

gorka.aero

ГОРКА АЭРО

РЕСТОРАН

МЕНЮ



• ЗАВТРАКИ •

ЗАВТРАКИ

до 16:00

Завтрак Горка 240 гр. **630 ₺**

Обжаренный молодой картофель и томаты черри с зеленью и ароматом чеснока на ломтике докторской колбасы с яйцом «глазунья»

Кеса с сыром 180 гр. **620 ₺**

В пшеничной тортилье сыр моцарелла с рубленным зеленым луком и соусом «Кимчи»

Печеная пшенная каша 280 гр. **390 ₺**

С рубленной тыквой и карамельным яблоком

Молочная рисовая каша 300 гр. **480 ₺**

С добавлением кокосового молока

Овсяная каша на молоке 290 гр. **610 ₺**

Со свежими ягодами

Хрустящие мюсли 160 гр. **510 ₺**

С натуральным йогуртом и свежими ягодами

Румяные блинчики 150/50/30 гр. **620 ₺**

Со сметаной и вареньем

Сырники творожные 90/50/30 гр. **700 ₺**

Со сметаной и вареньем

Драники картофельные 135/50/10 гр. **370 ₺**

Со сметаной и картофелем пай

Яичница из двух яиц 110/25 гр. **370 ₺**

Яйцо глазунья, микс салат, бельгийская заправка, томаты черри

Омлет классический 110/25 гр. **340 ₺**

Яйцо, сливки, микс салат, бельгийская заправка, томаты черри

Топинги

Бекон 50 гр. **160 ₺**

Колбаса вареная 50 гр. **270 ₺**

Яйцо перепелиное 10 гр. **80 ₺**

Микс салат 10 гр. **160 ₺**

Огурцы 50 гр. **130 ₺**

Помидоры черри 50 гр. **210 ₺**

Помидоры Биф 50 гр. **210 ₺**

Сыр моцарелла 50 гр. **160 ₺**

Сыр пармезан 10 гр. **160 ₺**

Лосось слабосоленый 40 гр. **520 ₺**

Грибы шампиньоны 50 гр. **160 ₺**

Авокадо 50 гр. **370 ₺**

Кремлетта 50 гр. **200 ₺**

Варенье в ассортименте 50 гр. **150 ₺**

Клубника 50 гр. **160 ₺**

Мед 50 гр. **160 ₺**

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

• ОСНОВНОЕ •
МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Большая сезонная сырная тарелка 120/20 гр. **1400 ₹**
Ассорти сыров «Горка»

Паштет из дикой утки 180 гр. **700 ₹**
Паштет из филе дикой утки с ягодами голубики и тостами из домашнего хлеба

Брускетта с сыром и коппой 75/25 гр. **480 ₹**
Брускетта, сырный соус чеддер, вяленая свинина, микс салат, бельгийская заправка, томаты черри

Брускетта с лососем и сливочным сыром 110/25 гр. **1000 ₹**
Брускетта, сливочный сыр, слабосоленый лосось, микс салат, бельгийская заправка, томаты черри

Щучья икра 100 гр. **1800 ₹**
Взбитая с крошкой ялтинского лука и ароматным лимоном икра щуки

Форшмак 170/10 гр. **600 ₹**
На ржаных тостах из рубленой балтийской сельди с горчичным мороженым

Тартар из лосося 180 гр. **1400 ₹**
Рубленный слабосоленый лосось с мякотью авокадо, пикантной крошкой вяленых томатов под медово-горчичной заправкой, клецкой твороженного сыра и пшеничными чипсами

Сельдь Бисмарк 235 гр. **800 ₹**
Филе бочковой сельди, засоленной в специальном маринаде с теплым картофелем, обжаренным в пряных травах под ароматно-горчичным соусом и слайсами крымского лука

Малосольные огурчики 100 гр. **400 ₹**
Приправленные морской солью, со смородиновым листом и укропом

САЛАТЫ

Зеленый салат с авокадо 250 гр. **1200 ₹**
Салат с зелеными бобами, листьями мини-шпината, ломаным авокадо под масляной заправкой и соусом из трех трав

Хрустящий баклажан 270 гр. **800 ₹**
Пряженые баклажаны в сухарной крошке на рубленых овощах с ароматом кинзы и кунжутного масла

Овощной салат с сыром 180 гр. **1000 ₹**
Смесь из свежих овощей с рассольным сыром в соусе из перьев зеленого лука

Салат с копченым языком «Горка» 180 гр. **1400 ₹**
Салат с мясными деликатесами: копчёным говяжьим языком, соломкой сыровяленой утки, травяным чилимом из Сахалина, томленом в белом вине, рублеными овощами и заправкой из черного летнего гриба

Теплый салат с куриной печенью 210 гр. **900 ₹**
Сковородная печень в алуштинском портвейне на листьях салата в оригинальной заправке

Салат «Цезарь» с креветками 270 гр. **1400 ₹**
На листьях салата, в заморском соусе «Цезарь», с чесночными рублеными пшеничными гренками и дальневосточными креветками, томленными в белом вине

Салат «Цезарь» с курицей 270 гр. **1000 ₹**
На листьях салата, в заморском соусе «Цезарь», с чесночными рублеными пшеничными гренками и прижаренной на берёзовых углях куриной грудкой

Салат Халуми 255 гр. **1400 ₹**
Теплый обжаренный сыр Халуми «Горка» на дольках абхазского томата под соусом Песто с ароматом базилика

Теплый салат Блэк 145 гр. **1420 ₹**
Тонкие слайсы альтернативного стейка Блэк Ангус, приготовленные на углях в дуэте с листьями салата микс под Бельгийской заправкой и ломтиками свежей клубники

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запечённый камамбер 180 гр. 800 ₺

Обжаренный сыр в жидком тесте с цветочным медом и малиновым вареньем

Ржаные чесночные гренки 160/40 гр. 400 ₺

Хрустящие, ржаные гренки с сырно-чесночным соусом

Мини киш с пелядью 145 гр. 690 ₺

Пелядь, томаты черри, шпинат, сливки, бельгийская заправка

Куриные крылышки 390 гр. 730 ₺

Куриные крылышки в соусе «барбекю» или «баффало» с брусочками моркови и сельдерея с сырно-чесночным соусом

Фиш энд чипс с треской 125 гр. 590 ₺

Треска кляр, чипсы батат с сырно-чесночным соусом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Первые блюда

Тыквенно-шпинатный 300 гр. 700 ₺

Пара сливочных крем-супов из медовой тыквы и молодого шпината

Борщ со смальцем 350/30/70 гр. 800 ₺

Классический свекольный суп со всякими огородными овощами и говяжьим копченым языком

Суп-лапша из петуха 300 гр. 800 ₺

Ароматный бульон из петуха с домашней яичной лапшой

Суточные Щи 350/30 гр. 900 ₺

С солеными боровиками и квашеной капустой

Уха 450 гр. 1900 ₺

Раковые шейки с разварной рыбой, запаренным булгуром с ломаными кореньями и сеном из лука порей

РЫБА

Угольный кальмар 250 гр. 1000 ₺

Дальневосточный кальмар, маринованный в пряных травах и приготовленный на березовых углях, с сырным кремом и чесночной спаржей

Креветки на мангале 130/100/50 гр. 1400 ₺

Тигровые креветки, приготовленные на открытом огне с азиатским соусом Терияки

Стейк из лосося 270 гр. 2800 ₺

Стейк балтийского лосося, приготовленный на углях или на пару по желанию, на подушке с зеленой спаржей под сливочно-винным соусом

Биточки из речной рыбы с рисом 350 гр. 1170 ₺

Рубленое филе рыбы в сухарной крошке с яйцом пашот и сырном соусом

Филе озерного карпа 120/100/30 гр. 1400 ₺

Филе дикого карпа, запечённое в специях, с пикантным маринадом и сливочным хреном

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Птица

Утка «Веллингтон» 170 гр. **1100 ₺**

Мякоть тушеной домашней утки в запечённом слоеном тесте, в молочном соусе, с ароматом семян горчицы и молодых шишек сосны

Кура «КАБАКА» 300/130/30 гр. **1200 ₺**

Половина цыпленка, запеченного в пивном напитке, томленного в печи с картофелем под сырно-чесночным соусом и томатным чесночным шашлычным соусом

Филе цыпленка на углях 215/100/30 гр. **1400 ₺**

Маринованная в сливочном йогурте мякоть бедра цыпленка, приготовленная на березовых углях с битыми огурцами и пикантным соусом

Мясо

Филе-миньон 200/100/30 гр. **2700 ₺**

Говяжья вырезка, приготовленная на мангале, в сливочно-грибном соусе

Говяжьи щечки 300 гр. **1700 ₺**

Говядина томленая в собственном соку с клюквой и разными кореньями на мятом картофеле

Пельмени 300/40 гр. **900 ₺**

Классические домашние пельмени с мясным фаршем со сметаной и зеленью

Свинина на углях 215/100/30 гр. **1450 ₺**

Сочная мякоть свинины, маринованная в сладком крымском луке, в мякоти розовых томатов, приготовленная на березовых углях с ароматными битыми огурцами и пикантным соусом

Бургер мясной 350 гр. **1300 ₺**

Сочная котлета на пшеничной булочке с соусом «Бургер» и картофелем фри

Паста

Фетучини с лососем 340 гр. **1750 ₺**

Сливочная паста с нотками мускатного белого вина и припущенными ломтиками балтийского лосося с красной икрой

Болоньезе 290 гр. **700 ₺**

Рубленая и тушеная мякоть говядины и свинины с разными огородными овощами на заморских спагетти

Карбонара 310 гр. **800 ₺**

Классическая паста с соломкой копченого бекона, с сыром и желтком перепелиного яйца

Гарнир

Печеный картофель в мундире с сыром 180 гр. **270 ₺**

Томленный в печи картофель под сырно-чесночным соусом

Сковородный жареный картофель с лесными грибами 180 гр. **350 ₺**

Картофель, крымский белый лук, грибы

Толченый картофель на молоке 150 гр. **270 ₺**

Отварной картофель, молоко, сливочное масло

Спаржа 80 гр. **950 ₺**

Прижаренная хрустящая спаржа

Овощи на гриле 315 гр. **800 ₺**

Печеные с грядок овощи на открытом огне: цукини, баклажаны, кукуруза, шампиньоны, болгарский перец

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

ДЕСЕРТЫ

«Птичье молоко» 120 гр. **650 ₹**

Легкая можайская молочная масса с ванильным ароматом, облаченная в шоколад на сливочном бисквите

Медовый пирог с орехами, пряностями и лесной клюквой 80 гр. **550 ₹**

Нежные тонкие коржи с заварным кремом «кустард» со вкусом мягкой карамели, орехами и дикой клюквой

Яблочный штрудель 240 гр. **800 ₹**

Рулет с яблоками, с пряничным мороженым и вишней «Пай»

Крем-брюле 180 гр. **850 ₹**

Классический, нежный, сливочный крем под хрустящей карамельной корочкой со свежими ягодами

Шоколадный флан 200 гр. **900 ₹**

Со сливочным пломбиром

Мороженое 50 гр. **330 ₹**

Сорбет 60 гр. **270 ₹**

Собственного приготовления в ассортименте: кокосовый, манго-маракуйя, мохито, подольская черная смородина

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Салатик ПИЛОТИК 150 гр. **520 ₹**

Классический салат Оливье с ветчиной и перепелиным яйцом

Суп-лапша из петуха АВИАТОР 250 гр. **520 ₹**

Ароматный бульон из петуха с домашней яичной лапшой

Куриный шашлычок ПРОПЕЛЛЕР 170/30 гр. **520 ₹**

Мини-шашлычки из маринованного цыпленка на гриле, 2 шпажки с томатным кетчупом

Куриные наггетсы ВЕТЕРОК 120/30 гр. **520 ₹**

Филе цыпленка в хрустящей панировке «Панко» с кетчупом

Бантики с сыром РАДУГА 170 гр. **520 ₹**

Куриные котлетки с картофельным пюре СТРЕКОЗА 100/100 гр. **520 ₹**

Сочное рубленое бедро цыпленка в панировке, обжаренное на оливковом масле, с нежным молочным картофельным пюре

Картофель фри ДИСПЕТЧЕР 100/30 гр. **340 ₹**

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

ГОРКА АЭРО
РЕСТОРАН