White Salon

ELŐÉTELEK

Klasszikus marha tatár, 80 gr — 10 450 FT / 30 EUR

Főételként salátával és ropogós burgonyával tálalva, 120 gr — 16 850 FT / 48 EUR

Marinált lazac édesköménnyel és szójababbal — 7450 FT / 21,5 EUR

Grillezett kacsamáj, alma, zeller és sós mandula — 10 950 FT / 31,5 EUR

SALÁTÁK

Burrata friss paradicsommal, bazsalikommal és pirított focacciaval — 8950 FT / 25,5 EUR
(gluténmentes változatban is)

Cézár saláta grillezett csirkével — 24 EUR / 8450 HUF
vagy pirított garnélával — 30 EUR / 10 450 HUF

Pirított céklasaláta gránátalmával és pekándióval — 20 EUR / 6950 FT

KAGYLÓ ÉS KAVIÁR

Makréla ceviche zöldalmával és korianderrel — 8450 FT /24 EUR

Pirított garnéla fokhagymával, paradicsommal és kovászolt kenyérrel — 7450 FT / 21,5 EUR

Ossetra kaviár (10 gr) blinivel és tejföllel — 22 050 FT / 63 EUR

LEVESEK

Gulyásleves csipetkével csípős paprikával — 5750 FT / 16,5 EUR

Zellerkrémleves lestyánnal — 4850 FT / 14 EUR

Ököruszály leves grízgaluskával és sózott retekkel — 4850 Ft / 14 EUR

TRADÍCIONÁLIS MAGYAROS ÉTELEK

Kacsamáj parfait meggy, pisztácia és kalács — 9550 FT / 27,5 EUR

Paprikás csirke galuskával és uborkasalátával — 9850 FT / 28 EUR

Velőscsont marhahússal és házi savanyúsággal — 8450 FT / 24 EUR

Borjú osso bucco vörösboros mártásban, burgonyapürével és szilva kompóttal — 10 950 FT / 31,5 EUR

GRILLEN SÜLT ÉTELEK

GRILLEZETT ÉTELEINK EGÉSZBEN SÜLT RÉPÁKKAL, FODROS KELLEL ÉS PETREZSELYMES DRESSZINGGEL VANNAK TÁLALVA

Marha ribeye steak, 250 gr — 21 550 FT / 61,5 EUR

Csontos sertéskaraj 250 gr — 13 750 FT / 36 EUR

Lazacfilé 200 gr — 12 550 FT / 39,5 EUR

Csirkemell supreme 200 gr — 10 950 FT FT / 31,5 EUR
HALAL

Választható mártások

Zöldbors mártás — Bernaise mártás — Marha jus

HÚSÉTELEK

Angus marhaburger bacon, cheddar sajt, remoulade és pirított hagyma — 9950 FT / 28,5 EUR

Báránygerinc zöldborsóval és rozmaringos burgonyával — 13 850 FT / 39,5 EUR

Bécsi szelet mangalicából, petrezselymes burgonyával és fejes salátával — 13 850 Ft /39,5 EUR

HALÉTELEK

Rostonsült fogas póréhagymás rakott burgonyával és miso vajmártással — 12 550 Ft / 36 EUR

Tintahal, garnéla és feketekagyló házi spagettivel és citromos vajmártással — 8450 Ft / 24 EUR

Pankómorzsában sült tőkehal remoulade mártással és salátával — 10 750 Ft / 31 EUR

VEGÁN ÉTELEK

Sült karfiol csicseriborsóval — 8450 FT /24 EUR

Édesburgonya és cukorborsó, vörös curry jázminrizzsel tálalva — 8450 FT / 24 EUR

Campanelle tészta erdei gombákkal — 8950 Ft / 25,5 EUR

VÁLASZTHATÓ KÖRETEK

2550 FT / 7,5 EUR / ADAG

Fokhagymás baby paraj

Hasábburgonya

Habos burgonyapüré

Kevert saláta

Pirított cukkini

MENÜAJÁNLAT

2 fogás 18 350 Ft / 52,5 EUR,
3 fogás 22 250 FT / 63,5 EUR

ELŐÉTELEK

Marinált lazac édesköménnyel és szójababbal
vagy
Pirított céklasaláta gránátalmával és pekándióval
vagy
Kacsamáj parfait meggy, pisztácia és kalács

FŐÉTELEK

Konfitált kacsacomb, vöröskáposzta, burgonyagratin
vagy
Sült karfiol csicseriborsóval
vagy
Pankómorzsában sült tőkehal remoulade mártással és salátával

ÉDESSÉGEK

Klasszikus citromtorta
vagy
New York csokoládétorta
vagy
Rizspuding meggyel

DESSZERTEK

Dobos torta — 4850 FT / 14 EUR

Rebarbara panna cotta kókusszal és eperrel — 4850 FT / 14 EUR

Klasszikus citromtorta — 4850 FT / 14 EUR

Rizspuding meggyel — 4850 FT / 14 EUR

New York csokoládétorta — 5250 FT / 15 EUR

Kézműves sajtválogatás — 8250 FT / 23,5 EUR

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.

ÉTELALLERGIÁK
ÉS ÉTRENDI KORLÁTOZÁSOK

1. Glutént tartalmazó gabonafélék
2. Rákfélék
3. Tojás
4. Hal és a belőle készült ételek
5. Földimogyoró és a belőle készült ételek
6. Szójabab és a belőle készült ételek
7. Tej és az abból készült ételek beleértve a laktózt is
8. Diófélék
9. Zeller és a belőle készült ételek
10. Mustár és a belőle készült ételek
11. Szezámmag és a belőle készült ételek
12. Kéndioxid (so2)
13. Csillagfürt és a belőle készült ételek
14. Puhatestűek és a belőle készült ételek
15. Sertést tartalmaz
16. Vegetáriánusok számára is elkészíthető
17. Csípős étel
18. Vegánok számára fogyasztható
19. Laktózmentes
20. Gluténmentes

Hazai gazdaságból származó alapanyag

Fenntartható gazdaságból származó alapanyag

ÉTELEINKHEZ KIZÁRÓLAG TANYASI TOJÁST HASZNÁLUNK, MAGYARORSZÁGI FARMOKRÓL.

AZ ÉTLAPON SZEREPLŐ ÉTELEINKHEZ KIZÁRÓLAG TANYASI CSIRKÉT, SERTÉST ÉS KACSÁT HASZNÁLUNK MAGYARORSZÁGI FARMOKRÓL.

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ MAGYAR PISZTRÁNGJAINK A ROYAL HALTENYÉSZETBŐL ÉRKEZNEK.

A FELSZOLGÁLT KAVIÁR HAZAI BESZÁLLÍTÓTÓL ÉRKEZIK.

AZ ÁLTALUNK KÍNÁLT STEAK URUGUAY-BÓL SZÁRMAZIK.

AZ ÁLTALUNK KÍNÁLT LAZAC NORVÉGIÁBÓL SZÁRMAZIK.

AZ ÁLTALUNK KÍNÁLT TŐKEHAL A CSENDES-ÓCEÁNBÓL SZÁRMAZIK.

White Salon
ÉTLAP