

GARNITURI**SPARANGHEL ÎN ULEI DE MĂSLINE**

150g / 14 lei

RISOTTO CU SOS PESTO

150g / 12 lei

**LEGUME LA GRĂTAR CU
SOS MEDITERANEAN**

ardei, vinete, ceapă, zucchini, roșie, radicchio, ciuperci

150g / 12 lei

BROCCOLI SOTE

150g / 11 lei

SPANAC CU USTUROI ȘI CHILLI

spanac, usturoi, unt, chilli

150g / 12 lei

CARTOFI LA CUPTOR CU ROZMARIN

cartofi, sare, ulei de floarea soarelui, rozmarin fresh

150 g / 11 lei

**OREZ BASMATI TRAS ÎN UNT
CU PARMESAN**

150 g / 11 lei

CARTOFI WEDGES

150g / 9 lei

DESSERT**PANNA COTTA ARTIZANALĂ CU
LĂMÂIE, CARPACCIO DE ANANAS ȘI
DULCEAȚĂ DE GHIMBIR**

150g / 18 lei

PARFAIT DE CIOCOLATĂ

150g / 18 lei

CRÈME BRULLE CU LEMONGRASS

200g / 18 lei

**PAVLOVA CU CREMĂ DE MASCARPONE ȘI
FRUCTE DE PĂDURE**

150g / 23 lei

**NEW YORK CHEESECAKE CU
SOS DE FRUCTE DE PĂDURE**

150g / 18 lei

TORT DE BEZEA CU CIOCOLATĂ

130g / 19 lei

**SUFLEU DE CIOCOLATĂ FIERBINTE
SERVIT CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE**

150g / 22 lei

PLACINTĂ CU MERE

200g / 15 lei

**ADRESA:**

George Călinescu nr. 4A, Bucharest, Romania

PHONE:

021 231 27 95

www.whitehorse.rofacebook.com/WhiteHorsePubRestaurant**DETAILS REGARDING OUR DISHES AND THE PRODUCTS WE USE**

Gramajele produselor și preparatelor noastre reprezintă porția finită, după fierbere, coacere sau prăjire. / The weight of the products represent the prepared dish after boiling, baking or frying.

Preparatele noastre pot conține următoarele produse alergene: cereale care conțin gluten (grâu, seacă, orz, ovăz), crustacee, ouă, pește, arahide, soia, lapte, fructe cu coajă (migdale, alune de pădure, nuci, anacarde, nuci Pecan, fistic), țelină, muștar, semințe de susan, dioxid de sulf și sulfiți, lupin, moluște și produse derivate.

Preparatele noastre conțin materii prime decongelate: ton roșu, mușchi de vită Brazilia, piept de pui, piept de curcan, creveți, midii, piept de rață, ficat de găscă, aripi de pui, scoici verzi, cod, spanac, cartofi wedges, unt, mazăre.

Our products may contain the following allergens: cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats), crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, pistachios), celery, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide and sulphites, lupin, molluscs and other derived products.

**Summer FOOD Menu****ANTREURI****BRUSCHETE DE VARĂ**

roșii proaspete, ulei de măsline, usturoi, busuioc fresh

200g / 24 lei

**BURRATA DE BIVOLIȚĂ
CU SOS PESTO**

burrata, rucola, roșii cherry, ulei de măsline, sos pesto

300g / 44 lei

**SALATĂ DE VINETE, BRÂNZĂ TELEMEA,
ROȘII ȘI BUSUIOC FRESH**

250g / 36 lei

**VINETE LA CUPTOR CU PARMESAN
ȘI MOZZARELLA GRATINATĂ**

vinete la cuptor cu mozzarella gratinata

200g / 25 lei

TARTAR DE SOMON CU SOS WASABI

somon, ceapă roșie, avocado, capere, ulei de măsline, lămâie,

busuioc, sos wasabi, smântână lichidă, pâine prăjită

250g / 36 lei

**TARTAR DE TON ȘI PIURE DE AVOCADO
CU TRUFE NEGRE**

ton roșu, ceapă roșie, avocado, capere, ulei de măsline,

lămâie, ghimbir, trufe negre, pâine prăjită

200g / 48 lei

GRAVLAX DE SOMON

somon marinat 12h în citrice, cremă de brânză și chives,

grădină de legume brunoise

200g / 36 lei

SALATE**SALATĂ CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ ÎN
CRUSTĂ DE SUSAN**

salată atlantică, brânză de capră, trufe negre, miere cu trufe, susan, roșii cherry, portocală, ou de prepeliță

300g / 39 lei

SALATĂ THAI

mușchi de vită brazilia, pătrunjel mare, ceapă, castraveți, țelină tijă, susan, ciuperci brune și sos thai

300g / 56 lei

SALATĂ GRECEASCĂ

roșii, castraveți, brânză feta, ardei gras, măsline negre, ceapă roșie, oregano

300g / 29 lei

SALATĂ DE CARACATIȚĂ

caracatiță trasă la tigaie, cremă de iaurt, oregano fresh,

apio, roșii cherry, busuioc fresh

300g / 45 lei

SALATĂ CAESAR

piept de pui, salată iceberg, crutoane, ansoa, maioneză, smântână, usturoi

300 g / 33 lei

**SALATĂ CU PIEPT DE CURCAN ȘI
PERE COAPTE**

mix de salate verzi - rucola, baby spanac, piept de curcan, camembert pane, pere, dressing de muștar

350 g / 36 lei

**SALATĂ RUCOLA, PARMEZAN
ȘI ROȘII CHERRY**

250 g / 28 lei

SALATĂ MEDITERANEANĂ

radicchio, baby spanac, rucola

200 g / 28 lei

SUPĂ - CREAMĂ**SUPĂ DE FRUCTE DE MARE**

creveți, midii, calamari, șofran, țelină apio, morcovi,
cognac, pastă de tomate, ceapă

300 g / **42** lei

CREMĂ DE BUSUIOC

busuioc proaspăt, lapte, smântână, crutoane

300 g / **18** lei

**CREMĂ DE ROȘII CU
MOZZARELLA ȘI BUSUIOC**

roșii, mozzarella, busuioc fresh

300 g / **18** lei

PASTE**PENNE CU ZUCCHINI, VINETE,
ROȘII CHERRY, USTUROI ȘI BUSUIOC** (vegetariene)

paste făcute în casă, zucchini, vinete, roșii cherry, usturoi, busuioc,
ulei de măsline, vin alb, parmezan

300 g / **32** lei

PAPARDELLE CU RAGU DE VITĂ

paste făcute în casă, carne de vită, sos de roșii, vin roșu, legume,
ierburi aromate, parmezan, busuioc

300 g / **38** lei

GNOCCHI CU PESTO ȘI CREVEȚI

găluște de cartofi făcute în casă, parmezan, muguri de pin,
creveți, busuioc, vin alb, usturoi

300 g / **34** lei

**RAVIOLI CU RICOTTA ȘI SPANAC ÎN
SOS DE ARDEI GRAS COPT**

ravioli făcuți în casă, ardei gras copt, roșii, salvie

250 g / **29** lei

SPAGHETTE CARBONARA

paste făcute în casă, pancetta, ou, parmezan, smântână lichidă

300 g / **34** lei

TAGLIATELLE CU FRUCTE DE MARE

paste făcute în casă, creveți, midii, calamari baby, caracatiță, vin alb,
sos de roșii, ceapă roșie, usturoi, ulei de măsline

350 g / **44** lei

TORTELLONI FORMAGGI LA CUPTOR

paste făcute în casă umplute cu brânzeturi – parmezan, camembert, brie,
brânză albastră –, sos de brânză de capră și trufe negre

300 g / **36** lei

CAPPELLACI CU PERE ȘI NUCĂ

cappellaci făcuți în casă umpluți cu brânză camembert și
nucă, carpaccio de pară și nuci pecan

300 g / **32** lei

RISOTTO**RISOTTO CU FRUCTE DE MARE**

orez, creveți, midii, calamari baby, caracatiță,
vin alb, usturoi, ulei de măsline

350 g / **45** lei

RISOTTO QUATRO FORMAGGI

orez, parmezan, camembert,
blue cheese, smântână lichidă

350 g / **35** lei

FEL PRINCIPAL**RAȚĂ****FOIE GRAS FLAMBAT CU CAMPARI ȘI
NECTARINE CAMELIZATE**

ficat de găscă, nectarine, Campari

350 g / **52** lei

**PULPĂ DE RAȚĂ CONFIATĂ, CARTOFI DUCHESS
FASOLE VERDE SOTE ȘI SOS DE CIREȘE**

pulpă de rață, cartofi, unt, smântână, cireșe

350 g / **42** lei

**PIEPT DE RAȚĂ CU DULCEAȚĂ DE
SMOCHINE, VIN SANTO ȘI PIURE DE
CARTOFI CU BUSUIOC**

300 g / **58** lei

CURCAN**PIEPT DE CURCAN CU
GORGONZOLA ȘI NUCI**

piept de curcan, unt, gorgonzola, nuci, vin alb, smântână lichidă

300 g / **32** lei

ȘNIȚEL DE CURCAN

piept de curcan în crustă de pesmet

300 g / **30** lei

PUI**ARIPIOARE DE PUI MARINATE ȘI
CARTOFI WEDGES**

250 g / 150 g / **28** lei

GUJON DE PUI ȘI CARTOFI PRĂJIȚI

fășii din piept de pui în crustă de pesmet / fulgi de porumb, ou, cartofi

200 g / 150 g / **29** lei

ȘNIȚEL DE PUI

piept de pui în crustă de pesmet

200 g / **28** lei

FEL PRINCIPAL**FRUCTE DE MARE****SCOICI VERZI GRATINATE CU
SOS DE BRÂNZETURI**

scoici verzi, brie, camembert, parmezan, smântână lichidă, mix de salate

300 g / **34** lei

**MIDII IN SOS DE VIN ALB / SOS DE
ROȘII CU USTUROI ȘI BUSUIOC PROASPĂT**

400 g / **38** lei

CREVEȚI IN SOS AGLIO, OLIO

creveți, usturoi, ulei de măsline, pepperoncino,
vin alb, busuioc, lămâie

250 g / **52** lei

**CARACATIȚĂ / CALAMARI BABY ÎN
ULEI DE MĂSLINE ȘI USTUROI**

caracatiță, calamari, usturoi, ulei de măsline, vin alb, busuioc

250 g / **69** lei / **39** lei

MIX FRUCTE DE MARE

creveți, calamari baby, caracatiță, midii, ierburi aromate

350 g / **65** lei

PEȘTE**PAPARDELLE CU SOMON ȘI
VELOUTE DE SPARANGHEL**

somon la cuptor, pappardelle făcute în casă, sparanghel, lămâie)

300 g / **52** lei

**SEABASS MARINAT LA GRĂȚAR CU
PIURE DE LĂMAIE ȘI
JULIENNE DE ZUCCHINI**

biban de mare, lămâie, zucchini

250 g / **39** lei

DORADA ÎNTREAGĂ LA CUPTOR

dorada, ulei de măsline, busuioc, rozmarin, lămâie (timp preparare 45 min)

400 g / **58** lei

**SOMON LA CUPTOR CU SOS DE
BRÂNZĂ ȘI RISOTTO CU PESTO**

somon, cremă de brânză, vin alb, orez, sos pesto

300 g / **49** lei

TON LA GRĂȚAR CU SOS TERIYAKI

ton roșu proaspăt, chives, unt, sos teriaky

200g/30g / **60** lei

**FILE DE COD ÎN SOS DE MIDII ȘI SOFRAN
CU CARTOFI COPTI**

cod, cartofi, midii, smântână, usturoi, șofran, lămâie

300 g / **36** lei

PORC**COTLET DE PORC MANGALIȚA GLASAT
ÎN SOS DE SOYA, PIURE DE MAZĂRE ȘI
COUS COUS CU CHUTNEY DE ARDEI GRAS**

cotlet de porc mangalița, sos soya, mazăre,
ardei gras, ceapă, usturoi, cous cous

350g / **48** lei

CEAFĂ DE MANGALIȚA LA GRĂȚAR

200g / **44** lei

COASTE DE PORC MARINATE LA CUPTOR

coaste de porc marinate în sos de soia, ghimbir,
piper negru, miere, vin roșu, pepperoncino

450g / **44** lei

**MUȘCHIULET DE PORC ÎN SOS TERIYAKY ȘI
VARZA CHINEZEASCĂ**

mușchi de porc, sos teriaky, varză pok choy

250 g / **34** lei

VITĂ**MUȘCHI DE VITĂ BRAZILIA CU
FOIE GRAS ȘI SOS DE RODII**

mușchi de vită Brazilia, ficat de găscă, sos de rodii,
sote de baby spanac, pară fiartă în suc de sfeclă

350 g / **89** lei

**MUȘCHI DE VITĂ BRAZILIA PE
PIATRĂ VULCANICĂ ÎNCINSĂ**

200g / 50g / **78** lei

**TAGLIATA DE VITĂ CU
ACETTO DE TRUFE**

mușchi de vită Brazilia marinat la grătar, rucola,
ciuperci brune, parmezan, aceto de trufe

250 g / **74** lei

RASOL DE VITĂ CU LEGUME

rasol de vițel, țelină, cartofi, morcovi, sos de hrean

450 g / **55** lei

