

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 или Tia Maraа	6	Карпаччо из говядины	18
Малиновый <i>vinaigrette</i> масло с зеленью и хлебом <i>Lāču</i>		Топинамбур пармезан трюфельное масло финиковый уксус айоли Грибы Ши Мэй	
Осетровая икра	50 г 80	Сырно-мясная плата	20
Блинчики перепелиные яйца сметана лук лимон		Плата на 2 персоны	

Закуски

Салат с креветками	18	Тартар из тунца	16
Красные аргентинские креветки Североатлантические креветки икра форели перепелиное яйцо авокадо огурец салат айсберг кунжутная заправка		Яичный гель Авокадо Чипсы из рисовой бумаги Цитрусовый соус	
<i>Burrata</i>	15	Козий сыр	14
Баклажан фисташки трюфельное масло крем из кешью		Баклажаны Гранола с фундуком Соус песто Сладкий соус чили	
Осьминог	18	Севиче	16
Чоризо Сладкий картофель Соус чипотле Соевые бобы Жженое масло		Сибас Морская форель Икра форели Майонез с укропом Томатная заправка	
Тартар из страуса	18	Хамачи	22
Маринованные огурцы с карри Панко тушеные говяжьи щеки айоли из карамелизованного лука		Авокадо Мисо Икра осетровая Апельсиновый и белый соевый соус	

| Латвия |

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	14	Ризотто Морские гребешки Грибы Эноки соус из черных трюфелей	24
Суп из морепродуктов Форель Морской окунь Треска Морепродукты Помидоры	17	Цепилин Рибай Аргентинские красные креветки костный мозг черная икра икра форели кефир перец чипотле	14
Фуа-гра Грибы бриошь морошка облепиха	32	Спагетти с морепродуктами Икра форели тигровые креветки морская спаржа помидоры оливки	19
	Франция		Аргентина

Основные блюда

Филе трески на пару Брокколи капуста кейл черный корень грецкие орехи мисо Бонито соус	26	Дорада Кабачки вяленые помидоры капперы турецкий горошек морская спаржа помидорый Veure blanc	28
Баранья нога Корнеплоды грибы шиитаке Топинамбур соус из красного вина с коньяком	36	Кукурузная курица Восточная лепешка с зеленью и сыром Салат из капусты Таро соус	19
Утиная грудка Панчетта пастернак капуста соус из красного вина с коньяком	28	Филе говядины Корнеплоды грибы шиитаке топинамбур соус из красного вина с коньяком	38
Стейк из тунца	30	<i>Rib Eye</i> Стейк	250/300 36/40
	Мальдивы		Аргентина

Гарниры

Картофель фри собственного приготовления Трюфельное масло чесночный айоли	8	Картофельное пюре Гранола с фундуком трюфельное масло бекон	8
Овощи на гриле Брокколи Педроне перец коричневые шампиньоны Кабачки Баклажаны	8		

Просим информировать официанта об
аллергиях

Все цены указаны в евро