

# FOUR CORNERS

## PAIRING-MENÜ

Dieses elegante Erlebnis bringt die einzigartigen Aromen von Johnnie Walkers „Four Corners of Scotland“-Brennereien bestens zur Geltung.

### CLYNELISH

Clynelish SR22 12 Jahre / Floc / Ananas / Pfeffer-Gigha-Auster / Michelada Granita / Ancho

### GLENKINCHIE

Glenkinchie 12 Jahre / Kamille / Löwenzahn / Quitte  
Topinambur / Vollfetter Kuhkäse / Schwarze Trüffel  
(v)

### CARDHU

Reserve Cardhu Gold / Tinto Roriz / Kirsche / Douglasie-Wild-Carpaccio / Liebstöckel / Meerrettich / Walnuss

### CAOL ILA

Caol Ila Distillers Editon / Pineau de Charentes / Rosmarin / Schlehe  
Caol Ila Eiscreme / Haselnuss / Vanille / Malz  
(v)

**£50**

# STIR-ERLEBNIS

## PAIRING-MENÜ

Das komplette Degustationsmenü von James Close und dem Bar-Team der Johnnie Walker Princes Street, mit erlesenen saisonalen und luxuriösen Pairings.

### OBAN

Oban Little Bay / Yuzu / Meerfenchel / Sellerie  
Hamachi Ceviche / Avocado / Tigermilch / Kokosnuss

### CLYNELISH

Clynelish SR22 12 Jahre / Floc / Ananas / Pfeffer-Gigha-Auster / Michelada Granita / Ancho

### GLENKINCHIE

Glenkinchie 12 Jahre / Kamille / Löwenzahn / Quitte  
Topinambur / Vollfetter Kuhkäse / Schwarze Trüffel  
(v)

### CARDHU

Cardhu Gold Reserve / Tinto Roriz / Kirsche / Douglasie-Wild-Carpaccio / Liebstöckel / Meerrettich / Walnuss

### JOHNNIE WALKER BLUE LABEL

Johnnie Walker Blue Label Elusive Umami / Steinpilze / Verbena Jamon / Brioche / Kaviar / Sardellen

### CAOL ILA

Caol Ila Distillers Editon / Pineau de Charentes / Rosmarin / Schlehe  
Caol Ila Ice Cream / Haselnuss / Vanille / Malz  
(v)

**£90**

# À LA CARTE MENÜ

Wähle selbst, welche unserer erlesenen  
Brennerei-Pairings du verkosten möchtest.  
Alle einzeln erhältlich.

## OBAN £14.0

Oban Little Bay / Yuzu / Meerfenchel / Sellerie  
Hamachi Ceviche / Avokado / Tigermilch / Kokosnuss

## CLYNELISH £14.0

Clynelish SR22 12 Jahre / Floc / Ananas / Pfeffer-Gigha  
-Auster / Michelada Granita / Ancho

## GLENKINCHIE £14.0

Glenkinchie 12 Jahre / Kamille / Löwenzahn / Quitte  
Topinambur / Vollfetter Kuhkäse / Schwarze Trüffel  
(v)

## CARDHU £14.0

Cardhu Gold Reserve / Tinto Roriz / Cherry / Douglas Fir  
Venison Carpaccio / Lovage / Horseradish / Walnut

## JOHNNIE WALKER BLUE LABEL £29.0

Johnnie Walker Blue Label Elusive Umami / Steinpilze /  
Verbena Jamon / Brioche / Kaviar / Sardellen

## CAOL ILA £14.0

Caol Ila Distillers Editon / Pineau de Charentes / Rosmarin / Schlehe  
Caol Ila Eiscreme / Haselnuss / Vanille / Malz  
(v)

# STIR

## JOHNNIE WALKER PRINCES STREET

X

JAMES CLOSE

Eine einzigartige Zusammenarbeit zwischen Johnnie Walker  
Princes Street und James Close, ehemaliger Besitzer und  
Küchenchef des mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten  
Restaurants The Raby Hunt.

Um James' Vorliebe für Storytelling mit erlesenen kleinen  
Gerichten gerecht zu werden, hat sich das Barteam für jeden Gang  
einen passenden Whisky-Cocktail ausgedacht. So vermitteln wir  
einen Eindruck von den Landschaften rund um die Brennereien, die  
für Johnnie Walker Blended Whisky unverzichtbar sind.

Wir können allen Gästen unser FOUR CORNERS Menü nur  
wärmstens empfehlen, um einen Eindruck von unserer  
geschmacklichen Reise zu erhalten.

Wer die volle Verkostungsreise erleben möchte, ist mit  
der STIR EXPERIENCE bestens beraten.

Da dieses Menü eine Gemeinschaftskreation ist, können dabei wir nicht unbedingt auf  
Ernährungseinschränkungen, Allergien, Abneigungen oder alkoholfreie Alternativen  
für die Cocktail-Pairings Rücksicht nehmen.

Wo immer es geht, berücksichtigen wir Allergien. Es besteht jedoch immer das Risiko  
einer Kreuzkontamination. Wende dich an unsere Mitarbeiter, wenn du nähere  
Informationen benötigst.

Die Rechnung enthält bereits eine Servicepauschale von 10 %.

Änderungen an der Getränkekarte vorbehalten

DRINKIQ