

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 Малиновый <i>vinaigrette</i> , масло с зеленью и хлебом <i>Lāču</i>	5	Tia Maraа Малиновый <i>vinaigrette</i> , масло с зеленью и хлебом <i>Lāču</i>	5
Осетровая икра 50 г Блинчики, перепелиные яйца, сметана, лук, лимон	75	Плата из сыров и мяса (Плата на 2 персоны)	20

Холодные закуски

Цветок цуккини Спаржа, индийские орехи, фисташки, на солнце вяленые помидоры, эспрессо, соус <i>Ponzu</i>	12	Красные креветки Буррата, яблоки, клубника, нори, <i>Tare</i> соус Аргентина	18
Моцарелла <i>Burrata</i> Японские баклажаны, помидоры, орешки кешью, капуста кале	15	<i>Филе говядины</i> Картофель, <i>Shi Mei</i> , цитрусовый мисо, черемша Бразилия	16
Королевская макрель <i>Hamachi</i> Папайя, огурец, нори, апельсиновый <i>Teriyaki</i> Япония	17	Тартары из тунца Деревенские яйца, авокадо, тапиока, юдзу кунжут Мальдивы	16
Тартар из страуса Маринованные огурцы с карри, <i>won-ton</i> айоли с жареным чесноком Латвия	17	Лосось горячего копчения Шпинат, <i>Parmigiano-Reggiano</i> , авокадо, яблоки, карамелизированные грецкие орехи, медово-имбирный соус Мальдивы	16

Просим информировать официанта об аллергиях

Все цены указаны в евро

WHITEHOUSE

A la carte

Горячие закуски

Цветная капуста Спаржа, зеленая гречка, ореховая гранола, сырный соус с черным трюфелем	14	Фуа-гра Клубника, портвейн Madeira, фундук	21
		Франция	
Суп из морепродуктов Красные креветки, мидии, кальмары, лосось, треска	18	Равиоли с морскими гребешками Лук-порей, кедровые орехи, водоросли, масляная эмульсия	14
		Норвегия	
<i>Tagliatelle</i> с лобстером Тыква, помидоры, бульон <i>bisque</i>	29	Ризотто Черные трюфели, масло лисичек, <i>Parmigiano-Reggiano</i>	18
	Канада		

Основные блюда

Черная треска Черные мидии, <i>Prosciutto</i> , спаржа, зеленый горошек, лук-порей, томатный <i>Beurre Blanc</i>	36	Осетр Красные Аргентинские креветки, морковь, цветная капуста, морковный <i>Beurre Blanc</i>	28
		Латвия	
Ягненок Топинамбур, чипотле, соус из красного вина	35	"Apple pork" Малосольный огурец, картофель, капуста, чоризо крем	28
	Новая Зеландия	Германия	
Утиная грудка <i>Barbary</i> Утиное конфи, перепелиное яйцо, цукини, пастернак, мисо, красное вино	25	Фланк стейк Красные Аргентинские креветки, манго, Тайский рис	29
	Франция	Германия	
Стейк из тунца	28	<i>Rib Eye</i> Стейк	250/300 36/40
	Мальдивы	Аргентина	

Гарниры

Картофель фри собственного приготовление Трюфельное масло, чесночный айоли	6	Артишок <i>Chimichurri</i> соус	10
Спаржа Соевый маринад, юзу-кунжут	10	<i>Heirloom</i> помидоры Греческий йогурт, зелёное масло, синий лук	7