



ГОРКА
РЕСТОРАН

СЫРЫ

Сыры в продаже

«Камамбер Горка»

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. **500**

«Любим Горка»

Сыр сливочный. Текстура сыра эластичная, с щелевидными единичными глазками. Сыр с выраженным ароматом парного молока, с возрастом приобретает пряные нотки меда и кардамона. Вкус сливочный, мягкий.
Пищевая ценность в 100гр. продукта:
жир-28г., белок-23г., углеводы-0г.
100 гр. **310**

«Белпер Кнолле Горка»

Твердый швейцарский сыр в форме маленьких шариков в разнообразных обсыпках (базилик, смесь дробленого зеленого, белого и черного перцев, копченая паприка, смесь карри и пряных трав). Сыр обладает очень интенсивным вкусом, так как он включает в свой состав особый набор специй: чеснок, розовая гималайская вулканическая соль, придающая сыру особую пикантность. Пищевая ценность в 100гр. продукта:
жир-26г., белок-22г., углеводы-1,4г.
100 гр. **320**

«Чеддер Горка» 100 гр.

«Чеддер Горка колотый» 200 гр.
Классический твердый сыр с плотной текстурой, имеющий от насыщенного желтого до цвета топленого молока. Вкус сливочный, острый с легкой кислинкой и приятным ореховым послевкусием.
Пищевая ценность в 100гр. продукта:
жир-25,5г., белок-25г., углеводы-2,2г.
280/600

«Бокаччо Горка»

Легендарный итальянский сыр, зреет от 6 месяцев до 3-х лет. В сыре присутствуют кристаллы лактата кальция. Вкус яркий сырный с терпкими нотками, в послевкусии аромат сена и жаренных кешью.
Пищевая ценность в 100гр. продукта:
жир-28,6г., белок-22,4г., ккал-388-0г.
100 гр. **380**

«Бри Горка»

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. **280**

«Гауда Горка»

Один из самых распространенных видов полутвердого сыра с характерным нежным сырным вкусом.
Изготовлен из пастеризованного коровьего молока. Тесто сыра пластичное не ломкое с редкими глазками. Корка покрыта латексом.
Пищевая ценность в 100гр. продукта:
жир-25г., белок-27,4г., углеводы-2,2г.
100 гр. **280**

«Качотта Горка» 100 гр.

«Качотта Горка колотый» 200 гр.
Изготовлен из пастеризованного коровьего молока. Полутвердый сыр с добавлением: черного перца, с вялым красным острым перцем, с шафраном, с чабрецом.
Вкус: нежный, мягкий. Пищевая ценность в 100 гр. продукта: жир-25г., белок-22г., углеводы-4г.
220/500

«Грюйер Горка» 100 гр.

«Грюйер Горка колотый» 200 гр.
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.
360/800

«Халуми Горка»

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. **220**

«Ремесленный Горка»

Изготовлен из пастеризованного коровьего молока. Мягкий сыр. Вкус: умеренный, слегка кисловатый. Консистенция: нежная, пластичная, однородная. Цвет от белого до слабо желтого.
Пищевая ценность в 100гр. продукта:
жир-29,5г., белок-23,2г., углеводы-2г.
100 гр. **240**

«Аксиньинский Горка»

Изготовлен из пастеризованного коровьего молока. Неваренный пресованный сыр с ажурным рисунком, который создается благодаря особой технике обсушки сырного зерна, отсюда пористая текстура.
Пищевая ценность в 100гр. продукта:
жир-28г., белок-23г., углеводы-0г.
100 гр. **240**

«Тома Горка» 100 гр.

«Тома Горка колотый» 200 гр.
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.
280/600

«Сильвер козий Горка»

Изготовлен из смеси цельного козьего и коровьего молока. Аромат сыра отличается тонким вкусом и приятным ароматом цветущего луга. Мякоть сыра от светло-желтого до кремового цвета. Вкус от топленого молока до пикантного (характерного козьим сыром). Пищевая ценность в 100гр. продукта: жир-31г., белок-22г., углеводы-0г.
100 гр. **470**

Сыры по предварительному заказу

«Страчателла Горка»

Молодой сыр белого цвета с нежным сливочным вкусом. Страчателла состоит из сырных нитей, которые находятся под солонатыми густыми сливками. Пищевая ценность в 100гр. продукта:
жир-21г., белок-10г., углеводы-1,9г.
300 гр. **720**

«Халуми Горка»

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. **220**

«Примо Сале Горка»

Изготовлен из пастеризованного коровьего молока. Мягкий рассольный сыр. Вкус: мягкий, сладковато-нежный, деликатный. Пикантный аромат наполнен цветочными нотами. Пищевая ценность в 100гр. продукта: жир-25г., белок-20г., углеводы-2,3г.
100 гр. **160**

«Рикотта Горка»

Изготовлен из подсырной сыворотки, коровьего молока. Этот сыр обладает пониженным содержанием жира и повышенным содержанием белка. Традиционная Рикотта не подсушивается, имеет сладковатый вкус.
Пищевая ценность в 100гр. продукта:
жир-7,91г., белок-11,39г., углеводы-5,14г.
100 гр. **100**

«Раклет Горка»

Швейцарский сыр, изготовлен из цельного пастеризованного коровьего молока. За счет хорошей способности плавиться, популярен в фондю. Сливочный вкус с преобладанием грибных нот. Пищевая ценность в 100гр. продукта: жир-29г., белок-21г., ккал-355
100 гр. **320**