

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.

Устрицы и кaviар

OSTRA Regal No.4 или CUVÉE Prestige No.3 7 Малиновый <i>vinaigrette</i> масло с зеленью и хлебом <i>Lāču</i>	Сырно-мясная плата Стилтон Морбье Конте Валансе Реблошон Салями с черными трюфелями Прощутто Плата на 2 персоны	25
Oscietra Imperial икра Блинчики перепелиные яйца сметана лук лимон	50 г	160

Закуски

Салат с креветками Красные аргентинские креветки Североатлантические креветки икра форели перепелиное яйцо авокадо огурец салат айсберг кунжутная заправка	18	Тартар из тунца Яичный гель авокадо чипсы нори васаби, чипсы тапиоки цитрусовый соус	16
<i>Burrata</i> Помидоры соус из каперсов кешью	15	Козий сыр Баклажаны гранола с фундуком соус песто сладкий соус чили	14
Шотландский лосось Том ха фенхель спаржа цикорий дикий рис водка	18	Севиче Сибас морская форель икра форели майонез с укропом томатная заправка	16
Татаки из мяса страуса Листья шисо в темпуре дайкон маринованные грибы Ши мэй кунжутный соус умами	18	Тартар из говядины Японский молочный хлеб трюфельное масло яичный гель айоли из чипотле	17

| Латвия |

Просим информировать официанта об аллергиях

Все цены указаны в евро

WHITEHOUSE

A la carte

Горячие закуски

Спаржа Черный корень оливки шалфей соус комбу	18	Аранчини Моцарелла ди Буфала пармезан вешенки соус из весенних ростков	16
Морские гребешки Икра осетровая сахарный горошек грибы шиитаке соевые бобы бульон умами	28	Цепилин Рибай Аргентинские красные креветки костный мозг черная икра икра форели кефир перец чипотле	16
Фуа-гра Грибы бриошь морошка облепиха	32	Суп из морепродуктов Форель морской окунь треска морепродукты помидоры	17
		Аргентина	
		Франция	

Основные блюда

Скрей треска Лук-порей Пьемонтский фундук цветная капуста лимонграсс - лаймовый соус	28	Осьминог Баба гануш чоризо грейпфрут яблоко	38
Корейка ягненка Лисички картофель малосольный огурец черемша соус из красного вина с коньяком	38	Кукурузная курица Восточная лепешка с зеленью и сыром салат из капусты тайский рис таро соус	24
Утиная грудка Киноа кус-кус ежевика бобы коньячный соус	28	Чак вагю стейк, приготовленный в су- виде 24 часа Кукуруза ананас Азиатское барбекю панко	38
Стейк из тунца Мальдивы	30	<i>Rib Eye</i> Стейк Аргентина 300 гр	40
		<i>Rib Eye</i> Стейк США 300 гр	57

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