

Рады приветствовать вас в Ресторане GORKI Golf & Resort!

Ресторан GORKI Golf & Resort — ресторан авторской деревенской кухни.

Концепция нашего ресторана состоит в том, чтобы готовить простые блюда на каждый день, учитывая сезонность, сочетая локальные фермерские продукты и дары природы. Всё, что можно найти на деревенском столе, вы сможете попробовать у нас, наслаждаясь неспешным загородным отдыхом: ароматную выпечку, много овощей, зелени, мяса и рыбы, пряные соусы, сыры, настойки. В основе неизменная классика и авторский подход в приготовлении. У нас вы найдёте как международные блюда на основе местных продуктов, так и уютную домашнюю еду в авторской интерпретации шеф-повара Владимира Минкевича. Его главная цель — дарить гостям удовольствие от каждого блюда.

Ваш ресторан GORKI Golf& Resort.

Welcome to GORKI Golf & Resort restaurant!

GORKI Golf & Resort Restaurant — signature country-style cuisine.

Our restaurant is all about simple, everyday dishes made with seasonal ingredients, combining local farm produce and gifts of nature. Everything you'd expect to find on a rustic country table — you can taste here, while enjoying a relaxed countryside atmosphere: freshly baked goods, lots of vegetables, herbs, meat and fish, flavorful sauces, cheeses, and homemade infusions. At the core — timeless classics and a personal touch in every dish. We offer international favorites made with local ingredients, as well as comforting homemade meals reimaged by our chef, Vladimir Minkevich. His goal is simple — to make sure that every guest truly enjoys their meal.

Your GORKI Golf & Resort Restaurant.

hit

Популярные позиции в меню
Popular menu items

green

Для поклонников здорового образа жизни
For fans of a healthy lifestyle

quick

Приготовление блюда не займёт много времени
Cooking will not take long

Мастерс меню



Masters menu

Каждую весну, накануне легендарного гольф-турнира «The Masters», в культовом гольф-клубе Augusta собираются настоящие титаны. Во вторник вечером здесь проходит ужин, о котором мечтает каждый гольфист на планете. Но попасть на него не так-то просто — приглашения получают только победители Masters и ключевые члены клуба Augusta National.

Этот ужин — особый ритуал. Его традицию в 1952 году начал великий Бен Хоган. С тех пор каждый новый чемпион устраивает вечер в свою честь: он становится хозяином и сам выбирает меню.

Мы предлагаем вам прикоснуться к этой уникальной традиции и попробовать блюда, которые выбирали чемпионы за всю историю турнира.

Настоящие вкусы гольф-легенд — теперь и на вашем столе!

Every spring, on the eve of the world's most legendary «The Masters» golf tournament true champions gather at the iconic Augusta National Golf Club. On Tuesday evening, a dinner takes place that every golfer dreams of attending. But getting a seat at the table is no easy feat — only Masters winners and a few key members of Augusta National are invited.

This dinner is more than just a meal — it's a tradition. Started in 1952 by the great Ben Hogan, the Masters Champions Dinner has become a sacred ritual. Each year, the reigning champion hosts the evening and selects the menu.

Now, we invite you to experience this unique tradition for yourself — and taste the dishes chosen by Masters champions throughout the tournament's rich history.

The true flavors of golf legends — now on your plate!

Bubba Watson, 2015

Салат Цезарь с хрустящими гренками: индейка / креветки гриль |
Caesar Salad with crispy croutons: turkey / grilled prawns..... 890/1080

Tiger Woods, 1998

Клуб-сэндвич с курицей и картофелем фри |
Chicken club sandwich with French fries..... 950

Jordan Spieth, 2016

Копчёные свиные рёбрышки по-техасски |
Texas-style smoked pork ribs..... 1350

Dustin Johnson, 2021

Стейк филе миньон с зелёным салатом, картофелем фри и айоли |
Filet mignon steak with green salad, French fries and aioli..... 2900

Sergio Garcia, 2018

Кукурузный Трес Лечес | Tres Leches corn cake..... 590

Все цены указаны в рублях и включают НДС
All prices are quoted in roubles and inclusive of VAT

Завтраки / Breakfast

Каша (овсяная или гречневая) с одной добавкой на выбор |
Porridge (oatmeal or buckwheat) with one supplement of your choice..... **390**

Черничное варенье / яблочное пюре / мочёная брусника / мочёная морошка |
Blueberry jam / apple purée / pickled lingonberries / soaked cloudberrries

Приготовление каши на альтернативном молоке | Porridge can be made with alternative milk..... **+200**

hit

Гречневая каша по-деревенски с говяжьей щекой, яйцом всмятку и сырным муссом | Rustic buckwheat porridge with beef cheek, soft-boiled egg and cheese mousse..... **640**

green

Омлет / Глазунья из 3-х яиц / Скрэмбл со свежеспечённым хрустящим тартинном и салатом из зелени | Omelet / 3 sunny side up eggs / Scramble with freshly baked crispy tartine and fresh mixed salad..... **590**

Дополнительно: лук красный маринованный - 90 / сыр - 90 / картофель - 90 / белые грибы - 190 / томат - 90 / брокколи - 150 / бекон - 150 / лосось слабой соли - 320

Toppings: red marinated onion - 90 / cheese - 90 / potatoes - 90 / mushrooms - 190 / tomatoes - 90 / broccoli - 150 / bacon - 150 / slightly salted salmon - 320

Горячий бутерброд с окороком, помидорами и сыром чеддер |
Hot sandwich with ham, tomatoes and cheddar cheese..... **470**

quick

Сырники из творога с облепиховой сгущёнкой и кедровыми орехами |
Cottage cheese pancakes with sea buckthorn condensed milk and pine nuts..... **580**

Гратен из корнеплодов со слабосолёным лососем и фермерской страчателлой | Root vegetable gratin with lightly salted salmon and farm stracciatella..... **890**

Завтраки сервируются до 14:00
Breakfasts are served until 14:00

Закуски / Starters

quick

Бутерброды | Sandwiches

- С ростбифом и сливой | With roast beef and plum..... 290
- С рийетом из скумбрии | With mackerel rillettes..... 270
- С икрой из баклажана | With eggplant caviar..... 250

Сырная тарелка от наших фермеров с мочёной морошкой |

Cheese plate from our local farmers with soaked cloudberries..... 950

quick

Белые грузди с ароматным маслом, сметаной и зеленью |

White milk mushrooms with fragrant butter, sour cream and herbs..... 780

green

Паста из нута с йогуртовым соусом и лепёшкой из слоёного теста |

Chickpea paste with yogurt sauce and puff pastry flatbread..... 690

hit

Домашний паштет из печени фермерской индейки с брусникой и орехами |

Homemade turkey liver pate with lingonberries and nuts..... 690

Тар-тар из вырезки говядины в смородиновом уксусе с поджаренным

хлебом Бриошь | Beef tenderloin tartare in blackcurrant vinegar

with toasted brioche..... 950

Рийет из скумбрии с тёплым молодым картофелем и маринованным огурцом |

Mackerel rillettes with warm baby potatoes and pickled cucumber 690

Домашние соленья и маринады | Homemade pickles and preserves

- Икра из баклажана | Eggplant caviar..... 170
- Квашеная капуста | Sauerkraut..... 190
- Томаты в рассоле | Pickled tomatoes..... 180
- Малосольные огурцы | Slightly salted cucumbers..... 190
- Сало с луком на Бородинском хлебе | Lard with onion on Borodinsky bread..... 250

½ Хлебной корзины / Хлебная корзина с кремом из печёного чеснока |

½ Bread basket / Bread basket with baked garlic cream..... 270/450

Основное меню работает с 12:00

Main menu available from 12:00

Салаты / Salads

quick

Картофельный салат с зубаткой и тёртым хреном |

Potato salad with wolffish and grated horseradish..... **820**

Подаётся на выбор: с соусом айоли или ароматным маслом |

Served on your choice: with aioli or aromatic oil

Деревенский салат с ростбифом, беконом и тёплым картофелем

в медово-горчичной заправке | Rustic salad with roast beef, bacon

and warm potatoes in honey mustard dressing..... **890**

hit

Микс салатов с копчёным лососем, кабачком и томатами |

Salad mix with smoked salmon, zucchini and tomatoes..... **950**

Салат из сезонных овощей с щавелем и кремом из печёного чеснока |

Seasonal vegetable salad with green sorrel and baked garlic cream..... **690**

Подаётся на выбор: с оливковым / ароматным маслом или сметаной |

Served on your choice: with olive oil / aromatic oil or sour cream

green

Большой зелёный салат с авокадо, эдамаме, сельдереем в кунжутно-

тыквенной заправке | Large green salad with avocado, edamame, celery in

sesame-pumpkin dressing **970**

Шеф рекомендует разнообразить ваш выбор |

The chef recommends to diversify your choice:

Креветки - 380 | Кальмар - 290

Prawns - 380 | Squid - 290

Горячие закуски / Hot starters

quick

Голубцы с мясом и йогуртовым соусом |

Cabbage rolls stuffed with meat and yogurt sauce..... **870**

Креветки в хрустящем кляре с маринованным кабачком |

Crispy battered shrimp with pickled zucchini..... **950**

Запечённый баклажан с кремом из сыра | Baked eggplant with cheese cream..... **880**

Хрустящий фермерский Камамбер с пюре из печёных яблок |

Crispy farm camembert with baked apple purée..... **990**

hit

Блинчики со сковородки | Pancakes from the pan..... **880/970**

На ваш выбор: **С белыми грибами и цыплёнком - 880 | Со слабосолённым лососем - 970**

Your choice: **With mushrooms and chicken - 880**

| With lightly salted salmon - 970

Гарниры / Side dishes

Картофель фри с кетчупом | French fries with ketchup..... 390

Картофель по-деревенски | Potatoes wedges..... 390

hit

Батат фри с соусом Ромеско | Yam french fries with Romesco sause..... 450

Гратен из корнеплодов | Root vegetable gratin..... 390

Брокколи в хрустящем кляре с кешью | Crispy broccoli in batter with cashews..... 550

green

Греча с белыми грибами | Buckwheat with mushrooms..... 490

Супы / Soups

hit

Финская уха с форелью горячего копчения и картофелем |
Finnish fish soup with hot smoked trout and potatoes..... 990

quick

Наваристый Борщ с зеленью, сметаной и салом на Бородинском хлебе |
Rich Borscht with herbs, sour cream and lard on Borodinsky bread..... 890

Домашний куриный бульон с яйцом, луком порей
и клёцками из цыплёнка | Homemade chicken broth with eggs,
leeks and chicken dumplings..... 650

Щавелевый суп с картофелем и яйцом |
Sorrel soup with potato and egg and egg..... 670

Подаётся со сметаной | Served with sour cream

Комфортная еда / Comfort food

Пельмени ручной лепки | Traditional Russian hand-made Pelmeni..... 920

Подаются со сметаной и семенами конопли
Served with sour cream and hemp seeds

quick

**Жареные пельмешки с соусом чили майо |
Fried meat dumplings with sweet chili mayo..... 670**

**GORKI Бургер с котлетой из мраморной говядины, салатом, томатом,
луком, сыром, беконом и фирменным соусом | GORKI Burger with marble
beef cutlet, lettuce, tomato, onion, cheese, bacon and chef's sauce..... 1350**

Пожалуйста, уточните желаемую Вами прожарку котлеты | Please specify the desired cutlet roast

hit

**Фермерский молодой барашек в коньячно-перечном соусе с каштанами |
Young farm lamb in cognac-pepper sauce with chestnuts..... 1200**

green

**Кассероль из даров моря в чесночно-винном соусе |
Seafood casserole in garlic-wine sauce..... 1400**

**Домашняя паста с копчёным лососем и брокколи в сливочном соусе |
Homemade pasta with smoked salmon and broccoli in cream sauce..... 1300**

**Домашняя паста с рагу из томатов и утки конфи |
Homemade pasta with tomato ragout and duck confit..... 1200**

Основные блюда / Main courses

quick

Говяжий brisket с хрустящим тартином и домашними соленьями |
Beef brisket with crispy tartine and homemade pickles..... **1600**

Телячьи щёчки с кашей из полбы и топинамбуром |
Veal cheeks with spelt porridge and Jerusalem artichoke..... **1300**

hit

Говяжья печень гриль с брусничным соусом и картофельным пюре |
Grilled beef liver with lingonberry sauce and mashed potatoes..... **950**

Вырезка из свинины с каштанами и соусом Бургиньон |
Pork tenderloin with chestnuts and Bourguignon sauce..... **970**

Утка конфи с трюфельным пюре и печёной морковью |
Confit duck with truffle mashed potatoes and baked carrots..... **1500**

Филе индейки на гриле с домашним соусом и хрустящей лепёшкой |
Grilled turkey fillet with homemade sauce and crispy flatbread..... **950**

green

Лосось гриль / на пару с зелёным салатом и йогуртовым соусом |
Grilled / steamed salmon with green salad and yogurt sauce..... **2200**

Судак с гречей, белыми грибами и сырным кремом |
Pikeperch with buckwheat, mushrooms and cheese cream..... **1300**

Командорский кальмар гриль с соусом из печёных перцев и брокколи |
Grilled Commander Islands squid with roasted pepper sauce and broccoli..... **1100**

Десерты / Deserts

hit

Креп Сюзетт в облепихово-апельсиновом соусе с шариком пломбира |
Crêpe suzette in sea buckthorn-orange sauce with a scoop of vanilla ice cream.....**590**

Крем-брюле на черёмухе с мочёной брусникой |
Crème brûlée with bird cherry and soaked lingonberries..... **550**

quick

Лимонный тарт с компотэ из лесной черники |
Lemon tart with wild blueberry compote..... **570**

Фруктовая тарелка (ассорти сезонных фруктов 500 гр.) |
Fruit plate (assorted seasonal fruits 500 gr)..... **1550**

green

Освежающие сорбеты (1 шарик 50 гр.) |
Refreshing sorbets (1 scr = 50 gr)..... **250**

Ассортимент сезонных вкусов, пожалуйста, уточняйте у официанта
Please, check the seasonal flavors from your waiter

Мороженое (1 шарик 50 гр.) |
Ice-cream (1 scr = 50 gr)..... **250**

Вкусы на выбор: пломбир, шоколад, крем-брюле
Flavors: plombiere, chocolate, cream-brulee

green

Мочёные ягоды | Soaked berries..... **190**

Черничное варенье / яблочное пюре / мочёная брусника / мочёная морошка
Blueberry jam / apple purée / soaked lingonberries / soaked cloudberries

Детское меню / Kids menu

Куриный супчик | Chicken soup..... 350

Салат овощной (огурец, томат, болгарский перец) |
Vegetable salad (cucumber, tomato, pepper)..... 420

Заправка сметана или масло | Dressing by choice: sour cream or butter

Пельмешки домашние со сметаной | Homemade dumplings with sour cream..... 490

Куриные оладушки | Chicken pancakes..... 450

На выбор: с картофельным пюре / макаронами / картофелем фри |

Served by choice: mashed potatoes / pasta / french fries

quick

Куриные сосиски | Chicken sausages..... 430

На выбор: с картофельным пюре / макаронами / картофелем фри |

Served by choice: mashed potatoes / pasta / french fries

green

Шашлычок из лосося | Salmon shish-kebab..... 950

На выбор: с картофельным пюре / макаронами / картофелем фри |

Served by choice: mashed potatoes / pasta / french fries

Блин с сыром и ветчиной | Cheese and ham pancake..... 450

Картофель фри с кетчупом | French fries with ketchup..... 390

Сырная паста | Mac & cheese 380

Молочный коктейль | Milkshake..... 690

Детское меню сервируется детям возрастом до 12 лет включительно |

Kids menu is served for the kids under 12 years old

При обслуживании компаний от 8 человек сервисный сбор составляет 10% от общего счета

За принесенный алкоголь взимается пробковый сбор:

Бутылка вина (объемом бутылки не более 750мл) - 3 000 рублей

Крепкий алкоголь (объемом бутылки не более 1 литра) - 4 000 рублей

Данное меню не является прейскурантом и служит для ознакомления
За оригиналом, пожалуйста, обратитесь к администратору
Все цены указаны в рублях и включают НДС

Стоимость доставки 500 рублей

Для одновременного заказа от 3 000 руб – доставка бесплатная

Мы будем благодарны за соблюдение следующих правил:

- > Если у вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, заранее сообщите об этом официанту
- > Мы не готовим и не сервируем продукты принесённые с собой
- > За причинённый ресторану ущерб взимается плата согласно прейскуранту ресторана
- > Приём заказов по меню заканчивается за пол часа до закрытия ресторана

С информацией о пищевой ценности блюд, предлагаемых в ресторане,
Вы можете ознакомиться в конце меню

Наш ресторан прошел сертификацию ХАССП, которая обеспечивает контроль на всех этапах производства пищевых продуктов, любой точке процесса приготовления блюд, их хранения и реализации



Service charge of **10% of total bill** is applicable for any groups over 8 people

Corkage fee for own beverages served in restaurant:

Bottle of wine (up to 750 ml) - 3 000 rubles

Strong beverages (up to 1 liter) - 4 000 rubles

This menu is not a price list and is provided for informational purposes only

For the official version, please contact the administrator

All prices are quoted in roubles and inclusive of VAT

Delivery service is 500 rubles

For every order over 3 000 rubles – delivery service is free of charge

We kindly ask you to follow our rules and guidelines:

- > In case of any allergy to the food products, please inform the waiter
- > We don't prepare and serve any products brought by our guests
- > For any caused damage to restaurant property, fine will be applied according to the Restaurant price list
- > Reception of orders from the menu ends half an hour before the closing of the restaurant

You can check the information about the nutritional value of the dishes offered in the restaurant, at the end of the menu

Our restaurant is HASSP certified, it provides control at all production phases of foodstuff, any point of process of preparation of dishes, storage and sale



Новая программа лояльности для гостей Ресторана GORKI Golf & Resort

Регистрируйтесь в программе и получайте стартовый уровень, копите баллы и повышайте свой уровень для получения большего количества бонусных баллов! Чем чаще вы приходите к нам в ресторан, тем больше баллов возвращается на Ваш бонусный счёт!

Преимущества участников программы лояльности:

<i>Green</i>	<i>Silver</i>	<i>Gold</i>	<i>Black</i>	<i>Platinum</i>
При регистрации	При покупках от 20 000 руб	При покупках от 50 000 руб	При покупках от 100 000 руб	При покупках от 150 000 руб
5% от суммы чека *	7% от суммы чека *	10% от суммы чека *	12% от суммы чека *	15% от суммы чека *

* зачисляется на счёт в виде бонусных баллов, 1 бонусный балл = 1 рубль

Как зарегистрироваться в программе:

- Перейти в Telegram канал t.me/GORKI_Resort_guest_bot
- Нажать кнопку «start» и заполнить короткую анкету
- После регистрации нажмите кнопку «виртуальная карта» и предъявите ее официанту до оплаты счета

Как накапливать баллы:

- При посещении ресторана перейдите в Telegram канал t.me/GORKI_Resort_guest_bot
- Нажмите кнопку «виртуальная карта» и предъявите ее официанту до оплаты счета; Обратите внимание, что ранее сгенерированный код действует не более 10 минут; Каждый раз перед оплатой необходимо сгенерировать новый код
- Бонусы начисляются в соответствии с вашим уровнем в программе лояльности сразу же после оплаты счета

Пример начисления бонусных баллов (уровень Green):
Чек на сумму = 10000 руб x 5% = 500 бонусных баллов

Как потратить баллы:

- Перейдите в Telegram канал t.me/GORKI_Resort_guest_bot
- Нажмите кнопку «виртуальная карта» и предъявите ее официанту до оплаты счета
- Сообщите официанту что Вы хотели бы списать накопленные бонусы при оплате счета

Вы можете оплатить баллами до 50% от суммы чека.

Бонусы в программе лояльности не начисляются на сумму чека оплаченную баллами.

Пример начисления баллов при частичной оплате счета бонусными баллами при уровне в программе лояльности Green: Чек на общую сумму 10 000 рублей. Ранее вы накопили 5 000 бонусных баллов и хотите их использовать при оплате чека. Таким образом:

10 000 руб – 5 000 бонусных баллов = 5 000 руб x 5% = 250 бонусных баллов



New loyalty program for guests of the GORKI Golf & Resort Restaurant

Register in the program and get a starting level, accumulate points and increase your level to get more bonus points! The more often you come, the more points are get returned to your bonus account!

Benefits for loyalty program participants:

<i>Green</i>	<i>Silver</i>	<i>Gold</i>	<i>Black</i>	<i>Platinum</i>
From the very beginning	Savings from 20 000 rub	Savings from 50 000 rub	Savings from 100 000 rub	Savings from 150 000 rub
5% of the check amount *	7% of the check amount *	10% of the check amount *	12% of the check amount *	15% of the check amount *

* credited to the account in the form of bonus points; 1 bonus point = 1 ruble

How to register for the program:

- Go to Telegram channel t.me/GORKI_Resort_guest_bot
- Click the "start" button and fill out a short form
- After registration, click the "virtual card" button and present it to the waiter before paying the bill

How to accumulate points:

- When you visit our restaurant, you should go to the Telegram channel t.me/GORKI_Resort_guest_bot
- Press the "virtual card" button and present it to the waiter before paying the bill; Please note that the previously generated code is valid for no more than 10 minutes;
- Each time before payment you must generate a new code
- Bonuses are awarded according to your level in the loyalty program immediately after paying the bill

Example of bonus points accrual (Green level):

Check for the amount = 10 000 rubles x 5% = 500 bonus points

How to spend points:

- Go to the Telegram channel t.me/GORKI_Resort_guest_bot
- Press the "virtual card" button and present it to the waiter before paying the bill
- Tell the waiter that you would like to spend accumulated bonuses when paying the bill

You can pay up to 50% of the check amount with points.

Bonuses in the loyalty program are not awarded on the amount of the check paid with points.

An example of points accrual for partial payment of an invoice with bonus points at the Green loyalty level: A check for the total amount of 10,000 rubles.

You previously accumulated 5,000 bonus points and want to use them when paying a check.

As the result:

10 000 rub - 5 000 bonus points = 5 000 rub x 5% = 250 bonus points.



Таблица калорийности

Блюдо	Вес (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Мастерс меню					
Цезарь с хрустящими гренками с индейкой	240 гр	3,969	34,242	12,616	374
Цезарь с хрустящими гренками с креветкой гриль	240 гр	23,012	34,924	12,367	456
Клуб сэндвич с курицей и картофелем фри	390 гр	35,966	48,999	41,926	752
Копчёные свиные ребрышки по-техасски	300 гр	38,307	57,550	65,257	932
Стейк филе миньон с зеленым салатом, картофелем фри и айоли	330 гр	41,146	75,356	20,848	926
Трес лечес	160 гр	12,867	20,306	52,511	444
Завтраки					
Овсяная каша	300 гр	8,011	13,421	33,624	287
Гречневая каша	290 гр	14,856	9,951	71,744	436
Дополнительно					
Черничное варенье	50 гр	0,226	0,076	20,704	84
Яблочное пюре	50 гр	0,509	7,422	19,670	147
Мочёная брусника	50 гр	0,315	0,105	17,735	73
Мочёная морошка	50 гр	0,361	0,120	12,523	52
Гречневая каша по-деревенски с говяжьей щекой, яйцом в смятку и сырным муссом	230 гр	24,716	24,813	67,311	591
Омлет	220 гр	23,495	23,297	25,413	405
Глазунья из 3-х яиц	230 гр	23,494	33,286	25,412	495
Скрэмбл	220 гр	19,905	50,147	29,373	648
Дополнительно					
Лук красный маринованный	30 гр	0,468	0,066	12,944	54
Сыр	30 гр	7,800	7,830	0,000	102
Картофель	40 гр	0,800	0,160	6,520	31
Белые грибы	40 гр	0,711	3,231	1,592	38
Томаты	50 гр	0,550	0,100	1,900	11
Брокколи	50 гр	1,401	0,201	2,001	15
Бекон	40 гр	5,464	14,840	0,000	155
Лосось слабой соли	40 гр	10,105	3,263	5,082	90
Горячий бутерброд с окороком, томатами и сыром чеддер	150 гр	20,729	23,283	24,140	389
Сырники из творога с облепиховой гущенкой и кедровыми орехами	200 гр	36,671	35,720	51,680	675
Гратен из корнеплодов со слабосоленным лососем и фермерской стратателлой	230 гр	24,882	36,909	23,623	526
Основное меню					
Бутерброд с ростбифом и сливой	70 гр	8,979	5,715	18,079	160
Бутерброд с рийетом из скумбрии	70 гр	7,359	9,441	12,375	164
Бутерброд с баклажановой икрой	67 гр	3,577	5,016	16,950	127
Сырная тарелка от наших фермеров с мочёной морошкой	180 гр	17,856	27,653	28,229	433
Белые грузди с ароматным маслом, сметаной и зеленью	160 гр	3,550	19,801	3,105	205
Паста из нута с йогуртовым соусом и лепешкой из слоеного теста	220 гр	19,042	27,943	77,566	638
Домашний паштет из печени фермерской индейки с брусникой и орехами	200 гр	18,381	29,035	44,830	514
Тар-тар из вырезки в смородиновом уксусе с поджаренным хлебом Бриошь	280 гр	16,435	21,531	18,355	333
Рийет из скумбрии с тёплым молодым картофелем и маринованным огурцом	190 гр	18,133	24,707	29,105	411
Домашние соленья и маринады					
Икра из баклажан	50 гр	1,294	2,350	6,390	52
Квашеная капуста	50 гр	0,914	5,121	6,180	74
Томаты в рассоле	50 гр	0,771	0,141	5,138	25
Малосольные огурцы	50 гр	0,656	0,107	10,251	44
Сало с луком на Бородинском хлебе	50 гр	4,059	14,330	14,884	205
1/2 Хлебной корзины	110 гр	10,216	14,148	29,581	287
Хлебная корзина с кремом из печёного чеснока	150 гр	15,316	19,188	57,541	464

Блюдо	Вес (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Салаты					
Картофельный салат с зубаткой и тертым хреном с айоли	210 гр	18,641	27,404	21,184	406
Картофельный салат с зубаткой и тертым хреном с ароматным маслом	200 гр	18,191	21,480	21,066	350
Деревенский салат с ростбифом, беконом и тёплым картофелем в медово-горчичной заправке	300 гр	16,111	25,099	32,645	421
Микс салатов с копченым лососем, кабачком и томатами	205 гр	9,939	11,215	14,391	198
Салат из сезонных овощей с зеленым щавелем и кремом из печёного чеснока с оливковым маслом	300 гр	3,209	18,877	10,615	225
Салат из сезонных овощей с зеленым щавелем и кремом из печёного чеснока с ароматным маслом	300 гр	3,209	18,877	10,615	225
Салат из сезонных овощей с зеленым щавелем и кремом из печёного чеснока со сметаной	300 гр	4,162	6,501	9,990	115
Большой зеленый салат с авокадо,эдамаме,сельдерем в кунжутно-тыквенной заправке	280 гр	11,879	24,126	18,575	339
Шеф рекомендует разнообразить ваш выбор					
Креветки	80 гр	16,800	0,880	1,760	82
Кальмар	70 гр	12,600	1,540	1,400	70
Горячие закуски					
Голубцы с мясом и йогуртовым соусом	170 гр	13,529	29,943	11,715	370
Креветки в хрустящем кляре с маринованным кабачком	220 гр	26,968	39,543	30,229	585
Запечёный баклажан с кремом из сыра	220 гр	7,496	22,786	31,537	361
Хрустящий фермерский Камамбер с пюре из печёных яблок	200 гр	35,579	50,407	51,202	801
Блинчик со сковородки с грибами и цыплёнком	290 гр	24,461	47,502	43,818	701
Блинчик со сковородки с лососем	270 гр	26,403	62,985	41,727	839
Гарниры					
Картофель фри с кетчупом	150 гр	4,682	17,102	46,662	359
Картофель по-деревенски	210 гр	7,526	13,587	39,508	310
Батат фри с соусом Ромеско	150 гр	5,576	25,489	34,631	390
Гратен из корнеплодов	112 гр	6,205	18,034	16,395	253
Брокколи в хрустящем кляре и кешью	180 гр	11,234	7,015	32,182	237
Греча с белыми грибами	160 гр	14,730	12,511	65,060	432
Супы					
Финская уха с лососем горячего копчения и картофелем	310 гр	16,007	30,734	17,903	412
Наваристый Борщ с зеленью, сметаной и салом на Бородинском хлебе	330 гр	11,670	30,032	29,696	436
Домашний куриный бульон с яйцом, морковкой, луком порей и клецками из цыплёнка	380 гр	35,316	28,332	24,211	493
Щавелевый суп с картофелем и яйцом, подаётся со сметаной	300 гр	11,975	27,997	12,955	352
Комфортная еда					
Пельмени ручной лепки, подаются со сметаной и семенами конопли	230 гр	25,357	45,737	45,383	695
Жареные пельмешки с соусом чили майо	180 гр	18,902	44,085	42,802	643
GORKI Бургер с котлетой из мраморной говядины, салатом, томатом, луком, сыром, беконом и фирменным соусом	400 гр	82,907	81,088	71,418	1347
Фермерский молодой барашек в коньячно-перечном соусе с каштанами	400 гр	48,833	42,847	30,258	702
Кассероль из даров моря в чесночно-винном соусе	360 гр	36,321	34,360	21,040	539
Домашняя паста с копченым лососем и брокколи в сливочном соусе	380 гр	37,246	49,212	119,697	1071
Домашняя паста с рагу из томатов и утки конфи	400 гр	35,929	101,602	117,211	1527
Основные Блюда					
Говяжий брикет с хрустящим тартином и домашними соленьями	300 гр	35,410	54,344	36,845	778
Телячьи щёчки с кашей из полбы и топинамбуром	300 гр	38,129	19,397	57,743	558
Печень гриль с брусничным соусом и картофельным пюре	334 гр	12,104	40,124	52,966	621
Вырезка из свинины с каштанами и соусом Бургиньон	330 гр	36,297	20,762	26,970	440
Утка Конфи с трюфельным пюре и печёной морковью	350 гр	32,948	323,598	41,538	588
Филе индейки на гриле с домашним соусом и хрустящей лепёшкой	270 гр	37,268	21,151	52,107	548
Лосось гриль/на пару с зелёным салатом и йогуртовым соусом	280 гр	42,909	29,346	13,906	491
Судак с гречей, белыми грибами и сырным кремом	300 гр	50,059	29,212	74,967	763
Командорский кальмар гриль с соусом из печёных перцев и брокколи	250 гр	42,718	19,625	30,461	469

Блюдо	Вес (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Десерты					
Креп Сюзетт в облепихово-апельсиновом соусе с шариком пломбира	200 гр	8,215	32,542	53,758	541
Крем-брюле с черёмухой и мочёной брусникой	120 гр	1,921	9,233	21,266	176
Лимонный тарт с компотэ из лесной черники	150 гр	7,674	13,641	42,430	323
Фруктовая тарелка (Ассорти сезонных фруктов)	500 гр	3,670	1,910	104,370	449
Сорбеты (1 шарик)	50 гр	0,005	0,750	9,200	160
Мороженное 1 шарик Пломбир	50 гр	2,300	7,600	10,450	146
Мороженное 1 шарик Крем-брюле	50 гр	2,300	7,600	10,450	147
Мороженное 1 шарик Шоколад	50гр	2,300	7,600	10,450	167
Мочёные ягоды и повидло					
Черничное варенье	50гр	0,226	0,076	20,704	84
Яблочное пюре	50гр	0,509	7,422	19,670	147
Мочёная брусника	50 гр	0,315	0,105	17,735	73
Мочёная морошка	50 гр	0,361	0,120	12,523	52
Детское меню					
Салат овощной (огурец, томат, перец) заправка сметана	165гр	1,621	1,320	5,440	40
Салат овощной (огурец, томат, перец) заправка масло	165 гр	1,621	10,211	5,141	119
Куриный супчик	250 гр	22,647	29,297	4,022	370
Пельмешки домашние со сметаной	160 гр	21,298	40,675	37,903	603
Куриные оладушки с пюре	230 гр	19,473	28,836	24,873	437
Куриные оладушки макаронами	240 гр	29,960	40,663	72,996	777
Куриные оладушки с фри	240 гр	20,506	32,913	39,232	535
Куриные сосиски с пюре	240 гр	17,668	39,968	36,808	578
Куриные сосиски с макаронами	240 гр	28,642	26,066	95,025	733
Куриные сосиски с фри	240 гр	16,530	39,730	40,100	584
Шашлычок из лосося с пюре	205 гр	23,779	22,339	25,347	397
Шашлычок из лосося с макаронами	205 гр	33,101	11,456	71,670	522
Шашлычок из лосося с фри	205 гр	23,941	25,456	38,296	478
Сырная паста	130 гр	21,141	16,611	71,735	521
Молочный коктейль	250 гр	13,058	37,956	58,043	626



GORKI
Golf & Resort

The Home of
White Nights Golf

GORKI Golf & Resort