

САЛАТЫ



Coctel de camarones

Коктейль де камаронес

Нежный салат из креветок в экзотическом сочетании с сочным ананасом, оливками, ароматной паприкой и хрустящим сельдереем под коктейльным соусом.

470 p.



Ensalada Isleña

Островок

Национальный кубинский салат: авокадо, фаршированное креветками, яйцом, нежной ветчиной и хрустящим сельдереем с заправкой «Калипсо».

530 p.



Camarones almendrados

Камаронес альмендрадос

Легкий и воздушный салат с наивкуснейшими тигровыми креветками в миндальных лепестках, спелым авокадо и листьями салата под сливочно-бальзамическим соусом.

540 p.



Ensalada Santiagera

Салат "Сантьягера"

Экзотическое сочетание тропического манго, креветок и нежной куриной грудки с добавлением листьев салата, оливок и хрустящего сельдерея под нежным соусом "Калипсо".

470 p.



Ensalada de steak de fletán

Салат со стейком палтуса

Экзотический салат с обжаренным на гриле диким палтусом на воздушной подушке из листьев салата с томатами черри и сыром пармезан под оригинальным соусом из каперсов и анчоусов.

560 p.



Salpicon de mariscos

Сальпикон де марискос

Жемчужина карибской кухни. Морской коктейль из изысканных морепродуктов: филе лосося, кальмаров, осьминожки, тигровой креветки и гигантской мидии в сочетании с хрустящей паприкой, сельдереем, маслинами и каперсами, замаринованными по авторскому методу "Сальпикон".

640 p.

Ensalada de piña

Салат в ананасе

Тропический легкий салат в ананасе с нежным куриным филе и листьями салата с летней заправкой из сладкой клубники, освежающей мяты и ароматного базилика.

560 p.



Ensalada Chan-Chan

Энсалада Чан-Чан

Тропическое сочетание слегка обжаренного свежего тунца и манго с добавлением сочного грейпфрута и листьев салата. Сервируется острым манговым соусом и долькой лайма.

540 p.



Ensalada marinado pollo

Энсалада ла пойо маринада

Легкий салат с обжаренной на гриле куриной грудкой, воздушным салатом, сочными томатами, свежими огурцами, ароматной паприкой и красной фасолью с оригинальной заправкой из тамаринда.

440 p.



Siboney

Сибоней

Национальный кубинский салат с подкопченным мясом птицы, беконом, сыром Чеддер, красной фасолью, листьями салата, сочными томатами, огурцом, хрустящим сельдереем и ароматным базиликом под пикантным лимонно-оливковым соусом с травами.

470 p.



Ensalada de atún olímpica

Олимпийский салат с тунцом

Любимый салат женской олимпийской сборной Кубы! Лёгкое сочетание нежного тунца, авокадо, спелого ананаса и грейпфрута под оливковым маслом.

560 p.



Ensalada de steak Habanera

Стейк – салат «Гавана»

Брутальный салат с обжаренной телятиной на воздушной подушке из листьев салата со спелым авокадо, томатами Черри, огурцами и красным луком под горчично-оливковым соусом.

650 p.



Данное меню является рекламным материалом

Уважаемые Гости, предупреджайте официанта о наличии аллергии

И непереносимости продуктов, приятного аппетита! Viva Cuba

Холодные закуски



Aceitunas con salsa de tamarindo

Асейитунас кон сальса де тамариндо

Ассорти гигантских оливок в оригинальном соусе из тамаринда.

350 p.



Hummus con aguacate y granada

Хумус с авокадо и гранатом

Прекрасное сопровождение к вину: домашний хумус из нута и авокадо, украшается гранатом и подаётся вместе с хрустящими хлебцами и соусом от Шеф-повара

360 p.



Jamon, lomo y embutidos

Хамон, ломо и эмбутидос

Ассорти мясных деликатесов: хамон, сыровяленый говяжий окорок и копчёные колбасы.

Подаётся со сладкими южными финиками.

640 p.

Jamon / Хамон

220 p.



Escabeche de camarones

Эскавече де камаронес

Остро-пряное национальное кубинское блюдо из тигровых креветок. Подаётся со спелым авокадо, хрустящими листьями салата под нежной пикантной заправкой.

730 p.

Ceviche de salmón y camarones

Севиче де сальмон и камаронес

Филе нежного лосося с креветками в остром маринаде, приготовленное по традиционному южноамериканскому рецепту, с ароматной паприкой. Подаётся с картофелем и молодым початком кукурузы.

780 p.



Entremés mixto

Энтремес миксто

Нарез вкуснейших испанских деликатесов от Шеф-повара: сыровяленое мясное ассорти, копчённые колбасы и сыры, сервируются с конфитуром из пикантного пюре манго и гуаявы.

1150 p.

Brusquetas de carne

Брускетас де карне

Ассорти брускетт с сыровялеными мясными деликатесами на чиабатте, запечённой в печи. Подаются на сливочном сыре Буко и паштете из фасоли с начос и сыром Дорблю.

420 p.



Brusquetas de mar

Брускетас де мар

Набор морских брускетт с тунцом и мидиями с начинкой из томатов и нежного гуакамоле.

Подаются на домашней хрустящей чиабатте с начос.

420 p.



Brusquetas vegetales

Брускетас веджеталес

Обжаренные в печи белая и чёрная чиабатта, сервируется с томатным тар-тар, гуакамоле, паштетом из фасоли и южными оливками в соусе из тамаринда

420 p.



Surtido de quesos

Ассорти сыров

Три вида сыра: Пармезан, Дорблю, Чеддер. Подаются с конфитуром из гуаявы, сладкими южными финиками и кубинским крекером

580 p.



Горячие Закуски



Gambas al ajillo 🇨🇺

Гамбас аль ахильо

Тигровые креветки, приготовленные на гриле. Подаются с чесночным соусом.

670 р.



Mejillones picantes

Мэжиллонес пикантес

Запечённые с сыром Пармезан мидии с пикантной начинкой из томатов, лука и шампиньонов.

490 р.



Mejillones alamar 🇨🇺

Мэжиллонес аламар

Мидии, фаршированные авторской начинкой с креветками и запечённые под сыром до аппетитной корочки.

490 р.

Balas del Che 🇨🇺

Патроны Че

Закуска на двоих.

Кукурузные чипсы с соусом Гуакамоле и изрубленной мачете говядиной, обжаренной на огне с красной фасолью.

590 р.



🇨🇺 Croquetas

Крокетас

Национальное кубинское блюдо – нежные шарики в панировке с начинкой на ваш выбор: нежная рыба или ветчина с сыром. Сервируется чесночным соусом.

260 р.



Quesadilla

Кесадилья

Классическая латиноамериканская закуска - приготовленная на планча пшеничная лепёшка с нежным сыром, сочной курицей и сладкой кукурузой, подается с соусами «Крема» и «Сальса».

450 р.



Enchiladas

Энчиладас

Традиционное блюдо латиноамериканской кухни – вырезка телятины, обжаренная с сочным луком и ароматной паприкой, завернутые в тортильяс. Подаются с соусом «Крема» и «Сальса».

480 р.



Burritos

Буритос

Традиционное блюдо латиноамериканской кухни - кусочки нежной курицы, обжаренные с сочным луком и пикантной фасолью чили, завернутые в пшеничные тортильяс. Подается с соусами «Чеддер» и «Алиоли».

440 р.



Variados de Entrantes

Вариадос де энтрантес

Ассорти любимых закусок гостей ресторана O!Cuba

1430 р.

Супы

Гамма
ORGANO OFICIAL DE
Rem
C



Ajiaco

Ахиако

Оригинальный суп кубинской креольской кухни. Готовится на бульоне с индейкой с добавлением юкки, спелой тыквы, сладкого батата, зелёного банана Мадуро и кукурузы. Подается в половинке ореха Гуира (Хикара).
360 р.



Sopa Habanera de mariscos

Гаванский суп де марискос. Пикантный томатный суп с белой рыбой, тигровыми креветками, мидиями, осьминогами и Кальмарами.
430 р.



Caldo de pollo

Суп с курицей

Классический куриный суп с лапшой.
290 р.



Sopa de judias

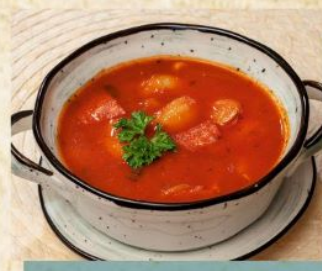
Суп из фасоли

Одно из самых популярных блюд на Кубе. Наваристый бульон на основе фасоли колорадо с добавлением пикантных чоризо и Домашней колбаски сальвичон.
340 р.

Sopa de maiz
Суп кукурузный
Нежный крем-суп из зерен сладкой кукурузы с креветками.
370 р.



Potajillo sabor de cuba
Потажильо вкус Кубы
Национальный кубинский томатный суп из крупной белой фасоли с беконом и копчеными колбасками.
370 р.



Sopa del Che
Суп Че
Любимый суп Че Гевары - Чили кон карне с обжаренной говядиной, красной фасолью, сочными томатами и жгучим Перцем Халапеньо.
430 р.



Sopa vista de coco

Сопа виста де коко

Креольский нежный кокосовый суп с лангустином, королевскими креветками, мидиями, кальмарами, осьминожками, белой рыбой с добавлением томатов черри и лайма.
540 р.



Рыба и морепродукты



Canciller al naranja 
Кансельер аль наранья
 Филе белой нежной рыбы, приготовленное по традиционному кубинскому рецепту с начинкой из ветчины и сыра и обжаренное в панировке с тропическим соусом из апельсина на воздушной подушке из салатных листьев.

680 p.



Bacalao campeche 
Бакалао кампече
 Блюдо креольской кухни – приготовленная на планча треска с нежным пюре из шпината и молодым обжаренным картофелем.

550 p.



Salmon a la plancha
Сальмон а ла планча
 Сочное филе лосося, обжаренное на планча. Подается на спарже со сливочным соусом, лимоном и лаймом.

950 p.



Mero pinto
Мэро пинто
 Восхитительный морской окунь, приготовленный на планча, под оригинальным соусом с добавлением овощей, оливок, каперсов и анчоусов.

650 p.

Atun a la plancha
Тунец

Благородный тунец, приготовленный на планча, под пикантным томатным соусом, подается с молодым картофелем.

750 p.



Mejillones en jugo de mostaza

Мэжильонес эн хьюго де мостаза

Мидии в казане с нежным сливочным соусом и сыром Дор Блю.

680 p.

Рекомендуем заказать к мидиям нашу фирменную чиабатту (210 p.)



Mejillones en tomatos

Мэжильонес эн томатос

Мидии в казане с пикантным томатным соусом и ароматной кинзой.

590 p.

Carne de cangrejo y camarón

Карне де кангрехо и камарон

Оригинальный бифштекс из нежного краба, креветок и корня сельдерея с йогуртовым соусом. Подается с пюре.

760 p.



Mariscada
Марискада

Роскошные морепродукты на раскаленной сковороде: тигровые и королевские креветки, морские гребешки и кальмары, обжаренные на планча. Для создания жаркой атмосферы блюдо при вас поджигается ромом.

1150 p.



Arroz a la marinera
Арроз а ла маринера

Традиционное блюдо креольской кухни – желтый рис в прекрасном сочетании с средиземноморскими морепродуктами, нежным филе лосося и трески с добавлением сальсы.

770 p.



Ostiones a la plancha
Остионэс

Роскошное блюдо из нежнейших обжаренных морских гребешков с добавлением свежего шпината. Подается с тигровыми креветками под сливочным соусом.

850 p.



Zarzuela
Царцуэлла

Морепродукты, приготовленные по традиционному кубинскому рецепту в оригинальном томатном соусе с орехами на раскаленной сковороде: мидии, кальмары, филе белой рыбы и королевская креветка.

980 p.



Мясные блюда



Uruguayallo

Уругуайо

Сочное куриное филе, фаршированное сыром и ветчиной, в хрустящей корочке. Подается с рисом конгри.

490 р.



Pato al mango

Пато аль манго

Сочная утиная грудка, обжаренная на планча, со спелым манго и милохас из картофельных чипсов с карамелизированным луком под экзотическим соусом.

780 р.



Filete de Pavo al horno

Филете де Паво аль орно. Традиционное блюдо креольской кухни. Филе фермерской индейки, приготовленной до ароматной корочки под авторским сливочным соусом. Подается с пюре из бониато и припущенные на пару брокколи.

550 р.



Arroz amarillo al horno

Арроз амарильо аль орно. Ароматный желтый рис с нежным томлённым кроликом, курицей и пикантными испанскими колбасками. Сервируется томатами, оливками и лимоном.

770 р.

Brochetas

Брошетас

Сочные кусочки мяса или птицы (на ваш выбор), обжаренные на гриле. Подается с воздушным салатом из свежих овощей и соусами «Алиоли» и «Сальса».

Брошетас из курицы
560 р.

Брошетас из свинины
580 р.



Lomo relleno

Ломо рейено

Свинная вырезка, фаршированная нежным сливочным сыром и завернутая в жареный бекон, под мягким кисло-сладким соусом с изюмом и ананасами.

690 р.

Chuletas de cerdo en sorpresa

Чулетас де сердо эн сорпреса

Ароматная свиная корейка на косточке, обжаренная на гриле с кукурузным початком в беконе и восхитительным соусом «Соломийо».

680 р.



Masas de cerdo

Масас де сердо

Нежные кусочки свинины, приготовленные по национальному кубинскому рецепту с поджаренным беконом, обжаренными бананами, красным луком, сочными томатами и маслинами на пшеничной лепешке под ароматным соусом «Барбекю».

760 р.



Costillas de cerdo

Костийяс де сердо

Блюдо традиционной креольской кухни - сочные свиные ребрышки в домашнем медовом соусе, приготовленные на гриле с соусом соломио.

550 р.





Ternero con verduras
Тернеро кон вердурас
 Нежные медальоны из телячьей вырезки, обжаренные на гриле с маринованными баклажанами и цуккини.
 670 р.



Chuletas de cordero
Чулетас де кордеро
 Сочные и пряные бараньи котлетки из корейки на костьке, обжаренные на гриле с баклажанами, цуккини и томатами Черри.
 870 р.



Cuello de cordero estofado
Куэйно де кордеро эстофадо
 Оригинальное кубинское блюдо. Нежная тушеная баранья шейка на кости под мясным соусом, сервируется летним овощным миксом из южных помидоров, сочного лука, ароматной петрушки и розмарина.
 780 р.



Carnero a la parilla 
Карнеро а ла парийя
 Национальное кубинское блюдо – нежная баранина на костьке, обжаренная на гриле с ананасом и сладким бататом
 980 р.

Cordero al chilindron 
Кордеро аль чилиндрон
 Блюдо традиционной криольской кухни – ножка ягнёнка, тушёная «аль чилиндрон» со сладкой морковью, ароматной паприкой, свежим горохом, сочными томатами, красным луком и сельдереем. Сервируется белым рисом и прекрасно подойдёт для ужина на двух персон.
 1250 р.



Fajitas mixtas / Фажитас микс

Традиционное блюдо латиноамериканской кухни – обжаренные кусочки мяса и птицы с ароматной паприкой на раскаленной сковороде. Для создания жаркой атмосферы блюдо при вас поджигается ромом. Подается со сметанным соусом «Крема», пряной «Сальсой», соусом «Чеддар», классическим «Гуакамоле» и пшеничными тортильяс.
 1100 р.

Piezas de res
Пьезас де рес

Нежная говяжья вырезка, обжаренная в ароматном соусе «Барбекю» и «Ред дэвил» со стручковым горохом, томатами Черри и жгучим перцем Халапеньо.
 950 р.



 **Ropa vieja**
Ропя вьеха

Самое популярное на Кубе блюдо – нежная тушеная говядина с ароматной паприкой, красным луком и оливками в томатном соусе. Подается с желтым рисом.
 650 р.



Chuleton con papas
Чулетон кон папас

Стейк из говяжьей корейки на кости с картофелем «Айдахо» и восхитительным соусом «Соломийо».
 1550 р.



 **Solomillo criollo**
Соломийо криольо

Сочная говяжья вырезка, приготовленная с любовью на планча с обжаренными бананами и соусом «Криольо».
 1100 р.



Steak ribeye
Стейк рибай

Стейк из мраморной говядины с картофелем «Айдахо»
 2190 р.



Блюда
на компанию



Variados de carne

Вариадос де карне

Набор отборного мяса, обжаренного на гриле: свиная вырезка, баранина, утиная грудка и куриное филе с ароматной паприкой, томатами Черри и восхитительным соусом «Соломийо».

1150 р.



Paella con productos del mar

Паэлья кон продуктос дел мар

Блюдо традиционной испанской кухни – огромная раскаленная сковорода с желтым рисом, нежным филе окуня и трески, мидиями, морским коктейлем и тигровыми креветками в оригинальном сочетании с сочным цукини и ароматной паприкой с добавлением сальсы.

1710 р.



Variados de productos del mar

Вариадос де продуктос дел мар

Богатый набор обжаренных на гриле морепродуктов: тигровые креветки, нежный лосось, кальмар, филе трески и гигантские мидии с пикантным томатным соусом.

1450 р.

ФИЕСТА • ДЛЯ ДВОИХ • 1750 РУБ.

ВКУСНЫЙ ПРАЗДНИК ЛАТИНОАМЕРИКАНСКОЙ И КУБИНСКОЙ ЖИЗНИ

Тако в пшеничных лепешках
с ароматной бараниной, говядиной
и свежими овощами

Сочные свиные ребрышки в карамельном
соусе, обжаренные на гриле

Куриные крылышки, фаршированные
шампиньонами в сливках

Бурритос с курицей и фасолью Чили

Салат овощной

Батат

Жаренные бананы

Начос

Сальса

Комплимент - Коктейль Кубанито x2



При заказе блюда, ваша привилегия:
Бутылка рома Cubay 5-7 Anejo Suave -35%*
или Бутылка красного вина -20%*

*скидка предоставляется из расчета 1 Фiesta=1 бут.,
Подробности у персонала

Десерты



Flan de coco

Кокосовый флан

Нежное кокосовое суфле, приготовленное по традиционному кубинскому рецепту.

280 p.



Crema de Cataluña

Каталонский крем

Оригинальный десерт из сливок и ванили под хрустящей карамельной корочкой.

290 p.



Panna cotta

Панна котта

Нежное сливочное суфле с добавлением рома и манго

280 p.



Plátano frito con helado

Платано фрито

Восхитительное сочетание жаренного банана с клубничным мороженым под шоколадным топингом.

350 p.



Chourros

Чуррос

Легендарный испанский десерт в сочетании с ярким джемом из гуаявы.

350 p.



El Caribeño maffin

Карибский маффин

Теплый шоколадный маффин с жидким центром из темного шоколада. По вашему желанию, подаётся с ванильным мороженым.

290 p. / 360 p.



Helado empanizado

Фламбэ

Ванильное мороженое в кукурузной обсыпке и карамельной корочке с ананасом, обжаренном на гриле.

330 p.

Tatiano cubano con helado de vainilla

Кубинский Татиано с ванильным мороженым. Восхитительный шоколадный бисквитный торт с пикантным джемом из гуаявы. По вашему желанию, подаётся с ванильным мороженым.

380 p./450 p.

Pastel de manzana con helado

Пастель де манзана кон эладо

Тёплый яблочный пирог с карамельным соусом и фисташковым мороженым.

350 p.

Las joyas de Cuba

Лас хойяс де Куба

Кубинские шоколадные «сигары» с джемом из гуаявы. Подается с ромом и взбитыми сливками.

390 p.

Postre de mango con arandano

Чернично-манговый десерт

Воздушный десерт с сыром Маскарпоне, спелым манго и ягодами черники.

350 p.

Helado

Мороженое

Ванильное, шоколадное, фисташковое, ананасовое, киви-банан.

150 p.

Sorbet

Сорбет

Лимонный, манго.

150 p.



ДОРОГИЕ ГОСТИ, В ПАРУ К ДЕСЕРТУ
ПРЕДЛАГАЕМ НА ВЫБОР СЛЕДУЮЩИЕ НАПИТКИ:

Ром / Rum:

Santiago de Cuba Golden Barrel Cuban Spiced.....

Legendario Elixir de Cuba.....

Портвейн / Port Wine:

Dow's Fine Tawny.....

Dow's Fine Ruby.....

Dow's Nirvana.....

Херес / Sherry:

Barbadillo Amontillado semi Sec.....

Barbadillo Laura Moscatel Sweet.....

Ликёры / Liqueures:

Amaretto fruko Schulz.....

Baileys.....

Limoncello Petrone.....

Kahlua.....