

МО Одинцовский г.о., с. Аксиньино, д.163
www.gorka.aero Instagram: gorkarest

Тел.: +7(499)112-02-12

+7(916)312-73-12

ГОРКА
РЕСТОРАН



Сыры в продаже

«Камамбер Горка»

500-00

Сыр мягкий с белой плесенью.

*Изготовлен из пастеризованного молока,
мезофильные заквасочные культуры.*

*Пищевая ценность в 100гр. продукта: жир-23г., белок-18г., углеводы-0г.
130 гр*

«Бри Горка»

280-00

Сыр мягкий с белой плесенью.

*Изготовлен из пастеризованного молока,
мезофильные заквасочные культуры.*

*Пищевая ценность в 100гр. продукта: жир-23г., белок-18г., углеводы-0г.
100 гр.*

«Тома Горка колотый»

600-00

Изготовлен из пастеризованного коровьего молока.

Вкус: острый, пикантный, с ярким сырным ароматом.

Сырная масса плотная, колкая, от лимонного до кремового цвета.

Хорошо сочетается с кофе и с красными выдержанными винами.

*Пищевая ценность в 100гр. продукта: жир-21г., белок-19г., углеводы-0,5г.
200 гр.*

«Чеддер Горка колотый»

600-00

*Классический твердый сыр с плотной текстурой имеющий от
насыщенного желтого до цвета топленного молока. Вкус сливочный,
острый с легкой кислинкой и приятным ореховым послевкусием.*

*Пищевая ценность в 100гр. продукта: жир-25,5г., белок-25г., углеводы-2,2г.
200 гр.*

«Грюйер Горка колотый»

800-00

*Традиционный твердый сыр, твердая корка, допустимо наличие мелких
глазков. Обладает сложным комплексным вкусом:*

фруктово- сладковатый с ореховым послевкусием.

*Пищевая ценность в 100гр. продукта: жир-32г., белок-27г., углеводы-1г.
200 гр.*

«Халуми Горка»

220-00

Киприотский рассольный сыр из пастеризованного коровьего молока.

*Этот сыр отличается высокой температурой плавления, благодаря
этому его легко жарить или готовить на гриле. Вкус у сыра слабосоленый,
сливочный.*

*Пищевая ценность в 100гр. продукта: жир-28,5г., белок-27г., углеводы-1г.
100 гр.*