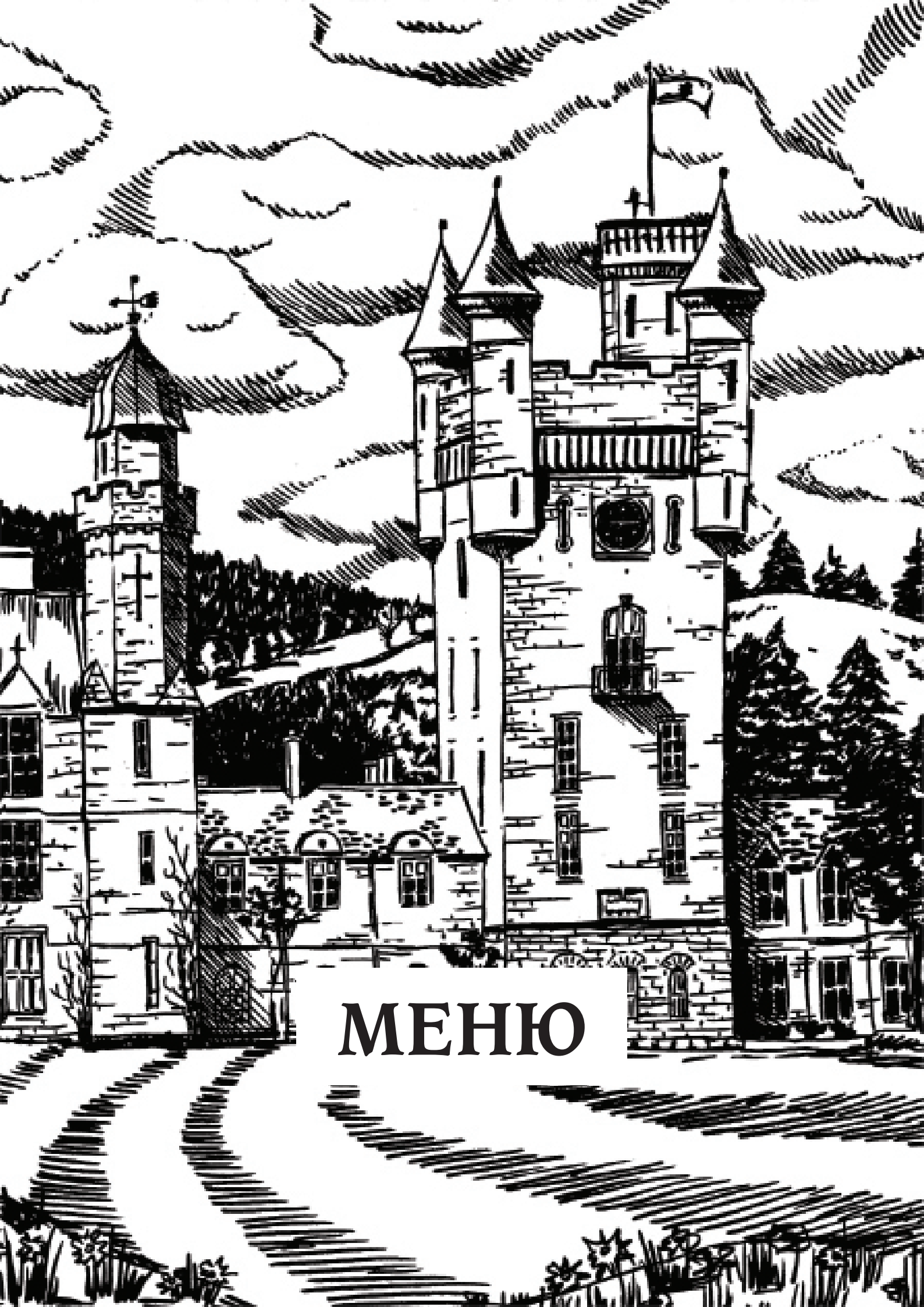
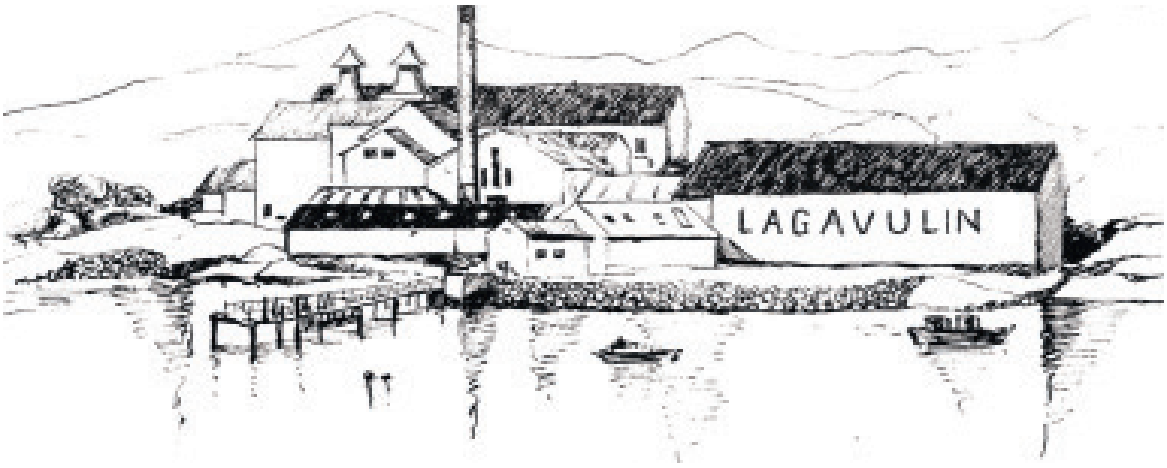


МЕНЮ

DOCTOR WHISKY

Виски в Крыму

Ресторан, специализирующийся на виски — в Крыму, в Ялте?
Да еще с таким странным названием — Doctor Whisky?
«С какой стати? — спросите вы, —
Какое отношение к Крыму имеет виски?»
На удивление, связь между Крымом и виски есть.
И в первую очередь, шотландским.



Главнокомандующим Черноморским флотом и генерал-губернатором Севастополя в течение 17 лет, с 1816-го по 1833 год, был адмирал Алексей Самуилович Грейг, русский морской офицер шотландского происхождения.

Его отец — Сэмюел (Самуил) Грейг, шотландец, уроженец городка Инверкитинг, знаменитый российский флотоводец эпохи Екатерины II. Своими реформами в области судостроения и артиллерийского вооружения он превратил Российский Балтийский флот в один из сильнейших в мире. Помимо замечательных военно-инженерных талантов, Самуил Грейг обладал недюжинными дипломатическими навыками, благодаря чему входил в число избранных персон, кого Екатерина II считала своим «ближним кругом».

В XIX веке в Крыму находилась резиденция генерал-губернатора Новороссийского края князя Михаила Воронцова. Детство и юность он провел в Великобритании. По возвращении на родину, служа Российской империи, князь окружал себя шотландцами. Знаменитый Воронцовский дворец в Алупке построил по его заказу Эдвард Блор в шотландском баронском стиле. Личным врачом князя был Яков Виллие. В случае недомоганий он предписывал пить настои трав на «воде жизни», то есть на виски. Объединив знания и капитал, доктор и князь создали под Ялтой первую в Российском империи вискикурню.

Традиционные блюда Шотландии и Англии

ХАГГИС с крем-картофелем, тыквенным пюре и соусом грейви 230/15 г

СТАФФОРДШИРСКИЕ БЛИНЧИКИ ИЗ ОВСЯНОЙ МУКИ, С СЫРОМ ЧЕДДЕР И ПОМИДОРАМИ КОНКАССЕ

с белыми грибами и шампиньонами 130/50 г
с треской и шпинатом 130/50 г
(с добавлением дымного виски Laphroaig)
с паштетом из утки 130/50 г

ШОТЛАНДСКИЙ СУП

Каллен-скинк с копченой скумбрией и рукколой 300 г
Луковый суп с говядиной и сырной гренкой 300 г

МЯСО

Говядина «Веллингтон» с белыми грибамии и перечным соусом 200/50/60 г
Традиционный британский ростбиф с овощами на пару, жареным картофелем и йоркширским пудингом 160/300/60 г

ПАЙ

Шотландский пай с говядиной 185/160/30 г
(мясо томится с добавлением 10-летнего виски Ardbeg)

Треска с картофельным кремом и овощами на пару 220/100/30 г
(с добавлением виски Laphroaig)

Запеченная баранина с овощами в сливочном соусе по-ирландски 260 г

*является рекламной продукцией

Историческое меню

Ресторан Doctor Whisky приглашает вас в увлекательное путешествие на гастрономической машине времени.

В сотрудничестве с Министерством культуры Крыма, научными работниками Ливадийского, Алупкинского и Массандровского дворцов-музеев мы собрали уникальные рецепты высокой русской кухни XVIII–XX веков.

Любимые кушанья династии Романовых и губернатора Новороссийского края князя Михаила Воронцова. Кулинарные шедевры, воспетые Пушкиным. Трапезы, которые делили Сталин, Черчилль и Рузвельт, верша судьбы мира на Ялтинской конференции держав-победительниц. Деликатесы, подаваемые на торжественных приемах нынешним сильным мира сего...

Всё это легло в основу нашего «Исторического меню».

Бережно сохранив стиль и роскошь подлинных исторических блюд, наш шеф-повар придал им современный шик, используя весь арсенал новейших кулинарных технологий.

Мы работаем с уникальными региональными продуктами: черноморский катран и астраханская осетрина, российская фермерская фуа-гра, крымские трюфели, раки, фазаны, перепела, мясо кабана и оленина, а также овощи из нашего собственного агрохозяйства. Все блюда готовятся на воде из природного источника Красный Камень. Даже соль у нас особенная, крымская — добывается на озере Сасык-Сиваш под Евпаторией.

Великолепным сопровождением к блюдам «Исторического меню» станут лучшие вина Крыма, собранные в нашей коллекции, а также эксклюзивные релизы шотландского виски от Doctor Whisky, выдержанные в бочках из-под знаменитых вин «Массандры»: портвейна «Ливадия» и «Муската белого Красного Камня».

Закуски к виски

Гребешок с маслом и красной икрой 20 г

Сливочный сыр со смородиновым соусом 25 г

Лосось холодного копчения с крем-сыром и икрой 32 г

Ростбиф с террином из фуа-гра 25 г

Креветка на тосте 24 г

Копченая скумбрия с грушей 41 г

Террин из фуа-гра с яблоком 30 г

Рулетики из баклажана с сыром Сулугуни, запеченным перцем, мятой и соусом "Наршараб" 30 г

Спаржа, запеченная в беконе с соусом "Бешамель"25 г

Яйцо перепелиное по-шотландски 30 г

Куриное филе с ананасом и медово-горчичным соусом 34 г

Парфе из печени кролика 25 г

Паштет из фазана с перепелиным яйцом пашот и хрустящим беконом 21 г

Мини волован с копчёной осетриной и красной икрой 20 г

Утиный тартар с сельдереем и грибным мороженым 25 г

Рулет из фазана с раковыми шейками 24 г

Рулад из кролика со спаржей и грибными чипсами 26 г

Томленый кабан в винном соусе с хрустящим маринованным луком 30 г

Оленина с картофельными крокетами 19 г

*является рекламной продукцией

Закуски

Сморреброд с керченской сельдью
и ялтинским луком 173г
Результатом путешествия в Голландию в 1697 г монарха-гурмана Петра I стало пристрастие к сельди. Считается, что именно Петр I привил употребление этой рыбы в России.
Мы решили придать более утонченный вкус нашей закуске - местной керченской селедкой, которая имеет свой неповторимый вкус и ароматику в отличие от атлантической сельди.
Всем известное "окно в Европу" привнесло в Россию и северную столицу Санкт-Петербург много новшеств в кулинарию, вплоть до смены наименований блюд. В силу сохранения истории в нашем меню блюдо звучит как сморреброд.

Строганина из нельмы 50/30/25 г

Тунец с арбузом 140г

Севиче из лосося 100/40/30 г

Севиче из луфаря с копчеными тыквенными крокетами
и ялтинским луком 215 г

Севиче из мяса камчатского краба с кокосовым молоком 175 г

Тартар из тунца с авокадо и клубникой 225 г

Тартар из выдержанной говядины с мраморным салом 110/90/80/40г

Копченая осетрина с яйцом в четырех текстурах,
с красной икрой 87/20/10 г
Осетрина была неприменным блюдом на парадном столе императоров и императриц российских. Основной мировой ореал обитания осетра - акватории Каспийского, Черного и Азовского морей. Европейским монархам в качестве королевской рыбы приходилось довольствоваться форелью. Большим поклонником осетровой икры был хан Батый. Возможно, поэтому он так часто наведывался на Русь.

Заливное из фуа-гра с цитрусовым желе 55/25 г
Закуска из меню посольского приема в Кремлевском дворце, 1883 год. Император Александр III был большим гурманом и лично давал гастрономические рекомендации по составлению меню для парадных приемов дипломатов высшего ранга.

*является рекламной продукцией

Карпаччо из крымской говядины с томатами 80/30/47 г

Сырное плато 90/40/35 г

Карпаччо из крымского ягненка с томатами 157 г

Тар-тар из ягненка с рукколой и бородинскими гренками 213 г

Ялтинский паштет из копченой трески 150 г

Трио из лосося
(лосось холодного копчения, горячего копчения и "Травлакс") 150/30/30 г

Сельдь фирменного посола с жареным молодым картофелем
и маринованным крымским луком 100/120/38 г

Икра красная 50/50 г

Икра черная 50/50г

Салаты

Буррата со свежими томатами 390 г

Запеченные баклажаны с микс салатом
и перепелиным яйцом пашот 255 г

Салат из мясистых томатов с ялтинским луком 230 г

Салат ачучук 230 г

Салат с черноморской мидией 180 г

Лосось слабосолёный с молодым картофелем
и черемшой 75/160 г

Микс салата с печенью кролика,
клубникой и кедровыми орехами 270 г

**Салат с раковыми шейками
и фазаном 170 г**
Рецепт из поваренной книги 1808 года, которую в середине XIX века привез в только что построенный Алупкинский дворец личный повар князя Михаила Воронцова.

*является рекламной продукцией

Салат с перепелкой и карамелизированной грушей 190 г

Салат с хурмой и вяленой уткой 140 г

Салат с султанкой, рукколой и молодым картофелем 260 г

Салат с рукколой, грибами и вялеными томатами 120 г

Горячие закуски

Рапаны в сливочном соусе 200 г

Тигровые креветки с кисло-сладким соусом 12 шт./100 г

Луковые кольца фри с соусом "Тартар" 130/25 г

Тапас с креветкой, анчоусом, рапаной 330 г

Пельмени из осётра 105/112 г
Обед народных представителей на коронации Александра III, 27 мая 1883 года.

Супы

Гаспаччо с камчатским крабом 300 г

Свекольник 300 г

Черноморская уха с барабулькой и ершом 300 г

Суп из барабули с мидиями и чесночными гренками 300 г

Юшка из белых грибов 300 г

Крем-суп из белых грибов 300 г

Фасолевый суп с ягненком 300/80 г

Рыбный суп «Черное море» 300/50 г
Подавался в доме у Ивана Айвазовского в Феодосии. Знаменитый художник знал толк в хорошей кухне и любил давать блюдам названия своих картин.

Суп из перепела с раковыми шейками 300/50 г
Празднества по случаю коронации Николая II. Обед 15 мая 1896 года.

*является рекламной продукцией

Морская ферма

Устрица черноморская 1 шт

Устрица, запеченная под соусом голландез 1 шт

Устрицы в нормандском соусе 1 шт

Устрица с сальсой из огурца и яблока

под пеной из шампанского 1 шт

Устрица с цитрусом и пеной из манго 1 шт

Устрица с икрой летучей рыбы и авокадо

Устрица с индийским перцем и крымской клубникой

Устрица с кремом из маракуйя и цитрусовым дрессингом

Устрица с мексиканским перцем халапеньо и оливковой заправкой

Устрица с соусом из манго и сладким чили перцем

Устрица с ламинарией и лимонной заправкой

Устрица с тремя видами икры и перепелиным яйцом

Сет устриц 7 штук

Мидия черноморская 400 г

Тигровая креветка 100 г

(гриль или отварная)

Фаланги камчатского краба 100 г

(гриль или отварные)

Краб камчатский 100 г

Морской гребешок 100 г

Ассорти морепродуктов 1300/150/45 г

(мидии, тигровая креветка, фаланги камчатского краба, морской гребешок)

***является рекламной продукцией**

Улов дня:

Барабуля 100 г

Сарган 100 г

Луфарь 100 г

Калкан 100 г

Рыба

"Фиш энд чипс" из палтуса с соусом тартар
и картофелем по-деревенски 170/130 г

Стейк из лосося 100 г

Крабовые котлеты с ризотто 100/170 г

Запеченный палтус на подушке из шпината
с муссом из пармезана 120/125 г

Пиленгас с овощной икрой и моченым томатом 140/60/60г

Судак с чесночным пюре и польским соусом 140/100/50 г

Суфле из катрана с вялеными томатами и эспумой из раковых шеек 155 г
Современное прочтение рецепта «Мусс из раковых шеек» из поваренной книги Воронцовского дворца в Алупке.

Котлеты из щуки с кускусом и соусом на основе белого вина 120/120/60 г
Рецепт из поваренной книги Ливадийского дворца. Одно из любимейших блюд императрицы Александры Федоровны.

Мясо и Дичь

Котлеты из кролика с картофельным пюре 100/70/50/110 г

Цыплёнок с овощным гратеном 250/115 г

Утиная грудка с грушей "Дюшес" в красном вине 130/85 г

Томленая утиная ножка с табуле и соусом мандарин 125/120г

Языки барашка на подушке из шпината
с булгуром и изюмом 200/120/140 г

Голень янгенка с полбой 1 шт/110г

*является рекламной продукцией

Томленый козленок с печенным картофелем 280/180 г

Говяжьи ребрышки "Прайм" с муссом из пармезана 150/50 г

Турнедо с яйцом-пашот и картофельным пюре 150/150/100 г

Бефстроганов с картофельным пюре 180/140 г

Каре ягненка с кремом из баклажанов, мятой
и малиновым соусом 150/60 г

Пашина с печеным луком 180/200/15 г

Кабан томленый с печеным картофелем 150/190 г
Излюбленным местом отдыха Александра III, заядлого охотника, была Беловежская пуща.
По его указу близ деревни Беловеже был построен дворец, куда император часто приезжал с сыном Николаем. Охотничьи трофеи готовили по исконно русской технологии томления и подавали с картофелем на французский манер. Николай II сохранил любимый отцовский рецепт, и тот дошел до наших дней в архиве Ливадийского дворца.

Ножка фазана с рататуем 100/105 г
Традиционное блюдо для домашних обедов в семье Николая II.

Утиное филе с мороженым из белых грибов 150/50 г
Рецепт из поваренной книги Ливадийского дворца. Блюдо для торжественных ужинов.

«Княжеская охота на горе Ай-Петри» 150/70 г
Это блюдо принесло нашему ресторану премию «Пальмовая ветвь». Олень су-вид с крымским трюфелем. За основу взят исторический рецепт из архива Воронцовского дворца.

Блюда на огне

Рибай стейк 340/30 г

Стейк Ти-боун 1 шт 600 г

Шашлык из баранины 100 г

Шашлык из телятины 100 г

Шашлык из свинины 100 г

*является рекламной продукцией

Гарниры

Гречка с белыми грибами 150/30 г

Картофель 150 г
(пюре, фри, отварной)

Картофель "Кассероль" 100 г

Спаржа-гриль 120 г

Овощи, приготовленные на огне 240 г
(баклажаны, цукини, болгарский перец, помидор, ялтинский лук)

Десерты

Мусс из маракуйи со свежими ягодами 120 г

Яблочный тарт с карамельным соусом 160/40 г

Профитроли в шоколадном ганаше (3 шт.) 145 г

Кранахан с ягодами и кремом из козьего сыра 215 г

Дакуаз с фисташковым кремом и клубникой 211 г

Сезонный пирог (инжир, хурма, мандарин, фейхоа, лимон) 190 г

**Шоколадный трюфель с гелем из виски "Penderyn Madeira Finish"
и сорбетом из черной смородины 110/30/25 г**

Креп сюзет с клубникой и ванильным мороженым 170/40 г.

**Запеченный ананас с мороженым из шампанского
и чёрной икрой 140/40/3 г**

Сезонные фрукты и ягоды 100 г

Хлебная корзина 240/40 г

*является рекламной продукцией