



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

Мы с удовольствием угостим вас бокалом игристого

ВАФЛИ:

Краб с авокадо	2500
Гравлакс из мурманской форели со страчателлой	1390
Ростбиф с яйцом пашот	1390
Цыпленок со сливочным демиглас и яйцом пашот	990

НА ХЛЕБЕ:

Бутерброд с красной икрой	1950
Бутерброд с черной икрой	3750

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	590

СЛАДКОЕ:

Вафли с заварным кремом и клубникой	990
Домашние сырники с еловой сметаной	890
Запеканка с маком и ягодным соусом	690

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ К ЗАВТРАКУ:

Гравлакс из мурманской форели	50 гр.	1100
Икра красная	30 гр.	1400
Камчатский краб	50 гр.	2200
Бекон	100 гр.	250
Креветки	100 гр.	710
Ягоды	50 гр.	800
Орехи <i>пекан, кедровый</i>	20 гр.	300
Мёд	30 гр.	100

Пн-Пт 12.00-14.00 Сб-Вс 11.00-14.00

Начало

Гравлакс из мурманской форели с лимонным айоли	1290
Скумбрия слабой соли с кремом из цветной капусты	680
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
Идеальная метафора кулинарии. История о том, как три абсолютно разных характера, встретившись, создают нечто совершенное.	
Печеный перец с фермерским сыром	740
Оленина с черным трюфелем	1350
Соленые грузди в сметане с укропным маслом	990
Маринованные огурцы в бурбоне и хвое	610
Хрустящие маринованные огурцы в бурбоне мы опыляем односолодовым виски 12 летней выдержки для более яркого вкуса.	
Хлеб со взбитым маслом	420

Сырое

Строганина из муксуна	1290
подаем с водкой  <u>SIBERIAN EXPRESS</u>	
Строганина из муксуна — священный ритуал, основа Севера, самый честный и чистый разговор с рыбой, какой только возможен.	
Тартар из сердца оленя	790
Тартар из молодого бычка с трюфельным муссом и пылью из белых грибов	990

Смореброды

Датское национальное сокровище.

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

Сет сморебродов:	1490
риет из скумбрии-маринованный огурец	
оленина-соленые каперсы	
гравлакс-эстрагон	
Риет из скумбрии-маринованный огурец	890
Оленина-соленые каперсы	960
Острый краб-авокадо	2150

Икра с мини-блинчиками

Сет черной икры: классик / империял / севрюжка	12900
Икра щуки со сметаной и красным луком	125 гр. 2600
Красная икра	100 гр. 4200

Закуски

Мини-блины с камчатским крабом <i>первая фаланга</i>	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.

Артишоки в соусе печеный перец <i>пец</i>	1590
Костный мозг / тартар из креветок	890
Мидии в соусе сливочный / томатный / сырный	1290

Салаты

Оливье с крабом	2300
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.	
Кальмар с печеным картофелем и медовой заправкой ^{неч}	890
Скандинавский салат с подкопченной скумбрией ^{неч}	910
Зеленые овощи с северным песто и льном	900
Гравлакс 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

Lohikeitto	1350
Традиционный скандинавский суп. В отличие от классической финской ухи, Лохикейто имеет более насыщенный сливочно-кремовый вкус.	
Бульон из цыпленка	550
Солянка из ямальского оленя	1150
Уха Карельская	1350
Борщ с вишней	950
Уникальное авторское блюдо нашего ресторана, которое сочетает в себе традиционный русский рецепт с интересной интерпретацией, где яркая кислинка вишни, раскрывает вкус.	
Грибная похлебка со шпинатом ^{неч}	950
Ärtsoppa ^{неч}	950
Скандинавский гороховый суп с большим количеством мяса, подается с горчицей и зерновым хлебом.	

Стейки (Jospier)

Все стейки мы готовим в печи «Jospier».

“Jospier” - 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	3600
Тендерлойн	2100
Денвер	1800

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	290
--------------------------	-----

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

«Пирожок с оленем»

Приготовлен по старинным скандинавским рецептам с добавлением пряных трав. Дань 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
Для раскрытия морского вкуса мы дополнили обожжённый в Jospier кальмар, кремом из айвы с вяленой клюквой.	
Хрустящий пирог с палтусом	1950
Традиционный скандинавский пирог в нашей вариации. Спинку палтуса в хрустящем тонком тесте, сервируем икорным соусом с припущенным шпинатом.	
Карельская форель с томатами и шпинатом	1650
Скумбрия с томатной сальсой	1290
Белуга на углях	2450
Спинка черного судака с муссом «пармезан» <i>печ</i>	1150
Соте из морепродуктов <i>печ</i>	1690

Овощи

Овощи на гриле с соусом чимичури	1190
Батат фри с соусом пармезан	890
Картофельное пюре с черным трюфелем	890
Жженный картофель в травах	690
Под хрустящей угольно-черной корочкой, словно достали из костра, скрывается нежная тающая картофельная мякоть, пропитанная ароматом смеси трав.	
Стейк из капусты с черным трюфелем	1190

Мясо

Котлеты из дичи	1590
В рубленные котлеты из трех видов дичи, для яркости вкуса и сочности блюда, шеф-повар добавил кислое зеленое яблоко и малиновый демигляс.	
Сердце оленя с томленной голландской крупой	1150
Филе цыпленка с муссом из цукини	1190
Говяжьи щеки с лимонным орзо	1250
Строганов из оленины с картофельным пюре	1390
Ямальский олень со сморчками и печеным картофелем ^{печ}	2490
Пельмени из лосося ручной лепки	890
Стейк из говяжьей печени с грибным консоме и шпинатом ^{печ}	890
Томленные сердечки в соусе порто с картофельным пюре ^{печ}	990

От Шефа

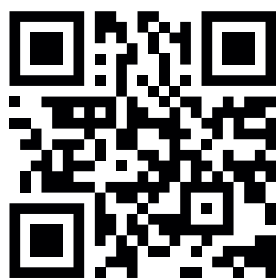
Паста с лесными грибами и черным трюфелем	1650
Идеальный баланс грубоватый мощи боровиков и неземного аромата трюфеля. Как говорит «Шеф» -это диалог между двумя королями, где я выступаю в роли скромного режиссера, который помогает им раскрыться.	
Острые томаты черри ^{печ}	340
Бифштекс из сердца оленя с копченым пюре ^{печ}	2490
Северные равиоли с красной икрой ^{печ}	1250

Сладкое

Балтийская нерпа	990
Брауни со сморчками <i>печ</i>	790
Датский кейк с козьим сыром	990
Медовик с кедровыми шишками и сметанным мороженым <i>печ</i>	790
Павлова с жимолостью	790
Хрустящая нежная меренга, ванильный крем с добавлением геля из жимолости, свежей голубики и чипсы из смородины.	
Мороженое / сорбет	350
Конфеты ручной работы	210

Детское меню

Салат цезарь	470
Салат из свежих овощей со сметаной / с маслом	390
Детский куриный супчик	300
Мини-котлетки из цыпленка 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 со сметаной / сгущенкой	350
Милк-шейк клубника / ваниль / шоколад	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!

