

HÓRSEKA

restaurant

Запеченный халуми
с лечо из томатов и перца
и вареньем из морошки

1390 ₺

Крабовые котлетки
с картофельным пюре
и сливочным соусом
из двух видов икры

1990 ₺

Стриплойн на гриле
на подушке из картофельно-
трюфельного мусса

1890 ₺

ЗИМНЕЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ЗИМНЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

HÖRSEKA
restaurant

Горячие драники с копченой сметаной и слабосоленым лососем и икрой палтуса 1 490 ₺

Золотистые драники, приготовленные с душой, в сопровождении копченой сметаны, нежного лосося и нежнейшей икры палтуса

Запеченный халуми с лечо из томатов и перца и вареньем из морошки 1 390 ₺

Ароматный халуми, запеченный до золотистой корочки, подается с ярким лечо и сладковатым вареньем из северной ягоды

Стриплойн на гриле на подушке из картофельно-трюфельного мусса 1 890 ₺

Сочное мясо, приготовленное на открытом огне, дополняет нежный мусс с ароматом трюфеля

Крабовые котлетки с картофельным пюре и сливочным соусом из двух видов икры 1 990 ₺

Утончённое сочетание: крабовое мясо, воздушное пюре и изысканный икорный соус

Чили-бургер 950 ₺

Говяжья котлета с пикантным мексиканским соусом и перцем халапеньо, сыром чеддер, свежими овощами и булочкой собственного приготовления

Бургер Дор Блю 990 ₺

Сочетание премиального сыра Дор Блю, лукового мармелада и сочной говяжьей котлеты на домашней булочке

Хлеб на закваске Horseka 390 ₺

Тартин, финский ржаной, бриошь или бармбрэк подаются с уникальной свечой из топленого масла

ДЕСЕРТЫ

Еловая шишка 950 ₺

Впечатляющий десерт: "еловая шишка", обильно посыпанная сибирскими кедровыми орехами, подаётся со сладкими цветами пентаса

Шоколадный сметанник с карамельным пеканом 790 ₺

Классический десерт в новой интерпретации: нежный сметанник с ярким шоколадным вкусом сопровождается орехами пекан в карамели