

Первый ресторан «Горка», основанный в советское время, располагался на холме Дарсан, недалеко от конечной станции канатной дороги.

Отдавая дань добрым традициям, новый ресторан с названием «Горка» расположился рядом со своим предшественником, но уже в качестве этно-ресторана. Здесь Вы откроете для себя уникальное соединение культур народов Крима.

Предложенные в меню кухни – русская, украинская, турецкая, татарская, греческая и болгарская – откроются для Вас совершенно по-новому. В приготовлении блюд используются аутентичные технологии – русская печь, мангал, тандыр, копильня. Блюда, приготовленные на открытом огне, являются изюминкой нашего ресторана.

Мы постарались сделать ресторан «Горка» красивым и уютным. Каждая деталь интерьера, каждая строчка в меню тщательно продумана для Вашего комфорта. А талантливые повара и опытный персонал удивят Вас не только скоростью и качеством обслуживания, но и необыкновенным вкусом блюд.

Ресторан «Горка» – идеальное место для проведения банкетов, корпоративов, выездных свадебных церемоний, дней рождений и юбилеев. Здесь открывается неповторимая панорама на море и горы, Вас окружает музыка природы: шелест листвы, журжание ручьев, пение птиц.

Ресторан «Горка» – вкусные традиции Крима!



С Е Т Ь Р Е С Т О Р А Н О В

Горный ручей

ГОРНЫЙ
РУЧЕЙ

РЕСТОРАН

Ялта, ул. Яузы, 12,
р-н «Поляна сказок»
+7(978)761-72-84
gorniyruchey.com



РЕСТОРАН

Ялта, ул. Халтурина, 49Б
+7(978)735-64-46
gorka-yalta.com



Уважаемые гости!

Перед тем как сделать свой выбор, просим обратить внимание на несколько важных моментов, а именно, если Вам нужно придерживаться специальной диеты в связи с гипертонической болезнью или сахарным диабетом, болезнью сердца, если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт питания или напиток, или у Вас особые предпочтения к еде, любезно просим Вас сообщить об этом работникам ресторана или бара. Таким образом, мы сможем сделать Ваше питание безопасным, а пребывание комфортным. Спасибо за понимание!

Приятного отдыха!



БАМЖЕТНЫЕ БЛЮДА

(по предварительному заказу)

Паштет на коньяке 1000/100.....	2000
Судак запеченный 1000/400.....	2600
Фаршированный креветками, шампиньонами, грецкими орехами.	
Пиленгас 1000/400.....	2300
Фаршированный рубленым лососем, шампиньонами и кедровыми орешками.	
Баранья нога, запеченная с картофелем и розмарином 1000/500/100.....	2200
Окорок свиной, шпигованный чесноком 1000/200/120.....	2250
Поросенок запеченный 1000.....	5250
Фаршированный гречкой, белыми грибами и лисичками.	
Утка с яблоками и айвой 1000/220	1550
Запеченная в русской печи	
Праздничный плов 1000	1350
С айвой, нутом, барбарисом и зерой	
Индейка фаршированная айвой и курагой 1000/220	2500
Запекается в русской печи	
Телятина маринованная в пряных травах 1000/500	4950
Запекается в тандыре	
Рыба из собственной коптильни за 100гр. (по сезону)	
Мясо из собственной коптильни за 100гр. (телятина, свинина, язык говяжий, сало, индейка, курица)	

ХОТОВОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Икра лососевая с маслом и тостами 20/10/20.....	240
Икра щучья с маслом и тостами 20/10/20.....	210
Рыба малосольная 225/30..... (сельдь, скумбрия, семга)	690
Семга (слабосоленая) 75/40.....	380
Сельдь малосольная 100/100/40/30..... с обжаренным картофелем и ялтинским луком	245
Язык телячий с хреном 75/30.....	273
Мясное плато 300/60/40..... (филе индейки, язык, буженина, рулет куриный, пузанина, рулет из говядины)	690
Сало с горчицей 225/30/10 (соленое, копченое, маринованное, отварное, острое)	530
Паштет из сала 90/3..... (с чесноком, перцем, зеленью)	130
Смалец с тостами из черного хлеба 75/105.....	390
Свежие овощи 500/20 (огурцы, помидоры, перец болгарский, лук ялтинский, зелень)	395
Соленья бочковые 620/5..... (капуста, помидор, огурец, перец болгарский, баклажан, кабачок, черемша, чеснок)	390
Икра овощная 150/5.....	290
Крымские маринованные фрукты 500 (айва, слива, яблоки, кизил, виноград)	430
Элитные сыры 200/50/25 (дор-блю, пармезан, камамбер, козий сыр)	900
Домашние сыры 300/30 (сулугуни, сулугуни копченый, брынза, брынза с зеленью, адыгейский)	600
Караимская сырная закуска 150 (с чесноком, зеленью и острым перцем)	230
Грибы крымские маринованные с ялтинским луком 100/50.....	295
Икра грибная 150/5.....	460
Маслины/оливки из никитского сада 75/10.....	170
Карпаччо из свеклы 200.....	200

ГОРЯЧЕ ЗАКУСКИ

Рапан жаренный с луком 150.....	460
Мидии жаренные с луком 150.....	330
Тигровые креветки в остром соусе 150/50.....	810
Жюльен с мидиями и виноградом 110.....	335
Жюльен с языком и белыми грибами 110.....	360
Домашняя колбаса, жаренная на смальце с хрустящим луком 150/50.....	490
Баклажан фаршированный 250/10.....	560
(бараниной или говядиной, с овощами и соусом Бешамель)	
Фасоль красная с беконом, острым перцем и зеленью 150/5.....	385
Шляпки шампиньонов фаршированные копченой курицей 150.....	350
Драники со шкварками и сметаной 150/70.....	270
Сыр сулугуни в лаваше с помидорами, зеленью и чесноком 250.....	305
Сыр сулугуни, жаренный в кукурузных хлопьях 150/30/25.....	330

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей 250	290
(помидор, огурец, перец болгарский, лук ялтинский, заправка на выбор)	
Салат «Греческий» 250	480
(помидор, огурец, перец болгарский, сыр фета, маслины, масло оливковое)	
Салат из овощей по-грузински 250	320
(помидор, огурец, лук ялтинский, орех грецкий, кинза, масло оливковое, специи)	
Салат из телятины с печеным баклажаном 260	590
(филе телятины, помидоры черри, болгарский перец, печеный баклажан, кисло-сладкий соус)	
Теплый салат из морепродуктов 260/20	700
(айсберг, черри, пармезан, кальмар, рапан, мидия, креветка, масло оливковое)	
Салат «Цезарь» с копченой индейкой 260	440
(ромен, айсберг, яйцо перепелиное, черри, индейка копченая, пармезан, сухари, соус)	
Салат «Цезарь» с маринованной семгой 290	945
(ромен, айсберг, креветка тигровая, семга, пармезан, сухари, каперсы, маслины, соус)	
Салат «Хоровац» 200.....	310
(печеные овощи с ялтинским луком, зеленью и оливковым маслом)	
Салат теплый с телячьей вырезкой 250	610
(помидоры, телячья вырезка, микс салатов)	
Салат с утиной грудкой 260	490
(микс салата с маринованным персиком, утиным филе, черри и кедровым орехом)	
Салат с куриной грудкой и овощами 280.....	350
(помидор, огурец, перец болгарский печеный, рукола, филе куриное, заправка на основе корня сельдерея)	

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Суп:

лапша с домашней курицей 350.....	250
с куриными потрошками 350/20.....	260
овощной с куриными фрикадельками 350/20.....	270
сливочный с перепелкой 400.....	470

Уха:

из морской рыбы с морепродуктами 380.....	890
(семга, мидии, хвосты креветок, гребешок морской, маслины)	
из речной рыбы 350.....	410

Борщ:

с фасолью и грибами 350/75.....	340
с пампушками 350/75.....	310

Щи зеленые с перепелиным яйцом 350/30.....	320
Шурпа 400.....	540
Лагман 350/20.....	320
Солянка сборная мясная 300/20.....	490
Крем суп с белыми грибами 300.....	340

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Рыба черноморская по сезону за 100гр.....	225
Камбала с лимонно-мятным соусом за 100гр.....	710
Стейк из семги на овощной подушке 150/100/20.....	850
«Мясная сковорода» с гарниром на двоих 325/300/150.....	1370
«Мясная сковорода» с гарниром на троих 625/450/350.....	1950
Свежина 250	610
Ребрышки телянка с грушей 190/160/70	640
Баранина по рецепту горцев 300	830
Баранина «Горка» 300.....	600
Телячья вырезка с грибным соусом 150/50.....	850
Залеченные свиные ребра с тушеной капустой и картофелем 200/150/100/30.....	550
«Цыпленок табака по 1.60руб.» 500/140.....	510
Куриное филе с овощами на чугунной сковороде 330.....	390
Телячья корейка на кости с соусом «Каберне» 250/100/50.....	730

ШАШЛАК

ШАШЛЫК ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Филе лосося 150/30/30.....	900
Дорадо 1шт./30/30.....	920
Форель горная серая 1шт./30/30.....	790
Форель горная золотая 1шт./30/30.....	830
Тигровые креветки 5шт./30/30.....	800
Кальмар с зеленью 150/30.....	430

ШАШЛЫК ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ, ДИЧИ

Свиной ошеек 150/30/30.....	410
Телячья вырезка 150/30/30.....	730
Баранина по-карски 170/70/30/30.....	480
Баранья печень в сетке 150/30/30.....	360
Баранья печень с курдючным жиром 150/30/30.....	300
Каре баранины 150/30/30.....	750
Вырезка ягненка с курдючным жиром 150/30.....	750
Ягненок корейка без кости 150/30/30.....	740
Спинка молочного теленка 270/30/30.....	2000
Филе индейки 150/30/30.....	320
Филе куриное 150/30/30.....	320
Утиная грудка 150/30/30.....	400

КЕБАБ

ЛЮЛЯ-КЕБАБ:

-из индейки 150/30/30.....	300	-из телятины 150/30/30.....	430
-из баранины 150/30/30.....	470	-из кролика 150/30/30.....	520
-из курицы 150/30/30.....	270	-из утки 150/30/30.....	380

Чабан-Кебаб 150/30/30.....	520
(из баранины, говяжьей печени и паприки)	
Адана-Кебаб 150/30/30.....	460
(из телятины и баранины с острым красным перцем)	
Кебаб «Дарсан» 150/30/30.....	400
(из курицы и индейки с грецким орехом)	
Кебаб «Горка» 150/30/30.....	550
(из баранины и телятины с зеленью и ялтинским луком)	
Штрудель-Кебаб 150/30/30.....	950
Баклажан-Кебаб 190/30/30.....	590
Помидор кебаб 200/30/30.....	500

ОВОЩИ НА ПАМГАТЕ

ЗА 100гр.

Помидор.....	110	Лук.....	50
Баклажан.....	130	Шампиньоны.....	200
Перец болгарский.....	130	Картофель запеченный с салом.....	110
Кабачок.....	100		

ГАРНИРЫ

Картофель запеченный с пряными травами и оливковым маслом 150.....	150
Картофель жареный, отварной, пюре, фри 150.....	115
Цветная капуста отварная, запеченная, жаренная 150.....	260
Рис отварной с овощами 150.....	70
Каша гречневая со шкварками 150.....	160
Рис отварной с маслом 150.....	70
Толченка слуком и беконом 150.....	120
Фасоль стручковая в аджике 150.....	100

ПУЧНЫЕ БЛЮДА

Пельмени с кроликом 200/50.....	350
Вареники с вишней 200/50.....	260
Вареники с картофелем 200/50.....	260
Вареники с капустой 200/50.....	260
Шкварки с луком для вареников 40.....	100
Блинчики с фруктами 120/150/30.....	200
Блинчики с маком и кедровыми орешками 300/60.....	405
Блинчики с ликером 150/100.....	405

ХЛЕБОБУТОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Перепечка 100.....	70	Лаваш армянский 100.....	75
Хлеб домашней выпечки 700.....	150	Растегай с рыбой 40.....	120
Пампушки с чесноком 75.....	55		

СОУСА

Аджика домашняя 30.....	50	Соус хрен 30.....	30
Ткемали 30.....	50	Майонез 30.....	20
Сацибели 30.....	50	Сметана 30.....	20
Гранатовый 30.....	70	Грибной 30.....	70
Клюквенный 30.....	50	Дор-блю 30.....	50
Лимонно-мятный 30.....	60		

ДЕСЕРТЫ

Торт «Наполеон» 150/20.....	180	Шоколад тертый 20.....	85
Шоколадный фондан 200.....	220	Варенье в ассортименте 30.....	50
Эклеры 100.....	100	Орех грецкий 20.....	100
Штрудель с манго 150/30/20.....	470	Фрукты 50.....	60
Мороженое 150г.....	150	Фруктовая ваза 500.....	310
Топинг 30.....	50		



Уважаемые гости! Вся сельскохозяйственная, мясная и рыбная продукция используемая в нашем ресторане закупается на фермерских хозяйствах Крымского полуострова. Высокое качество и экологическая безопасность отвечает требованиям мировых стандартов.

Спасибо за Ваш выбор!

ВОДКА

	50 мл	бут
«Grey Gus»	230	2300
«Финляндия»	180	1800
«Белуга»	200	2000
«Полугар №1» «Рожь и пшеница» 38,5%.....	320	3200
«Пять озер» Премиум.....	90	900
«Царская золотая».....	120	1200
«Золотая корона России!»	110	1280
«Тутовая».....	100	1000
«Калашников»	70	700

ВЕРМУТ

	50 мл	бут
«Martini» (Bianco, Rosso, Extra Dry)	80	1600
«Campari»	160	3200

ТЕКИЛА

	50 мл	бут
«Sauza» Silver.....	210	2940
«Sauza» «Commemorativo»....	310	4340
«Sauza» «Tres Generaciones»..	770	10780

ДЖИН

	50 мл	бут
«City of London»	140	2800
«Bombay Sapphire»	270	5400

НАСТОЙКИ И ПУКЕРЫ

	50 мл	бут
«Sambuca»	170	2380
«Becherovka»	140	2800
«Хента Absenta»	310	3100
«Kahlua»	170	2380
«Brogans».....	190	1900
«Malibu»	120	1680
«Blue Curacao».....	140	1960
«Triple Sec».....	210	2940

РОМ

	50 мл	бут
«Havana Club»	150	3000

ВУСКУ

	50 мл	бут
США		
«Jack Daniels».....	300	3000
ШОТЛАНДИЯ		
«Chivas Regal» 12	340	3400
«Glenmorangie» Single Molt The Original	550	7700
«Glenfiddich» 12	550	7700
ИРЛАНДИЯ		
«Jameson»	250	5000
«Bushmills» 10 лет.....	400	5600

КОМЬЯК

	50 мл	бут
«Hennessy» VS	400	5600
«Хеннесси» VSOP	710	7100

БРЕНДУ

Коньяк «Российский» 5*	120	1200
Коньяк «Грузинский» 5* «Сердце Арагви»	160	1600
Коньяк «Коктебель» 5*	140	1400
Коньяк «Коктебель» КВ 7 лет	230	2300

ВИНА КРЫМА

50 мл бут

АВТОХТОННЫЕ

«Сары Пандас»
от Валерия Захарьина
сух.бел..... 130 1950

«Кефесия»
от Валерия Захарьина
сух.кр..... 130 1950

ИНКЕРМАН

«Крымская ночь»
сух.бел..... 80 1200

«Крымская ночь»
сух. кр..... 80 1200

«Крымская ночь»
п/сл бел..... 80 1200

«Крымская ночь»
п/сл кр..... 80 1200

«Жемчужина Инкермана»
сух.бел..... 80 1200

«Каберне Качинское» сух.кр .. 80 1200

«Легенда Инкермана»
п/сл бел. 80 1200

«Древний Херсонес» п/сл кр. . 80 1200

Grand Reserve «Жемчужина
Инкермана» сух.бел. 1400

Grand Reserve «Каберне
Качинское» сух. кр. 1400

МАССАНДРА

«Херес» крепл.бел 70 1050

«Мадера» 5 лет креп. бел..... 70 1050

«Седьмое небо князя
Голицина» десертное 70 1050

«Черный доктор»
десертное 100 1500

«Мускат Белый Красного Камня»
десертное..... 100 1500

ВИНА ГРУЗИИ

50 мл бут

ШУХМАН

«Цинандали» сух.бел 100 1500

«Саперави» сух.кр..... 140 2100

«Мукузани» сух.кр 170 2550

«Алазанская долина»
бел. п/сл 100 1500

«Алазанская долина»
кр. п/сл..... 100 1500

«Кинзмараули» кр. п/сл. 170 2550

ВИНА ФРАНЦИИ

50 мл бут

«Chablis» бел.сух 3600

«Gewurztraminer» п/сух. бел 2500

«Rose d'Anjou» роз. п/сл 120 1800

ВИНА ИТАЛИИ

50 мл бут

«Pinot Grigio» сух. бел. 0,75... 100 1400

«Chianti» сух. кр 0,75..... 4700

«Gavi di Gavi» п/сух. бел 0,75. 3600

«Valpolicella» сух.кр 0,75..... 2700

«ANTINORI ORVIETO»
сух.бел 0,375..... 1600

«ANTINORI ORVIETO»
сух. кр 0,375..... 2700

ШАМПАНСКОЕ И ШИСТЫЕ ВИНА

бут

«Veuve Clicquot» 12000

«Moet & Chandon»..... 9000

«Asti Martini» 2500

«Артемовское» Коллекционное
п/сл / кр.п/сл..... 1200

«Новый свет» 1200

Автохтонное Брют «Кокур»
от Захарьина 1200

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Цена

«Эвиан» 0,33.....	200
«Боржоми» 0,5.....	250
Вода «Аква Минерале» 0,26.....	140
«Рычал Су» 0,5.....	140
Вода мин. «Мевер» 6/г 0,5.....	140
Тоник «Евервесс» 0,25.....	150
«Севен Ап» 0,25.....	150
«Пепси» 0,25.....	150
Холодный цитрусовый чай.....	300
Ice tea 0.4.....	200
Лимонад 1л.....	320
Компот из крымских фруктов и ягод 1л/0,25	240/60
Узвар 1л/0,25.....	240/60
Морс клюквенный 1 л/0,25.....	320/80
Квас клюквенный 1л/0,25.....	240/60

ГОРЯЧЕ НАПИТКИ

Цена

Эспрессо.....	100
Американо.....	100
Латте.....	120
Кофе без кофеина.....	100
Капучино.....	120
Кофе «Горка» с цикорием.....	120
Глинтвейн 0,25.....	380
Чай в ассортименте.....	100

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Цена

Яблоко 0,2.....	220
Морковь 0,2.....	220
Апельсин 0,2.....	220
Лимон 0,2.....	220
Сок в ассортименте 0,25/1л.....	90/360

РАЗНО БУТЫЛОЧНОЕ

Цена

Clausthaler (Клаусталер) 6/а 0,33.....	260
Budweiser (Будвайзер) 0,33.....	320

РАЗЛИВНОЕ

Krombacher Pils.....0,33 /0,5	360/540
Friday Avenue American 0,33 /0,5	185/280
Lager светлое/пивоварня «Глетчер»	

КОКТЕЙЛЫ

ШОТ-ДРИНКИ

Маргарита 150мл.....	350
(текила, куантро, сок лайма)	
Космополитен 120мл.	320
(водка, морс клюква, ликер Трипл Сек, лайм)	
Крестный отец 100мл.....	320
(виски, амаретто)	
Мартини (dry) 70мл.	260
вермут dry, джин	
Зеленый мексиканец 60мл.....	280
(Pisang Ambon, текила, лимонный фреш)	
Б-52 (калуа, бейлис, куантро) 60мл....	280
Хиросима 60мл.	280
(самбука, бейлис, абсент, гренадин)	

ЛОНГ-ДРИНКИ

Мохито 400мл.....	400
(ром, тростниковый сахар, лайм, мята, спрайт)	
Лонг Бич 400мл.....	400
(водка, ром, джин, текила, Трипл Сек, сок лайма, морс клюквенный)	
Лонг Айленд 400мл.....	450
(водка, текила, ром, джин, ликер Трипл Сек, сок лайма, кола)	
Пино Колада 440мл.....	350
(ром, малибу, сливки, сок ананаса)	
Голубая лагуна 40мл.....	350
(водка, ликер Блю Курасао, спрайт)	
Текилла Санрайз 265мл.....	350
(текила, сок апельсина. Гренадин)	
Тропическая мечта 320мл.....	420
(ликер дыня, Pisang Ambon, сок апельсина, кокосовый сироп, ром)	

РАЗНОЕ

Шоколад	150
Фисташки	200
Молоко	50
Сливки	30

