

каждый день >

12:00–00:00

МЕНЮ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Драник с Чоризо* hit420

большой картофельный драник с гуакамоле*, Чоризо* и яйцом пашот

Батат запечённый с Чили Кон Карне*670

насыщенный говяжий соус с перцем Чили, беконом и копчёной паприкой под сырной корочкой

 **Чизбургер**850

с мраморной говядиной и картофелем фри

Фаршированный перец Рамиро new590

с томатно-сырным соусом, редисом и миндалём

Морской окунь с жареными томатами890

с салатом Фриссе и медово-лаймовой заправкой

Жареный баклажан с сыром Страчателла new550

с сальсой Пико-де-Гайо*, соусом Чимичурри и луком фри

Цыплёнок гриль с зелёным хумусом new650

маринованный цыплёнок, обжаренный на гриле с зелёным хумусом, на основе шпината, кинзы и нута

Барбакоа* из баранины с кукурузной сальсой850

нежная томлёная баранина с сальсой на основе кукурузы и мятным соусом

СУП

Кукурузный крем-суп390

с копчёным свиным ребром

Гаспачо с сыром Страчателла new520

освежающий томатный суп с клубникой, сыром и арахисом

Чупе390

насыщенный говяжий бульон с киноа, кукурузной сальсой и рваной говядиной

ДЕСЕРТ

Чуррос* с мороженым320

хрустящий и пряный мексиканский десерт с домашним мороженым

Шоколадный Брауни* с соусом Трес Лечес*390

классический американский шоколадный десерт с соусом Трес Лечес* и вареньем из чёрной смородины

ГУАКАМОЛЕ ИЗ ЗЕЛЁНОГО ГОРОШКА

Победитель премии «Что Где Есть в Петербурге» 2022 в номинации «Лучшее дайверсити-блюдо»

ингредиенты >

200г зелёный горошек
20г сок лимонный
10г кинза
10г оливковое масло
5г халапеньо
20г сахар
3г соль

приготовление >

- Отварите зелёный горошек в солёной воде в течение 3-х минут.
- Измельчите кинзу с халапеньо и добавьте в горошек.
- Тщательно перемешайте все ингредиенты. И помните: у гуакамоле нет идеальной текстуры. Вы можете оставить более крупные кусочки или сделать его кремовым. В Мексике часто используют большую каменную ступку, но дома подойдёт простой блендер.






ОСНОВНОЕ

ТАКО > КЕСАДИЛЬЯ > БУРРИТО

Тако с цыплёнком	420
хрустящий цыплёнок с ананасовой сальсой	
Тако с томлёной бараниной	650
запечённая баранина с адыгейским сыром, томатной сальсой и соусом Молеглас	
Тако с томлёным свиным ребром	650
в медово-томатной глазури с сыром Моцарелла и авокадо	
Зелёный тако с креветкой hit	490
альтернативный тако на салате Ромейн с хрустящей креветкой и лаймовым Айоли*	
Тако с томлёной говядиной	520
нежная говядина с томатной сальсой Пико-де-Гайо*	
Тако Аль Пастор*	590
классический тако с маринованной свининой в цитрусовых с соусом Чипотле* Айоли* и жареным ананасом	
Буррито с говядиной	590
обжаренная говядина с кукурузой и фасолью	
Кесадилья	490
с двумя видами сыра и пряными свиными колбасками	
Жареная кесадилья с креветкой	590
с сыром Моцарелла, кукурузной сальсой и гуакамоле* из авокадо	

ЗАКУСКИ

 Хрустящий начос* hit	340
с гуакамоле* из авокадо / с гуакамоле* из зелёного горошка	
Цезарь Тихуана	490/590
с домашним начос* и хрустящим цыплёнком / с креветкой	
Тартар	590
с чипсами из овощей и сыром Пармезан	
Севиче из тунца с Тайгер Милком	520
с огурцом, авокадо, маринованным луком и арахисом	
Агуачили* с лангустинными креветками	590
с кукурузой, авокадо, манговым пюре и огурцом	
Батат фри с сыром Пармезан	510
жареный сладкий картофель с сыром Пармезан и трюфельным Айоли*	
Хрустящий цыплёнок с гуакамоле* из горошка	490
насыщенный гуакамоле* с горячим цыплёнком	

ДОБАВИТЬ

> авокадо 50г	150P
> гуакамоле 50г	150P
> окорок 50г	150P
> бекон 50г	150P
> грибы 50г	150P

СОУС ПАЛОМА

состав >

перец Хабанеро, томаты, копчёная паприка, чеснок, сахар и соль

рекомендуем для >

тако, кесадильи и Мичелады



с понедельника по пятницу >

12:00–16:00



ОБЕДЫ

СЕТ 1 490

Тако с цыплёнком 1/2
хрустящий цыплёнок с ананасовой сальсой

Чупе 1/2
насыщенный говяжий бульон с киноа, кукурузной сальсой и рваной говядиной

Чай / кофе

СЕТ 2 490

Тако с томлёной говядиной 1/2
нежная говядина с томатной сальсой Пико-де-Гайо*

Кукурузный крем-суп 1/2
с копчёным свиным ребром

Чай / кофе

СЕТ 3 620

Тако с цыплёнком 1/2
хрустящий цыплёнок с ананасовой сальсой

Чупе 1/2
насыщенный говяжий бульон с киноа, кукурузной сальсой и рваной говядиной

Драник с Чоризо*
большой картофельный драник с гуакамоле*, Чоризо* и яйцом пашот

Чай / кофе

Б/А НАПИТКИ

Тераче Symbiotica..... 450

Тропический Сбальято.... 400

Негрони..... 400

Палома..... 400

Кофе-Тоник..... 400

Кровавая Мария..... 420

Мичелада..... 420

Кокосовая вода..... 490

Сола..... 300

Чай..... 200

Эспрессо Аффогато*..... 320

Кофе..... 250



КОКТЕЙЛИ

Мичелада.....550

насыщенный томатный напиток со специями и пивом

Espolón Палома hit.....590

лёгкий коктейль с текилой Espolón и нотами грейпфрута

 **Абрикосовый Спритц new**.....580

освежающий напиток с кислыми яблочными нотами французского сидра и абрикосовой косточкой

Вишнёвый Хайболл new.....550

насыщенный шотландский виски с содовой на ферментированном листе вишни и нотами миндаля

Клубничный Олд Кубан new.....690

яркий ягодный коктейль на роме с игристым и освежающими нотами шисо

Персиковый Гимлет new.....550

кисло-сладкий напиток на основе Tselovalnik Local Gin* со свежими нотами базилика и сочным персиком

 **Рохо Негрони new**.....660

горько-сладкий коктейль с лёгкой малиновой кислинкой и свежестью ферментированного листа малины

Ежевичный Эспрессо Мартини new.....550

плотный ежевичный коктейль с карамелью и кофейными нотами

Смородиновый Мини-Мартини new.....450

наша вариация на популярный коктейль на основе Tselovalnik Local Gin*, настоящем на листьях смородины, с миксом вермутов и рассолом из ягод чёрной смородины

ВИНО

San Vigilio Merlot.....540

Ocean Buffet, Vinho Verde Branco DOC.....490

Nuviana Brut, Cava DO.....520

ПИВО

400 Rabbits*.....490

Hard Seltzer Bellini.....520

Sangre Fresca* Мичелада Гозе.....550

The Local Apple Cidre Dreamteam Brew.....550

S-port Pilsner Dreamteam Brew 6/a.....480

PALOMA

MEXICAN CANTINA

СЛОВАРЬ

Агуачили – популярное блюдо, типичное для западного побережья Мексики. Основными ингредиентами являются креветки, свежий или сухой перец Чили, огурец, лайм или лимон.

Айоли – классический испанский соус из желтков, оливкового масла и чеснока.

Аль Пастор – курица, приготовленная на гриле и маринованная в цитрусовых со специями Ачиоте.

Барбакоа – способ приготовления пищи, популярный в Мексике, а в последние годы и в США. Традиционно барбакоа готовится в больших земляных ямах, покрытых листьями агавы в течение длительного времени.

Брауни – классический мексиканский шоколадный торт.

Гуакамоле – холодная закуска из мякоти авокадо с добавлением лука, сока лайма и приправ.

Начос – хрустящие домашние чипсы из кукурузной тортильи.

Пико-де-Гайо – томатная сальса, нарезанная кубиками.

Трес Лечес – нежный соус, приготовленный из трёх видов молока.

Чипотле – мексиканская приправа, представляющая собой копчёный красный перец Халапеньо.

Чили Кон Карне – блюдо мексиканской кухни. В переводе с исп. – «чили с мясом».

Чоризо – пикантная свиная колбаса с паприкой, родом из Испании, Португалии и Латинской Америки.

Чуррос – сладкая обжаренная выпечка из заварного теста.

Эспрессо Аффогато – напиток из кофе Эспрессо и ванильного мороженого.

Sangre Fresca – с исп. «молодая кровь». Наша коллаборация с пивоварней AF Brew.

400 Rabbits – освежающий лагер с приятными кукурузными нотами. Наша коллаборация с пивоварней AF Brew.

Tselovalnik Russian Vodka, Tselovalnik Coffee Elixir и **Tselovalnik Local Gin** – первые премиальные продукты в линейке Tselovalnik Russian Spirits от барной экосистемы «#СледуйЗаКроликами».



English Menu



КБЖУ

СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ

каждый день >

12:00-00:00

БЛЮДА

Стейк из арбуза с сыром Дорблю.....390P
с медовым соусом и семенами подсолнуха

Тостада с осьминогом.....790P
с гуакамоле из авокадо и кукурузой

Карамелизированный абрикос
с муссом Дульсе де Лече.....520P
с пылью из печёного фундука

КОКТЕЙЛИ

Клубнично-ревеневая Espolón
Маргарита.....690P
текила Espolón Blanco, клубничный шраб, ревеневый сок

Спритц с ревенем б/а.....400P
игристый коктейль с соком ревеня и клубникой

PALOMA

MEXICAN CANTINA