

Cena / Precio / Price

350,- CZK (€ 16,-)



Předkrm / Entradas / Starter

Bolitas de Yuca Rellenas de Queso

(Smažené kuličky z Yucy (kořen Manioku) plněné sýrem s 2 druhy omáček)
(Fried Casava Croquettes filled with Cheese with 2 Sauces)

Ensalada con Aguacate y Carne Desmechada

(Salát z Avokáda a Trihaného Bifteku Připravovaný Peruánským Způsobem)
(Avocado and Filete Beef Salad Prepared Peruvian Way)

Papa a la Huancaína

(Brambora Položená na Speciální Omáče Huancaína, Vejce, Sýr, Olivy, Chimi Churi)
(Potatoes Layed on Special Sauce Huancaína, Egg, Cheese, Olives, Chimi Churi)

Nebo / O / Or

Polévka / Sopa / Soup

Crema de Espinaca con Salmon y Huevo

(Křémová Špenátová Polévka s Lososem a Vejcem)
(Cream Spinach Soup with Salmon and Egg)

Hlavní Jídlo / Plato Fuerte / Main Dish

Picadillo a la Criolla de Pollo

(Marinované Kusy Kuřecích Prsou, Podávané v Kriolské Omáče s Kousky Brambor)
(Marinated Pieces of Chicken Breast, Served in Creole Sauce with Pieces of Potatoes)

Cebiche de Pescado, Camote, Maiz Dulce

(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)

Lomo Saltado, Camote Frito, Papas

(Marinované Kousky Pravé Svičkové v Ají Panca, Podávané s Grilovanou Zeleninou,
Chillí, Smaženou Batátou a Bramborami)
(Marinated Pieces of Tenderloin in Ají Panca, Served with Grilled Vegetable, Chillí,
Fried Sweet Potatoes and White Potatoes)

Dezert / Postres / Desert

Mouse de Maracuya

(Maracuyová pěna)
(Passion Fruit Mouse)



Helado de Vainilla con Fresas

(Vanilková Zmrzlina s Čerstvými Jahodami)
(Vanilla Ice-Cream with Fresh Strawberries)

Tarta de Limón con Helado de Vainilla

(Citrónový Dortík s Vanilkovou Zmrzlinou)
(Lemon Cake with Vanilla Ice Cream)

Cena / Precio / Price

550,- CZK (€ 25,-)



Předkrm / Entradas / Starter

Cebiche de Pescado, Camote, Maiz Dulce

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

Ensalada de Rucola Carne Demechada en Cesta de Parmigiano

(Salát z Rucoly a Bifteku v Parmezánovém Košíku)
(Rucola and Filete Beef Salad in Parmigiano Basket)

Langostino a la Parrilla con Ensaladita, Salsa de Culantro y Pepino

(Grilovaná Obří Kreveta se Salátkem, Omáčka z Koriandru a Okurek)
(Grilled Jumbo Shrimp with Salad, Corriander-Cucumber Sauce)

Nebo / O / Or

Polévka / Sopa / Soup

Crema de Papas con Champignones

(Krémová Bramborová Polévka se Žampióny)
(Potatoe Cream Soup with Mashrooms)

Hlavní Jídlo / Plato Fuerte / Main Dish

Pollo a la Barbacoa

(Kuřecí Prsa Marinované v Omáče Barbecue,
Připravené Kubánským Způsobem, Rýže, Grilovaná Paprika)
(Chicken Breast Marinated in Barbecue Sauce, Prepared Cuban Way,
Steamed Rice, Grilled Pepper)

Lomo en Tortillas de Yuca „Titicaca,,

(Řezy z Pravé Svičkově, Skládané Mezi 2, do Zlatova Usmažené Tortily z Yucy)
(Beef Sirloin Cuts, Piled in Between 2, from Yuca Golden Fried Tortillas)

Pabellon Criollo

(Marinovaný Biftek z Pravé Svičkově 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)

Dezert / Postres / Desert

Mouse de Maracuya

(Maracuyová pěna)
(Passion Fruit Mouse)



Helado de Vainilla con Fresas

(Vanilková Zmrzlina s Čerstvými Jahodami)
(Vanilla Ice-Cream with Fresh Strawberries)

Tarta de Limón con Helado de Vainilla

(Citrónový Dortík s Vanilkovou Zmrzlinou)
(Lemon Cake with Vanilla Ice Cream)