

# CARIBBEAN FOOD



## Закуски

Такитос с тунцом	Свежий тунец с глазурью из соуса терияки, соусом гуакамоле и розовыми томатами	170
Такитос чили кон карне	Чили кон карне из говядины, томленое 4 часа при низкой температуре в сочетании с ярким букетом специй и корицы	170
Такитос с рваной свинойной	Свиное пряное мясо с копченым домашним барбекю	170

Все такитос подаются на слегка обжаренной пшеничной лепешке

Севиче из тунца на зеркале из юдзу	Свежий рубленый тунец с петрушкой, луком шалот и маринованным перцем халапеньо, заправленный оливковым маслом и соком лайма	490
------------------------------------	---	-----

✓ Тартар из говядины на чипсах из молодого пармезана	Мелко рубленая молодая говядина в сочетании с луком шалот, каперсами, заправленная соусом ворчестер, домашней зерновой горчицей и трюфельным маслом <i>По желанию гостя можно заменить трюфельное масло и исключить горчицу</i>	490
--	--	-----



## Салаты

Салат с креветками и свежими фруктами	Необычный и очень летний салат с креветками, обжаренными на гриле, с миксом из салатных листьев, молодым пармезаном и заправкой из цитрусового соуса юдзу в сочетании с сезонными фруктами	550
---------------------------------------	--	-----

✓ Салат с тунцом и соусом вителло	Филе свежего тунца, обжаренное на гриле Подается на миксе салатных листьев с маринованным яйцом и соусом вителло	490
-----------------------------------	---	-----

Салат с курицей и острым ананасом	Салат с приятной остринкой и ярким вкусом. Куриное филе, обжаренное на гриле, в сочетании со свежим ананасом, маринованным перцем халапеньо и соусом гуакамоле Подается с миксом из салатных листьев, заправленных соусом «сладкий чили»	490
-----------------------------------	---	-----

Салат с кремом из батата и копчеными томатами	Микс из салатных листьев в сочетании с копчеными томатами обжаренными на открытом огне и молодым сыром пармезан Подается на чили крем батате	450
---	---	-----

## Супы

✓ Клэм чаудер	Клэм чаудер - суп из моллюсков, других морепродуктов или рыбы, готовится чаще всего с добавлением молока или сливок. Это невероятно популярное в Америке блюдо, возникшее в XVI веке. Клэм - разновидность двустворчатых моллюсков	Уникальный плотный сливочный суп с морепродуктами (креветками и мидиями) и добавлением бекона, обжаренного на раскаленной сковороде	450
---------------	---	---	-----


Чечевичная похлебка	Пиратская вариация традиционного чечевичного супа Подается с беконом, рубленой говядиной и зеленью, заправляется густым сливочным соусом из чечевицы	450
---------------------	---	-----

Холодный томатный суп	Летний суп с букетом из специй, базиликом и кинзой в сочетании с хрустящей рукколой	390
-----------------------	---	-----

# BBQ

Бургер «Карибский»	Необычная карибская вариация на традиционный бургер для любознательных гостей. Креветки обжаренные на гриле, салат романо, розовый томат, сыр чеддер, соус терияки, чили крем батат, булочка	570
✓ Бургер фирменный «St. Martin»	Рубленая говяжья котлета, салат романо, розовый томат, маринованный огурец, красный лук, фирменный соус «st.martin», сыр чеддер, булочка	600
Глазированные куриные крылья	Куриные крылья, замаринованные в букете специй и приготовленные методом су-вид на протяжении 12 часов Подаются в глазури из соуса терияки	490
Свинные рёбра в глазури	Свинные рёбра, замаринованные в букете специй и приготовленные методом су-вид на протяжении 12 часов Подаются в глазури на выбор: • Терияки с кунжутом • Домашний BBQ •	690

## Основные блюда

✓ Парго Рохо фрито с тостонес (El Pargo Rojo frito con tostones)	Традиционная для карибского региона подача рыбы с гарниром из «Tostones» - дважды обжаренных ломтиков бананов	650
Паэлья с курицей и креветками	Карибская вариация на традиционную паэлью. Ароматный рис с шафраном и куркумой, в сочетании с креветками, куриным филе, голубыми мидиями, свежим горошком и болгарским перцем	550
Пастиччо Венесолано (Pasticho Venesolano)	 В Венесуэле пастиччо - своеобразная вариация на лазанью - считается деликатесом. Пряный мясной соус с корицей в сочетании с нежным сливочным сыром и тестом из твёрдых сортов пшеницы	550
Карне эн Коко (Carne en Coco)	Латиноамериканское рагу из сочной говядины и слегка поджаренного батата, томленного в кокосовых сливках	550
Бёф бургион	Слегка обжаренная сочная говядина в сочетании с морковью, луком шалот и вешенками, томлёная в винном соусе	650

## Десерты

✓ Кесильо попкорн (Quesillo Pop Corn)	Нежное кукурузное суфле с кокосовыми сливками и карамельной корочкой	350
Лимонный рулет	Кисло-сладкий домашний лимонный джем с нежным бисквитом, приготовленный на безглютеновой муке	350
Ромовая баба «Льюльяйльяко»	Авторская ромовая баба с бисквитом чёрного цвета и прожилками золота - словно начинающая остывать лава, которую вместе с золотом и другими минералами исторг на поверхность могучий вулкан... Нежный бисквит с изюмом, выдержанный в пряном роме подаётся со сливочным соусом на основе лесного ореха <i>Если у вас аллергия на орехи, мы можем подать ромовую бабу со сливками</i>	350

Учёные считают, что в недрах вулканов есть запасы жидкого золота. В том числе, в вулкане Льюльяйльяко (исп. Llullaillaco), действующем вулкане в Перуанских Андах, на границе Чили и Аргентины. Льюльяйльяко (6739 м) - самый высокий действующий вулкан планеты и 2-й по высоте в мире. Имеет наивысшее положение линии снега на Земле (6500 м). В 1999 г. на его вершине археологи обнаружили мумии 3-х инкских детей, вероятно, принесённых в жертву 500 лет назад. Возможно, у подножия Льюльяйльяко кроется разгадка тайны золота инков?



Для тех, кто произнес название десерта правильно с первого раза – цена 300₽ ;)

