



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

НАЧНИ УТРО С CAVE ZERO:

Prosecco Extra Dry	790
Cremant D Alsace Brut Rose	980
Champagne Marquis De Vauzelle Brut	1700

НА ХЛЕБЕ:

Бриошь с крабом и авокадо	2400
Бриошь с томленной щекой	900
Бриошь со страчателлой и слабосоленой форелью	1200
Бутерброд с красной икрой	1550
Бутерброд с черной икрой	3700

ЯЙЦА:

Глазунья из трех яиц	590
Омлет из трех яиц с овощами и соусом чимичури	690
Скрембл из трех яиц по-норвежски	650
Шакшука с печеными овощами	720
Драник с яйцом бенедикт и соусом голландез	690

КАШИ:

Гречневая каша с яйцом пашот и авокадо	740
Овсяная каша вода / молоко / кокосовое молоко	390
Рисовая каша с манго и кокосовой стружкой	490

СЛАДКОЕ:

Блинчики с заварным кремом и клубникой	690
Домашние сырники с еловой сметаной	790
Панкейки с лесными ягодами и муссом из сметаны	790

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ К ЗАВТРАКУ:

Мурманская форель шеф-посола	50 гр.	1100
Икра красная	30 гр.	920
Камчатский краб	50 гр.	1800
Ягоды	50 гр.	800
Орехи pekan, кедровый	20 гр.	300
Мёд	30 гр.	100

Начало

Копченный 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	690
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.	
Мурманская слабосоленая форель	1290
Дегустационный сет черной икры: классик / империал / севрюжка	11900
Хлеб со взбитым маслом	420

Сырое

Строганина из муксуна	950
Строганина из муксуна — священный ритуал, основа Севера, самый честный и чистый разговор с рыбой, какой только возможен.	
Сахалинский гребешок с соусом цитронет	890
Современная интерпретация тартара, где мы отходим от классического рецепта в сторону утонченного и нежного гребешка с добавлением яркого, свежего, цитрусового соуса.	
Тартар из молодого бычка	990

Смореброды

Датское национальное сокровище. Эlegantный, сбалансированный и сытный открытый бутерброд, где ингредиенты говорят сами за себя.	
Сет сморебродов: риет из скумбрии-маринованный огурец оленина-соленые каперсы форель-эстрагон	1290
Риет из скумбрии-маринованный огурец	790
Оленина-соленые каперсы	960
Острый краб-авокадо	1990

Закуски

Мини-блины с камчатским крабом	1850
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.	
Костный мозг • тартар из креветок	890
Идеальное сочетание силы и изящества. Питательный костный мозг, дополняемый свежестью и легкой морской ноткой тартара из креветок.	
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.	
Слива со страчателлой и томатами	950
Зеленые овощи с северным песто и льном	900
Слабосоленый мурманский лосось с креветками	1350
Цыпленок на гриле с ферментированным желтком	950
Теплый салат с палтусом и шпинатом	1450
Буррата с узбекскими томатами и клубникой	1800
Стейк салат из оленины с артишоками	1450

Супы

Лохикейто	1350
Традиционный скандинавский суп. В отличие от классической финской ухи, Лохикейто имеет более насыщенный сливочно-кремовый вкус.	
Бульон из цыпленка	620
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.	
Кислые щи с белыми грибами	1100
Картофельный крем с копченой страчателлой	850

Стейки (hosper)

Все стейки мы готовим в печи «Josper”. “Josper” - 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	4800
Стриплойн	3200
Тендерлойн	1900
Денвер	1800
Стейк из ямальского оленя	1990

Мы рекомендуем 3 степени прожарки: Medium rare – слабо прожаренный стейк, красный внутри (t 42°-50°) Medium – среднепрожаренный стейк, 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	250
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 обожжѐнный в Josper кальмар, кремом из айвы с вяленой клюквой.	
Хрустящий пирог с палтусом	1750
Традиционный скандинавский пирог в нашей вариации. Спинку палтуса в хрустящем тонком тесте, сервируем икорным соусом с припущенным шпинатом.	
Карельская форель с брокколи и томатной сальсой	2100
Палтус со спельтой	2100
Сибас	2100
Морской окунь со спаржей	1550
Осьминог с жженым картофелем и артишоками	4500
Стейк белуги с муссом из белой фасоли	2650

Овощи

Овощи на гриле с соусом чимичури	1190
Батат фри с соусом пармезан	730
Картофельное пюре	550
Жженный картофель в травах	690
Под хрустящей угольно-черной корочкой, словно достали из костра, скрывается нежная тающая картофельная мякоть, пропитанная ароматом смесей трав.	
Стейк из капусты с черным трюфелем	790

Мясо

Голубцы из олени в грибном консоме	1890
Рубленную оленину, завернутую в листья савойской капусты, мы подаем с грибным консоме и каплями масла расторопши.	
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.	
Жаркое из молодого бычка	1490
Языки ягнят с голландской крупой и белыми грибами	1690
Филе цыпленка с белыми грибами	1390
Говяжьи щеки с картофелем и раклетом	1650
Строганов из оленины с картофельным пюре	1390
Брискет с капустой пак-чой	2400
Фрикадельки из лося с копченым картофельным пюре	1750
Пельмени из лося ручной лепки	890

От Шефа

Паста с боровиками и черным трюфелем	1850
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.	

Сладкое

Балтийская нерпа	890
Черемуховый медовик	690
Датский кейк с козым сыром	990
Чизкейк в северном стиле, с добавлением козьего сыра. Яркость дает сочная слива с сиропом из выпаренного хереса в сочетании с хрустящим карамелизованным пеканом.	
Павлова с жимолостью	690
Хрустящая нежная меренга, ванильный крем с добавлением геля из жимолости, свежей голубики и чипсы из смородины.	
Шоколадный терин с мороженым из ряженки	690
Мороженое	350
Конфеты ручной работы	210

Детское меню

Салат цезарь	470
Салат из свежих овощей со сметаной / с маслом	390
Куриный суп алфавит	300
Куриные мини котлеты с пюре	450
Фрикадельки из говядины в сливочном соусе с пюре	450
Пельмени детские	400
Мини бургер из говядины	750
Макароны с сыром	300
Картофель фри с сырным соусом и кетчупом	350
Мини блины со сметаной / сгущенкой	350
Милк-шейк клубника / ваниль / шоколад	600



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!

