

BARRA CHOLO

MENU / MEHIO

Дорогие гости!

Cholo в переводе с испанского - «человек смешанного происхождения», «метис». Изначально слово «метис» обозначало смесь латиноамериканцев и европейцев, но со временем стало более широким понятием - смешение рас, национальностей и вероисповеданий, принадлежность к определенному социальному слою. Можно сказать, в каждом из нас есть немного Cholo.

Наше меню – отражение сущности Cholo, гастрономическое повествование о перуанской кухне, продолжающее ее историю в современности. Основой послужили многовековые традиции, сложившиеся в приготовлении национальных блюд. Кухня Перу веками вбирала в себя лучшее, что приносили с собой на эту землю завоеватели и иммигранты. Их кулинарные традиции крепко переплелись со вкусами этой земли, подарившей миру многие продукты.

За каждым блюдом и напитком стоит история. История любви и преданности человеку. Потому что философия перуанской кухни –

«Мы преданы вам, мы преданы всему миру»

Если у вас есть аллергия на какие-то продукты, пожалуйста, предупредите об этом официанта.

CEVICHERIA

холодные закуски

ENTRANTES

Закуски

pan de camote

хлеб из батата с подкопченным маслом 220г 190 руб.

guacamole

закуска из авокадо, красного лука и перца халапеньо с хрустящими кукурузными лепешками 180г 290 руб.

taco pescado

тако с белой рыбой с соусом из тамаринда с домашней рикоттой 180г 390 руб.

CEVICHE

Традиционное перуанское севиче

classico

классическое перуанское севиче из окуня с бататом и соусом лече-де-тигре 180г 390 руб.

amazonico

амазонское севиче из тунца с ананасом и соусом амазониико 180г 420 руб.

andino

андийское острое севиче из лосося и авокадо с соусом рокото 🌶️ 180г 420 руб.

дегустационный сет традиционного севиче: classico, amazonico, andino 270г 690 руб.

CHOLO

Севиче фьюжн Латинской Америки и Океании

nikkei

перуано-японское севиче из тунца с авокадо в соусе мисо-тамаринд 180г 420руб.

hawaii

гавайское севиче из лосося с ананасом и кокосовым соусом лече-де-тигре 180г 420руб.

aquachili

мексиканское севиче из окуня с соусом из лайма и халапеньо 🌶️ 180г 420 руб.

дегустационный сет севиче: Nikkei, Hawaii, Aquachili 270г 690 руб.

TIRADITO

Перуанское свежемаринованное сашими

con carne

из говядины в соусе понзу с луком, перчиками панка и хрустящим бататом 120г 390 руб.

con salmon

из лосося в соусе юдзу с имбирем и маслом виноградной косточки 120г 420 руб.

con tuna

из тунца в соево-имбирном соусе с сальсой креола и кунжутным маслом 120г 420 руб.

дегустационный сет тирадито из говядины, лосося и тунца 180г 690руб.

NIKKEI

Кухня японских иммигрантов в Перу, Бразилии и на Гавайях

nikkei sushi

перуано-японские суши с говядиной, тунцом и лососем 3шт. 420 руб.

tostaditas

три вида рыбы в кукурузных лепешках с гуакамоле, нори и сальсой креола 2шт. 390 руб.

hawaii poke

поке из тунца и лосося с авокадо, чукой и ананасами в соусе тосазу 220г 420 руб.

gyoza

перуано-японские пельмешки из рыбы с трюфельным айоли 180г 390 руб.

PICANTERIA

Горячие закуски и основные блюда

SOPAS

Супы

creola

суп с мидиями и жёлтыми перчиками амарилло 280г 430 руб.

nikkei ramen

перуано-японский рамен со свиной грудинкой в бульоне мисо с перчиками панка 280г 390 руб.

VEGETALES

Овощи

брокколи двойного приготовления в соусе из пармезана 260г 390 руб.

баклажаны в кисло-сладком соусе со свежими томатами и сливочным сыром 280г 420 руб.

PESCADO

Рыба и морепродукты

saikyo miso

треска в соусе юзу-мисо с ризотто с перчиками амарилло 280г 450 руб.

pulpo anticuchero

осьминог на гриле с кремом из корнеплодов и соусом из перчиков панка 260г 490 руб.

CARNE

Мясо

lomo saltado

перуанское жаркое из говядины с картофелем, томатами и луком 280г 450 руб.

seco de cordero

голяшка ягнёнка в соусе чанчо с толчёным картофелем 280г 480 руб.

anticuchos

шашлычки из бычьего сердца в соусе из перчиков панка с бататом 220г 390 руб.

PARRILLA**Гриль****рибай**

стейк сухого вызревания из толстого края 100г 420 руб.

чурраско

бразильский стейк с соусом чимичурри 100г 360 руб.

Выход готового стейка зависит от степени прожарки. Рекомендуемая прожарка – медиум (60 °C)

POSTRES**Десерты****берег Лимы**

“морской гребешок” из белого шоколада со съедобными камнями и сладким мхом 120г 380 руб.

какао-боб

карамелизированный шоколадный мусс с кофейной начинкой и кокосовым мороженым 120г 360 руб.

ахи амарилло и лимо

“перуанские перцы” из тропического мусса с мороженым из фиолетовой кукурузы морада 120г 360 руб.

чокло маис

сладкий кукурузный десерт с карамельной начинкой и мороженым юдзу 120г 340 руб.

Коктейли

Классика Перу

Chilcano Pisco, lime juice, angostura, ginger beer	450p
Pisco Sour Pisco, cane syrup, lime juice, Amargo Chuncho	450p
El Capitan Pisco, vermouth rosso, orange bitter	450p
Chicha Morada (n/a) Purple corn and fruits	200p
Chicha morada N/A	200p

Латинская Америка

Poblano Mezcal, Pineapple, Ancho Reyes verde	490p
Nasca punch Pisco, Suze, pineapple	450p
El Dorado Lillet, Mezcal Vida, Cinnamon schnapps	450p
Cuzco gimlet Pisco, Aloe cordial, Branca Menthe	450p
Macunaima Cachaca, Fernet Branca, cane syrup, lemon juice	450p
Fresa Pisco, Lillet blanc, strawberry	450p
Coconut Batida Cachaca, coconut, cream	450p

Крепкий алкоголь

Pisco (40ml)

Barsol Quebranta	350p
Barsol Acholado	370p
Barsol Mosto Verde	450p

Mezcal (20ml)

Del Maguey Vida	250p
Montelobos	290p
La Escondida	330p

Cachaca (40ml)

Yaguara branco	350p
Yaguara	420p
Leblon	400p

Rum (40ml)

Cartavio Silver	350p
CoroCoro	350p
Botran 12y.o.	390p
Zacapa 23	650p

Whisk(e)y (40ml)

Jack Daniel's	350p
Maker's Mark	390p
Bulleit Rye	450p
Glenmorangie 10y.o.	490p
Glenfiddich 12y.o.	490p
Lagavulin 16y.o.	890p

Cognac (40ml)

Martell VS	450p
------------	------

Gin (40ml)

Beefeater	350p
-----------	------

Monkey 47	850p
-----------	------

Aperitif (40ml)

Martini	190p
---------	------

Lillet Blanc	220p
--------------	------

Byrrh	350p
-------	------

Beer

Corona 0.33ml	310p
---------------	------

Coffee

Espresso	100p
----------	------

Americano	100p
-----------	------

Cappuchino	140p
------------	------

Soft drink

Juice	210p
-------	------

Water	210p
-------	------

ВИНО ПО БОКАЛАМ

игристое

Просекко

ПИКАНТЕРИЯ 340

белые

Медуса Альбариньо (Риас Байшас)

Газела Винью Верде new design

Собайа Совиньон

Фетцер Зинфандель Вэллей Оукс

Цвайгельт-Мерло Классик

Ханс Баер Пино Нуар

Дессимис (Фриули Изонцо)

2015 5800

Маркес де Рискаль Лимусен

2016 2600

Ремюс (Монлуи сюр Луар)

2016 5800

Дертонна

2016 5800

3400

Кампироза Черасуоло д'Абруццо

Токай Фурминт Мандолаш

2015

Шато-Фюиссе Тэт де Крю (Пуйи-Фюиссе)

2015 5200

АПЕРИТИВ

Кава Сумаррока Брют Резерва

Шампань Лансон Блэк Лейбл Брют

Розе де Блан Премье Крю

Бургонь Шардоне

2016 5400

красные

Луиджи Боска Мальбек

2016 2300

Ля Резерв д'Англиоде (Марго)

2015 5100

СЕВИЧЕРИЯ

белые

Совиньон Блан Эстейт Вайньярдс

Антилия (Сицилия)

Вильтингер Альте Ребен Мозель

Бесини Премиум Ред

2013 2800

Монтессу (Изола дей Нураги)

2015 3400

оранж

Бесини Квеври Уайт

2017 2900

Пфедферер

Грюнер Вельтлингер Киттманнсберг

Кампталь

Шабли Сент Клер

Блауэр Цвайгельт

Тасканте Гьяя Нера (Сицилия)

Бургонь От Кот де Нью ле Дам де Вер:

розе

Алие Розе (Тоскана)

ГРИЛЬ

красные

Вино Нобиле ди Монтепульчано Ризерва

2013 3600

Пост Скриптум де Кризея

2016 4100

Ле Вольте дель Орнеллайя Тоскана

2016 4600

Ланге Неббиоло Пербакко

2015 4200

Ла Масса (Тоскана)

2015 4800

Ла Джойа (Тоскана)

2013 9400