

11.00 – 23.00 hrs



Předkrm / Entradas / Starter

Bolitas de Yuca con Salsa Huancaína - 160,- CZK

(Smažené Kuličky z Manioku s Omáčkou Huancaína)
(Fried Casava Balls with Huancaína Sauce)

Causa a la Limeña Rellena de Pollo - 160,- CZK

(Bramborový Dortík, Plněný Kuřecím Masem)
(Potatoe Cake Stuffed by Chicken)

Palta Rellena de Atún – 160,- CZK

(Avokádo Plněné Tuňákem)
(Avocado Stuffed by Tuna Fish)

Nebo / O / Or

Polévka / Sopa / Soup

Sopa Cremosa de Maíz noc Tocino y Huevo – 120,- CZK

(Kukuřičová Krémová Polévka se Slaninou a Vejcem)
(Cream Corn Soup with Bacon and Egg)

Hlavní Jídlo / Plato Fuerte / Main Dish

Papa Rellena de Carne o Pollo – 250,-CZK

(Brambory Plněné Vepřovým a Hovězím Masem nebo Kuřetem s Hrozinkami a Vejcem)
(Stuffed Potatoes With Pork and Beef or Chicken with Raisins and Egg)

Cebiche de Pescado, Camote, Maiz Dulce – 250,-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)

Rocoto Relleno de Carne con Tacu Tacu – 250,-CZK

(Červená Paprika, Plněná Masovou Směsí, Olivami a Vejcem, Zapečená se Sýrem, podávaná s Tacu Tacu)
(Red Pepper Stuffed with Minced Meat, Olives and Egg, Gratinated with Cheese, served with Tacu Tacu)

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

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

Maso – Carne – Beefsteaks (200g)



Patacón noc Carne Desmechada, Arroz – 270,-CZK

(Rozbraný Marinovaný Biftek z Pravé Svičkové položený na Smaženém Platanu, Rýže)
(Dismatled Marinated Beef Sirloin Layed on Fried Plaintain, Rice)

Bistec a la Chorillana, Papa Frita, Patacon – 270,-CZK

(Marinovaný Biftek z Pravé Svičkové, s Kriolskou Směsí)
(Marinated Beef Sirloin with Creole Mixed Sauce)

Bistec a la Macho, Arroz, Camote Frito – 270,-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 – 270,-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 – 270,-CZK

(Marinovaný Biftek z Pravé Svičkové, Ananasovo - Kokosový přeliv)
(Marinated Beef Sirloin, Served with Special Pineapple-Coconut Sauce)

Bistec de Monte, Arroz con Piña – 270,-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 – 270,-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 – 270,-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 – 270,-CZK

(Marinované Kusy Pravé Hovězí Svičkové, Pečené s Čerstvou Zeleninou,
Flambované Peruánským Piscem)
(Marinated Pieces of Beef Sirloin, Stir Fried with Fresh Vegetable, Flamed with Peruvian Pisco)

Picadillo a la Criolla, Arroz – 270,-CZK

(Marinované Kusy Pravé Hovězí Svičkové, Podávané v Kriolské Omáčce)
(Marinated Pieces of Beef Sirloin, Served in Creole Sauce)

Pabellon Criollo – 270,-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)