



САЛАТЫ:

<i>Наименование</i>	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
1. Эйсалада де Мехико <i>(Салат из говядины с перцем, маринованными помидорами, заправлен салатной заправкой)</i>	220	250-00
2. Салат Греческий <i>(помидоры, огурец, перец сладкий, мясистый, лук красный, сыр Греческий, оливки, Авокадо)</i>	310	190-00
3. Цезарь с курицей <i>(романо, помидоры Чери, пармезан, греческий сыр цезарь, куриное филе, сыр Пармезан)</i>	235	250-00
4. Цезарь с семгой <i>(романо, помидоры Чери, пармезан, греческий сыр цезарь, филе семги с с: сыр Пармезан)</i>	235	350-00
4. С-т из копч. кур. грудки под сливочно-базилик соусом <i>(филе копченой курицы, шампиньоны, помидоры, куриное филе, помидоры, сливочно-базиликовый соус.)</i>	160	190-00
5. Эйсалада Тремендо <i>(Салат с языком гов. шампиньоны, маринованные огурчики со свежими помидорами под сливочным соусом.)</i>	250	260-00
6. Аренгусе кон потатос <i>Сельдь с картофелем, маринованным луком</i>	120/30/120	180-00





ЗАКУСКИ К ПИВУ

- | | | |
|---|------------------------|--------|
| 1. Гамбас кукидас кон лимон
<i>Креветки отварные с лимоном</i> | 150 | 200-00 |
| 2. Де ла карне де керло
<i>(Рулька свиными запеченная, подается с печеным картофелем на сковороде)</i> | 700/200 | 595-00 |
| 3. Эмпанадос
<i>(Национальные мексиканские пирожки с мясом и соусом)</i> | 180/100 | 170-00 |
| 4. Панчо Плей (на двоих)
<i>(буз, крылья, эмпанадос с мясом, сырные шарики, картофель фри, соус Чипотле, калбаски «Гамарон»)</i> | 150/100/150/200/60/100 | 750-00 |
| 5. Алитас а-ля Мексикана
<i>(куриные крылышки приготовлены по специальному рецепту)</i> | 300/50 | 280-00 |





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ:

- | | | |
|---|------------|--------|
| 1. Ломо де бакалао кон сальса
де гуеко (Филе трески под сырным соусом) | 250/50 | 380-00 |
| 2. Лусио Реллено
Судак фаршированный маслинами под сливочным соусом | 230/50/30 | 330-00 |
| 3. Рудилло де лос Сальмонес
Рулет из лосося с овощами
(подается на подушке риса по-мексикански) | 180/50/150 | 350-00 |
| 4. Филете де ла карпа дон ла кеболла
Филе Сайана жареное с луком и грибами | 230/30 | 320-00 |





МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА:

- | | | |
|---|------------|--------|
| 1. Брочетас де Полло
<i>Шашлык из курицы</i> | 200/20/50 | 310-00 |
| 2. Карне де Кердо
<i>Шашлык из свинины</i> | 200/20/50 | 360-00 |
| 3. Филете Миньон
<i>Стейк «Миньон» в беконе
под сливочно-грибным соусом</i> | 150/50 | 520-00 |
| 4. Ла карне эль хогар
<i>(свинина по-домашнему, подается на сковороде
с запеченным картофелем и овощами)</i> | 120/150/50 | 390-00 |



МЕКСИКА:

- | | | |
|--|--------|--------|
| 1. Энсалада де «San Antonio» | 300 | 280-00 |
| <i>(Салат из говядины, листья салата, фасоль консе, помидоры, маринованные огурчики, соус «Чепотле».)</i> | | |
| 2. Энсалада де Мехико | 220 | 250-00 |
| <i>(Салат из говядины с перцем маринованным, помидорами, заправлен салатной заправкой)</i> | | |
| 3. Куэсадилла кон гуэсо | 210/50 | 240-00 |
| <i>(тортилья с сыром Чедер, Моцарелла, Гаро, соус Сальса, соус Гуакамола.)</i> | | |
| 4. Куэсадилла де полло | 230/50 | 260-00 |
| <i>(тортилья с куриным филе, перец халапеньо, сыр Чедер, Моцарелла, соус Сальса, соус Гуакамола.)</i> | | |
| 5. Буррито кон карне де вака у сэрдо | 300/50 | 380-00 |
| <i>(тортилья, свинина, говядина, перец халапеньо, сыр Чедер, Моцарелла, соус Сальса, соус Гуакамола, зелень.)</i> | | |
| 6. Буррито кон колло | 265/50 | 280-00 |
| <i>(тортилья с куриным филе, перец халапеньо, сыр Чедер, Моцарелла, яйцо куриное, соус Сальса, Гуакамола, зелень.)</i> | | |
| 9. Фахитос де полло (подается на сковороде) | 350 | 395-00 |
| <i>(куриное филе, перец сладкий, помидоры, лук, цуккини, чеснок, Соус Сальса, зелень, тортилья, перец Чипотле.)</i> | | |





10. Фахитос кон карне де вака	350	420-00
<i>(свианина со сладким перцем, томатами, лук, цукини, чеснок, соус Сальса, зелень, тортилья.) Подается на сковороде!</i>		
11. Чили кон карне	350/70	500-00
<i>Густой Мексиканский суп с говядиной, перцем Чипотле, томатами, красной фасолью, сладким перцем</i>		
12. Буррито кон карне де кердо у arroz	360/50	365-00
<i>(тортилья со свиной, сладким перцем, рисом, сыр Чедер, Моцарелла, соус Сальса, соус Гуакамола, зелень.)</i>		

ГАРНИРЫ:

1. Райс Мексикана	160/30	80-00
<i>Рис с овощами по-Мексикан</i>		
2. Пататас Фритас	150/50	80-00
<i>Картофель фри</i>		
3. Вердурас а ля Парилла	150	110-00
<i>Овощи на гриле</i>		
4. Пататас аль хорно кон сальса	150/50	80-00
<i>Картофель, запеченный с соусом «Венсан»</i>		





МЕНЮ

ДЕСЕРТЫ:

- | | | | |
|----|--|-----------|--------|
| 1. | Струдель де Манзана | 150/50/50 | 150-00 |
| | <i>Штрудель яблочный, подается с шариком мороженого</i> | | |
| 2. | Струдель де Сереза | 150/50/50 | 150-00 |
| | <i>Штрудель вишневый, подается с шариком мороженого</i> | | |
| 3. | Роло де Труфа сои крема батида | 130/30 | 100-00 |
| | <i>Трюфельный рулет со взбитыми сливками</i> | | |
| 4. | Хеладо кон эль десмоче | 150/30 | 100-00 |
| | <i>Мороженое с топингом в ассортименте</i> | | |
| 5. | Тутти Фрутти | 150/30/30 | 180-00 |
| | <i>Мороженое с консервированными фруктами, шоколадом и взбитыми сливками</i> | | |



ПИВО

РАЗЛИВНОЕ

4.	Жигулевское	0,5	100-00
5.	Жигулевское	0,33	70-00
6.	Метцлер	0,5	120-00
7.	Метцлер	0,33	80-00
8.	Чешское живое	0,5	100-00
9.	Чешское живое	0,33	70-00
10.	Жигули барное	0,5	120-00
11.	Жигули барное	0,33	70-00
12.	Сидр Яблочный	0,5	120-00
13.	Сидр яблочный	0,33	70-00
14.	Сидр «Мохито»	0,5	120-00
15.	Сидр «Мохито»	0,33	70-00





ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ:

1. Чай зеленый с жасмином	0,5	150-00
2. Чай черный «Эрл Грей»	0,5	150-00
3. Чай черный с чабрецом	0,5	150-00
4. Чай фруктовый коктейль	0,5	150-00

КОФЕ

1. Эспрессо	80мл	90-00
2. Капучино	200мл	100-00
3. Гляссе	250мл	120-00

Напитки

1. Сок в ассортименте	1 литр	150-00
2. Сок в ассортименте	200мл	30-00
3. Морс клюквенный	1 литр	200-00
4. Морс клюквенный	200мл	40-00
5. Мин. вода «Увника» стекло	0,5 мл	50-00





ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

1. Афанасий Марочное светл. Нефильтров.	0,5	90-00
2. Афанасий Марочное светлое	0,5	90-00
3. Афанасий Марочное темное	0,5	90-00
4. Пиво «Домашнее» светлое	0,5	90-00
5. Пиво Росийский Крым	0,5	80-00
6. Пиво «Портер»	0,5	110-00

