

MENU



FOLK AND HAGGIS EXPERIENCE

FÀILTE GU DÙN ÈIDEANN
BENVENUTI A EDIMBURGO

ANTIPASTI

VEGAN SCOTCH BROTH / Brot Albannach

Lo Scotch Broth è una classica zuppa scozzese che ha riscaldato le case scozzesi per generazioni. Preparata con verdure fresche di stagione, orzo e legumi nutrienti, viene servita con pane fatto in casa, perfetto per assaporare ogni goccia del suo ricco sapore. In origine, questa zuppa nutriente forniva energia e calore durante i freddi inverni scozzesi e, nel tempo, è diventata il simbolo della cucina rurale tradizionale scozzese.

CULLEN SKINK / Brot Chuileann

Il Cullen Skink è una tradizionale zuppa scozzese originaria del villaggio di pescatori di Cullen, sulla costa nord-orientale della Scozia. Creata inizialmente per utilizzare l'haddock affumicato localmente, questa zuppa combina il pesce con patate, cipolle e un tocco di panna per ottenere una consistenza ricca e cremosa.

Il Cullen Skink è diventato rapidamente popolare non solo tra i pescatori, ma in tutta la Scozia, come un piatto nutriente e conveniente che celebra i prodotti locali. Oggi è una pietanza amatissima della cucina scozzese e una vera espressione del patrimonio culinario della Scozia.

MAINS

HAGGIS, NEEPS 'N' TATTIES / Taigeis, Sneap is Buntàta

L'Haggis, Neeps e Tatties è uno dei piatti più iconici della Scozia. È composto da haggis—un budino salato preparato con frattaglie di pecora tritate, mescolate con avena, cipolle e spezie—accompagnato da neeps (rape o rutabaga schiacciate) e tatties (purè di patate).

Storicamente, l'haggis era un piatto pratico che permetteva alle comunità di sfruttare al meglio gli ingredienti locali disponibili, diventando rapidamente un simbolo della capacità scozzese di adattarsi e valorizzare le risorse locali. Oggi viene gustato non solo durante la Burns Night, ma tutto l'anno, celebrato come una vera espressione del patrimonio culinario e culturale scozzese.

SALMON / Bradan na h-Alba

Il filetto di salmone scozzese celebra i sapori delle acque scozzesi con un filetto di salmone tenero e saporito, servito con patate novelle e verdure saltate. Il piatto è completato da una delicata salsa al vino bianco e aneto, che esalta la qualità eccezionale del rinomato salmone scozzese.

Proveniente dalle fresche e limpide acque della costa occidentale della Scozia e da fiumi come lo Spey e il Tay, il salmone scozzese è apprezzato in tutto il mondo per la sua qualità superiore e il suo sapore ricco e delicato.

FISH 'N' CHIPS / Iasg agus Sliseagan

Il Fish and Chips è un piatto iconico britannico con origini che risalgono al XIX secolo. Si dice che la ricetta sia nata dalla fusione di diverse tradizioni culinarie: gli immigrati ebrei portarono il pesce fritto a Londra, combinandolo con l'abbondanza di patate nel nord dell'Inghilterra. Questo umile piatto divenne rapidamente popolare tra la classe operaia, offrendo un pasto nutriente e conveniente, tradizionalmente servito avvolto nella carta di giornale per un tocco pratico e autentico.

Oggi viene servito con piselli e consiste in un filetto di haddock locale, impanato e fritto, accompagnato da patatine e una salsa tartara fatta in casa

VEGAN SHEPHERD'S PIE / Paidh na Cìobaire Bhìogan

La Shepherd's Pie originale risale al XIX secolo e veniva tradizionalmente preparata con carne di agnello (da cui il nome "shepherd", ovvero "pastore") e spesso realizzata con carne avanzata. Nelle sue prime versioni, questa torta salata era un modo per riutilizzare la carne cotta avanzata, ricoperta da uno strato di purè di patate per creare un pasto nutriente e soddisfacente.

Oggi, la versione vegana di questo piatto mantiene l'essenza dell'originale, utilizzando lenticchie, piselli e carote come base saporita. Il purè di patate e l'insalata fresca di accompagnamento conservano il caratteristico aspetto del piatto, offrendo una combinazione confortante e ricca di sapore.

D E S S E R T

STICKY TOFFEE PUDDING / Mìlsean le Tofaidh

Lo Sticky Toffee Pudding è un classico dessert britannico, preparato con una morbida torta di pan di Spagna arricchita con datteri tritati finemente per una dolcezza naturale. È ricoperto da una ricca salsa al toffee e tradizionalmente servito caldo con gelato alla vaniglia.

Sebbene le sue origini esatte siano oggetto di dibattito, molti ritengono che lo Sticky Toffee Pudding sia stato servito per la prima volta negli anni '60 in un hotel del Lake District, in Inghilterra. Il suo sapore avvolgente e indulgente lo ha reso rapidamente uno dei dolci più amati nel Regno Unito, e ancora oggi è un pilastro dei menu di dessert britannici.

CHOCOLATE BROWNIE / Spuinnse "Brownie" Seoclaid

Il Chocolate Brownie è un dessert ricco e indulgente, noto per la sua consistenza densa e fondente e il suo intenso sapore di cioccolato. Preparato con cacao di alta qualità e pezzi di cioccolato fuso, offre il perfetto equilibrio tra dolcezza e una leggera nota amara. Tipicamente servito caldo, è spesso accompagnato da gelato alla vaniglia o una spolverata di zucchero a velo per una nota extra di golosità.