



DOCTOR WHISKY



• МЕНЮ •







Discover Russian Cuisine



*Дамы и господа,  
мы рады приветствовать Вас в DOCTOR WHISKY!*

## **Наш ресторан — это...**

✓ **Центр высокой гастрономии в Крыму.**  
DOCTOR WHISKY входит в топ-3 ресторанов России по версии премии «Пальмовая ветвь 2018». Наш проект «Историческое меню» удостоен Национальной гостиничной премии 2019 в номинации «Лучшее меню ресторана в концепции кухни народов России».

DOCTOR WHISKY является участником «Русско-французских гастрономических сезонов» и международного проекта Discover Russian Cuisine, представляя как историческую русскую дворянскую кухню, так и локальную крымскую, черноморскую — в современном и стильном авторском исполнении.

✓ **Ваш персональный гид в мире виски.**  
В DOCTOR WHISKY представлено самое обширное и достойное собрание виски в России — свыше 500 релизов со всего света. Кроме того, наш ресторан является штаб-квартирой Черноморского Виски Клуба. В сотрудничестве с его экспертами мы создали для Вас уникальную коллекцию Doctor Whisky's Selection. Ее регулярно пополняют редкие образцы single malt, а также эксклюзивные релизы шотландского виски, прошедшие финишную выдержку в бочках из-под культовых вин Крыма.

В 2019 году экспертный совет профессиональной премии BARPROOF Awards признал DOCTOR WHISKY лучшим в категории «Монобар» в странах постсоветского пространства.

✓ **Лучшая ресторанный энотека Крыма.**  
В прохладе нашего винного погреба Вас ждут сокровища знаменитых винодельческих регионов мира, классические марки Крыма, а также самые интересные образцы от ультрасовременных хозяйств полуострова.

DOCTOR WHISKY — обладатель наград Russian Wine Awards 2017 и 2018 в номинации «Лучшая короткая винная карта».

*Обратитесь к нашему сомелье, чтобы составить  
идеальные сочетания блюд и благородных напитков!*

# ИССЛЕДУЙТЕ ВСЕЛЕННУЮ ВИСКИ ВМЕСТЕ С НАМИ!

*Являетесь ли Вы искушенным экспертом,  
или только начинаете свое знакомство с культурой виски,  
или просто сегодня у Вас настроение красиво выпить драм-другой...  
Нам есть чем Вас порадовать и удивить!*



Прямо сейчас мы можем провести для Вас **индивидуальную дегустацию**, посвященную тому или иному стилю виски, региону производства, особенностям выдержки, сравнению культовых брендов, старых и новых дистиллерий и так далее, — задавайте интересующие Вас параметры!

По старинному правилу русского этикета, перед основным застольем полагается немного выпить и разнообразно, по чуть-чуть закусить. Вашему вниманию — **авторские закуски к виски** в формате *amuse bouche* («амюз-буш»), изыск на один укус, гастрономическое развлечение и разминка для вкусовых рецепторов! Созданы нашим бренд-шефом в духе модного тренда *food & whisky pairing*.

Хотите обогатить свой опыт глубокими знаниями о виски? Приглашаем Вас на субботние **тематические дегустации**. Расписание и ближайшие темы Вы всегда можете узнать в нашем ресторане.

Приятным и полезным подарком для ценителей правильных напитков станут **эксклюзивные наборы сэмплов от DOCTOR WHISKY**, которые Вы вольны комплектовать по собственному усмотрению или при консультационной поддержке наших сомелье.

*Обращайтесь к нам с любыми просьбами, идеями, пожеланиями!  
В мире виски для нас нет, пожалуй, ничего невозможного.*



## • ЗАКУСКИ К ВИСКИ •

Сезонная закуска 20 г .....230₽  
(Спрашивайте у Вашего официанта)

Паштет из фазана с перепелиным яйцом пашот  
и хрустящим беконом 21 г ..... 160₽

Мини-волован с копченой осетриной и красной икрой 20 г ..... 160₽

Рулет из фазана с раковыми шейками 24 г ..... 170₽

Рулад из кролика со спаржей и грибными чипсами 26 г..... 180₽

Томленый кабан в винном соусе с хрустящим  
маринованным луком 30 г..... 190₽

Оленина с картофельными крокетами 19 г ..... 150₽

Сливочный сыр со смородиновым соусом 25 г ..... 140₽

Лосось слабосоленый с крем-сыром и красной икрой 32 г.....200₽

Ростбиф с террином из фуа-гра 25 г .....270₽

Креветка на тосте 24 г..... 170₽

Копченая скумбрия с грушей 41 г..... 150₽

Террин из фуа-гра с яблоком 30 г .....270₽

## **Три кита нашей кухни: история, локальность, высшее качество**

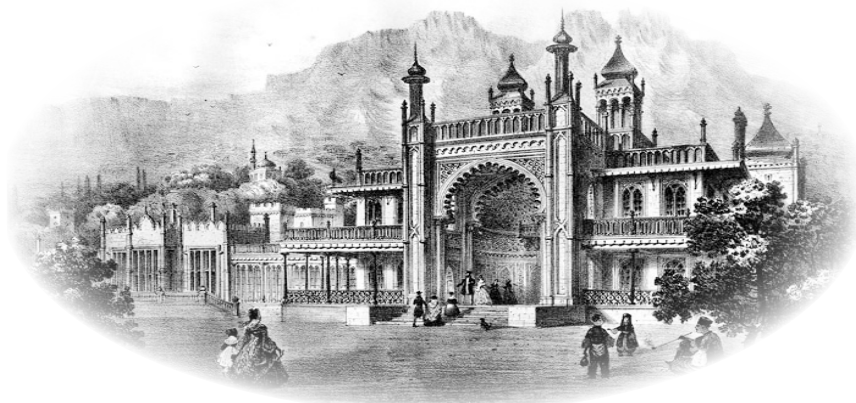
Крым — чудесный край, где на протяжении тысячелетий переплетаются культуры Юга и Севера, Запада и Востока. Наша природа щедра на деликатесные дары моря, солнечных долин, горных лесов и быстрых речек.

Крым уникален. Памятники античных городов и средневековые крепости соседствуют здесь с дворцами российских императоров, старинные рыболовные промыслы и охотничьи угодья — с ультрасовременными экофермами и биодинамическими винодельнями.

Так и Ваша трапеза в DOCTOR WHISKY станет сочетанием роскошной исторической ретроспективы и авторского взгляда на крымскую кухню будущего.

Любимые кушанья императоров и императриц, гастрономические шедевры, воспетые Пушкиным, трапезы, которые делили лидеры «Большой тройки», верша судьбы мира на Ялтинской конференции 1945 года... В сотрудничестве с научными работниками дворцов-музеев Крыма и Царского Села мы собрали для Вас архивные рецепты высокой русской кухни XVIII–XX веков. Бережно сохранив стиль и роскошь подлинных исторических блюд, наши повара придали им современный шик, используя весь арсенал новейших кулинарных технологий.

Мы бескомпромиссны в выборе поставщиков. Лично знаем всех, кто ловит для нас рыбу, разводит устриц, заготавливает фермерское мясо и дичь, собирает трюфели. Овощи, ягоды и фрукты для Вашего стола бережно выращены в нашем собственном агрохозяйстве. Все блюда готовятся на воде из природного источника Красный Камень. Даже соль у нас особенная, крымская — добывается на озере Сасык-Сиваш под Евпаторией. В искусстве высокой кухни не бывает мелочей!



**Завтракайте, обедайте и ужинайте,  
как подобает современным аристократам,  
в DOCTOR WHISKY!**

*P.S. Наш бренд-шеф Андрей Савенков приглашает Вас продолжить знакомство с роскошным наследием русской императорской кухни, а также вкуснейшими специалитетами Крыма и Черного моря на званых ужинах в формате гастросетов за chef's table в DOCTOR WHISKY. Получить подробную информацию о тематике и меню гастроужинов, а также узнать расписание ближайших событий можно у официантов, на наших интернет-ресурсах или просто позвонив нам в ресторан.*



## • ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ •

Тартар из оленины с ферментированным салом 90/153 г ..... 960₽

Тартар из говядины с мраморным салом 110/90/80/40 г ..... 920₽

Тартар (иначе говоря, стейк по-татарски) — блюдо, которое европейская легенда связывает с именем Гийома де Боплана. Француз, военный инженер и картограф XVII века, он долгое время работал в Речи Посполитой. Вернувшись на родину, Гийом рассказывал при дворе Короля-Солнце Людовика XIV об обычае запорожских казаков класть под седло кусок сырого мяса. Во время езды мясо обивалось и слегка подвяливалось, получалась своего рода экспресс-бастурма.



При чем здесь татары? Месье де Боплан или последующие рассказчики легенды могли перепутать их с казаками. В общем-то и те, и другие хаживали на Речь Посполитую, воевали то друг с другом, то рука об руку, а в скучные времена служили наемниками. Вполне возможно, что казаки заимствовали рецепт у татар, а те в свою очередь — у древних кочевых народов.

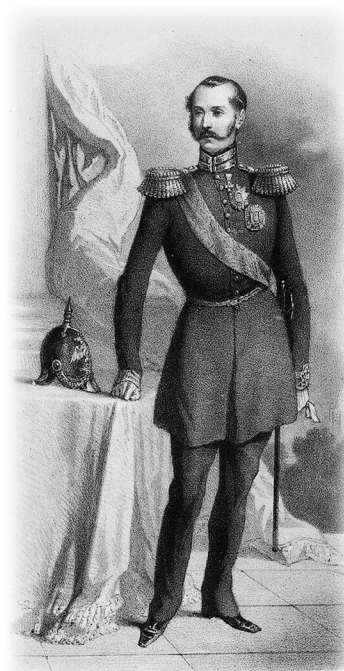
Нет, наши повара не скачут на лошадях со стейком под седлом. Для приготовления тартара мы используем тоже старинную, но гораздо более нежную технологию прессования мяса.



Севиче из луфаря 75/30/110 г ..... 740₽

Летом и осенью 1876 года имение Ливадия, где в то время находились император Александр II и цесаревич Александр Александрович, приобрело статус политического центра России. Отсюда прозвучал грозный ультиматум Оттоманской империи: если она не прекратит враждебные действия в отношении Сербии, Россия разорвет с ней дипломатические отношения, что фактически означало объявление войны на Балканах. Между переговорами с иностранными дипломатами император и цесаревич старались выкроить время для рыбалки. Особенно азартной была охота на «морского волка» — луфаря, рыбу хитрую, сильную и изворотливую, как турецкий султан, а за виртуозные прыжки над водой прозванную «баллерино».

Севиче, стиль приготовления родом из Перу, — лучший вариант, чтобы раскрыть свежий природный вкус луфаря и сохранить 100% его морской силы и пользы.



## Сугудай из черного горбыля 175 г.....840₽

Название блюда сугудай происходит от глагола «сугудать». На энецком языке «сугудать» означает «есть сырую рыбу». Энцы, в прошлом известные как кочевники-копыеносцы, очень малочисленный народ, их родина — полуостров Таймыр. В наши дни на энецком языке говорят лишь несколько десятков человек. Но слово «сугудай» вошло в языки других народов Русского Севера и даже в мировой кулинарный лексикон.



По сути сугудай — это строганина из рыбы. Рыба должна быть предварительно замороженной. Тогда нарезка получится идеальной, и Вы ощутите чистый, морозный вкус. В этом, кстати, и состоит главное технологическое отличие сугудая от севиче, в которое идет охлажденная сырая рыба.

Мы объединяем традиции севера и юга России, готовя сугудай из горбыля — черноморской хищной рыбы, локального деликатеса Крыма.

Сугудай из черного горбыля — взрывное сочетание русского мороза, пекучего крымского перчика и освежающей кислинки цитрусовых. Настоящий фейерверк гастрономических ощущений.

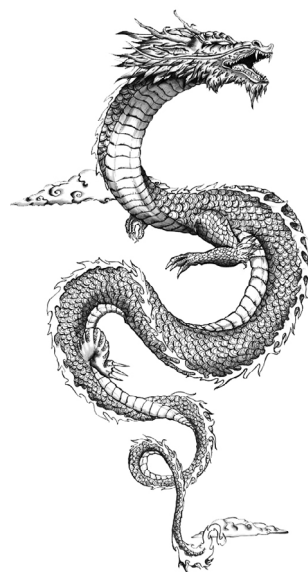


## Татаки из лосося с черешней Кара Керез 140/126 г .....870₽

Татаки — быстрый, изящный и бережный стиль приготовления рыбы и мяса, созданный полтора столетия назад на юго-востоке острова Сикоку, на берегу Тихого океана. По легенде, татаки изобрел выдающийся политический деятель Японии Сакамото Рёма. Точнее, он довел до совершенства способ приготовления мяса на гриле, который перенял у европейцев, живших в городе Нагасаки.

Через четверть века после того, как просияла звезда Сакамото-сан, весной 1891 года, Японию посетил наследник российского престола цесаревич Николай Александрович. В канун своего 23-летия он сделал у лучшего мастера Нагасаки татуировку дракона на правом предплечье и очень ею гордился. Конечно, трудно было объяснить этот шокирующий поступок отцу, императору Александру III.

Доводом в защиту мог служить лишь тот факт, что старший кузен Георг — принц Уэльский, внук королевы Виктории — «набил» тату у того же мастера несколькими годами ранее.



## Красная икра со сливочным маслом 50/50/1 г.....920₽

## Черная икра со сливочным маслом 50/50/1 г.....3650₽

## Сырное плато 90/40/35 г.....910₽





## • САЛАТЫ •

Буррата с томатами 200/120/50 г.....980₽

Запеченные баклажаны  
с микс-салатом и перепелиными яйцами пашот 275 г.....550₽

Микс-салат с печенью кролика 270 г .....820₽



Кролики — это потомки диких зайцев, процесс одомашнивания которых начали полтора тысячелетия назад испанцы. А всемирную гастрономическую славу кроликам принесли французы. Так, «повар королей и король поваров» Мари-Антуан Карем готовил блюда из кролика для Наполеона, для российского императора Александра I, для банкира Джеймса Ротшильда.

Самое ценное в кролике — нет, это не мех, а печень! Нежная, диетическая, один из лучших продуктов для борьбы с анемией и к тому же бесподобный на вкус.



Керченская сельдь под шубой 240 г.....640₽

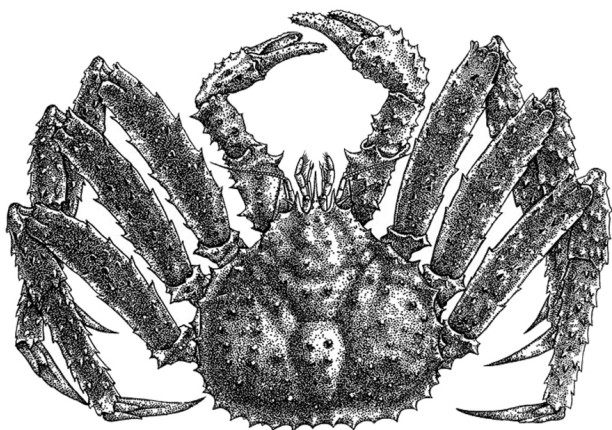
У этой рыбы много имен: тачёк, буркун, русак, но именно под Керчью южнорусская, родом донская, сельдь нагуливает нежный жирок, сочность и вкус. Есть версия, что салат «Ш.У.Б.А.» изобрел в 1918 году трактирщик Богомилов.

В революционные годы Ш.У.Б.А. расшифровывалась так: «Шовинизму, Упадку даем Бойкот и Анафему». Вот вам шутка истории: наш смекалистый трактирщик обесмертил рецепт, который вошел в английские кулинарные книги под именем «Шведский селедочный салат» за полвека до русской революции!

На ужине глав государств в рамках Ялтинской конференции русская закуска «Сельдь под шубой» особенно пришлась по вкусу премьер-министру Великобритании сэру Уинстону Черчиллю — что ж, это неудивительно.



**Салат с камчатским крабом и эспумой из топинамбура 235 г .....830₽**



Камчатский краб, он же красный королевский, — деликатес, действительно достойный королей! Один из самых крупных ракообразных Дальнего Востока и обладатель самого нежного мяса среди крабов. Богат ценной аминокислотой таурином, омега-3 и омега-6, витаминами и микроэлементами во главе с йодом. Идеальный продукт для жизненного тонуса, хорошего настроения и долголетия.

Топинамбур — дальний американский родственник нашего подсолнуха. Индейцы называли его «солнечным корнем», европейские огородники окрестили «земляной грушей» и «подземным артишоком». У топинамбура много полезных свойств. Прежде всего это природный иммуномодулятор и антиоксидант. И да, в нем гораздо меньше углеводов, чем в картофеле.



**Оливье с перепелкой 280 г .....790₽**

*Классическая подача a la Люсьен Оливье*

«Считалось особым шиком, когда обеды готовил француз Оливье, прославившийся изобретенным им салатом, без которого обед не в обед», — писал о ресторане «Эрмитаж» Владимир Гиляровский в книге «Москва и москвичи».

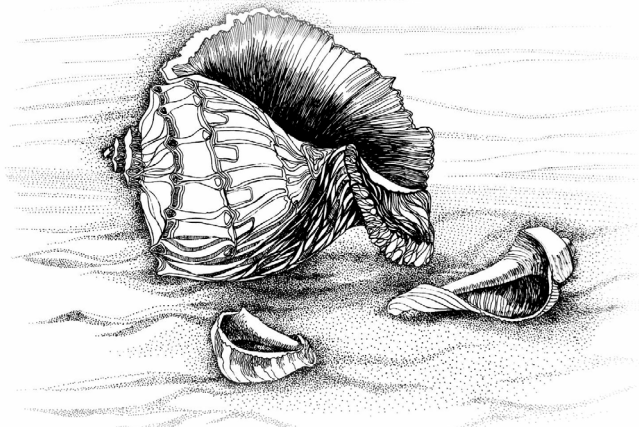
Салат оливье по старинному рецепту, приготовленный из правильных ингредиентов, вполне соответствует современным стандартам здорового питания. Так, диетическое мясо перепелки содержит 22% чистого белка (больше, чем куриное), витамины А, В и D. Оно рекомендуется детям — для здорового роста, спортсменам — для развития мышечной массы, а также всем, кто ведет активный образ жизни.





## • ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ •

Голубцы с рапанами, соус из благородного сыра,  
красная икра 150/51 г.....980₽



Рапаны прибыли в Черное море в середине прошлого века на днищах военных кораблей, передислоцированных из залива Петра Великого на Дальнем Востоке. И стали нашим гастрономическим специалитетом!

Рапана — убежденная хищница, питается в основном устрицами и мидиями, так что у нее чистое, упругое и очень полезное «мясо».

Есть традиция — взять с собой на память о Крыме раковину рапаны. Приложишь ее к уху — и услышишь шум моря.

На фестивале «Русско-французские гастрономические сезоны» в Монте-Карло представленная DOCTOR WHISKY закуска «Голубцы с рапанами, соус из благородного сыра» была удостоена особой похвалы государственного министра Монако Сержа Теля.



Язык оленя с соусом «Четыре ягоды» 60/136 г.....1050₽



Они были так похожи внешне и так не схожи характерами — внук Екатерины II император Александр I и ее крестник — граф, впоследствии князь Михаил Семенович Воронцов. Александр, старше всего на пять лет, был воспитан в духе французского Просвещения, но после сорока стал осторожным консерватором. Михаил, выпускник английской частной школы, герой войны 1812 года, слыл либералом. В Крым, к Воронцову император ехал запросто, как к брату. Мечтал построить близ Ялты дом и «жить частным человеком»...

За долгими дружескими беседами новороссийский губернатор угощал государя крымскими охотничьими деликатесами и ароматными садовыми ягодами, которые круглый год не переводились в его усадебной оранжерее.

Приглашаем Вас разделить это изысканное гастрономическое удовольствие!

**Пельмени из осетра 105/112 г .....680Р**

**Пельмени с форелью и горбылем 105/97 580 г ..... 610Р**

Современники много критиковали Александра III: за консерватизм во внутренних делах, за осторожность во внешней политике, за то, что балам и парадам предпочитал рыбалку... А после вспоминали его с благодарностью. Не омрачив свое царствование войнами, он подарил России тучные годы, расцвет предпринимательства и настроение благодушного патриотизма, в том числе гастрономического. В московские предания вошел эпический «Обед в стане Ермака Тимофеевича»: 12 сибирских золотопромышленников заказали в трактире Лопашова у Красной площади 2500 пельменей — мясных, рыбных и даже фруктовых в розовом шампанском.



Уважал пельмени и сам император. В меню Обедая народных представителей в честь своей коронации он включил пельмени из осетра в память о том, как юношей ловил царь-рыбу в Астрахани. А на отдыхе с семьей в Ливадии государь предпочитал пельмени по-крымски — с лучшей речной и черноморской рыбой.



**Тигровые креветки с кисло-сладким соусом 12 шт./100 г ..... 1160Р**



В ходе Восточного путешествия цесаревич Николай Александрович на корабле «Память Азова» посетил Индию, Цейлон, Сингапур, Китай, Японию... Весной 1891 года он провел неделю в гостях у короля Сиам Рамы V. Король-реформатор, который по праву войдет в историю как Рама Великий, гармонично сочетал европейский шик с традициями своей родины буквально во всем. В меню его торжественных приемов обязательно присутствовали модные западные блюда и несколько местных специалитетов, например, огромные тигровые креветки с кисло-сладким соусом.

Через шесть лет Рама V посетил Россию с ответным визитом. Его принимал Николай II Александрович, уже в статусе императора. Так было положено начало официальным дипломатическим отношениям нашей страны и Сиам, который мы знаем теперь как Королевство Таиланд.

*Уж тёмно: в санки он садится.  
«Пади, пади!» — раздался крик;  
Морозной пылью серебрится  
Его бобровый воротник.  
К Talon помчался: он уверен,  
Что там уж ждет его Каверин.  
Вошел: и пробка в потолок,  
Вина кометы брызнул ток;  
Пред ним roast-beef окровавленный,  
И трюфли, роскошь юных лет,  
Французской кухни лучший цвет,  
И Страсбурга пирог нетленный  
Меж сыром лимбургским живым  
И ананасом золотым.*



Главной загадкой «Евгения Онегина» для советских читателей был «Страсбурга пирог нетленный» — самый интригующий из деликатесов на дружеской пирушке в ресторане Talon. Теперь Rôté en croûte de Strasbourg — запеченный в хрустящем тесте паштет из гусяной печени с трюфелями — на Вашем столе!

В пушкинские времена страсбургские пироги доставляли в Россию из Франции в ящиках со льдом, причем между начинкой и тестом в целях консервации прокладывали слой смальца или гусяного жира, вот и получался пирог «нетленный». В 1820-х годах ресторан Пьера Талона на углу Невского проспекта и набережной Мойки слыл самым модным и дорогим в Петербурге. Любил бывать здесь с друзьями и Александр Пушкин. Более того, сохранилась записка, в которой поэт просил владельца заведения доставить ему страсбургский пирог на дом.





## • Супы •

Грибная юшка 300 г..... 680₽



Александр III поощрял всё русское — это касалось армейской формы, архитектуры, театра, даже ювелирных украшений на придворных дамах и, конечно, кухни.

Александр Александрович был коронован на царствие 15 мая (27-го по новому стилю) в Успенском соборе Московского кремля, и в тот же день в Грановитовой палате он дал торжественный обед для членов царствующего дома и правительства.

К составлению меню приложил руку сам государь. Первым пунктом шел наваристый, ароматный суп из белых грибов — истинно царское угощение!



Солянка из дичи 80/350/20 г ..... 770₽

Душистая, согревающая и бодрящая солянка — русское блюдо с многовековой историей, известное как минимум со времен Ивана Грозного (о чем свидетельствует упоминание солянки в «Домострое» 1547 года).

Николай II, сторонник традиционной домашней кухни, любил этот густой сытный суп. Личный шеф-повар Иван Харитонов последовал за семьей последнего русского императора в ссылку в Тобольск. Даже в эти страшные дни он ухитрялся готовить для государя солянку, продуктами помогали еще не закрытые соседние монастыри.

Для нашей солянки мы варим крепкий говяжий бульон, подаем ее с мясом оленя, оленьим языком, домашней колбасой из оленины и нежной говяжьей вырезкой.

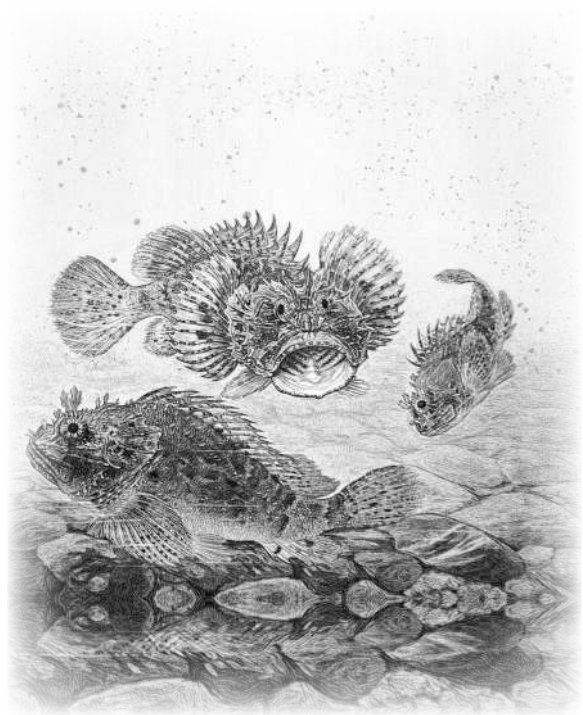


Черноморская уха 120/200/75 г..... 790Р

Рецепт великолепной ухи нам рассказали рыбаки из Черноморского, а они в свою очередь переняли его у своих дедов.

Шесть тысяч лет назад на западной оконечности Крыма — Тарханкутском полуострове — высадились эллины и основали город Калос Лимен, что в переводе с древнегреческого значит Счастливая гавань. И действительно, здесь, в нынешнем Черноморском, — по сей день лучшая рыбная ловля в Крыму.

Черноморская уха готовится на бульоне из скорпены — морского ерша, заправляется форелью, горбылем, кефалью, черноморскими креветками и точно не уступает марсельскому буйабесу!



## • МОРСКАЯ ФЕРМА •

Устрицы — чистый концентрированный «сок» моря, настоящий детокс-коктейль из протеинов, витаминов и ценных микроэлементов: кальция, фосфора, магния, йода и так далее. Легендарный герой-любовник Джакомо Казанова ел их дюжинами. Впрочем, современной наукой значение устриц как афродизиака не доказано.

Первый в мире вагон-ледник был построен по заказу Александра II, чтобы доставлять свежие черноморские устрицы из Севастополя в Санкт-Петербург, к императорскому столу. Второй такой же вагон стал курсировать между Крымом и Францией. Парижские гурмэ были в восторге от наших устриц — изящных, нежных, с приятной сладостью, менее соленых, чем средиземноморские.



|   |       |
|---|-------|
| Устрица черноморская 1 шт. ....                     | 260₽  |
| Устрица, запеченная под соусом голландез 1 шт. .... | 460₽  |
| Фирменный устричный сет DOCTOR WHISKY (7 шт.).....  | 3300₽ |

*Закажите сет целиком или любую устрицу на Ваш выбор:*

|  |      |
|--|------|
| Устрица с икрой летучей рыбы и авокадо .....                           | 460₽ |
| Устрица с черным перцем и крымской клубникой .....                     | 460₽ |
| Устрица с кремом из маракуйи и цитрусовым дрессингом.....              | 460₽ |
| Устрица с мексиканским перцем халапеньо<br>и оливковой заправкой ..... | 460₽ |
| Устрица с соусом из манго и сладким перцем чили .....                  | 460₽ |
| Устрица с ламинарией и лимонной заправкой .....                        | 460₽ |
| Устрица с тремя видами икры и перепелиным яйцом.....                   | 640₽ |

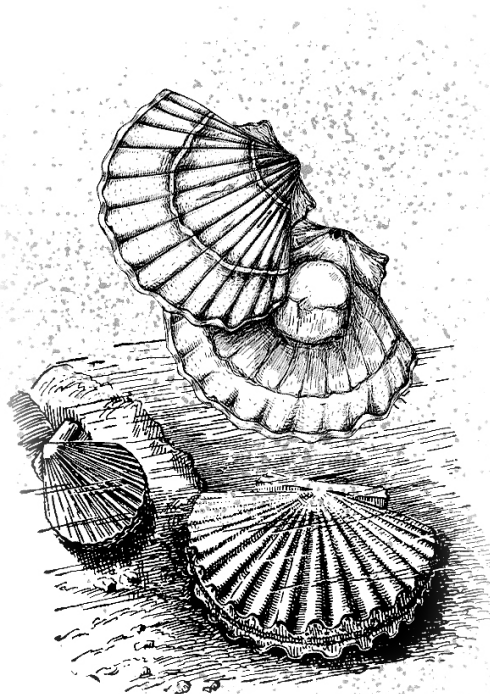


Тигровые креветки 100 г.....620₽

Фаланга камчатского краба 100 г .....820₽

Морской гребешок 100 г.....890₽

«Божественный» — так характеризовал вкус морского гребешка историк гастрономии Петр Вайль. Сандро Боттичелли на самом знаменитом своем полотне «Рождение Венеры» изобразил богиню любви и красоты появляющейся из пены прибоя на огромной раковине морского гребешка. В средневековой Европе такие ракушки были символом паломничества на край света (в те времена им считалось атлантическое побережье Испании), к памятным местам святого Иакова, одного из двенадцати апостолов. По легенде, святой спас рыцаря, плененного злыми чарами в раковине гребешка. Кстати, ее изображение украшает герб британского аристократического рода Спенсеров, а также личные гербы его представителей. В их числе: сэр Уинстон Леонард Спенсер-Черчилль, принцесса Диана, а также ее дети — принцы Уильям и Гарри.



### Ассорти морепродуктов

(краб, креветки, мидии, морские гребешки) 1400/150/45 г .....6900₽



## • РЫБА •

Ассорти черноморской рыбы «Улов дня»

*Предложение зависит от сезона.*

*Пожалуйста, уточняйте ассортимент у официанта!*

Любая рыба из «Улова дня» (цены указаны за 100 г):

Барабуля.....350₽

Луфарь.....390₽

Стайрида.....150₽

Сарган.....390₽

Черноморская тюрбо (калкан).....550₽

**Крабовые котлеты**

с картофельным пюре 100/170/20/47 г.....1130₽

**Крымская речная форель**

и квартет из брокколи 120/141 г.....990₽

Император Николай II отличался стройной, подтянутой фигурой. Дело не только в унаследованном от матери легком телосложении, но и в спорте, и в правильном питании! Известно, что государь был весьма скромнен в еде.

Шутили: если бы не супруга, он ел бы каши, хлеб да печеную картошку (безглютеновых диет тогда еще не изобрели). Любое повседневное или праздничное меню царской семьи утверждала Александра Федоровна.

На их коронационном обеде, накрытом на 7000 персон, в качестве рыбного блюда подавали финскую форель. А на отдыхе в Ливадии — конечно, крымскую, из быстрых и чистых горных речек.



## **Запеченный палтус со шпинатом и муссом из пармезана 120/125/15 г..... 1190₽**

В Скандинавии палтуса называют королем рыб, ведь это самый крупный, величественный и самый вкусный представитель семейства камбаловых.

Для принцессы Дагмар палтус был совершенно обычным повседневным блюдом. Еще бы, ведь ее отец «работал» королем Дании — маленького государства с обширными заморскими владениями, включая Гренландию и Фарерские острова. А еще Дагмар полагалось есть шпинат, потому что уже в XIX веке знали, как он полезен.

Принцесса выросла в изящную очаровательную даму и вышла замуж за русского цесаревича, будущего императора Александра III. В православном крещении она приняла имя Мария Федоровна.



## **Щучьи котлеты с толченой картошкой из печи 110/153 г .....650₽**

Приезжая в Москву, император Александр III любил посещать хлебосольный дом своего давнего друга, однокашника по Пажескому корпусу Леонида Павловича Сабанеева. Родом из ярославских дворян, Сабанеев стал одним из известнейших людей в кругу русских помещиков. Он написал несколько великолепных книг о природе России, состоял в личной переписке с Дарвином, дружил с Тургеневым... У Сабанеевых дорогого гостя потчевали его любимыми русскими блюдами и старинными преданиями первопрестольной.

Под щучьи котлетки с толченой, да с дымком картошечкой Леонид Павлович рассказывал: «Несомненно, что щуки могут жить не одну сотню лет. Под Москвой при чистке Царицынских прудов в конце XVIII столетия, когда строили, государь, дворец для Вашей прапрабабушки, была поймана трехаршинная щука с золотым кольцом в жаберной крышке, с надписью: *Посадил царь Борис Федорович*. По всей вероятности, она весила около четырех пудов».

Выходит, что легендарная московская щука прожила без малого два века, от царствования Бориса Годунова до эпохи Екатерины Великой, и весила более 60 килограммов.



## • Мясо и Дичь •

Рибай 340/30 г .....2800₽

Шашлык по-сталински 200/225/90 г .....1670₽

Шашлык по-сталински — главный специалитет торжественных кремлевских банкетов и неформальных вечеров в «ближнем кругу». К лету 1942 года немецкие войска были отброшены от Москвы. Впервые на переговоры с Иосифом Сталиным прилетел Уинстон Черчилль. Британского премьер-министра потчевали феноменальным шашлыком в Сенатском дворце Кремля. Конечно, подавалось это фирменное блюдо и на долгих ужинах «Большой тройки» в ходе Ялтинской конференции.



На досуге Вы можете приготовить шашлык по-сталински сами. Вам понадобится двухнедельный молочный ягненок, желательно крымский. Для маринада — лук, домашний кефир и белое грузинское вино.



Говядина «Веллингтон» 200/50/60 г .....1830₽



Говядина «Веллингтон» — нежнейшая вырезка, запеченная в воздушном слоеном тесте, — праздничное английское блюдо, традиционное для рождественских ужинов и свадебных банкетов. Названо в честь Артура Уэлсли, 1-го герцога Веллингтона, который победил Наполеона при Ватерлоо, а позже служил премьер-министром Великобритании.

Подавали говядину «Веллингтон» и в московском Английском клубе, почетными членами которого были князь Петр Багратион, герой Отечественной войны 1812 года Денис Давыдов, генералы Алексей Ермолов и Михаил Скобелев — да в общем-то весь цвет русской аристократии. Мужчины семьи Пушкиных состояли в Английском клубе около ста лет: сначала отец и дядя великого поэта, сам Александр Сергеевич, а затем его сын Александр Александрович.

## Томленный кабан с печеным картофелем 150/190/200 г ..... 1630₽



Излюбленным местом отдыха Александра III, заядлого охотника, была Беловежская пуща. По его указу близ деревни Беловеже было начато строительство охотничьего дворца. Позже сюда не раз приезжал Николай II со своей большой семьей. Охотничьи трофеи готовили по исконно русской технологии томления и подавали с печеной картошкой в мундире. Николай II сохранил любимый отцовский рецепт, и тот дошел до наших дней в архиве Ливадийского дворца.

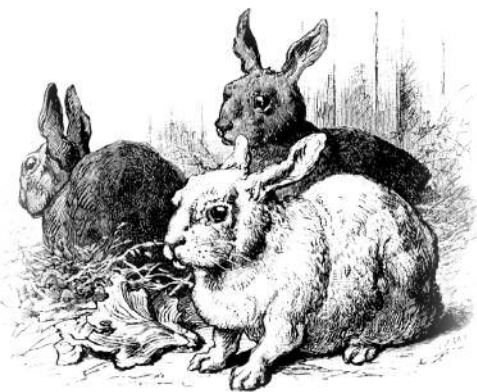


## Котлеты из кролика 100/70/50/110 г ..... 660₽

Германия подарила миру кролика как символ Пасхи. Эта история восходит к дохристианскому празднику Эостры, богини утренней зари и плодородия, который отмечался в весеннее равноденствие. Зайцы и кролики помогали языческой богине разносить светильники. Затем немцы «обязали» их прятать крашеные яйца и другие пасхальные гостинцы где-нибудь в доме, а лучше в саду. Говорят, эту традицию придумал великий Гёте, чтобы развлечь поисками подарков «от кролика» своих гостей.

А еще Германия подарила России замечательных принцесс. Так, Фике Ангальт-Цербстская вошла в историю как императрица Екатерина Великая, а София Вюртембергская дала жизнь двум императорам — Александру I и Николаю I.

Не столь значительная, но очень приятная заслуга — блюда из диетического мяса кролика утвердились в русских дворцовых меню благодаря утонченным гастрономическим привычкам немецких принцесс.



## Княжеская охота на горе Ай-Петри 150/70/68 г ..... 1340₽

Нежная томленная оленина с крымским трюфелем. Это блюдо принесло нашему ресторану премию «Пальмовая ветвь». За основу взят исторический рецепт из архива Воронцовского дворца.

**Ножка цесарки с рататуем 100/105/30 г ..... 1270₽**

Цесарка — самая благородная из домашних птиц, в ее мясе нет лишнего жира и воды, по вкусу она напоминает фазана.

Иначе цесарку называют жемчужной курицей, царской курицей, а в Италии про нее говорят: la faraona. Действительно, в Древний Рим цесарки попали с северо-запада Африки, из бывших владений великих фараонов Египта.

Блюда из цесарки — кушанье, достойное царей. Так, цесарка с рататуем входила в меню крымских каникул семьи Николая II.



**«Строганов» из оленины с грибной пастой орзо 180/200/7 г ..... 980₽**



Граф Александр Строганов в бытность новороссийским и бессарабским генерал-губернатором проживал в Одессе. И, по обычаю богатых людей того времени, держал открытый стол — отобедать в его доме могли все, кто прилично одет и знаком с хорошими манерами. Графские повара придумали для открытого стола блюдо «бёф а-ля Строганов», что означает «говядина по-строгановски». Они соединили французскую нарезку жюльен (т.е. тонкой соломкой), быструю обжарку и русский стиль томления мяса с подливой.

Вскоре метод приготовления «а-ля Строганов» переняли кулинары едва ли не по всей Европе. Так, в Хайленде готовят «Строганов» из оленины, причем рецепту уже столько лет, что шотландцы считают это сытное и ароматное блюдо классикой своей кухни.



## • ГАРНИРЫ •

**Гречка с белыми грибами 150/30 г ..... 280₽**

**Картофель 150 г ..... 210₽**  
(пюре, фри, отварной)

**Спаржа гриль 120 г ..... 380₽**

**Овощи, приготовленные на огне 240 г ..... 430₽**  
(баклажаны, цукини, болгарский перец, помидор, ялтинский лук)



## • ДЕСЕРТЫ •

Яблочный тарт 160/40 г .....570₽



В 1824 году по обвинению в вольнодумстве и склонности к атеизму молодой Александр Пушкин был сослан в Михайловское, имение родителей в Псковской губернии. Здесь он закончит вдохновенную Крымом поэму «Бахчисарайский фонтан», напишет «Бориса Годунова», «Графа Нулина», главы «Евгения Онегина». Главное общество Пушкина в Михайловском составляли старенькая няня Арина Родионовна и семья помещиков Осиповых-Вульф из соседнего Тригорского. Их усадьбу он часто навещал ради мудрых советов хозяйки — Прасковьи Александровны, веселой компании ее дочерей и вкуснейшего пирога с янтарными яблоками. Письма в Тригорское поэт шутивно подписывал: *Vien à vous, Tarte aux Pommes* — «Искренне ваш, Яблочный пирог».



Запеченный ананас  
с мороженым из шампанского и черной икрой 140/40/3 г.....930₽



По распоряжению Екатерины II на Главной кухне Зимнего дворца была создана особая Кондитерская часть, приглашены мэтры сладкого искусства из Франции. Главной сенсацией при дворе стало мороженое, для его подачи императрица заказала на Севрской мануфактуре специальный сервиз на 60 персон.

В Большой оранжерее Царского Села росли кофейные и апельсиновые деревья, но особой гордостью придворных агрономов были ананасы разных сортов. Чтобы сгладить терпкость этих чудо-фруктов, их запекали, обильно поливая сиропом со специями.

Подавали с шампанским — с легкой руки Екатерины Великой оно начало входить в моду среди российской аристократии.

Медовик с сотами 100/58 г .....680₽



По легенде, императрица Елизавета Алексеевна (супруга Александра I, урожденная Луиза Баденская) терпеть не могла мед и любые сласти на его основе. Кондитер, недавно принятый на императорскую кухню, про это не знал. Он приготовил для государыни медовый торт... И получил награду! Что ж, тут нечему удивляться, если его торт был похож на наш медовик — в 16 тончайших слоев, с шелковистым сметанным кремом, сотами акациевого меда на вершине и в придачу с мороженым из белого крымского вина, которое мы превратили в безалкогольное. Насладитесь чудесным русским десертом более чем с двухсотлетней историей!



«Павлова» 205/20 г .....680₽

Новая Зеландия и Австралия давно спорят о том, чьи кондитеры придумали воздушный торт-бизе, посвященный великой русской балерине Анне Павловой. Здесь она выступала в ходе мирового турне 1926 года.

Анна родилась в Петербурге, в госпитале лейб-гвардии Преображенского полка, где служил ее отец — солдат из рода евпаторийских караимов. В 10 лет поступила в Императорское театральное училище, в 18 стала примой Мариинского театра.

Павлова была суперзвездой своего времени, посетила с гастрольями более 40 стран мира, причем во многих именно она впервые представила искусство балета. В ее честь называли конфеты, одежду, духи. Но в историю вошел именно торт — легкий, как балетная пачка, и свежий, как чистое искусство.



Мусс из маракуйи с сезонными ягодами 120 г .....490₽



Что было до маракуйи? Конечно, причудливый тропический цветок страстоцвет. Из него получился сочный, ароматный, с чуть терпкой кислинкой плод (кстати, богатый витамином С, каротином и железом), из которого мы сделали легкий, освежающий мусс — идеальное завершение Вашей трапезы в DOCTOR WHISKY.





## • БАР •

### Сезонные предложения Горячие напитки 0,6 л

#### Фейхоа-Корица-Мед 380₽

Чай с добавлением сочных плодов фейхоа, ароматной мяты и меда

#### Ромашка-Мандарин-Бузина 380₽

Согревающий чай с добавлением полевой ромашки, мандарина, сиропа бузины и липового меда

#### Брусника-Лайм-Клен 380₽

Ягодный чай с добавлением кленового сиропа и лайма

#### Клюквенный с вареньем из шишек 430₽

Чай с добавлением клюквенного морса, варенья и специй

#### Шиповник с антоновкой и тимьяном 340₽

Крымский шиповник в сочетании с яблоком, медом и ароматным тимьяном

#### Облепиховый 380₽

Домашний облепиховый морс с добавлением апельсина, меда и специй

#### Манго-Маракуйя 420₽

Тропический чай с добавлением пюре манго, маракуйи и гранатового сока



## Лимонады 0,35 л

Манго-Маракуйя 400₽

Тропические фрукты с добавлением сока граната

Апероль б/а 400₽

Бодрящее сочетание сиропа «Апероль» и тоника

Верджин Мэри 400₽

Напиток на основе томатного сока и сельдерея с добавлением соуса «Ворчестер» и соуса «Табаско»

Мохито б/а 400₽

Освежающее сочетание лайма и мяты с добавлением тростникового сахара и содовой



## Безалкогольные напитки

Кока-Кола 0,33 л 220₽

Фанта 0,33 л 220₽

Спрайт 0,33 л 220₽

Тоник 0,25 л 220₽

## Минеральная вода

Крымская горная 0,5 л 210₽

Аква Панна 0,25 л 270₽

Аква Панна 0,75 л 650₽

Сан-Пеллегрино 0,25 л 270₽

Сан-Пеллегрино 0,75 л 650₽

## Соки в ассортименте 0,2 л

Яблоко 200₽

Вишня 200₽

Апельсин 200₽

Персик 200₽

Ананас 200₽

Томат 200₽

## Свежевыжатые соки 0,3 л

Ананас 760₽

Апельсин 440₽

Сельдерей 460₽

Яблоко 330₽

Морковь 330₽

Грейпфрут 460₽

## Морсы 1 л

Ягодный сбор 560₽

Клюква 560₽

Облепиха 560₽

## Чай 0,4 л

Ассам 340₽

Дарджилинг 340₽

Пуэр Ан-Бао 340₽

Эрл Грей Дымный 340₽

Сенча 340₽

Зеленый с жасмином 340₽

Молочный Улун 340₽

Черный с клубникой 340₽

Зеленый с бузиной 340₽

«Крымские травы» 340₽

## Добавки к чаю

Чабрец 50₽

Мята 50₽

Имбирь 50₽

Мед 50₽

Молоко 50₽



# Кофе

Ристретто 180₽

Эспрессо 180₽

Американо 180₽

Двойной эспрессо 270₽

Капучино 250₽

Латте 250₽

Глясе 350₽

Раф-кофе 250₽

Флэт уайт 340₽



## Коктейли

**Манхэттен 150 мл 600₽**

Бурбон, красный вермут, биттер «Ангостура»

**Роб Рой 150 мл 650₽**

Шотландский виски, красный вермут, биттер «Ангостура»

**Олд Фэшн 100 мл 550₽**

Бурбон, биттер «Ангостура», тростниковый сахар

**Негрони 100 мл 650₽**

Джин, красный вермут, биттер «Кампари»

**Бульвардые 100 мл 550₽**

Бурбон, красный вермут, биттер «Кампари»

**Виски Сауэр 150 мл 500₽**

Бурбон, сауэр микс, биттер «Ангостура»

**Нью-Йорк Сауэр 150 мл 550₽**

Бурбон, сауэр микс, крымский портвейн

**Пенициллин 150 мл 750₽**

Шотландский виски, медовый сироп,  
сок имбиря, лимонный сок

**Крестный отец 100 мл 650₽**

Шотландский виски, ликер «Амаретто»

**Белый русский 100 мл 600₽**

Водка, кофейный ликер, сливки

**Эль Президенте 150 мл 600₽**

Ром, сухой вермут, апельсиновый ликер,  
биттер «Ангостура»

**Никербокер 150 мл 600₽**

Ром, пюре из малины, апельсиновый ликер, лимонный сок

**Кlover Клуб 150 мл 600₽**

Джин, пюре из малины, сауэр микс

**Космополитен 150 мл 500₽**

Водка, апельсиновый ликер, лимонный сок, морс клюквы

**Маргарита 150 мл 650₽**

Текила, апельсиновый ликер, сок лайма

**Лимонный пирог 150 мл 700₽**

Шотландский виски, ликер «Лимончелло»,  
ликер «Адвокат», медовый сироп

**Мохито 450 мл 600₽**

Ром, мята, лайм, тростниковый сахар, содовая

**Кровавая Мэри 450 мл 650₽**

Водка, томатный сок, сельдерей, соус «Ворчестер»,  
соус «Табаско», соль, перец

**Сингапурский Слинг 350 мл 700₽**

Джин, апельсиновый ликер, вишневый ликер,  
ликер «Бенедиктин», апельсиновый сок, сок ананаса

**Зомби 350 мл 600₽**

Ром, абрикосовый ликер, вишневый ликер,  
сок ананаса, сок апельсина

**Лонг-Айленд Айс Ти 450 мл 600₽**

Водка, джин, текила, ром, апельсиновый ликер, кола

**Пина Колада 350 мл 600₽**

Ром, пюре из кокоса, ликер «Малибу», ананасовый сок



## Игристые коктейли

Кир Рояль 200 мл 480₽  
Игристое вино, смородиновый ликер

Беллини 200 мл 480₽  
Игристое вино, пюре из крымского персика

Россини 200 мл 480₽  
Игристое вино, клубничное пюре

Апероль Спритц 250 мл 600₽  
Игристое вино, ликер «Апероль», содовая



## Аперитивы 100 мл

Мартини Бьянко 390₽

Мартини Rosso 390₽

Мартини Розато 390₽

Мартини Экстра Драй 390₽

Мартини Фиеро 390₽

Кампари 550₽

Апероль 580₽

Карпано Антика Формула 690₽



## **Водка 50 мл**

Финляндия Премиум 250₽

Финляндия Клюква 250₽

Русский Стандарт 250₽

Грэй Гус 450₽

Онегин 450₽

## **РОМ 50 мл**

Ботукал Резерва Эксклюзива 750₽

Закапа Сентенарио 23 года 1200₽

## **Текила 50 мл**

Патрон Репосадо 790₽

Дон Хулио Бланко 790₽

## **ДЖИН 50 мл**

Хендрикс 750₽

Танкерей Тен 960₽

## **Кальвадос 50 мл**

Кер де Льон Кальвадос Пэй д'Ож VSOP 940₽

## **Граппа 50 мл**

Боккино Гран Москато 580₽

## **КОНЬЯК 50 мл**

Хайн VSOP 960₽

Леро Кюве 20 лет 1780₽

## **КРЫМСКИЙ КОНЬЯК 50 мл**

Бахчисарай, Старый Крым 5 звезд 340₽

Коктебель 30 лет 2200₽

## **Мадера 50 мл**

Массандра мадера «Крымская» 150₽

## **Херес 50 мл**

Массандра «Ореанда» 175₽

Херес Педро Хименес 500₽

Херес Олоросо 450₽

## **Портвейн 50 мл**

Массандра «Ливадия» 180₽

Массандра «Южнобережный» 150₽

Солнечная Долина портвейн белый «Крымский» 220₽

Портвейн Инкерман «Севастополь» 1994 430₽

Уор'С Отима Тони 10 лет 780₽

Фонсека, Порто Лэйт Боттлд Винтаж 2011 780₽

## **Десертные вина 50 мл**

Массандра Мускат белый Красного Камня 250₽

Массандра Бастардо 150₽

Солнечная Долина «Черный Доктор» 410₽

Солнечная Долина «Черный Полковник» 220₽

## **Биттеры 50 мл**

Абсент Олд Традишн 350₽

Бехеровка 350₽

Бранка-Мента 350₽

Фернет Бранка 350₽

Егермейстер 350₽

## Ликеры 50 мл

Бейлис 350₽

Бенедиктин 350₽

Драмбуи 350₽

Гран Марнье 750₽

Лимончелло 350₽

## Пиво темное 0.25 л / 0.5 л

Гиннесс 230₽ / 460₽

## Пиво светлое 0.3 л / 0.5 л

Бланш де Брюссель 240₽ / 350₽

Кромбахер 240₽ / 350₽



