

СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ

каждый день >

12:00-00:00

БЛЮДА

Пряный кукурузный хумус 300Р
с ромейном, чесноком, паприкой, пармезаном и халапеньо

Кесадилья 450Р
с жареными лисичками, двумя видами сыра, картофелем Пай
и соусом из белых грибов

Мексиканская картошка 420Р
с пряным ромом и вареньем из лисичек

КОКТЕЙЛИ

Ревеневая Espolón Маргарита 580Р
текила Espolón Blanco, ревень, грейпфрут и цитрусы

Ревеневый Спритц б/а 400Р
ревень, грейпфрут и безалкогольное игристое

СЕТ NICO EDITION

Nico Edition Mezcal
by Nikolay Kiselev (40мл)

+

Тостада с тартаром из мраморной говядины
с гуакамоле и маринованным луком

1000Р



БРАНЧ

ОМЛЕТ > ГЛАЗУНЯ

Большой мексиканский завтрак	350P
хрустящие картофельные драники, глазунья, гуакамоле*, фасоль и бекон	
Драник с чоризо*	350P
большой картофельный драник с гуакамоле*, чоризо* и яйцом пашот	
Макмаффин	510P
с сочной свиной котлетой, сыром Чеддер, глазуньей и картофелем фри	
Мексиканская шакшука «Ранчерос»*	330P
пряная фасоль, яйца, Пармезан и жареный домашний сыр	

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Картофель с Чили Кон Карне* new	550P
картофель стоун* с пряным насыщенным говяжьим соусом и сыром Чеддер	
Шницель с рисом по-мексикански new	550P
хрустящий куриный шницель в кукурузной панировке с пряным мексиканским рисом	
Палома клаб-сэндвич с курицей Аль Пастор* new	550P
сладкая булочка бриошь с курицей Аль Пастор* и медовым соусом	

СУП

Чупе new	350P
насыщенный говяжий бульон с миксом из киноа, кукурузной сальсой и рваной говядиной	

ДЕСЕРТ

Воздушные оладьи	320P
с нежным английским кремом, вареньем из вишни и миндалём	
Мини-пончики	290P
пряные мини-пончики с карамельным соусом Трес Лечес*	

ДОБАВИТЬ

> авокадо 50г	150P
> гуакамоле 50г	150P
> окорок 50г	150P
> бекон 50г	150P
> грибы 50г	150P

СОУС ПАЛОМА

состав >
 перец Хабанеро, томаты,
 копченая паприка, чеснок, сахар и соль

рекомендуем для >
 тако, кесадильи и Мичелады

НАПИТКИ

Флаффи Текила Санрайз	580P * 400P **
популярный коктейль на основе текилы Espolón Blanco с лёгкой горечью Санрайз и апельсиновым пушистым фрешем	
Нитро Порнстар	520P
знакомое всем сочетание на основе Tselovalnik Russian Vodka* с ванилью и маракуйей	
Миндальный Карахильо	580P
бодрящий и популярный мексиканский коктейль с кофе, миндалём и травами	
Чай и кофе на выбор	



НАШИ ХИТЫ

ЗАКУСКИ

- Хрустящий начос* 340P
с гуакамолем* из авокадо / с гуакамолем* из зелёного горошка
- Цезарь Тихуана* 390P/440P
с домашним начос* и хрустящим цыплёнком / с креветкой
- Тартар 460P
с чипсами из овощей и сыром Пармезан
- Батат фри с пармезаном 510P
сладкий жареный картофель с сыром Пармезан и трюфельным Айоли*

ТАКО > КЕСАДИЛЬЯ > БУРРИТО

- Тако с цыплёнком 380P
хрустящий цыплёнок с ананасовой сальсой
- Тако с томлёной говядиной 380P
нежная говядина с томатной сальсой Пико-де-Гайо*
- Тако со свиной 380P
томлёная свинина с печёной тыквой и банановым кетчупом
- Тако с треской 390P
жареная в темпуре треска с Айоли* из щуьей икры
- Тако Карне Асада* 440P
пряный стейк Карне Асада* с маринованным кактусом и сальсой Пико-де-Гайо*
- Кесадилья с чоризо* 450P
с тремя видами сыра и пряными свиными колбасками
- Классический буррито с говядиной 520P
обжаренная говядина с кукурузой и фасолью

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Стейк Карне Асада* 680P
с жареным баклажаном и Грин Мали

СУП

- Посоле с Аль Пастор* 490P
традиционный мексиканский суп с цыплёнком Аль Пастор*

ДЕСЕРТ

- Чуррос* с мороженым 320P
хрустящий и пряный мексиканский чуррос* с домашним мороженым





ВЕЧЕР

ЗАКУСКИ

- Хрустящая курица с гуакамоле* из горошка 390P
насыщенный гуакамоле* с горячим хрустящим цыпленком
- Севиче* с лососем new 480P
и манговым Тайгер Милк
- Кукуруза-гриль new 560P
с пряным соусом Чипотле и сыром Пармезан

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Треска с карамелизированной морковью 490P
жареная треска с карамелизированной морковью и тихуанскими специями
- Томлёные телячьи щёки new 600P
с кукурузной сальсой и соусом Моле Гляс
- Чизбургер 690P
с мраморной говядиной и картофелем фри
- Батат запечённый с Чили Кон Карне* 520P
насыщенный говяжий соус с бобами и классическим мексиканским соусом Крема под сырной корочкой
- Денвер-стейк с соусом Моле Гляс new 790P
с жареным зелёным луком, кукурузной тортильей и лаймом

СУП

- Кукурузный крем-суп new 350P
с копчёным свиным ребром

ТАКО

- Зелёный тако с креветкой new 420P
хрустящая креветка и лаймовый Айоли*

ДЕСЕРТ

- Шоколадный Брауни* с соусом Трес Лечес* 350P
классический мексиканский шоколадный торт с соусом Трес Лечес* и вареньем из чёрной смородины

ГУАКАМОЛЕ ИЗ ЗЕЛЁНОГО ГОРОШКА

Победитель премии «Что Где Есть в Петербурге» 2022 в номинации «Лучшее дайверсити-блюдо»

ингредиенты >

- 200г зелёный горошек
20г сок лимонный
10г кинза
10г оливковое масло
5г халапеньо
20г сахар
3г соль



2 тарелки

сладкая горчица

10 минут

легко

приготовление >



Отварите зелёный горошек в солёной воде в течение 3-х минут.



Измельчите кинзу с халапеньо и добавьте в горошек.



Тщательно перемешайте все ингредиенты. И помните: у гуакамоле нет идеальной текстуры. Вы можете оставить более крупные кусочки или сделать его кремовым. В Мексике часто используют большую каменную ступку, но дома подойдёт простой блендер.



КОКТЕЙЛИ

Клубничный Спритц	580P
освежающий спритц с клубникой, лёгкой горечью Campari и игристым	
Вишнёвый Олд Кубан	580P
свежий коктейль на основе выдержанного рома с яркими нотами вишни, лёгкими оттенками миндаля и игристым	
Цветочный Сауэр	580P
пушистый напиток с нотами персика и цветов	
Espolón Палома	580P
лёгкий освежающий коктейль с текилой Espolón и нотами грейпфрута	
Мичелада	520P
насыщенный томатный напиток со специями и пивом	
Яблочный Гимлет	520P
кисло-сладкий коктейль на основе джина с молодым горошком и зелёным яблоком	
Чёрный Русский Хайболл	520P
вариация классического коктейля на основе Tselovalnik Russian Vodka® и Tselovalnik Coffee Elixir® с банановой содовой и мятой	
Азул Негрони	580P
строгий и крепкий напиток на основе джина, белого вермута и биттера с нотами ананаса и жасмина	
Мини-Мартини с малиной	400P
наша вариация на популярный коктейль на основе Tselovalnik Russian Vodka® с миксом вермутов и малиновым рассолом	

Б/А НАПИТКИ

Агвафреска 1л с ананасом и сельдереем	400P
Агвафреска 1л с огурцом и яблоком	400P
Матэ Хайболл	400P
Тропический Сбальято	400P
Негрони	400P
Палома	400P
Кофе-Тоник	400P
Кровавая Мария	420P
Мичелада	420P
Кокосовая вода	400P
Cola	300P
Эспрессо Аффогато*	300P
Кофе	250P
Чай	200P

ВИНО

San Vigilio Merlot	400P
Simonsig Sauvignon Blanc-Semillon	400P

ПИВО

Sangre Fresca*	
Мичелада Гозе	420P
400 Rabbits*	420P
Table D'hôte Dreamteam Brew	490P
S-port Pilsner Dreamteam Brew б/а	420P

PALOMA

MEXICAN CANTINA

СЛОВАРЬ

Айоли – классический испанский соус из желтков, оливкового масла и чеснока.

Аль Пастор – курица, приготовленная на гриле и маринованная в цитрусовых со специями ачиоте.

Брауни – классический мексиканский шоколадный торт.

Гуакамоле – холодная закуска из мякоти авокадо с добавлением лука, сока лайма и приправ.

Карне Асада – мясо, маринованное в специях и приготовленное на гриле.

Картофель Стоун – золотистый мини-картофель с атлантических берегов Нидерландов.

Начос – хрустящие домашние чипсы из кукурузной тортильи.

Пико-де-Гайо – томатная сальса, нарезанная кубиками.

Ранчерос – переводится, как «деревня» или «яйца по-деревенски». Блюдо из жареных яиц, которое традиционно подавали на завтрак на мексиканских фермах.

Севиче – холодное блюдо из Латинской Америки, которое готовят из сырой рыбы или морепродуктов.

Тихуана – крупный город на северо-западе Мексики, откуда происходит рецепт мексиканского салата Цезарь.

Трес Лечес – нежный соус, приготовленный из трёх видов молока.

Чили Кон Карне – блюдо мексиканской кухни. В переводе с исп. – «чили с мясом».

Чоризо – пикантная свиная колбаса с паприкой, родом из Испании, Португалии и Латинской Америки.

Чуррос – сладкая обжаренная выпечка из заварного теста.

Эспрессо Аффогато – напиток из кофе Эспрессо и ванильного мороженого.

Sangre Fresca – с исп. «молодая кровь». Наша коллаборация с пивоварней AF Brew.

400 Rabbits – освежающий лагер с приятными кукурузными нотами. Наша коллаборация с пивоварней AF Brew.

Tselovalnik Russian Vodka и **Tselovalnik Coffee Elixir** – первые премиальные продукты в линейке Tselovalnik Russian Spirits от Самой Титулованной Барной Команды Восточной Европы El Copitas Bar.