



ЗЕЛЕНСКИЙ СЪЕЗД 8/10
8 (831) 282-92-10
ROZAS_BAR
#ROZAS #ROZASBAR
#МЕКСИКАВГОРОДЕ

МЕНЮ

FIESTA ♦ SIESTA ♦ TEQUILA ♦ REPEAT

ДОСТАВИМ МЕКСИКУ ДОМОЙ
8 (831) 219-95-05
EKDOSTAVKA.RU
EKDOSTAVKA
#EKDOSTAVKA



SOPAS

СУПЫ

- Традиционный суп «Чупе» с креветками, мидиями и яйцом пашот 1/360/8 **340**
- Кукурузный крем-суп с острой индейкой и попкорном 1/295/5 **250**
- Суп Ацтеков Приготовленный по рецептам индейцев, густой и пряный суп со свежими томатами и копченой паприкой 1/230/100/2 **340**

STEAKS

СТЕЙКИ

- Пиканья Самый популярный стейк в странах Латинской Америки 1/100 **250**
 - Стриплойн 1/100 **350**
- *Цена указана за 100гр., сырого стейка. Стейки подаются с гарниром.

SALSA

СОУСЫ

- Сальса роха Жгучий соус на основе свежих томатов, перца чили и сушеного перца пири-пири 1/50 **70**
- Гуакамоле Классический соус на основе мякоти авокадо, маринованного халапеньо, кинзы, специй и сока лайма 1/50 **70**
- Чили Кон Кесо Сырный соус с добавлением пряностей 1/50 **70**
- Сальса Пико Де Гальо Соус сальса из свежих томатов, репчатого лука, мякоти апельсина и перца чили 1/50 **70**
- Сальса из трех видов копченого перца Яркий соус из копченых сладких перцев, чили и халапеньо, с добавлением чеснока, меда и специй 1/50 **70**
- Классическая сальса Соус из свежих томатов, перца чили, зелени, специй и сока лимона 1/50 **70**
- Чимичурри Соус из свежей зелени, оливкового масла и сока лайма 1/50 **70**

APERITIVOS

ЗАКУСКИ

- Кесадила с курицей Традиционная закуска из курицы и овощей в пшеничной лепешке 1/280 **310**
- Начос Мексиканские кукурузные чипсы. Подаются с двумя соусами: домашний сырный соус и классическая сальса 1/50/60 **150**
- Тако (хрустящая кукурузная лепешка с начинкой)
 - с тунцом 1/260 **360**
 - с рваной говядиной 1/230 **350**
 - Чили Кон Карне пряное мясное рагу из говядины 1/230 **300**
- Антикучос из телячьего сердца Нежное телячье сердце с томленным картофелем, приготовленное по традиционному перуанскому рецепту 1/150/140/50/12 **350**
- Чимичанга со свиной шеей Сочная свиная шея с овощами, под пряным соусом в пшеничной лепешке 1/250/50 **310**
- Эмпанадас с соусом чимичурри Пирожки из рассыпчатого песочного теста с пряно-острой мясной начинкой, тыквой и сладким перцем 1/150/50 **310**

ENSALADAS

САЛАТЫ

- Теплый салат с нежным куриным филе, сладким перцем и мини кукурузой 1/215/26 **350**
- Цезарь с цыпленком Не нуждается в представлении 1/270 **310**
- Салат из манго с киноа и йогуртовой заправкой 1/200/2 **350**
- Салат из рваной говядины с сырным соусом 1/230/60 **340**
- Салат из авокадо гриль и креветками под сливочно-устричным соусом 1/210 **420**

PLATOS PRINCIPAL

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Фахитос Ни одно мексиканское застолье не обходится без этого блюда. Большое и сытное. Подается на шипящей сковородке с ароматными овощами.
 - с фермерской курицей 1/360/3 **350**
 - со свиной шеей 1/350/4 **450**
 - с мраморной говядиной (skirt steak) 1/350/4 **550**
- Цыпленок в чилийских пряностях Самая большая порция в меню. Цыпленок с хрустящей корочкой, овощами и в меру острым соусом 1/520/150/5 **600**
- Чили Кон Карне Фирменное мясное рагу, в лучших традициях мексиканской бабушки Розы. 1/340/2 **540**
- Баранина барбакоа с диким рисом Барбакоа – технология приготовления мяса, при которой баранина томится при низких температурах в овощном соусе из сладкого перца, томатов и моркови. 1/200/150/3 **560**
- Свинные ребра с соусом 5 перцев Пряные свиные ребра, глазированные соусом «5 перцев», с томленным картофелем 1/390 **540**
- Сарсуэла с пряным рисом Блюдо из белого риса, свежих овощей и морепродуктов таких как мидии в ракушках, филе морского окуня, тигровые креветки, кальмары 1/230/150/3 **440**

DULCE

ДЕСЕРТЫ

- Чуррос Нежное мексиканское лакомство из заварного теста. Подается с соусом из темного шоколада и перца чипотле 1/120/30 **150**
- Суспиро Де Лименья Сладкий крем-десерт на основе концентрированного молока, портвейна и лимона 1/190/6 **220**
- Манговый чизкейк с миндальной грушей В этом десерте все прекрасно! 1/170/40/18 **240**
- Банана сплит Карамелизированные бананы, с ванильным пломбиром, грецким орехом, под соусом из молочного шоколада 1/180/30/30/20/100 **250**



ROZAS

LATIN AMERICAN BAR