

# CARIBBEAN FOOD



## Закуски

Такитос с тунцом

Такитос чили кон карне

Такитос с рваной свиной

Все такитос подаются на слегка обжаренной пшеничной лепешке

Свежий тунец с глазурью из соуса терияки, соусом гуакамоле и розовыми томатами

150

Чили кон карне из говядины, томленое 4 часа при низкой температуре в сочетании с ярким букетом специй и корицы

150

Свиное межрёберное пряное мясо с копченым домашним барбекю

150

Севиче из тунца на зеркале из юдзу

Свежий рубленый тунец с петрушкой, луком шалот и маринованным перцем халапеньо, заправленный оливковым маслом и соком лайма

490

Подается на желе из цитрусового соуса юдзу изумрудного цвета

Мелко рубленая молодая говядина в сочетании с луком шалот, каперсами, заправленная соусом ворчестер, домашней зерновой горчицей и трюфельным маслом

490

По желанию гостя можно заменить трюфельное масло и исключить горчицу



✓ Тартар из говядины на чипсах из молодого пармезана

## Салаты

Салат с креветками и свежей клубникой

Необычный и очень летний салат с креветками, обжаренными на гриле, с миксом из салатных листьев, молодым пармезаном и заправкой из цитрусового соуса юдзу в сочетании со свежей клубникой

550

Филе свежего тунца, обжаренное на гриле

490

Подается на миксе салатных листьев с маринованным яйцом и соусом вителло

Салат с курицей и острым ананасом

Салат с приятной остринкой и ярким вкусом. Куриное филе, обжаренное на гриле, в сочетании со свежим ананасом, маринованным перцем халапеньо и соусом гуакамоле

490

Подается с миксом из салатных листьев, заправленных соусом «сладкий чили»

Салат с кремом из батата и копчеными томатами

Микс из салатных листьев в сочетании с копчеными томатами обожженными на открытом огне и молодым сыром пармезан

450

Подается на чили крем батате

## Супы

Клэм чаудер

Клэм чаудер - суп из моллюсков, других морепродуктов или рыбы, готовится чаще всего с добавлением молока или сливок. Это невероятно популярное в Америке блюдо, возникшее в XVI веке. Клэм - разновидность двустворчатых моллюсков.

Уникальный плотный сливочный суп с морепродуктами (креветками и мидиями) и добавлением бекона, обжаренного на раскаленной сковороде

450

Чечевичная похлебка

Пиратская вариация традиционного чечевичного супа

450

Подается с беконом, рубленой говядиной и зеленью, заправляется густым сливочным соусом из чечевицы

✓ Холодный томатный суп

Летний суп с букетом из специй, базиликом и кинзой в сочетании с хрустящей рукколой

390

# ВВQ

Бургер «Карибский»	Необычная карибская вариация на традиционный бургер для любознательных гостей. Креветки обжаренные на гриле, салат романо, розовый томат, сыр чеддер, соус терияки, чили крем батат, булочка бриошь	570
✓ Бургер фирменный «St. Martin»	Рубленая говяжья котлета, салат романо, розовый томат, маринованный огурец, красный лук, фирменный соус «Громов», сыр чеддер, булочка бриошь	600
Глазированные куриные крылья	Куриные крылья, замаринованные в букете специй и приготовленные методом су-вид на протяжении 12 часов Подаются в глазури из соуса терияки	490
Свинные рёбра в глазури	Свинные рёбра, замаринованные в букете специй и приготовленные методом су-вид на протяжении 12 часов Подаются в глазури на выбор: • Терияки с кунжутом • Домашний ВВQ •	690

## Основные блюда

✓ Парго Рохо фрито с тостонес (El Pargo Rojo frito con tostones)	Традиционная для карибского региона подача рыбы с гарниром из «Tostones» - дважды обжаренных ломтиков бананов	650
Паэлья с курицей и креветками	Карибская вариация на традиционную паэлью. Ароматный рис с шафраном и куркумой, в сочетании с креветками, куриным филе, голубыми мидиями, свежим горошком и болгарским перцем	550
Пастиччо Венесолано (Pasticho Venesolano)	В Венесуэле пастиччо - своеобразная вариация на лазанью - считается деликатесом. Пряный мясной соус с корицей в сочетании с нежным сливочным сыром и тестом из твёрдых сортов пшеницы	550
Карне эн Коко (Carne en Coco)	Латиноамериканское рагу из сочной говядины и слегка подкопченного батата, томленого в кокосовых сливках	550
Бёф бургсион	Слегка обжаренная сочная говядина в сочетании с морковью, луком шалот и вешенками, томлёная в винном соусе	650



✓ Кесильо попкорн (Quesillo Pop Corn)	Нежное кукурузное суфле с кокосовыми сливками и карамельной корочкой	350
Лимонный рулет	Кисло-сладкий домашний лимонный джем с нежным бисквитом, приготовленный на безглютеновой муке	350
Ромовая баба «Льюльяйльяко»	Авторская ромовая баба с бисквитом чёрного цвета и прожилками золота - словно начинающая остывать лава, которую вместе с золотом и другими минералами исторг на поверхность могучий вулкан... Нежный бисквит с изюмом, выдержанный в пряном роме подаётся со сливочным соусом на основе лесного ореха Если у вас аллергия на орехи, мы можем подать ромовую бабу со сливками	350

Учёные считают, что в недрах вулканов есть запасы жидкого золота. В том числе, в вулкане Льюльяйльяко (исп. Lullailasco), действующем вулкане в Перуанских Андах, на границе Чили и Аргентины. Льюльяйльяко (6739 м) - самый высокий действующий вулкан планеты и 2-й по высоте в мире. Имеет наивысшее положение линии снега на Земле (6500 м). В 1999 г. на его вершине археологи обнаружили мумии 3-х инкских детей, вероятно, принесённых в жертву 500 лет назад. Возможно, у подножия Льюльяйльяко кроется разгадка тайны золота инков?



Для тех, кто произнес название десерта правильно с первого раза - цена 300Р ;)

