

11.00 – 17.00 hrs

Cena / Precio / Price

350,- CZK (€ 16,-)



Předkrm / Entradas / Starter

Papa a la Huancaína

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

Bolitas de Causa Rellenas de Pollo

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

Calamar en Sésamo con Salsa Dulce de Aji

(Smažené Kousky Kuřete v Sezamu se Sladkou Chili Omáčkou)
(Fried Chicken Pieces in Sesame with Sweet Chili Sauce)

Nebo / O / Or

Polévka / Sopa / Soup

Chupe de Gallina con Papa

(Slepičí Vývar, Brambora, Vejce, Nudle, Cibule, Chili, Koriander)
(Chicken Broth, Potatoe, Egg, Noodles, Onion, Chilli, Coriander)

Hlavní Jídlo / Plato Fuerte / Main Dish

Aji de Gallina, Arroz, Papas

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

Sudado de Pescado, Pure de Camote, Arroz Colorado

(Dušené Kousky Ryby se Zeleninou, Batátová Kaše, Divoká Rýže)
(Steamed Pieces of Fish with Vegetables, Mashed Sweet Potatoes, Wild Rice)

Lomo de Cerdo en Salsa de Aji, Arroz, Arepa

(Bítek z Vepřové Panenské Svičkové, Omáčka ze Žlutého Aji, Rýže, Kukuřičná Arepa)
(Pork Sirloin in Yellow Aji Sauce, Rice, Corn Arepa)

Dezert / Postres / Desert



Tocino del Cielo

(Creme Caramel s Tvarochem)
(Creme Caramel with Cheese)

Mouse de Chocolate Negro

(Čokoládová Pěna)
(Chocolate Mouse)

Tres Leches

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

17.00 – 23.00 hrs

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 Chilli,
Podávaná s Karamelizovanou Batátou a Vařenou Žlutou Kukuřicí)
(Raw Fish Marinated in Fresh Lime Juice, Coriander, Ginger, Garlic and Chilli,
Served with Caramelized Sweet Potatoe and Steamed Yellow Corn)

Bolitas de Causa Rellenas de Pollo

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

Ensalada de Rucola con Huevo y Tocino

(Salátek z Rucoly, Vařené Vejce, Slanina)
(Rucola Salad, Boiled Egg, Bacon)

Nebo / O / Or

Polévka / Sopa / Soup

Chupe de Gallina con Papa

(Slepíčí Vývar, Brambora, Vejce, Nudle, Cibule, Chili, Koriander)
(Chicken Broth, Potatoe, Egg, Noodles, Onion, Chilli, Coriander)

Hlavní Jídlo / Plato Fuerte / Main Dish

Pechuga de Pollo en Salsa de Aji y Salsa de Tomate, Papa Frita

(Kuřecí Prsa v Omáče ze Žlutého Aji a v Rajčatové Omáče, Smažená Brambora)
(Chicken Breast in Yellow Aji and Tomatoe Sauce, Fried Potatoe)

Frito de Cerdo Trujillano, Moscatel Albondigas, Salsa de Arándanos

(Kusy Vepřové Panenské Svičkové Připravené Způsobem a la „Trujillo,,
Muškátové Knedlíčky, Borůvková Omáčka)
(Pork Sirloin Cuts Prepared Trujillo way, Muscat Dumplings, Blueberries Sauce)

Bistec Arequipa Relleno de Tomates, Salsa de Queso, Arroz con Pina

(Marinovaný Bifteč z Pravé Svičkové Plněný Sušenými Rajčaty,
Sýrová Omáčka, Rýže s Ananasem)
(Marinated Beef Sirloin Stuffed by Dried Tomatoes, Cheese Sauce, Rice with Pineapple)

Dezert / Postres / Desert

Piña Asada, Caramelizada con Azúcar de Cana y Brandy

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



Tarta de Limón con Helado de Vainilla

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

Leche Asada

(Peruánský Mléčný Desert)
(Peruvian Milk Desert)