторых, турша жареная с луком и яйцом. Турша — зеленая фасоль в стручках, острая, изначально маринованная с чесноком/перцем и занимательная в гастрономическом смысле до такой степени, что никаких руккол с креветками вам больше никогда не приснится. Попробуйте также чечевичу, обжаренную с мятой, — настоящее спасение для вегетарианцев. И ни в коем случае не уходите без тарелки жареной черноморской барабульки. В этом трактире ее жарят по всем правилам и не забывают подавать местный субтропический лимон, полный солнечного сока. В главе про супы (80–250 руб.) вы найдете и сливочный крем-суп из тыквы, и куриный бульон с перепелиным яйцом, и борщ с фасолью. Но самый главный суп — хашлама, из баранины — не забудьте. Ну а если есть совсем не хочется и вы вообще не понимаете, зачем пришли, заказывайте драники (210 руб.). Нежные внутри, с золотистой поджаренной корочкой снаружи — именно эти картофельные оладушки, сдобренные густой деревенской сметаной, вернут всем желающим и память, и разум, и чувства.

*Здесь и далее средний чек указан без учета алкоголя.



Ресторан «Оливье»

Ул. Роз, 52
+7 (862) 264-06-42
12:00-0:00
Средний чек: 1000 руб.

Ресторан «Оливье» открылся совсем недавно и быстро завоевал популярность среди жителей центра Сочи и служащих ближайших офисов. Меню, стилизованное под тетрадку в клеточку с семейными рецептами, представляет собой любопытную смесь русской и средиземноморской кухонь. Всенародно любимый салат подают в эмалированных мисках (а в чем же еще?), и его здесь три вида. Обязательно надо попробовать вариацию с голубиными грудками, телячьим языком и раковыми шейками (480 руб.). В ресторане хороший выбор паст, горячих мясных и рыбных блюд. Подают свежую жареную барабульку под алычовым соусом (590 руб.), стейки и ребрышки, а также несколько видов сочных котлет, например утиную котлету под апельсиново-горчишной заправкой (480 руб.). Внимания достойны соленья, десерты и конфеты собственного приготовления. В «Оливье» обширная и довольно интересная винная карта (от 1200 до 8000 руб. за бутылку). Каждый день посетителям предлагают попробовать вино дня по 750 руб. А по вторникам и воскресеньям можно рассчитывать на 50-процентную скидку на любую бутылку вина.

Кафе «Гости»

Ул. Советская, 65
+7 (862) 296-94-44
Круглосуточно
Средний чек: 700 руб.

Совсем новое кафе в центре Сочи недалеко от железнодорожного вокзала, ЦУМа и Торговой галереи. «Гости» обращают на себя внимание оригинальным авторским интерьером, демократичными ценами и имеют все шансы стать модным местом. Кафе работает круглосуточно, что не так часто встречается в Сочи. Это место подойдет как для обеда в середине дня, так и для коктейля перед походом в ночной клуб. Кухня довольно эклектичная и на разный кошелек: есть бургеры и сандвичи (от 250 руб.), устрицы (300 руб. за штуку) и стейки (450 руб. за 100 г). Горячее блюдо обойдется от 280 до 650 руб. за порцию, салаты — от 200 руб. В рыбном меню сделан акцент на блюдах из тунца. Так, стейк из тунца с гарниром и соусом стоит 850 руб. Также можно заказать свежих отварных раков по цене 2000 руб. за 1 кг. В кафе есть детская комната, в которой по выходным дням работает няня, а также открытая обогреваемая терраса. С 7:00 до 12:00 подаются завтраки по цене от 120 руб., а в обеденное время на все меню предоставляется скидка 20%.

