



КОЛОКОЛЬНАЯ
ресторан и курорт
ГОРКА

Пожалуйста,
сообщите официанту,
если у вас есть аллергия
на какие-либо продукты



Главная идея интерьера - полное слияние с природой и окружающей средой.

В мифологии есть много упоминаний о скандинавских духах. Эти духи обычно выглядят как маленькие человечки одетые в серые одежды и остроконечные шапочки. Люстры, расположенные над диванами напоминают колпачки гномов.

Карелия, очень каменистая местность, именно это и нашло отражение в дизайне наших стен. Камни под основанием стен - отсылка «Построено на камнях», а каменная стена на первом этаже-буквально скала, которая держит второй этаж. Лестница на второй этаж визуальна очень внушительных размеров - потому что она сооружена на сужение. Освещают эту лестницу «Волшебные бусы великана». Гнезда на втором этаже - отсылки к мифической птице. Согласно рунам, первозданная птица свила гнездо на колене первозданного человека и из этого яйца птица-творец создала мир.

Завтраки

ВАФЛИ:

краб с авокадо	2400
слабосоленая форель со страчателлой	1290
ростбиф с яйцом пашот	1290
цыпленок со сливочным демиглас и яйцом пашот	990

НА ХЛЕБЕ:

Бутерброд с красной икрой	1650
Бутерброд с черной икрой	3700

ЯЙЦА:

Глазунья из трех яиц	590
Омлет из трех яиц	690
Скрембл из трех яиц по-норвежски	650
Шакшука с печеными овощами	720

КАШИ:

Гречневая каша с яйцом пашот и авокадо	740
Овсяная каша <i>вода / молоко / кокосовое молоко</i>	390
Рисовая каша с манго и кокосовой стружкой	490

СЛАДКОЕ:

Вафли с заварным кремом и клубникой	690
Домашние сырники с еловой сметаной	790
Вафли с домашней нутеллой и орехом пекан	890

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ К ЗАВТРАКУ:

Мурманская форель шеф-посола	50 гр.	1100
Икра красная	30 гр.	920
Камчатский краб	50 гр.	1800
Бекон	100 гр.	250
Креветки	100 гр.	710
Ягоды	50 гр.	800
Орехи пекан, кедровый	20 гр.	300
Мёд	30 гр.	100

Начало

Копченый риет из белой рыбы с зерновым хлебом	1100
Северные деликатесы из дикого мяса	1990
Сыры из козьего и овечьего молока	2100
Печень цыпленка с черноплодной рябиной	640
<i>Идеальная метафора кулинарии. История о том, как три абсолютно разных характера, встретившись, создают нечто совершенное.</i>	
Печеный перец с фермерским сыром	690
Оленина с черным трюфелем	1350
Соленые грузди в сметане с укропным маслом	990
Маринованные огурцы в бурбоне и хвое	610
<i>Хрустящие маринованные огурцы в бурбоне мы опыляем односолодовым виски 12 летней выдержки для более яркого вкуса.</i>	
Мурманская слабосоленая форель со спаржей и креветочным соусом	1290
Гребешок с креветками и муссом из манго	980
Хлеб со взбитым маслом	420

Сырое

Строганина из муксуна	1150
<i>Строганина из муксуна — священный ритуал, основа Севера, самый честный и чистый разговор с рыбой, какой только возможен.</i>	
Устрицы Джоли	2 шт. 1700
Тартар из сердца оленя	790
Тартар из молодого бычка с трюфельным муссом и пылью из белых грибов	990

Смороброды

Датское национальное сокровище.

Элегантный, сбалансированный и сытный открытый бутерброд, где ингредиенты говорят сами за себя.

Сет сморобродов:	1290
риет из скумбрии-маринованный огурец	
оленина-соленые каперсы	
форель-эстрагон	
Риет из скумбрии-маринованный огурец	790
Оленина-соленые каперсы	960
Острый краб-авокадо	2150

Икра с мини-блинчиками

Сет черной икры: классик / империял / севрюжка	11900
Икра щуки со сметаной и красным луком	125 гр. 2600
Красная икра	100 гр. 3200

Закуски

Мини-блины с камчатским крабом	1950
Мини-блины с мясом косули	850
Мини-блины с кроликом и черносливом	850

Три варианта исполнения нежнейших домашних мини-блинов:

- Блинчики, начиненные первой фалангой Камчатского краба со сливочным сыром. Дополняем черной икрой и соусом из крепкого рыбного бульона.
- Блинчики с косулей, томленной в ягодном соусе.
- Блинчики, с томленным в яблочном сидре кроликом, на подушке из чернослива с соусом эстрагон.

Костный мозг • тартар из креветок	890
Мидии в соусе	1290
сливочный / томатный / сырный	

Салаты

Оливье с крабом	2300
<i>Оливье, в котором вы не встретите привычные сочетания. Первая фаланга Камчатского краба, авокадо, узбекские томаты, домашний айоли, украшенный красной икрой, вот наша авторская вариация этого блюда.</i>	
Камчатский краб с манго и авокадо	2300
Слива со страчателлой и виноградом	950
Зеленые овощи с северным песто и льном	900
Слабосоленый мурманский лосось с креветками	1350
Цыпленок на гриле с ферментированным желтком	950
Буррата с узбекскими томатами и клубникой	1800
Стейк салат из оленины с артишоками	1450

Супы

Лохикейто	1350
<i>Традиционный скандинавский суп. В отличие от классической финской ухи, Лохикейто имеет более насыщенный сливочно-кремовый вкус.</i>	
Бульон из цыпленка	550
Солянка из ямальского оленя	1150
Уха Карельская	1350
Борщ с вишней	950
<i>Уникальное авторское блюдо нашего ресторана, которое сочетает в себе традиционный русский рецепт с интересной интерпретацией, где яркая кислинка вишни, раскрывает вкус.</i>	
Окрошка с пастромами	950
Окрошка вегетарианская	750
Северный холодный борщ с копченой уткой	650

Стейки (Jospet)

Все стейки мы готовим в печи «Jospet».

«Jospet» - это закрытая печь-гриль, которая работает на древесном угле и сочетает в себе функции мангала, гриля и печи. Наши стейки готовятся при температуре 300-350 градусов, что обеспечивает их сочность, быстрое и равномерное приготовление.

Рибай	4950
Стриплойн	3200
Тендерлойн	1900
Денвер	1800
Стейк из ямальского оленя	1990

Мы рекомендуем 3 степени прожарки:

Medium rare – стейк слабой прожарки, красный внутри (t 42°-50°)

Medium – стейк средней прожарки, розовый внутри (t 50°-54°)

Medium well – почти прожаренный стейк, светлый внутри (t 55°-58°)

Well Done – не рекомендуем (t >60°)

СОУСЫ К СТЕЙКУ

- грибной
- перечный
- демиглас
- трюфельный
- коньячный
- малиновый демиглас

Пирожки

Лосось / капуста / олень

250

Наши пирожки - душа северной кухни. Каждый вкус отражает свой характер.

«Пирожок с оленем»

Приготовлен по старинным скандинавским рецептам с добавлением пряных трав. Дать северным народам.

«Пирожок с форелью»

Мурманская форель со сливочным сыром. Вкус чистых северных рек.

«Пирожок с капустой»

Вкус, знакомый с детства.

Простое и теплое угощение, напоминающее о домашнем очаге.

Рыба

Кальмар с кремом из айвы	1100
<i>Для раскрытия морского вкуса мы дополнили обожжённый в Jospet кальмар, кремом из айвы с вяленой клюквой.</i>	
Хрустящий пирог с палтусом	1950
<i>Традиционный скандинавский пирог в нашей вариации. Спинку палтуса в хрустящем тонком тесте, сервируем икорным соусом с припущенным шпинатом.</i>	
Карельская форель с томатами и шпинатом	1700
Палтус со спельтой	2100
Скумбрия с томатной сальсой	1290
Белуга на углях	2450

Овощи

Овощи на гриле с соусом чимичури	1190
Батат фри с соусом пармезан	790
Картофельное пюре	550
Жженный картофель в травах	690
<i>Под хрустящей угольно-черной корочкой, словно достали из костра, скрывается нежная тающая картофельная мякоть, пропитанная ароматом смеси трав.</i>	
Стейк из капусты с черным трюфелем	1190
Спаржа на гриле с муссом пармезан	1490
Артишоки в соусе печеный перец	1590

Мясо

Голубцы из оленя в грибном консоме	1890
<i>Рубленную оленину, завернутую в листья савойской капусты, мы подаем с грибным консоме и каплями масла расторопши.</i>	
Котлеты из дичи	1590
<i>В рубленые котлеты из трех видов дичи, для яркости вкуса и сочности блюда, шеф-повар добавил кислое зеленое яблоко и малиновый демигляс.</i>	
Сердце оленя с томленной голландской крупой	1150
Филе цыпленка с муссом из цукини	990
Говяжьи щеки с лимонным орзо	1250
Строганов из оленины с картофельным пюре	1390
Фрикадельки из лосося с копченым картофельным пюре	1750
Пельмени из лосося ручной лепки	890

От Шефа

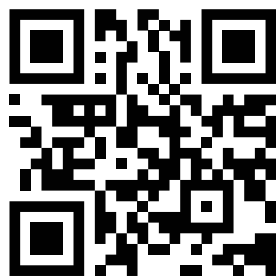
Паста с боровиками и черным трюфелем	1850
<i>Идеальный баланс грубоватый мощи боровиков и неземного аромата трюфеля. Как говорит «Шеф» - это диалог между двумя королями, где я выступаю в роли скромного режиссера, который помогает им раскрыться.</i>	

Сладкое

Балтийская нерпа	890
Сметанный мусс с сорбетом из смородины	690
Панакота с ревнем	690
Датский кейк с козьим сыром	990
Павлова с жимолостью	690
<i>Хрустящая нежная меренга, ванильный крем с добавлением геля из жимолости, свежей голубики и чипсы из смородины.</i>	
Мороженое / сорбет	350
Конфеты ручной работы	210

Детское меню

Салат цезарь	470
Салат из свежих овощей <i>со сметаной / с маслом</i>	390
Детский куриный супчик	300
Мини-котлетки из цыпленка с пюре	450
Фрикадельки из говядины в сливочном соусе с пюре	450
Детские пельмешки	400
Мини-бургер из говядины	750
Макарошки с сыром	390
Картофель фри с сырным соусом и кетчупом	350
Мини-блины <i>со сметаной / сгущенкой</i>	350
Милк-шейк <i>клубника / ваниль / шоколад</i>	790



gorkarest.ru

Для разных событий мы предлагаем уютные залы на 20 и 35 гостей с лучшими видами на всем побережье. А так же отдельно стоящее пространство до 60 гостей, с собственной террасой и выходом к финскому заливу.

Подарите себе и близким незабываемый день в нашем ресторане!

