

Название ресторана	Общее впечатление от ресторана	Еда	Условия участия в гастрономической карте
<p>Высота</p>	<p>Для кого. Комплекс услуг рассчитан в основном на поточного невозвратного туриста.</p> <p>Расположение. Заведение расположено в уникальной локации на Розе Пик. Единственный вариант быстрого перекуса для туристов, которые поднимаются на высоту 2 320 м над уровнем моря, в непосредственной близости от подъемника.</p> <p>Интерьер. По антуражу как фудкорт. Есть мягкие кресла, но они достаточно низко расположены, в основном обычные деревянные стулья.</p> <p>Обслуживание. Быстрый и качественный сервис.</p> <p>Минусы. В ресторане нет туалета, он находится в общем здании.</p>	<p>Меню. Основное меню – стандартный набор блюд (начиная от салата «Цезарь», заканчивая каре ягненка с овощами гриль). У шеф-повара есть потенциал создавать гастрономические сетовые блюда, которые и были показаны нашей экспертной группе. Горный сет включает: улитки, теплый хлеб (лесной орех, травы), паштет на крекере из лесного ореха, дикий чернослив с сыром. Сетовые блюда трансформируются в зависимости от сезона.</p> <p>Из чего готовят. Блюда готовятся на основе привозных продуктов (в основном из Москвы). При этом используется всё, что можно собрать в горах и окрестностях ресторана, – улитки, орехи, травы, грибы.</p> <p>Цены. Для регионального фудкорта достаточно высокие цены (в среднем салаты – 500 руб., горячее – 1 100 руб.).</p>	<p>Группы. До 20 человек.</p> <p>Как добраться. На подъемниках. Необходимо учитывать их время работы (посадка последнего гостя наверх до пика: 19:10).</p> <p>Бронь. Для гастрономических групп необходимо заранее бронировать места около панорамных окон, откуда открывается красивый вид на горы.</p> <p>Позиционирование. Необходимо позиционировать ресторан в гастрономической карте с точки зрения уникального расположения.</p>
<p>Груша</p>	<p>Для кого. Комплекс услуг рассчитан в основном на поточного туриста, проживающего в «Розе Хутор».</p> <p>Расположение. Ресторан расположен в горной Олимпийской</p>	<p>Меню. Европейское меню, блюда зависят от сезона.</p> <p>Из чего готовят. Только на основе местных продуктов. Присутствуют блюда, в состав которых входит</p>	<p>Группы. До 20 человек. С учетом площадок вокруг ресторана есть возможность организации крупных мероприятий до 1 000 человек.</p> <p>Как добраться. Возможен подъезд</p>

	<p>деревне на высоте 1 170 м над уровнем моря.</p> <p>Интерьер. Интерьер выполнен в альпийском стиле. Высокие потолки, хорошее освещение, имеется большая веранда.</p> <p>Обслуживание. В зале всегда много официантов, обслуживание на хорошем уровне.</p> <p>Минусы. Отсутствует гардероб, гостям приходится вешать верхнюю одежду на крючки, расположенные на стенах вдоль столов.</p>	<p>дикая черкесская груша, исторически произрастающая в Красной Поляне.</p> <p>Имеют собственную пивоварню, проводят дегустации пива.</p> <p>Цены. На среднем уровне (в основном салаты – 400 руб., горячее 600 руб., пиво – 400 руб.).</p>	<p>на автобусах (есть парковка).</p> <p>Бронь. Групповые туры лучше планировать в период с марта по сентябрь (в высокий сезон плотная посадка).</p> <p>Позиционирование. Необходимо позиционировать ресторан в гастрономической карте как визитную карточку «Розы Хутор».</p>
<p>Кавказский аул</p>	<p>Для кого. Комплекс услуг рассчитан на ценителей национальной грузинской кухни и кавказской культуры.</p> <p>Расположение. Ресторан расположен в долине реки Агура, в месте нахождения горного источника.</p> <p>Интерьер. Уникальный интерьер, уютная домашняя атмосфера. Отличное музыкальное сопровождение (живая музыка) и зажигательные кавказские танцы.</p> <p>Обслуживание. На высочайшем уровне, пример гостеприимства и аутентичных кулинарных кавказских шедевров.</p>	<p>Меню. Основное меню – национальные грузинские блюда (шашлык, хачапури, соленья, долма, оджахури), которые готовятся по старинным рецептам. Имеется собственный винный бар-погребок «Марани», собравший лучшую коллекцию грузинских вин.</p> <p>Из чего готовят. В основном на основе местных продуктов.</p> <p>Цены. Средний уровень цен (ужин от 1 000 руб. с человека).</p>	<p>Группы. До 20 человек. Очень хорошее зонирование – группы не мешают друг другу. Для туристов возможны мероприятия с элементами шоу: концертная программа, анимационная программа с элементами мастер-классов по приготовлению еды.</p> <p>Как добраться. Возможен подъезд на автобусах (есть парковка).</p> <p>Бронь. Бронировать столы необходимо заранее, из-за высокой репутации и популярности заведения у ресторана очень высокая загрузка.</p> <p>Позиционирование. Необходимо позиционировать ресторан в</p>

			гастрономической карте с точки зрения лучшего места, где можно попробовать блюда национальной грузинской кухни.
Наутилус	<p>Для кого. Комплекс услуг рассчитан на любителей рыбы и морепродуктов.</p> <p>Расположение. Находится на берегу Черного моря.</p> <p>Интерьер. Великолепный интерьер в сочетании с шикарным видом на морской горизонт. Красивая чистая посуда, отличная сервировка столов.</p> <p>Обслуживание. На высочайшем уровне, персонал внимателен к своим гостям.</p>	<p>Меню. В меню ресторана – несколько десятков видов свежей черноморской рыбы и морепродуктов, в том числе устрицы. Экстремальные гуртотуристы имеют возможность попробовать кровь моллюска анадара (единственная ракушка с кровяной системой).</p> <p>Из чего готовят. В основном на основе местных продуктов.</p> <p>Цены. Средний уровень цен (салаты – от 240 руб., рыба – от 590 руб.).</p>	<p>Группы. До 15 человек. Ресторан рекомендован к посещению семьями с детьми – на территории есть детская комната.</p> <p>Как добраться. Подъезд на автобусе к входу в ресторан невозможен (необходимо пройти пешком от парковки около 100 м).</p> <p>Бронь. Много посадочных мест, но бронировать лучше заранее.</p> <p>Позиционирование. Необходимо позиционировать ресторан в гастрономической карте с точки зрения уникального расположения у побережья Черного моря и наличия всегда свежей рыбы и морепродуктов.</p>
Династия	<p>Для кого. Комплекс услуг не рассчитан на поточного туриста, заведение «для своих».</p> <p>Расположение. Ресторан находится на территории Красной Поляны.</p> <p>Интерьер. Выполнен с активным использованием дерева – столы из цельных спилов каштана,</p>	<p>Меню. Европейская кухня, хорошая качественная еда на каждый день. Есть возможность заказать сет из ассорти холодных и горячих закусок с горячим блюдом на выбор.</p> <p>Из чего готовят. Блюда готовятся на основе местных продуктов. Шеф собирает местные травы и использует их в своих блюдах.</p>	<p>Группы. До 15 человек. Есть возможность принимать группы в течение всего года (за исключением рождественских праздников).</p> <p>Как добраться. Возможен подъезд на автобусах (есть парковка).</p> <p>Бронь. Для гастрономических групп необходимо бронировать столы на</p>

	<p>деревянные украшения на стенах. На креслах и стульях лежат шкуры. Отличное музыкальное оформление, которое дополняет атмосферу.</p> <p>Обслуживание. Быстро и качественно.</p>	<p>Цены. Демократичные (блины с икрой форели – 320 руб., омлет – 100 руб.).</p>	<p>веранде с видом на горы.</p> <p>Позиционирование. Необходимо позиционировать ресторан в гастрономической карте с точки зрения бюджетного заведения с качественной едой.</p>
Трикони	<p>Для кого. Комплекс услуг не рассчитан на поточного туриста, заведение «для своих».</p> <p>Расположение. Ресторан находится на территории Красной Поляны.</p> <p>Интерьер. Аутентичный интерьер, тепло и уют камина, живая музыка по вечерам.</p> <p>Обслуживание. Хороший сервис, внимательный персонал.</p>	<p>Меню. Итальянско-французская кухня. Предлагают сеты из закусок (кавказские деликатесы, тартар, карпаччо), салатов (с грейпфрутом и козьим сыром, с манго и тыквой, из помидоров с овечьим сыром), рыбных блюд (драники с форелью, черноморская барабуля, тунец), десертов (фондант, натуральный пломбир, клубничный мусс с базиликом и манго). В обеденное время предоставляется скидка на меню – 40 %.</p> <p>Из чего готовят. Блюда готовятся на основе местных продуктов.</p> <p>Цены. Демократичные цены (завтраки – от 200 руб., обеды и ужины – от 700 руб.).</p>	<p>Группы. Небольшие группы до 10 человек. Популярно семейное посещение (в выходные с 9 до 11 для детей проводят активности – мастер-классы).</p> <p>Как добраться. Удобный подъезд, могут останавливаться автобусы. Есть парковка на территории.</p> <p>Бронь. Популярное заведение, бронировать столы необходимо заранее.</p> <p>Позиционирование. Необходимо позиционировать ресторан в гастрономической карте с точки зрения заведения «для своих».</p>
Брунелло	<p>Для кого. Комплекс услуг рассчитан на обеспеченного туриста с доходом выше среднего.</p> <p>Расположение. Ресторан</p>	<p>Меню. Авторская кухня Ильи Захарова с вкраплениями молекулярной кухни. В ресторане представлена европейская кухня, при этом в блюдах можно найти</p>	<p>Группы. До 10–15 человек (по согласованию число участников можно увеличить). Ресторан располагается в здании Казино, вход в которое – <u>при предъявлении</u></p>

	<p>расположен в здании «Сочи Казино и Курорт» на улице пос. Эсто-Садок.</p> <p>Интерьер. В интерьере использовано сочетание золота с дорогой мягкой мебелью в благородном зеленом цвете, эксклюзивная посуда ручного изготовления, обилие хрусталя и света.</p> <p>Обслуживание. На самом высоком уровне.</p>	<p>неожиданные сочетания ингредиентов. Кухня работает в тандеме с баром – для каждого блюда подобран свой коктейль, однако дегустационные сету рекомендуется пробовать в сочетании с вином, которое профессионально подберет сомелье.</p> <p>Из чего готовят. Блюда готовятся на основе местной продукции, а также привозной (из регионов России и зарубежных стран).</p> <p>Цены. Высокие цены (закуски – от 620 руб., супы – в среднем 800 руб., рыбные и мясные блюда – в среднем 2 000 руб.).</p>	<p><u>паспорта</u>. Об этом необходимо предупредить туристов заранее.</p> <p>Как добраться. На групповом трансфере (есть парковка).</p> <p>Бронь. Для групп необходимо бронировать места заранее (минимум за два дня), а также согласовать меню для посещения.</p> <p>Позиционирование. Необходимо позиционировать ресторан в гастрономической карте с точки зрения изысканного заведения с уникальным расположением в Казино.</p>
<p>Эндемик</p>	<p>Для кого. Комплекс услуг рассчитан на посещение туристами, которые ценят единение с природой в отсутствие шумных компаний. Проводятся экскурсии по производству пива с рассказом обо всех этапах пивоварения.</p> <p>Расположение. Ресторан находится в селе Медовеевка в горах на высоте 700 м над уровнем моря, в непосредственной близости от национального парка и заповедника. Располагается между знаменитым горнолыжным курортом Красная Поляна и восточным побережьем Черного</p>	<p>Меню. Заведение предлагает более 10 сортов пива собственного производства с подходящими закусками (колбаски, сыр и чипсы).</p> <p>Из чего готовят. Пиво производится на основе лучших мировых сортов солода и хмеля с использованием чистой горной родниковой воды. На ее основе варится пиво, готовится еда, она же пригодна для питья. В пиво добавляют оригинальные ингредиенты (черкесская груша, краснополянские ягоды, горный каштановый мед, мидии).</p>	<p>Группы. До 18 человек.</p> <p>Как добраться. Затруднен самостоятельный подъезд из-за расположения в горной местности. Данная проблема разрешается организованной перевозкой туристов на трансфере (бесплатно). Дорога занимает 20 минут.</p> <p>Бронь. Бронировать столы и места на трансфере необходимо заранее.</p> <p>Позиционирование. Необходимо позиционировать ресторан в гастрономической карте с точки зрения расположения в</p>

	<p>моря.</p> <p>Интерьер. Выполнен в деревенском стиле, присутствует обилие дерева, из-за чего в помещении стоит приятный аромат. Уютная и домашнему теплая атмосфера.</p> <p>Обслуживание. Персонал – настоящие фанаты своего дела, во всем присутствует душа.</p>	<p>Цены. Демократичные цены (пиво от 250 руб., закуски от 300 руб.).</p>	<p>экологически чистой местности.</p>
<p>Old Boys</p>	<p>Для кого. Комплекс услуг рассчитан на туристов, которые предпочитают проводить время в шумных компаниях.</p> <p>Расположение. Заведение также находится в Медовеевке по соседству с «Эндемик». Отличается по концепту – более оживленное место.</p> <p>Интерьер. Выполнен в американском деревенском стиле.</p> <p>Обслуживание: Есть проблема со скоростью обслуживания.</p>	<p>Меню. Локальная кухня и собственная пивоварня. Есть дегустационные сетки супов, закусок и салатов. Порции грамотно рассчитаны, не возникает ощущения переедания.</p> <p>Из чего готовят. Блюда готовятся на основе местных продуктов.</p> <p>Цены. Средний уровень цен (салаты – от 300 руб., горячее – на уровне 500 руб., пиво – от 350 руб.).</p>	<p>Группы. До 18 человек.</p> <p>Как добраться. Затруднен самостоятельный подъезд из-за расположения в горной местности. Данная проблема разрешается организованной перевозкой туристов на трансфере (бесплатно). Дорога занимает 20 минут.</p> <p>Бронь. Помимо раннего резерва столов и мест на трансфере необходимо заранее заказывать еду (за несколько часов) из-за низкой скорости обслуживания.</p> <p>Позиционирование. Необходимо позиционировать ресторан в гастрономической карте с точки зрения веселого времяпрепровождения в уникальной локации.</p>