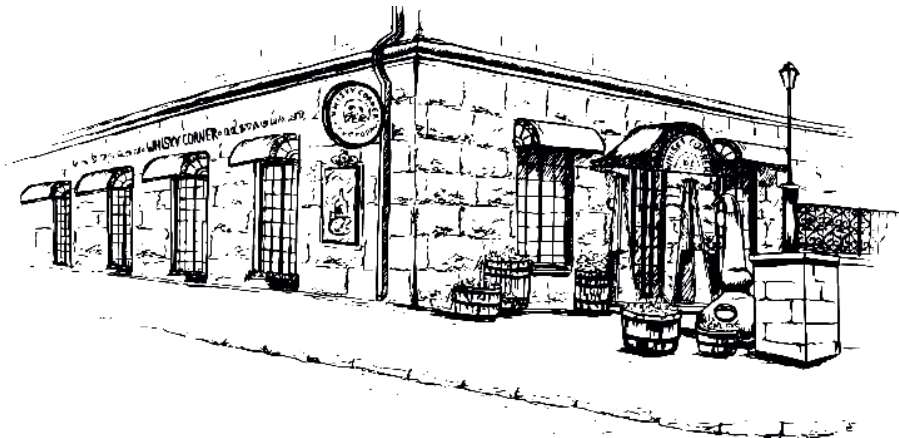


• МЕНЮ •

# Ми раді вітати Вас в WHISKY CORNER!

*Наш Шотландський дім — більше, ніж ресторан, це місце зустрічі друзів,  
однодумців, людей з особливим смаком.*

У WHISKY CORNER ми зібрали для Вас найбільшу колекцію віскі в Східній Європі — понад 900 зразків з Шотландії, Ірландії, США, Японії, Тайваню, Індії. Також представляємо власні ексклюзивні релізи віскі, які доступні тільки у нашому ресторані та на міжнародних фестивалях.



WHISKY CORNER — штаб-квартира Всеукраїнського Клубу шанувальників віскі імені Олексія Яковича Савченко. Завдяки цій неймовірній людині в Україні більше дізналися про віскі, традиції та нюанси його виробництва, полюбили культуру віскі. Наш ресторан теж з'явився з легкої руки Олексія Яковича. Він надихнув нас мрією про власне місце для Клубу — Шотландський дім. Місце, де буде так приємно дегустувати віскі, відкривати для себе нові кулінарні задоволення, слухати волинщика, проїнятися духом і атмосферою Шотландії та просто добре провести час із друзями.

*Ми здійснили мрію! Сьогодні справу, розпочату батьком, продовжує Олексій Олексійович Савченко разом з дружиною Іриною Анатоліївною, а також члени Клубу та вся команда WHISKY CORNER.*

Ми закохані в віскі — благородний, багатогранний напій — і подбали про гідне гастрономічне поєднання. У меню WHISKY CORNER Ви знайдете шотландські спеціалітети, європейську класику й авторські страви в новаторському стилі.

Дует відмінного віскі та смачних збалансованих страв — є запорукою правильної вишуканої трапези!



# Власні релізи

## WHISKY CORNER

Ще однією мрією Олексія Яковича Савченко було створення власного віскі. Це вдалося 2009 року! Клуб шанувальників віскі реалізував ідею першого українського ботлінгу та презентував спеціальний реліз **Bruichladdich Super Heavily Peated** — найдимніший віскі, який коли-небудь випускався під ім'ям Bruichladdich. Важлива частина нашої роботи — експерименти з витримки віскі в винних бочках.

Наш Клуб безпосередньо співпрацює з дистилеріями та незалежними ботлерами Шотландії, створюючи, в повному розумінні цього слова, унікальні релізи — їх уже 27.

Ось деякі з них:

- **Mortlach 19 і 20 років витримки.** Одну його частину ми довитримали в бочці з-під бурбона, іншу — з-під хересу Pedro Ximénez. Ідея вивчити, як розкривається той самий віскі в різних бочках, виявилася настільки цікавою, що ми реалізували ще два проекти в цьому напрямку — **віскі Macduff з архаусної трилогії «Роман віскі і бочки»** та лінійка **«Таємниці Оркні»**.
- **Allt-à-Bhainne**, довитримали в бочці з-під Мускату Білого Червоного Каменя, який несе в собі частинку історії нашої країни. Робота над створенням тривала півтора року.
- **Caol Ila і білий портвейн** — поєднання, яке ламає стереотипи. Дивно, але факт: у сучасній Шотландії віскі не витримують у бочках з-під білого порто. Ми ризикнули і отримали напій з неймовірним смаком і ароматом!
- **Fettercairn 35 Years Old** два роки поспіль завойовує «срібло» на фестивалі Whiskybase Gathering у Нідерландах, входить в топ-1000 найвеличніших віскі планети за версією сайту WhiskyBase.com. Авторитетний критик Серж Валентайн удостоїв цей реліз оцінки 91 з 100 — найвища оцінка, яку він коли-небудь ставив.

Створення нових релізів триває. Незабаром наша колекція поповниться віскі, витриманим в бочках з-під локальних вин від сімейних виноробів **«Колоніст»** і **«Шабо»**.

Ще одна важлива тема для нас — співпраця з українськими бондарями. Ми готуємося представити Вам 24-річний Glentauchers в бочці з-під українського дуба першої витримки та трилогію Teaninich — історію про те, як один і той самий віскі розкриється в нових українських бочках різного ступеня випалу.

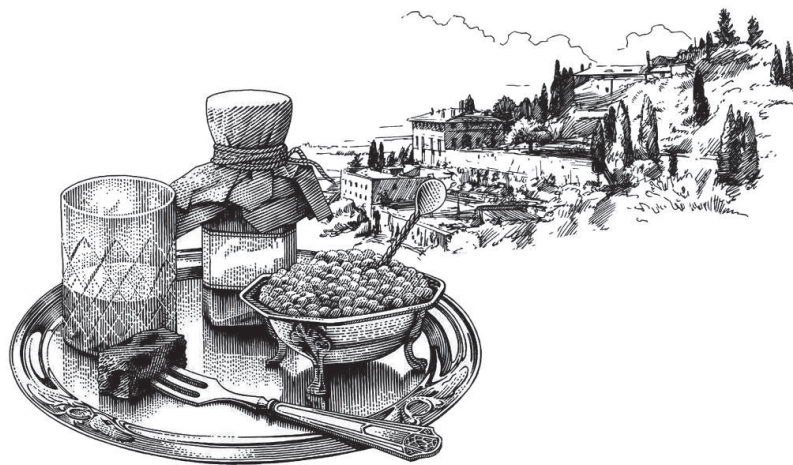


# КУХНЯ WHISKY CORNER

Смачна вишукана кухня — наша особлива пристрасть! Ірина Савченко та шеф-кухар WHISKY CORNER Ілля Улянов розвивають унікальну гастрономічну концепцію, в якій гармонійно поєднуються спадщина великих кулінарів минулого, сучасний стиль приготування та практики здорового харчування.

*У WHISKY CORNER ми раді запропонувати Вам аристократичні, креативні та дійсно корисні страви.*

Нам подобається тренд на відродження «забутих» продуктів — це традиційні для старої Європи овочі, благородні сири, і, звичайно, екологічно чисті дика риба та м'ясо!



У нашому меню Ви знайдете страви з оленя, ягняти, зайця... Шотландську і загальносвітову кулінарну класику ми робимо стильною і сучасною. Наприклад, хаггис сервіруємо в витонченому ресторанному форматі, а трендові Кальбі родом з Кореї доповнюємо пармезановою еспумою. Європейський делікатес з багатовіковою історією — Коппу — готуємо за класичним рецептом, при цьому сам вихідний продукт — наш, український.

Новинка, адресована любителям риби, — дорадо в рибному консоме, з пак-чой і в'яленими томатами. Також Вашій увазі — оригінальні страви з гольця і морського язика.

Наша «Морська ферма» пропонує найсвіжіші морепродукти преміум-класу. Вишуканий устричний сет від WHISKY CORNER приємно здивує навіть найвибагливіших гурманів. Витончені смаки ікри, свіжих ягід, екзотичних фруктів і прянощів розкриють нові неймовірні відтінки найрозкішнішого з морських делікатесів.

Щоб поступово ставати справжнім шанувальником кухні Шотландського дому-ресторану WHISKY CORNER, ми рекомендуємо почати з нашого особливого аперитиву — чудового віскі в поєднанні з авторськими закусками.



# ЗАКУСКИ ДО ВІСКИ

<b>Запечений козячий сир з медом</b> рекомендуємо з віскі Aberfeldy, Glenkinchie 20 г.....	60
<b>Сир Чеддер з медово-гірчичним соусом</b> рекомендуємо з віскі Cragganmore, Aberfeldy 20 г.....	60
<b>Обсмажена креветка Ваннамей</b> рекомендуємо з віскі Springbank, Highland Park, Inchgower 20 г.....	120
<b>Гребінець з маслом Метрдотель</b> рекомендуємо з віскі Springbank, Ben Nevis 25 г.....	125
<b>Наггетс із крабового м'яса</b> рекомендуємо з віскі Hazelburn, Oban, Highland Park 30 г.....	115
<b>Лосось холодного копчення з сиром Горгонзола</b> рекомендуємо з віскі Caol Ila, Laphroaig 20 г.....	70
<b>Спаржа, запечена в беконі з соусом Бешамель</b> рекомендуємо з віскі Glenlivet, Glengoyne 25 г.....	70
<b>Фуа-гра, фарширована вишнею в малиновій глазури</b> гусяча печінка маринується з додаванням віскі Rock Oyster рекомендуємо з віскі Macallan, Dalmore 20 г.....	110
<b>Качина грудинка з апельсиновою ікрою</b> рекомендуємо з віскі Aberlour, Benrinnes 25 г.....	60
<b>Ростбіф з фуа-гра та гірким шоколадом</b> гусяча печінка маринується з додаванням віскі Rock Oyster рекомендуємо з віскі Lagavulin, Mortlach 20 г.....	85
<b>Тальята з м'яса зайця з кремом із батату</b> рекомендуємо з віскі Dalmore, Lagavulin, Macallan 30 г.....	105
<b>Баранячий язик зі сливовим соусом</b> рекомендуємо з віскі Glen Moray, Glenmorangie, Glenfiddich 25 г.....	70
<b>Паштет із оленини на чипсі з тапіоки</b> рекомендуємо з віскі Tamdhu, Glenturret, Mortlach 15 г.....	80
<b>Яйце перепелине по-шотландськи</b> рекомендуємо з віскі Jura, Knockando 30 г.....	80

# ТРАДИЦІЙНІ БРИТАНСЬКІ СТРАВИ

## СТАФОРДШИРСЬКІ МЛИНЦІ

на основі вівсяної муки, з сиром Чеддер та томатами конкассе

з грибами 190 г .....	260
з лососем та шпинатом 180 г .....	260
з м`ясом качки 175 г .....	260

## ХАГІС

"Хаггіс" з крем-картоплею та пюре з брукви

готується з віскі Smoky Scot 245 г .....	155
--	-----

## СУПИ

Суп "Кален Скінк" 230 г .....	170
-------------------------------	-----

Шотландський цибулевий суп з яловичиною

готується з 10-річним віскі Glenmorangie Original 275 г .....	210
---	-----

## ПАІ

Пай з качкою та грибами

томиться з віскі Smoky Scot 305 г .....	450
---	-----

Традиційний британський пай

томиться з віскі Smoky Scot 330 г .....	440
---	-----

## РИБА

"Фіш-енд-Чіпс" 495 г .....	385
----------------------------	-----

## М`ЯСО

Яловичина "Веллінгтон"

з грибним асорті та перцевим соусом 200/60/60 г .....	660
---	-----

# МОРСЬКА ФЕРМА

ціни вказані за живу вагу

Устриця Фін де Клер № 2 1 шт .....	95
Устричний Сет 7 шт .....	935
Лобстер 100 г .....	380
Лобстер "Термідор" 100 г .....	395
Креветка Ваннамей 100 г .....	390
М'ясо камчатського краба 100 г .....	750
Рапана з соусом Стілтон 100 г .....	350
Восьминіг 100 г .....	405

## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Коппа WHISKY CORNER 100 г.....	165
Лосось татакі на зеленому соусі, зі сферою з манго та снігом з крем-сиру 150 г.....	315
Карпачо з яловичини 140 г.....	330
Тартар із оленини з мусом із копченого вугра 190 г .....	395
Асорті паштетів на чипсах із тапіоки 80 г .....	210
Чорна ікра з домашнім маслом 30/30 г.....	1560
Ікра щуки з домашнім маслом 30/30 г.....	360
Асорті з благородних сирів 150/50 г.....	425

## Цікаві факти



**Коппа — делікатес, який був до смаку Наполеону Бонапарту.**

Право називатися батьківщиною коппи оскаржують Тоскана та острів Корсика в Середземному морі - батьківщина Наполеона I Бонапарта, відомого імператора Франції. Не виключено, що ситна і ніжна, з приємним жирком, сиров'ялена свиняча шия не раз прикрашала вечері невтомного завойовника під час його довгих військових походів. В Італії коппа входить до складу асорті холодних закусок *antipasti*, що подаються перед основною стравою, а також йде на брускетти і в піцу.

Для коппи *made by WHISKY CORNER* ми беремо українську фермерську свинину, тому що вона найкраща на світі! Присмачуємо свинячу шию червоним вином, натираємо копченою паприкою, орегано, перцем, коріандром і, звичайно, часником; солимо, гарненько масажуємо і підвішуємо для дозрівання мінімум на 6 місяців. Довгий процес, але результат того вартий!

## САЛАТИ

Салат із свіжих овочів зі снігом з козячого сиру 260 г.....	255
Салат з креветками Ваннамай, авокадо та домашнім сиром 200 г.....	395
Салат з печінкою оленя в ягідній глазурі та артишоком 220 г .....	210
Салат з баранячим язиком і картопляними крокетами 185 г .....	280

## Цікаві факти

**Олень** — найдавніший символ Шотландії, старший ніж віскі, волинка і навіть кілт.

*Саме за оленем женеться ліричний герой Роберта Бернса у вірші «В горах моє серце ...». Сподіваємося, справа відбувається не в Королівському лісі, тому що полювати на оленів, а так само ланей, козуль і кабанів в королівських угіддях — винятково привілей монарха. Такий закон, заснований ще Вільгельмом Завойовником. Цей правитель, який прибув з Франції, безумовно знав толк у виборі делікатесів!*

Сучасні нутриціології називають оленину дієтичним і, більш того, лікувальним продуктом, рекомендуючи її при порушеннях обміну речовин і авітамінозах.



**Язык** — делікатес, відомий з античних часів.

*Легендарний автор байок Езоп пригощав стравами з язика філософа Ксанфа. У середньовічній Франції селяни після забою теляти або ягняти зобов'язані були віддати його язык до панського столу. Французька кухня знає безліч страв із язика, причому більшість передбачає маринування.*

*На Кавказі язык швидше за все відправлять на мангал, а в Китаї приготують з ним салат. З точки зору гастрономії, язык - це м'яз, у якому мінімум сполучної тканини, і тому, особливо ніжний. У кожному шматочку - вся користь м'яса, чистий смак і нічого зайвого!*

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Голубець з рапани з соусом Стілтон в двох температурах 175 г .....	345
Крабові котлети з пюре із топінамбура 175 г .....	495
Язык ягняти з крем-картоплею 340 г .....	335



# СУПИ

Томатний суп з морепродуктами 320 г.....330

Консоме з цесарки 320 г.....280

Солянка з дичини з домашньою копченою сметаною 320 г.....355

## Цікаві факти



**Голець** — червона риба, родич сьомги і форелі, але більш рідкісна.

*У голяця зовсім немає луски, він в буквальному сенсі слова голий, зате внутрішньо багатий!*

*Всього 100 г цієї риби дають дорослій людині добову норму вітаміну Е (який не даремно називають вітаміном молодості і краси), а також половину норми вітамінів В6 і В12. І це не кажучи про те, що голець є лідером за вмістом Омега-3, перевершуючи всіх інших лососевих.*

**Дорадо** — середземноморський талісман кохання.

*Римський бог Нептун зобов'язав крутолобу рибу дорадо допомагати закоханим аби зв'язатись один із одним в ті давні часи, коли до винаходу месенджерів залишалося 2 000 років. А для зручності користування «девайсом» намалював морській мешканці золотавий прямокутник між очима. Досить тричі доторкнутися пальцем до цієї чарівної позначки, і той, по кому Ви зітхаєте, відповідь Вам взаємністю. Так пророчить антична легенда.*

*Втім, сучасні італійські кулінари дають більш прагматичну пораду: просто пригостіть близьку Вам людину стравою з дорадо, тут вже напевно ніхто не залишиться байдужим!*

*Ви можете не вірити в старовинні побрехеньки і бути байдужими до любовних амурів. У будь-якому разі дорадо сповнене білком, а також цінними макро- і мікроелементами для Вашого відмінного самопочуття і олімпійського спокою. Тож скоріше скуштуйте смачну страву каталанської кухні у WHISKY CORNER.*

## РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

Філе голяця з цвітною капустою та соусом з естрагоном 280 г.....480

**Морський язик**

з морозивом із шампанського та ікрою щуки 200 г .....750

**Дорадо на рибному консоме,**

з пак-чой та копченими томатами 180/50/30 г .....455

**Пельмені з морепродуктами та щучою ікрою 200 г .....375**

## М'ЯСО, ПТИЦЯ ТА ДИЧИНА

Філе качки з карамелізованою грушею 200 г.....	355
Пельмені з зайця з овочевим соусом 170 г.....	325
Оленина з гречаною кашею, білими грибами та трюфелем 380 г.....	580
Каре оленя з печеною картоплею та шпинатом 100 г.....	410
ціна вказана за 100 г	
Ребра Кальбі з пармезановою еспумою 510 г.....	780
Філе-мінйон з битими огірками 290 г.....	575

## ГРИЛЬ

ціни вказані за 100 г

Шотландський лосось 100 г.....	255
Стейк Портерхауз (Америка) 100 г.....	480
Стейк Ріб-ай (Америка) 100 г.....	495
Стейк Стріплойн (Америка) 100 г.....	480



## ГАРНІРИ

Спаржа з вершковим маслом 120 г .....	390
Овочі гриль 250 г .....	135
Шпинат з кедровими горішками 110 г .....	140
Крем-картопля 150 г .....	90
Картопля по-французьки 150 г .....	90
Картопля, запечена на вуглях 150 г .....	90

## СОУСИ/ДОПОВНЕННЯ

Шафран 30 г .....	60
Стілтон 30 г .....	60
Барбекю Бурбон 30 г .....	60
Перцевий 30 г .....	60
Хлібна корзина з домашнім маслом (пшеничний з насінням, солодовий на Guinness, пшеничний) 330 г .....	95

## ДЕСЕРТИ

Запечений ананас з ароматною динею та гранитою із ківі 70/40/40 г .....	380
Сезоний десерт 200 г .....	245
Профітролі з заварним або фісташковим кремом 150 г .....	195
Яблунева тарта з ванільним морозивом 270 г .....	185
Морозиво / Сорбет 50 г .....	65

