



ГОРКА АЭРО
P E C T O P A H

МЕНЮ

Холодные закуски

Сырная тарелка

Ассорти сыров «Горка»: Гауда, Камамбер, Тома, Чеддер, Грюйер
120/20 гр. **1300**

Паштет из дикой ростовской утки

Почтительного вкуса паштет из филе дикой утки с ягодами голубики и тостами из домашнего хлеба
180 гр. **650**

Брускетта с сыром и коппой

Брускетта, сырный соус чеддер, вяленая свинина, микс салат, бельгийская заправка, томаты черри
75/25гр. **450**

Тартар из балтийского лосося

Рубленый слабосоленый лосось с мякотью авокадо, пикантной крошкой вяленых томатов под медово-горчиичной заправкой, клецкой творожного сыра и пшеничными чипсами
180гр. **1300**

Первосортная щучья икра

Взбитая с крошкой ялтинского лука и ароматным павловским лимоном икра астраханской щуки
100 гр. **1750**

Форшмак

На ржаных тостах из рубленой балтийской сельди с горчиичным мороженым и зеленой пылью
170/10 гр. **550**

Брускетта с лососем и сливочным сыром

Брускетта, сливочный сыр, слабосоленый лосось, микс салат, бельгийская заправка, томаты черри
110/25 гр. **950**

Тверские грибочки

Засоленные в бочатах по хозяйскому рецепту грузди и боровики с постным маслом и луком
200 гр. **850**

Сельдь Бисмарк

Филе бочковой сельди, засоленной в специальном маринаде с теплым картофелем, обжаренным в пряных травах под ароматно-горчиичным соусом со слайсами крымского лука
235 гр. **750**

Луховицкие малосоленные огурчики

Луховицкие хрустящие огурчики, приправленные морской солью, со смородиновым листом и укропом
100 гр. **350**

Салаты

Зеленый салат с авокадо

Салат с зелеными бобами, листьями мини-шпината из Благовещенска, ломаным авокадо под масляной заправкой и соусом из трех трав
250 гр. **1150**

Хрустящий баклажан

Пряженные астраханские баклажаны в сухарной крошке на рубленых овощах с ароматом кинзы и кунжутного масла
270 гр. **760**

Салат «Цезарь» с курицей

На листьях салата с соседних ферм, в заморском соусе «Цезарь», на азовской хамсе с берегов Керчи, с чесночными рубленными пшеничными гренками и прижаренной на берёзовых углях куриной грудкой
270 гр. **950**

Овощной салат с сыром

Крошево из славгородских свежих овощей с рассольным сыром в соусе из перьев зеленого лука
180 гр. **950**

Салат с копченым языком

Мешаный салат с мясными деликатесами: копчёным говяжьим языком, соломкой сыровяленой утки, травяным чилимом из Сахалина, томленом в белом вине, рубленными овощами и заправкой из черного летнего гриба
180 гр. **1300**

Салат «Цезарь» с креветками

На листьях салата с соседних ферм, в заморском соусе «Цезарь», на азовской хамсе с берегов Керчи, с чесночными рубленными пшеничными гренками и дальневосточными креветками, томленными в белом вине
270 гр. **1300**

Теплый салат с куриной печенью

Сковородная печень в алуштинском портвейне на листьях салата в оригинальной заправке
210 гр. **850**

Салат Халуми

Теплый обжаренный сыр Халуми «Горка» на дольках абхазского томата под соусом Песто с ароматом базилика
255 гр. **1300**

Теплый салат Блэк

Тонкие слайсы воронежского альтернативного стейка «Блэк Ангус» приготовленные на углях в дуэте с листьями салата микс под бельгийской заправкой и ломтиками свежей клубники
145 гр. **1350**

Горячие закуски

Запечённый камамбер с сыроварни «Горка»

Ломоть мягкого обжаренного сыра в жидком тесте с ворытинским цветочным медом и малиновым вареньем
180 гр. **750**

Ржаные чесночные гренки

Хрустящие, ржаные гренки с сырно-чесночным соусом
160/40 гр. **350**

Куриные крылышки

Куриные петелинские крылышки в соусе «барбекю» или «баффало» с брусочками моркови и сельдерея с сырно-чесночным соусом
390 гр. **690**

Горячие блюда

Первые блюда

Тыквенно-шпинатный

Пара сливочных крем-супов из медовой тыквы и молодого шпината из Благовещенска 300 гр. **650**

Ростовская уха

Раковые шейки с разварной рыбой, запаренным булгуром с ломаными кореньями и сеном из лука порей 450гр. **1800**

Борщ со смальцем

Классический свекольный суп со всякими огородными овощами и говяжьим копченым языком из Воронежа 350/30/70 гр. **750**

Суточные Щи

С солеными боровиками и квашеной капустой Атрия из Нижнего Новгорода 350/30 гр. **850**

Мясо

Филе-миньон

Отруб из воронежской говяжьей вырезки, приготовленный на мангале, в сливочно-грибном соусе 200/100/30 гр. **2500**

Говяжьи щечки

Томленая в собственном соку с каленой карельской клюквой и разными кореньями говядина из Воронежа на мятом картофеле 300 гр. **1620**

Рулька баранины

Печенное в пряных травах окоренье баранины по рецепту и технологии приготовления Приэльбрусья, на томленой ячменной каше с ароматом кинзы 480 гр. **3000**

Ижевское хлебное ухо

Хлебное ухо, приготовленное по-ижевски, начиненное рубленой говядиной и свиной с крошкой крымского лука, со сметаной и зеленью 300/40 гр. **900**

Птица

Ростовская утка «Веллингтон»

Мякоть тушеной домашней утки из Ростова в запечённом слоеном тесте, в молочном соусе, с ароматом семян горчицы и молодых шишек сосны 170 гр. **1200**

Кура «КАБАКА»

Половина «петелинского» цыпленка, запечённого в пивном напитке, томленного в печи с картофелем под сырно-чесночным соусом и томатным чесночным шашлычным соусом 300/130/30 гр. **1150**

Кисловодское филе цыпленка на углях

Маринованная в сливочном йогурте мякоть бедра цыпленка из Ставропольского края, приготовленная на березовых углях с битыми огурцами и пикантным соусом 215/100/30 гр. **1300**

Паста Орзо

Сливочная паста на сушёных любятинских сморчках и опаленной пастроми из тамбовской индейки 250/75 гр. **1200**

Кисловодская свинина на углях

Сочная мякоть свинины из Ставропольского края, маринованная в сладком крымском луке, в мякоти розовых томатов, приготовленная на березовых углях с ароматными битыми огурцами и пикантным соусом 215/100/30 гр. **1350**

Бургер мясной

Сочная котлета из воронежского мяса на пшеничной булочке с соусом «Бургер» и картофелем фри 350 гр. **1200**

Рыба

Угольный кальмар

Дальневосточный кальмар, маринованный в пряных травах и приготовленный на березовых углях, с кремом из сыра Рикотта и чесночной спаржей 250 гр. **950**

Креветки на мангале

Сахалинский травяной чилим приготовленный на открытом огне с азиатским соусом Терияки 130/100/50 гр. **1300**

Стейк из лосося

Стейк балтийского лосося из Калининграда, приготовленный на углях или на пару по желанию, на подушке с зеленой спаржей под сливочно-винным соусом 270 гр. **2600**

Биточки из речной рыбы на сарацинском пшене

Рубленое филе снежинской рыбы в сухарной крошке с яйцом пашот и сырном соусом 350 гр. **1100**

Филе озерного карпа из озера Белое (Башкирия)

Филе крупного дикого карпа, запечённое в специях, с маринованной свеклой в виноградном уксусе, дольками деревенского картофеля, томатной аджикой и сливочным хреном 120/100/30 гр. **1300**

Гарнир

Толчёный моршанский картофель на коровьем молоке

Отварной картофель, молоко, сливочное масло 150 гр. **250**

Скородный жареный картофель с грибами

Картофель, крымский белый лук, грибы 180 гр. **320**

Спаржа

Прижаренная хрустящая спаржа из Владикавказа 80 гр. **900**

Овощи на гриле

Печеные с грядок овощи из Астрахани на открытом огне: цукини, баклажаны, кукуруза, шампиньоны, болгарский перец 315 гр. **750**

Печеный картофель в мундире с сыром

Томленный в печи моршанский картофель под сырно-чесночным соусом 180 гр. **250**