THE ELEPHANT AND THE BUTTERFLY

МЕНЮ ДЛЯ УЖИНА

ЕДА, КОТОРАЯ ЖАЖДЕТ, ЧТОБЫ ЕЕ ЛЮБИЛИ.

ОНИ БЫЛИ ИЗВЕСТНЫ КАК СЛОН И БАБОЧКА, ХОТЯ ОТЕЦ НАЗЫВАЛ ЕЕ ГОЛУБКОЙ..

ПОСЛЕ СВОЕЙ СМЕРТИ БОЛЕЕ 40 ЛЕТ НАЗАД ОНА ОСТАВИЛА СТО ПЯТЬДЕСЯТ НЕБОЛЬШИХ КАРТИН, ТРЕТЬ ИЗ КОТОРЫХ ОТНОСИТСЯ К КАТЕГОРИИ АВТОПОРТРЕТОВ.

ЕГО ЗВАЛИ ДИЕГО РИВЕРА, А ЕЕ — ФРИДА КАЛО.

СЛОН И БАБОЧКА — ОЩУЩЕНИЕ, ПРОНИЗАННОЕ НЕУДЕРЖИМЫМ ПЫЛОМ, КРАСКАМИ И СТРАСТЬЮ ВЕЛИЧАЙШИХ ХУДОЖНИКОВ МЕКСИКИ И ИХ ЛЮБОВНОЙ ИСТОРИИ.

ИХ ЖИЗНЬ ПРОБУДИЛА ЧУВСТВЕННОСТЬ И ВООБРАЖЕНИЕ ЦЕЛЫХ ПОКОЛЕНИЙ.
ИХ ЛЮБОВЬ ПЛЕНЯЛА НЕПОХОЖЕСТЬЮ НАТУР И КОЛЮЧЕЙ НЕЖНОСТЬЮ.

ЕДА, КОТОРАЯ ЖАЖДЕТ, ЧТОБЫ ЕЕ ЛЮБИЛИ

ИМЕЮЩИЙ МЕКСИКАНСКИЕ ИСТОКИ, ЧЕРПАЮЩИЙ ВДОХНОВЕНИЕ В НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХНЯХ ЛАТИНСКОЙ АМЕРИКИ РЕСТОРАН «СЛОН И БАБОЧКА» ВОССОЗДАЕТ ФАНТАСТИЧЕСКИЙ ЛАНДШАФТ ЛАТИНОАМЕРИКАНСКИХ ВКУСОВ.

НАШ РЕСТОРАН ПРЕДСТАВЛЯЕТ СЛЕГКА СЮРРЕАЛЬНУЮ ВЕРСИЮ РЕАЛЬНОСТИ И СТРЕМИТСЯ ПОДЧЕРКНУТЬ СВОЙ ОСОБЫЙ ХАРАКТЕР С ПОМОЩЬЮ МОЩНОГО ВКУСОВОГО БУКЕТА, ОФОРМЛЕННОГО В ТОНЧАЙШЕЙ МАНЕРЕ.

НАША КУХНЯ НЕПРЕТЕНЦИОЗНА, НО ОТРАЖАЕТ ЛЮБОВЬ К ДЕЛУ.
В «СЛОНЕ И БАБОЧКЕ» ПРЕДСТАВЛЕНЫ РАЗНЫЕ ПОЛЮСА — ПРОВИНЦИАЛЬНОСТЬ И УТОНЧЕННОСТЬ, СЛИВАЮЩИЕСЯ В ЕДИНОМ ТАНЦЕ В РИТМЕ КРАСОК, ВКУСА И СТИЛЯ. ТАКАЯ ЕДА БУКВАЛЬНО ЖАЖДЕТ, ЧТОБЫ ЕЕ ЛЮБИЛИ.

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ДЛЯ ВЕГАНОВ

ГУАКАМОЛЕ — 30
МЯГКИЙ АВОКАДО С БУКЕТОМ УНИКАЛЬНЫХ ОТТЕНКОВ ВКУСА, ПОДАЕТСЯ С КУКУРУЗНЫМИ ЧИПСАМИ ИЗ ТОРТИЛЬИ

КЛАССИКО — 30
ЛУК, ХАЛАПЕНЬО, КОРИАНДР, ЛАЙМ, ТОМАТЫ

ХАБАНЕРО
*ОСТОРОЖНО! ЭТОТ ТИП ГУАКАМОЛЕ НЕ ДЛЯ СЛАБОНЕРВНЫХ!
ГУАКАМОЛЕ С ПОЛНЫМ ОГНЯ И АРОМАТОВ ОБЖАРЕННЫМ ПЕРЦЕМ ХАБАНЕРО, ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ-ПОРЕЕМ, ЛИСТЬЯМИ КИНЗЫ, КРАСНЫМ ЛУКОМ И ЧЕСНОЧНЫМ КОНФИ

СЕВИЧЕ
ФРУКТЫ И ОВОЩИ, МАРИНОВАННЫЕ В СОКЕ ЦИТРУСОВЫХ, ПОДАЮТСЯ С КУКУРУЗНЫМИ ЧИПСАМИ ИЗ ТОРТИЛЬИ

БАНАНОВОЕ СЕВИЧЕ — 20
С ЗАПРАВКОЙ ИЗ КРАСНОГО ЛУКА, ЛИСТЬЕВ КИНЗЫ, ЛАЙМА, СЕМЯН ЧЕРНОГО КУНЖУТА И КРАСНОГО РЕДИСА

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА — 20
С ЗАПРАВКОЙ ИЗ ОЧИЩЕННОЙ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ЛИСТЬЕВ КИНЗЫ, ЛУКА, ПОМИДОРОВ, ОГУРЦОВ, ХАЛАПЕНЬО, ОРЕХОВ КЕШЬЮ, АВОКАДО И САЛЬСОЙ «МАЧА» «С ДЫМКОМ»

ТАКО
3 МЯГКИЕ КУКУРУЗНЫЕ ЛЕПЕШКИ-ТОРТИЛЬИ

ДЛЯ ВЕГАНОВ — 20
ПАССЕРОВАННЫЕ СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЧЕРНАЯ ФАСОЛЬ С САЛЬСОЙ «ПИКО-ДЕ-ГАЙО»

БИРРИЯ ИЗ ГРИБОВ — 20
КЛАССИЧЕСКАЯ БИРРИЯ ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ С КОРОЛЕВСКИМИ ВЕШЕНКАМИ В ПРЯНОМ АРОМАТНОМ МАРИНАДЕ ИЗ ЛУКА, КОРИАНДРА И РЕДИСА

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

ТИБОН-СТЕЙК* — 80
АМЕРИКАНСКИЙ ТИБОН-СТЕЙК, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ, С СОУСОМ ИЗ ЖЖЕНОЙ ТОРТИЛЬИ, ЧИМИЧУРРИ, БАТАТОМ, СПАРЖЕЙ, СЛАДКИМ ЛУКОМ, ПОМИДОРАМИ «ЧЕРРИ» И ПОДЛИВОЙ ИЗ СОБСТВЕННОГО СОКА
*Дополнительная плата в размере $25,00 взимается с гостей, имеющих план питания

ЦЕЛЬНЫЙ МАЛЬДИВСКИЙ ЛОБСТЕР В СТИЛЕ ПУЭРТО-НУЭВО — 100
ВСЕМИРНО ЗНАМЕНИТЫЙ ЛОБСТЕР, ЖАРЕННЫЙ ПО РЕЦЕПТУ ИЗ ПУЭРТО-НУЭВО, СТОЛИЦЫ ЛОБСТЕРОВ НИЖНЕЙ КАЛИФОРНИИ, С ИДЕАЛЬНЫМИ ПРИПРАВАМИ, ПОДАЕТСЯ С МЕКСИКАНСКИМ КРАСНЫМ РИСОМ, ФАСОЛЕВЫМ ПАШТЕТОМ, РАСПУЩЕННЫМ МАСЛОМ, САЛАТОМ И ТОРТИЛЬЯМИ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ..
*Дополнительная плата в размере $45,00 взимается с гостей, имеющих план питания «Полупансион», «Полный пансион» и «Все включено». Гости с планом питания «Ночлег и завтрак» платят обычную цену.*Это блюдо готовится на заказ. Время ожидания составляет 45-60 минут с момента заказа. Чтобы свести период ожидания до минимума, рекомендуется

ЗАКУСКИ

ГУАКАМОЛЕ
МЯГКИЙ АВОКАДО С БУКЕТОМ УНИКАЛЬНЫХ ОТТЕНКОВ ВКУСА, ПОДАЕТСЯ С КУКУРУЗНЫМИ ЧИПСАМИ ИЗ ТОРТИЛЬИ

МЕКСА — 30
ДАНЬ ЯРКИМ МЕКСИКАНСКИМ КРАСКАМ, С НАЧИНКОЙ ИЗ МЯГКОГО ТВОРОЖНОГО СЫРА, ЧИПСОВ, ГРАНАТА, ЧИЛИ СЕРРАНО И ЛИСТЬЕВ КИНЗЫ

КРАБЫ — 36
С НАЧИНКОЙ ИЗ ПЕРЦА ЧИПОТЛЕ, КРАСНОГО ЛУКА, ХАЛАПЕНЬО, ПОМИДОРОВ И ЛИСТЬЕВ КИНЗЫ, С БЕЛЫМ КРАБОВЫМ МЯСОМ, ЖАРЕНЫМ КРАБОМ В МЯГКОМ ПАНЦИРЕ И ТОБИКО

СЕВИЧЕ
НАРЕЗАННЫЕ КУБИКАМИ СЫРАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ, МАРИНОВАННЫЕ В ТЕРПКОМ ЦИТРУСОВОМ СОКЕ И ПРИПРАВАХ

СЕВИЧЕ ПО-МЕКСИКАНСКИ — 28
КЛАССИЧЕСКОЕ МЕКСИКАНСКОЕ СЕВИЧЕ ИЗ ЛУЦИАНА, НАСТОЕННОЕ НА ЛАЙМЕ, ПОМИДОРАХ, ЛУКЕ, КОРИАНДРЕ, ИЗМЕЛЬЧЕННОМ ЧИЛИ СЕРРАНО И АВОКАДО

СЕВИЧЕ ПО-ПЕРУАНСКИ — 28
ЛУЦИАН, МАРИНОВАННЫЙ В БОДРЯЩЕМ ПЕРУАНСКОМ «МОЛОКЕ ТИГРА» С ДОБАВЛЕНИЕМ ХРУСТЯЩЕГО КРАСНОГО ЛУКА, КОРИАНДРА, ПОДЖАРЕННОЙ КУКУРУЗЫ, ЛАТУКА И ЧИПСОВ ИЗ

МОРЕПРОДУКТЫ — 34
КРЕВЕТКИ И ОСЬМИНОГИ, МАРИНОВАННЫЕ В АРОМАТНОЙ СМЕСИ ЧИПОТЛЕ, ЛУКА, ТОМАТНОГО СОКА, ЗЕЛЕНОГО БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА И АВОКАДО, С ГАРНИРОМ ИЗ СВЕЖЕГО КОРИАНДРА

ТИРАДИТО
ЛАТИНОАМЕРИКАНСКОЕ САШИМИ ПОД ОСТРЫМ СОУСОМ

ТУНЕЦ — 26
ПРИПРАВЛЕННОЕ СОЕВЫМ ТАМАРИНДОМ, ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ, СЕМЕНАМИ КУНЖУТА, ЧИЛИ СЕРРАНО, ОГУРЦАМИ, КРАСНЫМ ЛУКОМ, ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ-ПОРЕЕМ И ФАСОЛЬЮ ТОНКА

ЛОСОСЬ — 36
ПРИПРАВЛЕННЫЙ МАНГО И МАРАКУЙЕЙ, ЧИЛИ СЕРРАНО, ЧЕРНОЙ СОЛЬЮ С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ, ЛИСТЬЯМИ КОРИАНДРА, РЕДИСОМ, КРАСНЫМ ЛУКОМ И ОГУРЦАМИ

ТАРТАР
МЕЛКО НАРЕЗАННАЯ СЫРАЯ РЫБА, ПРИПРАВЛЕННАЯ СПЕЦИЯМИ

ЖЕЛТОПЕРЫЙ ТУНЕЦ — 28
ПРИПРАВЛЕННЫЙ АВОКАДО, ОСТРОЙ СОЕЙ, ОЛИВКАМИ, КАПЕРСАМИ, КРАСНЫМ ЛУКОМ, ЛУКОМ-РЕЗАНЦОМ И ПИКАНТНЫМ

ЛОСОСЬ — 36
ПРИПРАВЛЕННЫЙ ПОРОШКОМ ЧИЛИ, КАПЕРСАМИ, ОЛИВКАМИ КАЛАМАТА, СЕМЕНАМИ ЧЕРНОГО КУНЖУТА, КРАСНЫМ ЛУКОМ И РИСОВЫМ УКСУСОМ

ЭНСАЛАДА
САЛАТЫ

ГАУЧА — 24
КОЧАННЫЙ САЛАТ, МАРИНОВАННЫЕ ЗЕЛЕНЫЕ ОЛИВКИ, ПОМИДОРЫ «ЧЕРРИ», АВОКАДО, КРАСНЫЙ ЛУК, СЫР «ГАУДА», СОУС ЧИМИЧУРРИ ИЗ АВОКАДО

МЕКСИКАНСКИЙ — 34
РАЗНООБРАЗНАЯ ЗЕЛЕНЬ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ЧЕРНАЯ ФАСОЛЬ, МИНИ-КУКУРУЗА, ПОМИДОРЫ «ЧЕРРИ», АВОКАДО И МАРИНОВАННАЯ КУРИЦА ПОД ЗАПРАВКОЙ В ЮГО-ЗАПАДНОМ СТИЛЕ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И СОЛОМКОЙ ИЗ ТОРТИЛЬИ

ФИРМЕННЫЙ САЛАТ «СЛОН И БАБОЧКА» — 28
РАЗНООБРАЗНАЯ ЗЕЛЕНЬ, ОГУРЦЫ, КРАСНЫЙ ЛУК, КУМКВАТ, РИКОТТА, ФИСТАШКИ, ЖАРЕНЫЕ КОЛЕЧКИ ЧИЛИ НЕГРО, МИНДАЛЬ, УКРОП, РЕДИС И КЛУБНИКА ПОД СЛАДКОЙ ЗАПРАВКОЙ ИЗ ЧИЛИ НЕГРО

ВЫ УЖЕ ПРОБОВАЛИ ВИНА КОМПАНИИ HIDDEN SEA?

ОТВЕДАЙТЕ ИЗЫСКАННЫЕ ВИНА, КОТОРЫМ НЕТ РАВНЫХ. КАЖДАЯ БУТЫЛКА «ХИДДЕН СИ» НЕ ТОЛЬКО ЛАСКАЕТ ОРГАНЫ ЧУВСТВ, НО И ПОМОГАЕТ СОХРАНИТЬ ЗДОРОВЬЕ ОКЕАНА.
НА ДЕНЬГИ, ВЫРУЧЕННЫЕ ОТ ПРОДАЖИ КАЖДОЙ БУТЫЛКИ ВИНА, КОМПАНИЯ «ХИДДЕН СИ» ИЗВЛЕКАЕТ ИЗ ОКЕАНА И ПЕРЕРАБАТЫВАЕТ ПО 10 ПЛАСТИКОВЫХ БУТЫЛОК, ДЕМОНСТРИРУЯ ОКРЫЛЯЮЩУЮ ПРИВЕРЖЕННОСТЬ СОХРАНЕНИЮ КРАСОТЫ ПРИРОДЫ, ОТРАЖЕННОЙ В КАЖДОМ ГЛОТКЕ ЕЕ ВИНА.

НАСЛАЖДАЯСЬ ВИНОМ, ВЫ СПАСАЕТЕ ОКЕАН

ШАРДОНЕ «ХИДДЕН СИ» 2021 ГОДА
РОЗОВОЕ «ХИДДЕН СИ» 2021 ГОДА
КАБЕРНЕ СОВИНЬОН «ХИДДЕН СИ» 2021 ГОДА

14 70

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ · ГЛЮТЕН · ОСТРОЕ · СВИНИНА · МОРЕПРОДУКТЫ · ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ · ДЛЯ ВЕГАНОВ · ОРЕХИ · СЕМЕНА · ЯЙЦА

ВСЕ ЦЕНЫ, ВКЛЮЧАЯ ПЛАТУ ЗА ОБСЛУЖИВАНИЕ И СООТВЕТСТВУЮЩИЕ СБОРЫ, УКАЗАНЫ В ДОЛЛАРАХ США

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

АНДСКОЕ АССОРТИ
САТЕ В ЛАТИНОАМЕРИКАНСКОМ СТИЛЕ, МАРИНОВАННОЕ В УНИКАЛЬНЫХ СПЕЦИЯХ (КОЛИЧЕСТВО: 3 ШТ.). ПОДАЕТСЯ С ЛАВАШОМ

КУРИЦА 32
ЖАРЕННОЕ НА ГРИЛЕ КУРИНОЕ БЕДРЫШКО, МАРИНОВАННОЕ В ТАМАРИНДЕ И ЧИПОТЛЕ

КРЕВЕТКИ 34
КРЕВЕТКИ В МАРИНАДЕ ИЗ КУХОННЫХ ТРАВ И ЧЕСНОЧНОГО СОУСА «МОХО»

ТАКО
3 МЯГКИЕ КУКУРУЗНЫЕ ЛЕПЕШКИ-ТОРТИЛЬИ

ЭНСЕНАДА 24
ХРУСТЯЩАЯ ПРИПРАВЛЕННАЯ СПЕЦИЯМИ РИФОВАЯ РЫБА НА ГАРНИРЕ ИЗ КАПУСТНОГО САЛАТА, АВОКАДО И САЛЬСЫ «ПИКО-ДЕ-ГАЙО», С ПИКАНТНОЙ ЗАПРАВКОЙ ИЗ ЛАЙМОВОГО ЙОГУРТА

ТИНГА ИЗ КУРИЦЫ 30
ИЗМЕЛЬЧЕННОЕ КУРИНОЕ МЯСО В ОСТРОМ СОУСЕ ЧИПОТЛЕ НА ОСНОВЕ АДОБО, С КАПУСТОЙ, КРЕМ-ФРЕШЕМ И АВОКАДО

ЖАРЕНОЕ МЯСО ПО-МЕКСИКАНСКИ 34
СОЧНЫЙ СТЕЙК ИЗ МЯКОТИ ПАШИНЫ С ЧЕРНОЙ ФАСОЛЬЮ ПОД САЛЬСОЙ «ПИКО-ДЕ-ГАЙО»

ТАКО АЛЬ ПАСТОР 30
СОЧНЫЙ СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ЛОПАТКИ, МАРИНОВАННОЙ В ОСТРОМ СОУСЕ ИЗ ПОДЖАРЕННОГО АНАНАСА, ЛУКА И ЛИСТЬЕВ КИНЗЫ

КАРНИТАС 30
ЛЮБИМОЕ ТАКО ЦЕНТРАЛЬНОЙ МЕКСИКИ
КОНФИ ИЗ СВИНИНЫ, ПРИГОТОВЛЕННОЙ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ, С КУСОЧКОМ МАРИНОВАННОГО ХАЛАПЕНЬО И САЛЬСОЙ «ПИКО-ДЕ-ГАЙО»

КРЕВЕТКИ С ЧИПОТЛЕ 36
СОЧНЫЕ КРЕВЕТКИ, ЧИПОТЛЕ, ХИКАМА И САЛЬСА ИЗ СВЕЖЕГО МАНГО

SOPA
СУПЫ И БУЛЬОНЫ

СУП «ТОРТИЛЬЯ» 24
СОЛОМКА ИЗ КУКУРУЗНОЙ ТОРТИЛЬИ В КУРИНОМ БУЛЬОНЕ С ТОМАТАМИ И ЧИЛИ ПАСИЛЬЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ АВОКАДО, СЫРА КОТИХА И КРЕМ-ФРЕША

СУП «ТАРАСКА» 22
ГУСТОЙ БАРХАТИСТЫЙ СУП ИЗ ФАСОЛИ И СУХОГО ЧИЛИ ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ, ГАРНИРОВАННЫЙ СВЕЖИМ СЫРОМ И СМЕТАНОЙ, СОЛОМКОЙ ИЗ ТОРТИЛЬИ И ХРУСТЯЩИМИ

СУП ИЗ ЛАЙМА 22
ЛЕГКИЙ, ОСВЕЖАЮЩИЙ БУЛЬОН ИЗ КУРИЦЫ И ТОМАТОВ С КУРИНЫМ ФАРШЕМ, СОЛОМКОЙ ИЗ ТОРТИЛЬИ, КОРИАНДРОМ И ЛОМТИКАМИ ЛАЙМА И ЛИМОНА

АНТОХИТОС
ЛАТИНОАМЕРИКАНСКИЕ ЗАКУСКИ, ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯЩИЕ В КАЧЕСТВЕ ПЕРВОГО ИЛИ ОСНОВНОГО БЛЮДА (КОЛИЧЕСТВО: 3

ТОСТАДА ДЕ ПИКАДИЛЬО 34
РАЗНОВИДНОСТЬ КЛАССИЧЕСКОГО АМЕРИКАНСКОГО ТАКО В ТВЕРДОЙ ОБОЛОЧКЕ
ТУШЕНЫЙ ГОВЯЖИЙ ФАРШ, САЛАТ-ЛАТУК, «ПИКО-ДЕ-ГАЙО» И СЛИВОЧНЫЙ СЫР В ХРУСТЯЩЕЙ ПЛОСКОЙ ОБОЛОЧКЕ ИЗ

КЕСАДИЛЬЯ
ТОРТИЛЬИ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА «МОНТЕРЕЙ ДЖЕК» И САЛЬСЫ
- **С ОВОЩАМИ** 30
  ОВОЩНАЯ ФАХИТА
- **С ГОВЯДИНОЙ** 38
  МАРИНОВАННАЯ ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА ИЗ ПАШИНЫТ
- **КУРИЦА** 34
  ВАРИАНТ КЛАССИЧЕСКОЙ ТИНГИ ИЗ КУРИЦЫ

ТОСТАДА С ТУНЦОМ 30
КУСОЧКИ СЫРОГО ТУНЦА, МАРИНОВАННЫЕ В ИМБИРНО-СОЕВОМ СОУСЕ, С РУКОЛОЙ, АВОКАДО, ПИКАНТНЫМ МАЙОНЕЗОМ И ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

ТОСТАДА ДЕ АРРАЧЕРА (1 ШТ.) 28
БОЛЬШАЯ ОДИНОЧНАЯ ЛЕПЕШКА-ТОРТИЛЬЯ, ТВЕРДАЯ ОБОЛОЧКА, С НАЧИНКОЙ ИЗ АВОКАДО, КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ, ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ ИЗ ПАШИНЫ, ХРУСТЯЩЕГО ЛУКА, «ПИКО-ДЕ-ГАЙО» И НЕМНОГО САЛЬСЫ «МАЧА»

ПЛАТОС ПРИНСИПАЛЕ
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ФИЛЕ ЛОСОСЯ 56
ФИЛЕ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ, ПОДАЕТСЯ С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ПАРМЕЗАНОМ, ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ И СРЕДИЗЕМНОМОРСКИМ «ПИКО-ДЕ-ГАЙО»

ЖАРЕНОЕ МЯСО ПО-МЕКСИКАНСКИ 60
ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА ИЗ БРАЗИЛЬСКОГО МЯСА АНГУС, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ГРИЛЕ, С САЛЬСОЙ-ВЕРДЕ, ПЕЧЕНЫМ ДАВЛЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ, СЛАДКИМ ЛУКОМ И ЧЕСНОЧНЫМ

ПЕЧУГА ИЗ КУРИЦЫ 42
КУРИНАЯ ГРУДКА НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПЮРЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ЧИПОТЛЕ, ЖАРЕННОЙ НА ГРИЛЕ МИНИ-КУКУРУЗОЙ, ПРЯНЫМ ТОМАТНЫМ ДЖЕМОМ И ПАРОВЫМ РИСОМ

ЭНМОЛАДАС 36
КУКУРУЗНАЯ ТОРТИЛЬЯ С ЖАРЕНЫМ БАНАНОМ, ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ, ПИКАНТНЫМ ЧЕРНЫМ СОУСОМ «МОЛЕ», КРЕМ-ФРЕШЕМ И СЕМЕНАМИ КУНЖУТА

ДЕСЕРТЫ
СЛАДКОЕ ЗАВЕРШЕНИЕ СЫТНОГО ОБЕДА

ЧУРРОС 26
ТОЛСТЫЕ ОЛАДЬИ ИЗ ЯЧМЕННОГО ТЕСТА, ПОСЫПАННЫЕ САХАРОМ И ПОДАВАЕМЫЕ С ВАРЕНЫМ СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ, МЕКСИКАНСКИМ КОФЕЙНЫМ МОРОЖЕНЫМ И ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ

ЧИЗКЕЙК С ВАРЕНЫМ СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ 28
СЛАДКИЙ СЛИВОЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ МОЛОКОМ

БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ НА ГРИЛЕ 28
С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ, ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ, ДАВЛЕНЫМИ КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ОРЕХАМИ И КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ 26
ПОДБОРКА СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ

МОРОЖЕНОЕ 1 Совок: 8 | 2 совок: 14 | 3 мерные ложки: 20
MAZAPAN, КУКУРУЗНАЯ КАРАМЕЛЬ, МЕКСИКАНСКИЙ ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД, ВАНИЛЬ, КЛУБНИКА

СОРБЕТ 1 Совок: 8 | 2 совок: 14 | 3 мерные ложки: 20
МАРАКУЙЯ, ПАПАЙЯ ГУАВА, ПИНА КОЛАДА, ЛИМОННЫЙ

МЫ НЕ ПОЛЬЗУЕМСЯ СОЛОМИНКАМИ ИЗ ПЛАСТМАССЫ · GREEN GLOBE · CERTIFIED ·

МЫ УКРЕПЛЯЕМ СВОЮ ПРИВЕРЖЕННОСТЬ ПРИНЦИПАМ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ, ОТКАЗЫВАЯСЬ ОТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛАСТМАССОВЫХ СОЛОМИНОК РАДИ ПЕРЕХОДА К БОЛЕЕ ЧИСТОЙ И ЭКОЛОГИЧНОЙ ПРИРОДЕ БУДУЩЕГО. МЫ ЦЕНИМ ВАШУ ПОДДЕРЖКУ СОВМЕСТНЫХ УСИЛИЙ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ УСТОЙЧИВОСТИ НАШЕЙ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ.

UNITY™ BY HARD ROCK

ОТСКАНИРУЙТЕ QR-КОД И СТАНЬТЕ УЧАСТНИКОМ ПРОГРАММЫ ЛОЯЛЬНОСТИ UNITY BY HARD ROCK, ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ БОЛЬШЕ БОНУСОВ ЗА ПРОЖИВАНИЕ.

WINE BY GLASS

CHAMPAGNE
NV MERCIER BRUT	FRANCE	32

SPARKLING WINE
NV SACCHETTO PROSECCO DOC EXTRA DRY	ITALY	19

WHITE WINE
2022 THE HIDDEN SEA CHARDONNAY	AUSTRALIA	14
2024 SACCHETTO PINOT GRIGIO IGT	ITALY	15

RED WINE
2021 THE HIDDEN SEA CABERNET SAUVIGNON	AUSTRALIA	14
2020 RICASOLI CHIANTI DOCG	ITALY	15

ROSE WINE
2023 THE HIDDEN SEA	AUSTRALIA	14
2023 BODEGA GARZON ESTATE PINOT ROSE	URUGUAY	16

NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE
BELLA GLAMOUR WHITE	ITALY	12
BELLA GLAMOUR ROSÉ	ITALY	12



МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ · ГЛЮТЕН · ОСТРОЕ · СВИНИНА · МОРЕПРОДУКТЫ · ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ · ДЛЯ ВЕГАНОВ · ОРЕХИ · СЕМЕНА · ЯЙЦА

ВСЕ ЦЕНЫ, ВКЛЮЧАЯ ПЛАТУ ЗА ОБСЛУЖИВАНИЕ И СООТВЕТСТВУЮЩИЕ СБОРЫ, УКАЗАНЫ В ДОЛЛАРАХ США