

WHITEHOUSE

A la carte

WHITEHOUSE - это атмосфера Европейской и Азиатской кухни в сочетании с превосходными винами приводят в захватывающее гастрономическое путешествие.

Миссия команды WHITEHOUSE - создать у каждого гостя незабываемое гастрономическое впечатление и ощущения, чтобы каждый захотел сюда вернуться снова за новыми кулинарными приключениями.

Как в живописи, каждый штрих краски, а в симфонии, каждый инструмент, так и мы работаем над тем, чтобы создать блюда, вкус и эстетика которых, удивит любого гостя.

В ресторане WHITEHOUSE человек входит в новый мир гастрономии и испытывает красоту во всем - в красивом интерьере, виде из окна, в бокале вина или коктейля и, наконец, в еде, которую мы подаем с особой заботой.

Наша мечта - быть местом, где забываются мирские вещи и события.

Мелочи не играют решающей роли. Они решают все. [H. Makkejs]

Устрицы и кaviар

La Luna	5	Tia Maraа	5
Малиновый <i>vinaigrette</i> , масло с зеленью и хлебом <i>Lāču</i>		Малиновый <i>vinaigrette</i> , масло с зеленью и хлебом <i>Lāču</i>	
Осетриная икра	50 г 75		
Блинчики, перепелиные яйца, сметана, лук, лимон			

Холодные закуски

Запеченная свекла	9	Красные креветки	14
Козий сыр <i>buche</i> , хрен, шиповник, айоли с эстрагоном		Дыня, салат из ферментированного кимчи, юдзу, креветочный айоли	
		Аргентина	
Моцарелла <i>Burrata</i>	15	<i>Rump steak</i> выдержанный в соли	14
Японские баклажаны, помидоры, орешки кешью, капуста кале		Топинамбур, <i>Parmigiano-Reggiano</i> , трюфельный айоли, бальзамико из ежевики и черной смородины	
		США	
Королевская макрель <i>Hamachi</i>	16	Тартары из тунца	16
Марокканский соленый лимон, кедровые орешки, ферментированный перец чили, белый соевый соус		Деревенские яйца, авокадо, тапиока, кунжут	
	Япония	Мальдивы	
Тартар из страуса	17	Салат с опаленным тунцом	18
Маринованные огурцы с карри, <i>won-ton</i> айоли с жареным чесноком		Римский салат, авокадо, бобы эдамаме, семена кунжута умэ, манго-имбирный соус	
	Латвия	Мальдивы	

Просим информировать официанта об аллергиях

Все цены указаны в евро

WHITEHOUSE

A la carte

Горячие закуски

Цветная капуста Зеленая гречка, ореховая гранола, сырный соус с черным трюфелем	12	Фуа-гра Айва, миндаль, облепиха	19
			Франция
Суп из морепродуктов Красные креветки, мидии, кальмары, лосось, треска	18	Осьминог <i>Baba ganoush</i> из баклажанов, яблоки, чоризо	26
			Испания
<i>Tagliatelle</i> с лобстером Тыква, помидоры, бульон биск	29		
			Канада

Основные блюда

Палтус Цветная капуста, черные мидии, мисо, сливочно-копченый соус	24	Осетр Зеленая гречка, морковь, икра форели, Голландский соус	26
			Латвия
Ризотто Черные трюфели, масло лисичек, <i>Parmigiano-Reggiano</i>	18	<i>Iberico</i> медленного приготовления Тайский рис, каштаны, пивной соус	19
			Испания
Утиная грудка <i>Barbary</i> Корень сельдерея, яблоко, винный соус	22	Оленина Картофельное пюре с черными трюфелями, грибы портобелло, брусника	28
			Латвия
Ягненок Топинамбур, чипотле, соус из красного вина	32	<i>Striploin Black Angus</i> 250 г / 300 г Пюре из картофеля и карамелизованного лука, паста харисса	45 / 54
			США
			Новая Зеландия

Гарниры

Картофель фри собственного приготовления Трюфельное масло, чесночный айоли	6
<i>Pak Choy</i> капуста Апельсиново - соевый соус, семена кунжута умэ	6