

11.00 – 23.00 hrs



Předkrm / Entradas / Starter

Yuquitas Fritas con Salsa Huancaína - 120,- CZK

(Smažené Kousky Mamioku s Omáčkou Huancaína)
(Fried Pieces of Casava with Huancaína Sauce)

Bolitas de Causa Rellenas de Pollo - 120,- CZK

(Bramborové Kuličky Plněné Kuřecím Masem)
(Potatoe Balls Stuffed by Chicken)

Patacón con Pollo Desmechado – 120,- CZK

(Smažený Platan se Směsí z Kuřecího Masa)
(Fried Plantain with Chicken Meat Mix)

Nebo / O / Or

Polévka / Sopa / Soup

Sopa Criolla de Pollo – 120,- CZK

(Kriolská Slepíčí Polévka)
(Criole Chicken Soup)

Hlavní Jídlo / Plato Fuerte / Main Dish

Aji de Gallina, Arroz, Papas – 180,- CZK

(Rozebrané Kuře v Omáče ze Žlutého Aji, Rýže, Brambora)
(Parsed Chicken in Yellow Aji Sauce, Rice, Potatoe)

Cebiche de Pescado, Camote, Maiz Dulce – 180,- CZK

(Za Syrova Připravená Ryba, Nakládána v Čerstvých Limetách, Koriandru, Zázvoru, Česneku a Chillí,
Podávaná s Karamelizovanou Batátou a Vařenou Žlutou Kukuřicí)
(Raw Fish Marinated in Fresh Lime Juice, Coriander, Ginger, Garlic and Chillí,
Served with Caramelized Sweet Potatoe and Steamed Yellow Corn)

Anticuchos de Corazon de Res, Papa Frita, Maiz – 180,- CZK

(Nakládané kusy Hovězího Srdce na Špízu, Pečená Brambora, Kukuřice)
(Marinated Pieces of Beef Heart on Skewer, Baked Potatoe, Sweet Corn)

Dezert / Postres / Desert



Crema Volteada – 50,- CZK

(Peruánský Creme Caramel)
(Peruvian Creme Caramel)

Piña Asada, Caramelizada con Azucar de Cana y Brandy – 50,- CZK

(Pečený, Třetinovým Cukrem Karamelizovaný a Brandy Přelitý Ananas)
(Roasted Pineapple, Caramelized by Cane Sugar and Brandy)

Tres Leches – 50,- CZK

(Mokvý Dortík s Třemi Druhy Mléka)
(Wet Cake with 3 Sorts of Milk)

Maso – Carne – Beefsteaks (200g)



Lomo en crema de Aji, Arroz, Patacon – 195,-CZK
(Marinovaný Biftek z Pravé Svičkové, přeliv ze Žlutého Aji)
(Marinated Beef Sirloin, Served with Special Yellow Aji Cream Sauce)

Bistec a la Chorillana, Papa Frita, Patacon – 195,-CZK
(Marinovaný Biftek z Pravé Svičkové, s Kriolskou Směsí)
(Marinated Beef Sirloin with Creole Mixed Sauce)

Bistec a la Macho, Arroz, Camote Frito – 195,-CZK
(Marinovaný Biftek z Pravé Svičkové, Krevetovo-smetanový přeliv)
(Marinated Beef Sirloin, Served with Special Cream-Shrimps Sauce)

Bistec Arequipa Relleno de Tomates, Salsa de Queso, Arroz con Pina – 195,-CZK
(Marinovaný Biftek z Pravé Svičkové Plněný Sušenými Rajčaty,
Sýrová Omáčka, Rýže s Ananasem)
(Marinated Beef Sirloin Stuffed by Dried Tomatoes, Cheese Sauce, Rice with Pineapple)

Bistec Caribenno, Arroz, Camote Frito – 195,-CZK
(Marinovaný Biftek z Pravé Svičkové, Ananasovo - Kokosový přeliv)
(Marinated Beef Sirloin, Served with Special Pineapple-Coconut Sauce)

Bistec de Monte, Arroz con Piña – 195,-CZK
(Marinovaný Biftek z Pravé Svičkové, Lovecká Omáčka s Brusinkami, Rýže s Ananasem)
(Marinated Beef Sirloin, Hunter Sauce with Cranberries, Rice with Pineapple)

Lomo en Arepas de Mais a la Titicaca – 195,-CZK
(Řezy z Pravé Svičkové, Skládané Mezi 2, do Zlatova Usmažené Tortily)
(Beef Sirloin Cuts, Piled in Between 2 Golden Fried Tortillas)

Frito de Res Trujillano, Moscatel Albondigas, Salsa de Arándanos – 195,-CZK
(Kusy Pravé Svičkové Připravené Způsobem a la „Trujillo“,
Muškátové Knedlíčky, Borůvková Omáčka)
(Beef Sirloin Cuts Prepared Trujillo way, Muscat Dumplings, Blueberries Sauce)

Lomo Saltado, Arroz, Papa Frita – 195,-CZK
(Marinované Kusy Pravé Hovězí Svičkové, Pečené s Čerstvou Zeleninou,
Flamované Peruánským Piscem)
(Marinated Pieces of Beef Sirloin, Stir Fried with Fresh Vegetable, Flamed with Peruvian Pisco)

Picadillo a la Criolla, Arroz – 195,-CZK
(Marinované Kusy Pravé Hovězí Svičkové, Podávané v Kriolské Omáčce)
(Marinated Pieces of Beef Sirloin, Served in Creole Sauce)

Pabellon Criollo – 195,-CZK
(Marinovaný Biftek z Pravé Svičkové Roztrhaný na Kousky, Položený na Základ z Bílé Rýže a
Speciálně Upravených Černých Fazolí – Specialita Venezuelské Kuchyně)
(Pieces of Marinated Beef Sirloin Layed on a Base of White Rice and
Specially Prepared Black Beans – Speciality of Venezuelan Cuisine)