



**КАФЕ-БАР  
МЕНЮ**

## ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### КАУСА ТРЕС САБОРЕС

Популярное блюдо перуанской кухни – холодная закуска на основе картофельного пюре, уложенного слоями с начинкой трех видов – тунец, креветки и курица

220/20/15 г.	450 руб.
--------------	----------

### СЕВИЧЕ БЛАНКО

Традиционное перуанское блюдо – филе белой рыбы, маринованное соком лайма и апельсина с кукурузой и бататом

335 г.	450 руб.
--------	----------

### КОСТИЯС ВВQ

Свинные ребрышки с картофелем «Панадерас» - запеченным в печи с томатами

170/150/40 г.	490 руб.
---------------	----------

### АЛАС ДЕ ПОЙО

Хрустящие и пикантные куриные крылышки, жареные во фритюре, подаются с ломтиками свежей моркови и сельдерея и соусом «блю чиз»

290/100/30 г	475 руб.
--------------	----------

### ПАЛИТОС ДЕ КЕСО

Сырные палочки с чесночным соусом

340/30 г	390 руб.
----------	----------

### КРОКЕТАС ДЕ КАРНЕ

Крокеты из курицы с пикантным овощным соусом

225/30 г	290 руб.
----------	----------

### ПОЙО САТАН

Куриное филе, маринованное в кокосовом молоке и карри, обжаренное в панировке, подается с кисло-сладким соусом из манго

120/100/40 г	390 руб.
--------------	----------

### ЧИЧАРРОН ДЕ КАЛАМАР

Обжаренные в панировке кольца кальмара со слегка острым сливочно-перечным соусом

150/30/30 г	390 руб.
-------------	----------

### ЧИЧАРРОН ДЕ ПЕСКАДО

Обжаренные в панировке кусочки филе белой рыбы с чесночным соусом

150/30/30 г	390 руб.
-------------	----------

### БРОЧЕТАС ХАВАЙЯНАС

Мини-шашлычки из куриного филе, ананаса и бекона, обжаренные на углях, с кисло-сладким соусом

210/100/30 г	490 руб.
--------------	----------

### БЕРЕНХЕНА АЛЬ ТЕМПУРА

Баклажаны с хрустящей корочкой, панированные и обжаренные во фритюре, подаются с кисло-сладким соусом, кинзой и маринованными бакинскими помидорами

100/50/30 г	320 руб.
-------------	----------

### ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

Хрустящие и ароматные гренки из черного хлеба

75/30 г	290 руб.
---------	----------

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### СТЕЙК А ЛО ПОБРЕ : РЕС / СЕРДО / ПОЙО

Традиционный перуанский сет  
из говядины/свинины/ курицы, с жареным  
картофелем, жареным бананом, яйцом и рисом:

- Де рес (из говядины) 120/150/199/60/50 г 590 руб.
- Де сердо (из свинины) 120/150/199/60/50 г 540 руб.
- Де пойо ( из курицы) 120/150/199/60/50 г 490 руб.

### ПЕСКАДО А ЛА ФЛОРЕНТИНА

Запеченное филе белой рыбы с сыром и  
соусом из шпината и сливок, подается с  
картофельным пюре 400 г 450 руб.

### ЛОМО САЛЬТАДО

Национальное блюдо Перу, в дословном  
переводе «прыгающая говядина», это рагу по-  
перуански – ломтики говядины в традиционном  
укусно-перечном соусе «антикучос», которые  
в буквальном смысле «прыгают в рот» 350/150 г 590 руб.

### ПЛАТО ГРАНДЕ

Блюдо на компанию: куриные крылья чили,  
сырные палочки, мясные крокеты, чесночные  
грэнки, картофель фри, чипсы из батата ,  
подаются 1060/120/  
90 г 1200руб.  
с палочками из моркови и сельдерея,  
соусами «блю чиз», «чутней» и «сальса»

### АРРОС ЧАУФА КОН ПОЙО /МАРИСКОС/ МИКСТО

Жареный рис по-перуански с курицей/с  
морепродуктами/с курицей и морепродуктами:

- Кон марискос ( с морепродуктами) 500 г 590 руб.
- Миксто ( С курицей и морепродуктами) 485 г 540 руб.
- Кон пойо (С курицей) 435 г 420 руб.