

fiesta food

Feijoada

Brazílská národní specialita připravená z hovězí roštěnky, vepřového žebírka, dvou druhů pikantní klobásy, cibule, česneku a orestovaných fazolí, podávané s pečenými bramborami na tymiánu.
This national food is an important symbol of Brazilian heritage prepared from specially selected ingredients - beef entrecote, pork ribs, two kinds of spicy sausages, onion, garlic and lightly fried beans, served with baked potatoes flavored with thyme.

Chayote Soufflé

Orestované kousky kuřecích prsíček a stehýnek na kari koření, cibuli s kousky dýně, vše zapečené sýrem parmezán.
Lightly fried curry flavored chicken breast and leg pieces, with onion, small pumpkin chunks and whipping cream, all baked together with Parmesan cheese.

Gaúcho - Barbecue

Grilované špízky ze čtyř druhů speciálně marinovaných mas s grilovaným tropickým ovocem podávané s barbecue omáčkou.
Grilled skewers prepared from specially marinated four kinds of meats with grilled tropical fruits, served with barbecue sauce.

Chicken Sauté

Opražené kousky kuřecího masa s česnekem, cibulí, rajčaty, drcenými arašidy a kokosovým mlékem, podávané s bílou rýží.
Fried pieces of chicken meat with garlic, onion, tomatoes, crushed peanuts and coconut milk, and served with white rice.

Mango Cream

Jemně vyšlehaný krém z manga a broskví, smetany a kokosového mléka, podávané s ovocnou polevou.
Delicious softly whipped cream of mango, peach, sweet cream and coconut milk, served with fruit topping.

**NEZAPOMEŇTE - Silvestr se blíží
a s ním i silvestrovská párty
v rytmu brazilské samby
pátek 24. listopadu prožijte
jako generálku
na silvestrovskou oslavu**

Poslední pátek v měsíci

bude připravena od 20.00 hod. slavnostní fiesta, kde Vám nabídneme menu sestavené ze specialit z Brazílie formou bufetu. K příjemně strávenému večeru zahraje reprodukováná nebo živá hudba, můžete ochutnat netradiční vína.

www.mexicana.cz

