

W H I T E N O I S M E N Y E



СНІДАНКИ

Сирники з вершками, сезонними ягодами та карамеллю **160**

Авокадо тост з яйцем бенедикт та томатами чері → додайте хамон (60) або лосось (60) **180**

Скрембл з домашніми соліннями та Пармезаном → додайте хамон (60) або лосось (60) **120**

Французький тост з хрустким беконом, крем-сиром з травами та грильованими томатами **185**

Тост з грибами, крем-сиром та травами **160**

Французький тост з печеними яблуками, вершковим кремом, карамеллю та мигдалем **150**

Французька бріош зі слабосоленим лососем та яйцем бенедикт **195**

ЗАКУСКИ

Козячий сир, гауда з трюфелем, пармезан, оливки **165**

Хамон, козячий сир, персик **135**

Прошутто, хамон, гауда з трюфелем, сир козячий, пармезан, оливки **240**

Гаукамоле з багетом **135**

Слабосолений лосось з багетом та пряним маслом **165**

ГОЛОВНІ СТРАВИ

Сендвіч з ростбіфом (з фрі або листям салату та домашніми соліннями) **260**

Сирний сендвіч з домашніми соліннями та яблучним конфітуром **240**

Яловича вирізка з перцевим соусом (з фрі або зеленим листям салату) **250**

Ошпарений лосось з пюре із солодкого батату **255**

Філе дикого червоного окуня з картопляним пюре та трюфельним соусом **250**

Яловичий тартар з анчоусами, трюфельною олією та сиrom грана падано (з фрі або багетом) **220**

Грибна паста з томатами чері та пармезаном **160**

СУП ДНЯ **130**

САЛАТ ДНЯ **220**

МАСЛО З БАГЕТОМ

Масло з сіллю та перцем **55**

Масло з блакитним сиrom **55**

Масло з лаймом та травами **55**

ГАРНІРИ

Листя салату **80**

Фрі з трюфельним соусом та Пармезаном **80**

Хлібна тарілка **55**

ДЕСЕРТ ДНЯ **110**



ВИНО

БІЛЕ

150ml / 750ml

CHARDONNAY YARDEN, GOLAN HEIGHTS WINERY, ІЗРАЇЛЬ	260 / 1300
PETIT BOURGEOIS SAUVIGNON BLANC, HENRI BOURGEOIS, ФРАНЦІЯ	210 / 980
PINOT GRIGIO, PETE'S PURE, АВСТРАЛІЯ	130 / 620
AZEVEDO LOUREIRO ALVARINHO VINHO VERDE, SOGRAPE VINHOS, ПОРТУГАЛІЯ	120 / 560

ЧЕРВОНЕ

KTIMA PAPAIOANNOU, ГРЕЦІЯ	210 / 960
VILLA LE VIGNE SYRAH, ІТАЛІЯ	185 / 880
PORTILLO MALBEC, SALENTEIN, АРГЕНТИНА	130 / 580

РОЖЕВЕ

MOUNT HERMON YARDEN ROSE, GOLAN HEIGHTS WINERY, ІЗРАЇЛЬ	190 / 960
SAUVIGNON ROSE MARLBOROUGH SUN, SAINT CLAIR, НОВА ЗЕЛАНДІЯ	140 / 620

ІГРИСТЕ

CAVA JAUME SERRA BRUT NATURE, J.GARCIA CARRION, ІСПАНІЯ	120 / 550
PROSECCO TREVISO EXTRA DRY, ІТАЛІЯ	165 / 780

КОКТЕЙЛІ

Фірмовий коктейль WHITE NOISE	200
VENETIAN SPRITZ	160
SPANISH PASSION	160
EASY GRAPE	160

КАВА ТА НАПОЇ

КАВА	
Еспресо	40
Допіо	55
Капучіно	50 / 75
Лате	60
Флет Вайт	70
Раф кава	65 / 85

ЧОРНА КАВА	
Фільтр	50 / 75
V60	55 / 65
Аеропрес	60
Кемекс	60 / 70

ЧАЙ	
Чорний чай	75
Ерл греї	75
Улун	75

МАТЧА	
Матча класична	75
Матча лате	80 / 95
Айс матча лате	80 / 95
Матча-тонік	80
Матча кокос	110

ХОЛОДНІ НАПОЇ	
Еспресо-тонік	70
Колд брю	65
Колд брю з молоком	75
Апельсинова кава	80
Лимонад класичний	70
BURSA лимонад	80
Холодний чай	85

*рослинне молоко **+15**



W H I T E N O S E M E N U

BREAKFAST

Cottage cheesecakes with cream, berries and caramel **160**

Avocado toast with egg Benedict and cherry tomatoes
→ add jamon (60) or salmon (60) **180**

Scrambled eggs with house-made pickles and Parmesan
→ add jamon (60) or salmon (60) **120**

French toast with crispy bacon, cream cheese with herbs and baked tomatoes **185**

Toast with mushrooms, cream cheese and herbs **160**

French toast with baked apples, cream, caramel and almonds **150**

French brioche with salty salmon and egg Benedict **195**

ENTRÉE

Goat cheese, gouda with truffle, parmesan, olives **165**

Jamon, goat cheese, peach **135**

Prosciutto, jamon, gouda with truffle, goat cheese, parmesan, olives **240**

Guacamole with baguette **135**

Salty salmon with baguette and spicy oil **165**

MAINS

Roast beef sandwich with french fries or house green leaves and house-made pickles **260**

Cheese sandwich with house-made pickles and apple confiture **240**

Beef tenderloin with pepper sauce, with french fries or house green leaves **250**

Scalded salmon with sweet potato puree **255**

Wild red grouper with mashed potatoes and truffle sauce **250**

Beef tartare with anchovies, truffle sauce and grana padano with french fries or house green leaves **220**

Mushroom pasta with cherry tomatoes and parmesan **160**

SOUP OF THE DAY **130**

SALAD OF THE DAY **220**

BUTTER WITH BAGUETTE

Butter with salt and pepper **55**

Blue cheese butter **55**

Butter with lime and herbs **55**

SIDES

French fries with truffle sauce and parmesan **80**

House green leaves **80**

Bread platter **55**

DESSERT OF THE DAY **110**



WINE

WHITE

150ml / 750ml

CHARDONNAY YARDEN, GOLAN HEIGHTS WINERY, ISRAEL	260 / 1300
PETIT BOURGEOIS SAUVIGNON BLANC, HENRI BOURGEOIS, FRANCE	210 / 980
PINOT GRIGIO, PETE'S PURE, AUSTRALIA	130 / 620
AZEVEDO LOUREIRO ALVARINHO VINHO VERDE, SOGRAPE VINHOS, PORTUGAL	120 / 560

RED

KTIMA PAPAIOANNOU, GREECE	210 / 960
VILLA LE VIGNE SYRAH, ITALY	185 / 880
PORTILLO MALBEC, SALENTEIN, ARGENTINA	130 / 580

ROSE

MOUNT HERMON YARDEN ROSE, GOLAN HEIGHTS WINERY, ISRAEL	190 / 960
SAUVIGNON ROSE MARLBOROUGH SUN, SAINT CLAIR, NEW ZEALAND	140 / 620

SPARKLING

CAVA JAUME SERRA BRUT NATURE, J.GARCIA CARRION, SPAIN	120 / 550
PROSECCO TREVISO EXTRA DRY, ITALY	165 / 780

COCKTAILS

WHITE NOISE signature cocktail	200
VENETIAN SPRITZ	160
SPANISH PASSION	160
EASY GRAPE	160

COFFEE & OTHER DRINKS

COFFEE

Espresso	40
Doppio	55
Cappuccino	50 / 75
Latte	60
Flat White	70
Raf coffee	65 / 85

BLACK COFFEE

Filter	50 / 75
V60	55 / 65
Aeropress	60
Chemex	60 / 70

TEA

Black tea	75
Earl Grey	75
Oolong	75

MATCHA

Matcha tea	75
Matcha latte	80 / 95
Ice matcha latte	80 / 95
Matcha tonic	80
Matcha coconut	110

COLD DRINKS

Espresso tonic	70
Cold brew	65
Cold brew with milk	75
Orange coffee	80
Classic lemonade	70
BURSA lemonade	80
Ice tea	85

*plant milk +15

