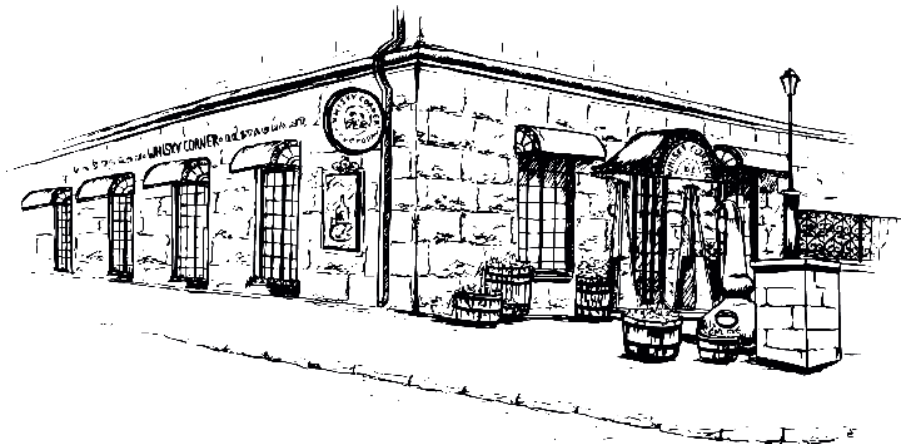


• МЕНЮ •

Мы рады приветствовать Вас в WHISKY CORNER!

*Наш Шотландский дом — больше, чем ресторан,
это место встречи друзей, единомышленников, людей с хорошим вкусом.*

В WHISKY CORNER мы собрали для Вас самую большую коллекцию виски в Восточной Европе — свыше 900 образцов из Шотландии, Ирландии, США, Японии, Тайваня, Индии... А также собственные эксклюзивные релизы виски, которые доступны только в нашем ресторане и на международных фестивалях.



WHISKY CORNER является штаб-квартирой Всеукраинского Клуба почитателей виски имени Алексея Яковлевича Савченко. Благодаря этому незаурядному человеку в Украине полюбили культуру виски, узнали традиции и нюансы его производства. Наш ресторан появился тоже с лёгкой руки Алексея Яковлевича: он вдохновил нас мечтой о собственном доме для Клуба — Шотландском доме, где будет так приятно дегустировать виски, открывать для себя новые кулинарные удовольствия, послушать волынщика, проникнуться духом Шотландии и просто хорошо провести время с друзьями.

Мы воплотили мечту! Сегодня дело, начатое отцом, продолжает Алексей Алексеевич Савченко вместе с супругой Ириной Анатольевной, а также члены Клуба и вся команда WHISKY CORNER.

Мы влюблены в виски — этот благородный, многогранный напиток — и позаботились о достойном гастрономическом сопровождении. В меню WHISKY CORNER Вы найдете шотландские специалитеты, европейскую классику и авторские творения в новаторском стиле.

Дуэт отличного виски и вкусных, сбалансированных блюд — в этом заключается искусство правильной трапезы!



Собственные релизы

WHISKY CORNER

Ещё одной мечтой Алексея Яковлевича Савченко было создать собственный виски. В 2009 году нам удалось реализовать идею первого украинского ботлинга: Клуб почитателей виски подготовил специальный релиз **Bruichladdich Super Heavily Peated** — самый дымный виски, который когда-либо выпускался под именем Bruichladdich. Важная часть нашей работы — эксперименты по финишной выдержке виски в винных бочках.

Наш Клуб напрямую сотрудничает с дистиллериями и независимыми ботлерами Шотландии, создавая в полном смысле слова уникальные релизы — их уже 27.

Вот некоторые из них:

- **Mortlach 19 и 20 лет выдержки.** Одну его часть мы додержали в бочке из-под бурбона, другую — из-под хереса Pedro Ximénez. Идея изучить, как развивается один и тот же виски в разных бочках, оказалась настолько интересной, что мы реализовали ещё два проекта в этом ключе — виски **Macduff** в арт-хаусной трилогии «Роман виски и бочки» и линейка «Секреты Оркни».

- **Allt-à-Bhainne**, додержанный в бочке из-под Muskata Белого Красного Камня, несёт в себе частичку истории нашей страны. Работа заняла у нас полтора года.

- **Caol Ila** и белый портвейн — союз, который ломает стереотипы. Удивительно, но факт: в современной Шотландии виски не выдерживают в бочках из-под порто. А мы рискнули и получили напиток с удивительным вкусом и ароматом!

- **Fettercairn 35 Years Old** два года подряд завоевывает «серебро» на фестивале Whiskybase Gathering в Нидерландах, входит в топ-1000 самых великих виски планеты по версии сайта WhiskyBase.com. Авторитетный критик Серж Валентайн удостоил этот релиз оценки 91 из 100, а более высокого балла он ещё никому не ставил.

Работа по созданию новых релизов продолжается. В скором времени наша коллекция пополнится виски, выдержанным в бочках из-под вин украинских производителей — семейных виноделен «Колонист» и «Шабо».

Ещё одна важная тема для нас — сотрудничество с украинскими бондарями. Мы готовимся представить Вам 24-летний Glentauchers в девственной бочке из украинского дуба и трилогию Teaninich — историю о том, как один и тот же виски раскроется в новых украинских бочках разной степени обжига.



КУХНЯ WHISKY CORNER

Хорошая кухня — наша особая страсть! Ирина Савченко и шеф-повар WHISKY CORNER Илья Ульянов создали уникальную гастрономическую концепцию. В ней гармонично сочетаются наследие великих кулинаров прошлого, современный стиль приготовления и практики здорового питания.

В WHISKY CORNER мы рады предложить Вам аристократические, креативные и действительно полезные блюда.

Нам нравится тренд на возрождение «забытых» продуктов — это традиционные для старой Европы овощи, благородные сыры, и, конечно, экологически чистые дикая рыба и мясо!



В нашем меню Вы найдёте блюда из оленя, ягненка, зайца... Шотландскую и общемировую кулинарную классику мы делаем стильной и современной. Например, хаггис сервируем в изящном ресторанном формате, а трендовое кальби родом из Кореи дополняем пармезановой эспумой. Европейский деликатес с многовековой историей — коппу — готовим по классическому рецепту, при этом сам исходный продукт — наш, украинский.

Новинка, адресованная любителям рыбы, — дорадо в рыбном консоме, с пак-чой и вялеными томатами. Также Вашему вниманию — оригинальные блюда из гольца и морского языка.

Наша «Морская ферма» предлагает свежайшие морепродукты премиум-класса. Утончённый устричный сет от WHISKY CORNER подарит радость гурмэ-открытий. Изящные вкусы икры, свежих ягод, экзотических фруктов и пряностей раскроют новые очаровательные грани самого роскошного из морских деликатесов.

А начать мы рекомендуем с нашего особенного аперитива — великолепного виски в сочетании с изысканными закусками.



ЗАКУСКИ К ВИСКИ

Запечённый козий сыр с мёдом рекомендуем к виски Aberfeldy, Glenkinchie 20 г	60
Сыр Чеддер с медово-горчичным соусом рекомендуем к виски Cragganmore, Aberfeldy 20 г	60
Обжаренная креветка Ваннамей рекомендуем к виски Springbank, Highland Park, Inchgower 20 г	120
Гребешок с маслом Метрдотель рекомендуем к виски Springbank, Ben Nevis 25 г	125
Наггетс из крабового мяса рекомендуем к виски Hazelburn, Oban, Highland Park 30 г	115
Лосось холодного копчения с сыром Горгонзола рекомендуем к виски Caol Ila, Laphroaig 20 г	70
Спаржа, запечённая в беконе с соусом Бешамель рекомендуем к виски Glenlivet, Glengoyne 25 г	70
Фуа-гра, фаршированная вишней в малиновой глазури гусиная печень маринуется с добавлением виски Rock Oyster рекомендуем к виски Macallan, Dalmore 20 г	110
Утиная грудка с апельсиновой икрой рекомендуем к виски Aberlour, Benrinnes 25 г	60
Ростбиф с фуа-гра и горьким шоколадом гусиная печень маринуется с добавлением виски Rock Oyster рекомендуем к виски Lagavulin, Mortlach 20 г	85
Тальята из мяса зайца с кремом из батата рекомендуем к виски Dalmore, Lagavulin, Macallan 30 г	105
Бараний язык со сливовым соусом рекомендуем к виски Glen Moray, Glenmorangie, Glenfiddich 25 г	70
Паштет из оленины на чипсе из тапиоки рекомендуем к виски Tamdhu, Glenturret, Mortlach 15 г	80
Яйцо перепелиное по-шотландски рекомендуем к виски Jura, Knockando 30 г	80

ТРАДИЦИОННЫЕ БРИТАНСКИЕ БЛЮДА

СТАФФОРДШИРСКИЕ БЛИНЧИКИ

на основе овсяной муки, с сыром Чеддер и томатами конкассе

с грибами 190 г.....	260
с лососем и шпинатом 180 г.....	260
с мясом утки 175 г.....	260

ХАГГИС

"Хаггис" на крем-картофеле с пюре из брюквы

томится с виски Smoky Scot 245 г.....	155
---------------------------------------	-----

СУПЫ

Суп "Каллен Скин" 230 г.....	170
------------------------------	-----

Шотландский луковый суп с говядиной

готовится с 10-летним виски Glenmorangie Original 275 г	210
---	-----

ПАИ

Пай с уткой и грибами

томится с виски Smoky Scot 305 г.....	450
---------------------------------------	-----

Традиционный британский пай

томится с виски Smoky Scot 330 г.....	440
---------------------------------------	-----

РЫБА

"Фиш-энд-Чипс" 495 г	385
----------------------------	-----

МЯСО

Говядина "Веллингтон"

с грибным ассорти и перечным соусом 200/60/60 г	660
---	-----

МОРСКАЯ ФЕРМА

цены указаны за живой вес

Устрица Фин де Клер №2 1 шт.....	95
Устричный сет 7 шт.....	935
Лобстер 100 г.....	380
Лобстер "Термидор" 100 г.....	395
Креветка Ваннамай 100 г.....	390
Мясо камчатского краба 100 г.....	750
Рапана с соусом Стилтон 100 г.....	350
Осьминог 100 г.....	405

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Коппа WHISKY CORNER 100 г.....	165
Лосось татаки на зеленом соусе, со сферой из манго и снегом из крем-сыра 150 г.....	315
Карпаччо из говядины 140 г.....	330
Тартар из оленины с муссом из копченого угря 190 г.....	395
Ассорти паштетов на чипсах из тапиоки 80 г.....	210
Черная икра с домашним маслом 30/30 г.....	1560
Щучья икра с домашним маслом 30/30 г.....	360
Ассорти из благородных сыров 150/50 г.....	425

Интересные факты



Коппа — деликатес во вкусе Наполеона Бонапарта.

Право называться родиной коппы оспаривают Тоскана и остров Корсика в Средиземном море — родина Наполеона I Бонапарта, знаменитого императора Франции. Не исключено, что сытная и нежная, с приятным жирком, сыровяленая свиная шея не раз скрашивала ужины неутомимого завоевателя во время его долгих военных походов. В Италии коппа входит в состав ассорти холодных закусок *antipasti*, подаваемых перед основным блюдом, а также идёт на брускетты и в пиццу.

Для коппы *made by WHISKY CORNER* мы берём украинскую фермерскую свинину, потому что она лучшая на свете! Сдабриваем свиную шею красным вином, натираем копчёной паприкой, орегано, перцем, кориандром и, конечно, чесноком; солим, хорошенько массируем и подвешиваем для созревания на минимум 6 месяцев. Долгий процесс, но результат того стоит!

САЛАТЫ

- Салат из свежих овощей со снегом из козьего сыра 260 г.....255
- Салат с креветками Ваннамай,
авокадо и домашним творогом 200 г395
- Салат с печенью оленя в ягодной глазури
и артишоком 220 г 210
- Салат с бараньим языком и картофельными крокетами 185 г.....280

Интересные факты

Олень — древнейший символ Шотландии, древнее, чем виски, волынка и даже килт.

Именно за оленем гонится лирический герой Роберта Бёрнса в стихотворении «В горах мое сердце...»
Надеемся, дело происходит не в Королевском лесу, потому что охотиться на оленей, а равно ланей, косуль и кабанов в королевских угодьях — исключительная привилегия монарха. Таков закон, учреждённый ещё Вильгельмом Завоевателем. Этот правитель, прибывший из Франции, определённо знал толк в выборе деликатесов!

Современные нутрициологи называют оленину диетическим и, более того, лечебным продуктом, рекомендуя её при нарушениях обмена веществ и авитаминозах.



Язык — деликатес, известный с античных времен.

Легендарный Эзон потчевал блюдами из языка философа Ксанфа. В средневековой Франции крестьяне после забоя телёнка или ягнёнка обязаны были отдать его язык для господского стола. Французская кухня знает множество блюд из языка, причём большинство предполагает маринование. На Кавказе язык скорее всего отправят на мангал, а в Китае приготовят с ним салат.

С точки зрения гастрономии, язык — это мышца с минимумом соединительной ткани, а значит, особенно нежная. В каждом кусочке — вся польза мяса, чистый вкус и ничего лишнего!

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Голубец из рапаны
с соусом Стилтон в двух температурах 175 г345
- Крабовые котлеты с пюре из топинамбура 175 г.....495
- Язык ягненка с крем-картофелем 340 г.....335

СУПЫ

Томатный суп с морепродуктами 320 г	330
Консоме из цесарки 320 г.....	280
Солянка из дичи с домашней копченой сметаной 320 г	355

Интересные факты



Голец — красная рыба, родственник сёмги и форели, но гораздо более редкая.

У гольца совсем нет чешуи, он в буквальном смысле слова голый, зато внутренне богатый! Всего 100 г этой рыбы дают взрослому человеку суточную норму витамина Е (который не зря называют витамином молодости и красоты), а также половину нормы витаминов В6 и В12. И это не говоря о том, что голец является лидером по содержанию Омега-3, превосходя всех прочих лососевых.

Дорадо — средиземноморский талисман любви.

Бог Нептун обязал крутолюбую рыбу дорадо помогать влюбленным выстраивать коммуникации в те давние времена, когда до изобретения мессенджеров оставалось примерно 2000 лет. А для удобства пользования «девайсом» нарисовал ей золотой прямоугольник между глаз. Достаточно трижды дотронуться пальцем до божественной метки, и тот, по кому Вы вздыхаете,

ответит Вам взаимностью. Так гласит античная легенда. Впрочем, итальянские современные кулинары дают более прагматичный совет: просто угостите дорогого Вам человека блюдом из дорадо, тут уж наверняка никто не останется равнодушным!

Вы можете не верить в старинные побасенки и даже не хотеть привлекать любовь. Дорадо все равно сослужит Вам добрую службу, ведь в ней так много белка, а также ценных макро- и микроэлементов для Вашего отличного самочувствия и олимпийского спокойствия. А еще она очень вкусная, особенно в WHISKY CORNER.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Филе гольца с цветной капустой в трех текстурах и соусом с эстрагоном 280 г	480
Морской язык с мороженым из шампанского с щучьей икрой 200 г	750
Дорадо в рыбном консоме, с пак-чой и копчеными томатами 180/50/30 г	455
Пельмени с морепродуктами и щучьей икрой 200 г	375

МЯСО, ПТИЦА И ДИЧЬ

Утиное филе с карамелизированной грушей 200 г	355
Пельмени из зайца с овощным соусом 170 г	325
Оленина с гречневой кашей, белыми грибами и трюфелем 380 г	580
Каре оленя с печёным картофелем и шпинатом 100 г	410
цена указана за 100 г	
Ребра Кальби с пармезановой эспумой 510 г.....	780
Филе-миньон с битыми огурцами 290 г	575

ГРИЛЬ

цены указаны за 100 г

Шотландский лосось 100 г.....	255
Стейк Портерхаус (Америка) 100 г	480
Стейк Риб-ай (Америка) 100 г	495
Стейк Стриплойн (Америка) 100 г.....	480



ГАРНИРЫ

Спаржа в томлёном масле 120 г	390
Овощи гриль 250 г.....	135
Шпинат с кедровыми орешками 110 г	140
Крем-картофель 150 г.....	90
Картофель по-французки 150 г.....	90
Картофель, печеный на углях 150 г.....	90

СОУСА / ДОБАВКИ

Шафран 30 г	60
Стилтон 30 г.....	60
Барбекю Бурбон 30 г	60
Перечный 30 г	60
Хлебная корзина с домашним маслом (пшеничный с семечками, солодовый на Guinness, пшеничный) 330 г	95

ДЕСЕРТЫ

Запечённый ананас с ароматной дыней и гранитой из киви 70/40/40 г.....	380
Сезонный десерт 200 г.....	245
Профитроли с заварным или фисташковым кремом 150 г.....	195
Яблочная тарта с ванильным мороженым 270 г	185
Домашнее мороженое / Сорбет 50 г.....	65

