

MENU | 24-26.07

Wine & Fashion

- Żabie udka
- Burger ze stekiem z tuńczyka

NŌM

- Tamago Sando — pasta jajeczna, szczypiorek, Kewpie Mayo, parmezan, chleb shokupan
- Ebi Sando — krewetki w panko, sałata lodowa, sos spicy mayo, masło yuzu, chleb shokupan
- Gyu Sando — grillowana wołowina w sosie teriyaki, sałata lodowa, crispy chili, chleb shokupan
- Chicken Katsu Sando — kurczak w panko, japoński colesław, sos tonkatsu, Kewpie Mayo, chleb shokupan
- Tofu Katsu Sando — tofu w panko, japoński colesław (vegan), sos tonkatsu, chleb shokupan (vegan)
- Oolong Lemongrass — herbata oolong • trawa cytrynowa • aloe vera • limonka
- Yuzu Peach — herbata jaśminowa • yuzu • brzoskwinia
- Mango Passion — herbata jaśminowa • mango • marakuja

Azima – tatarskie przysmaki

- Samsy — orientalne wypieki z różnymi nadzieniami – z wołowiną, z kurczakiem, ze szpinakiem, z pieczarkami, z warzywami, z serem
- Manty — orientalne pierogi
- Baklava Tatarska
- Czebureki — smażone pierogi

Wata & Popcorn

- Wata cukrowa
- Popcorn

Tribe table

- Bao z wieprzowiną
- Bao z krewetkami
- Mochi
- Lemoniada

MENU | 24-26.07

Makaron z kręgu parmezanu

MAKARONY

- Cacio e pepe — makaron tagliatelle na bazie sera parmigiano reggiano D.O.P. z masłem, świeżo mielonym pieprzem i parmezanem
- Carbonara — makaron tagliatelle na bazie sera parmigiano reggiano D.O.P. z żółtkiem, świeżo mielonym pieprzem, guanciale i parmezanem
- Bolognese — makaron tagliatelle na bazie sera parmigiano reggiano D.O.P. z ragù bolognese i parmezanem
- Pistacja — makaron tagliatelle na bazie sera parmigiano reggiano D.O.P. z sosem pistacjowym i parmezanem

PINSA – PIZZA RZYMSKA

- Margherita — pizza rzymska z passatą pomidorową i mozarellą
- Prosciutto di Parma — pizza rzymska z passatą pomidorową, mozarellą i długo dojrzewającą 24-miesięczną szynką parmeńską
- Salami — pizza rzymska z passatą pomidorową, mozarellą i salami
- Trufla — pizza rzymska z passatą pomidorową, mozarellą i pastą truflową

Koi no sushi

- FISH BOX — 5x uramaki (łosoś, serek śmietankowy, ogórek), 6x futomaki (grillowany łosoś, ogórek, tykwa marynowana, spicy mayo)
- MINI BOX — w środku: serek śmietankowy, awokado, ogórek; na zewnątrz: łosoś, tuńczyk, węgorz
- GEISHA GRILL — w środku: grillowany łosoś, ogórek, tykwa marynowana; na zewnątrz: awokado, sos unagi, sezam
- RAINBOW — w środku: serek śmietankowy, awokado, ogórek; na zewnątrz: łosoś, tuńczyk, węgorz
- GEISHA VEGE — w środku: serek śmietankowy, ogórek, tykwa marynowana; na zewnątrz: awokado, sos unagi, sezam
- KING ROLL — w środku: krewetka w panko, awokado, ogórek; na zewnątrz: łosoś, spicy mayo, kawior tobiko

MENU | 24-26.07

Mpanadas

- Carne — wołowina, cebula, zielona cebulka
- Pollo pimentón queso — kurczak, kolorowa papryka, ser, cebula
- Pulled pork — szarpana wieprzowina, marynowana czerwona cebula
- Camarón queso — krewetki, ser, cebula
- Verde — szpinak, sos beszamelowy, cebula, ser
- Cebolla queso — cebulka i ser
- Caprese — pomidor, ser, bazylia
- Hongos mix — borowiki, pieczarki, cebula
- Szarlotka — jabłko i cynamon
- Chaimate Peach / Chaimate Berry

TRADYCYJNE PRODUKTY ARGENTYŃSKIE/CHILIJSKIE:
ZARÓWNO SŁODKIE, JAK I SŁONE PRZEKĄSKI ORAZ
PRODUKTY IMPORTOWANE BEZPOŚREDNIO Z
AMERYKI POŁUDNIOWEJ

Matchaya

- Lemoniada
- Matcha Latte Classic
- Matcha Latte Strawberry
- Matcha Latte Mango
- Matcha Tonic

Fluffy Pancakes

- Wiśniowe
- Budyń – truskawka
- Nutella

PISTACHIO BOX

- Kawa Affogato Pistacjowe
- Baklawy z pistacjami i orzechami włoskimi
- Lokum - tradycyjne tureckie słodczy
- Croissanty z nadzieniem pistacjowym
- Lody pistacjowe słone i słodkie
- Sernik pistacjowy
- Pistacjowe desery na chłodno
- Napoje z pigwy

MENU | 24-26.07

Knitted coffe

KAWY KLASYCZNE

- Espresso
- Black
- Flat White
- Cappuccino
- Latte

NA ZIMNO

- Ice Latte
- Cold Brew
- Espresso Tonic

ALTERNATYWY

- Hand Brew Drip V60

ROŚLINNIE I BEZ LAKTOZY

- Mleko bez laktozy
- Mleko owsiane
- Mleko BANANOWE

Del Barrio

- Gorditas — gruba tortilla z mąki kukurydzianej, nadziewana mięsem (pulled pork lub kurczak po meksykańsku) albo seitanem (opcja wegetariańska/wegańska), podawana z sałatą, marynowaną cebulą, śmietaną i twarogiem.
- Nachos supremos — chrupiące chipsy kukurydziane podawane z mięsem (pulled pork lub kurczak po meksykańsku) albo seitanem (opcja wegetariańska/wegańska), marynowaną cebulą i guacamole.
- Horchata — orzeźwiający napój na bazie ryżu, cynamonu i mleka skondensowanego.
- Jamaica — orzeźwiający napój z kwiatów hibiskusa.

MENU | 24-26.07

Flomaro – Raclette

- Raclette
- Pancetta Arrotolata
- Nduja Piccante
- Prosciutto Cotto
- Speck Affumicato
- Picanha AA, salsa di campagna
- Dodatki
- Oliwki
- Suszone pomidory
- Karczochy
- Jalapeno
- Pasta truflowa
- Korniszony

Flomaree

- Ostrygi
- Celine
- Amulette speciale
- Josephine
- Żabie udka sauté — beurre blanc z peperoncino i kolendrą
- Kraboburger — kimchi ogórkowe, mayo limonkowe, karmelizowana cebula z sosem sojowym
- Tempura z przegrzebka — mus agrestowo-cukiniowy, furikake

Flomaree Oyster Bar

- Ostrygi
- Fine de Claire
- Amulette
- Ostra Regal
- Belon Plates

MENU | 24-26.07

Oscypki

- Oryginalny, certyfikowany oscypek owczy, bryndza, świeży bunc, gołki, korbacze białe i wędzone.

Cocina latina

- Quesadillas
Tortilla pszenna z serem mozzarella & cheddar
 - De Pollo – z kurczakiem
 - De Res (barbacoa) – z wołowiną
 - De Camarones – z krewetkami
 - Vegetariana – z warzywami
- Burritos
Tortilla pszenna z serem mozzarella & cheddar, z sałatą, pomidorem i fasolką
 - De Pollo – z kurczakiem
 - De Res (barbacoa) – z wołowiną
 - De Cerdo – z wieprzowiną
 - Vegetariana – z warzywami
- Tacos estilo Mexico (3x)
Tortille kukurydziane z roztopionym serem, mięsem do wyboru oraz z kolendrą, marynowaną cebulą i cytryną
 - De Pollo – z kurczakiem
 - De Res (barbacoa) – z wołowiną
 - De Cochinita pibil – z wieprzowiną
 - Chili con carne — pikantne danie z wołowiną, fasolą i aromatycznymi przyprawami
- Churros z sosem czekoladowym lub karmelowym

NAPOJE / DRINKS

- Jarritos 370 ml — owocowy napój gazowany
- Corona Zero %

Ostre sztosy

- Kimchi rzemieślnicze
- Autorskie ostre sosy
- Piklowane papryczki

MENU | 24-26.07

Asian express

- Koreańskie Tosty z krewetkami lub kurczakiem
- Lody smażone
- Oscypek w tempurze
- Korean chicken box
- Krewetkowy box
- Owoce morza box
- Fish box
- Frytki japońskie
- Ramen shoyu z krewetkami lub kurczakiem

Deli.naturalnie KOMBUCHA

- Poziomka
- Kwiat bzu
- Matcha-kiwi
- Mango

Stekalog

STEK W KANAPCE

- PHILLY CHEESESTEAK — stek w tradycyjnej bułce hoagie, grillowana cebulka, papryka, ser mozzarella, czosnkowe aioli
- WĘDZONY NA OSTRO — stek w tradycyjnej bagietce, ser wędzony, jalapeno, czosnkowe aioli

STEK NA TALERZU

- STEK Z ANTRYKOTU (200 g) — z sałatką z rukoli, pomidorkami koktajlowymi, redukcja balsamiczna, grzankami czosnkowymi i sosem
- PASTRAMI — plastry aromatycznego, lekko pikantnego i soczystego pastrami; grillowana brioszka, ser szwajcarski, ogórki kiszzone, kiszona kapusta, autorski sos
- Stek z antrykotu sezonowanego na sucho (surowy) oraz pastrami na wagę.

MENU | 24-26.07

ABC Store – Asian Bar

- SOMAEK piwo + SOJU
- Kombucha Lipton + SOJU
- SO-JU owocowe 350 ml
- Zestaw degustacyjny
- Drink w kokosie + SOJU
- Piwo azjatyckie 330 ml
- Lody Viralowe
- Napoje azjatyckie
- Chrupki / chipsy
- Lemoniada koreańska
- SAKE na kieliszki
- CHOYA na kieliszki

GARDEN GRILL

- Szaszłyk drobiowy
- Kiełbasa
- Karkówka z rusztu
- Golonka w kapuście
- Bigos
- Ziemniaki z patelni z cebulką

BubbleMania

- BubblePop i Bubble Waffle
— przygotowywane z domowego ciasta
- Kremowe milkshake'i
- Tanghulu
- Dubajskie truskawki

MENU | 24-26.07

Asian Dragon Street Food

- Koreańska zupa Kimchi z pierożkami gyoza (możliwa wersja wege)
- Japońska zupa Dashi Miso z pierożkami gyoza
- K Fries — smażone bataty po koreańsku podawane z kimchi, glonami wakame, sosem serowo-majonezowym, sezamem i szczypiorkiem
- K Fries crispy chicken — smażone bataty z chrupiącym kurczakiem po koreańsku podawane z kimchi, glonami wakame, sosem serowo-majonezowym, sezamem i szczypiorkiem
- Azjatycki wrap kurczak Teriyaki — sałata pekińska i lodowa, chrupiący kurczak, ogórek konserwowy, papryka, smażona cebulka, sos serowy i Teriyaki
- Azjatycki wrap kurczak batat Teriyaki — sałata pekińska i lodowa, chrupiący kurczak, smażone bataty, ogórek konserwowy, papryka, smażona cebulka, sos serowy i Teriyaki
- Crispy chicken — chrupiący kurczak w tempurze i panko podany z kimchi, glonami wakame, sosem serowo-majonezowym, sezamem i szczypiorkiem
- Cheesy kimchi Tofu — smażone, chrupiące, wędzone tofu w tempurze i panko, podane z kimchi, sałatką wakame, sosem serowo-majonezowym, sezamem i szczypiorkiem
- Twister shrimps — smażone rollsy krewetkowe podane z kimchi, sałatką wakame, sosem serowo-majonezowym, sezamem i szczypiorkiem
- Smażone owoce w chrupiącej tempurze i panko — podawane z lodami, polewą czekoladową i posypką (ananas, banan i gruszka)

MENU | 24-26.07

Red Car 95

- Hot Dog Tradycyjny — KIEŁBASA REGIONALNA / BUŁKA / KETCHUP / MUSZTARDA
- Polska Klasyka — KIEŁBASA REGIONALNA / BUŁKA / SAŁATKA SZWEDZKA / KETCHUP / MUSZTARDA / PRAŻONA CEBULKA
- Wypasiony Kraków Style — KIEŁBASA REGIONALNA / BUŁKA / WARZYWA MARYNOWANE W OLEJU / SOS FIRMOWY / PRAŻONA CEBULKA / SOS AIOLI
- Smok Wawelski — KIEŁBASA REGIONALNA / BUŁKA / CEBULA PIKLOWANA / JALAPEÑO / SOS CHIPOTLE / PRAŻONA CEBULKA
- BBQ Cheese Crunch — KIEŁBASA REGIONALNA / BUŁKA / SOS SEROWY / SOS BBQ / CHIPSY ZIEMNIACZANE / PRAŻONA CEBULKA
- BBQ Pork & Cheddar — BUŁKA / KIEŁBASA REGIONALNA / WIEPRZOWINA / SOS BBQ / CHEDDAR / CEBULA PIKLOWANA / SOSY

Trzeźwy bar – Ziologia

- Leśny Duch — sosna / dziki bez / gin 0% / tonik / rozmaryn
- Hibiskus Sour — hibiskus / róża / sumak / wędzona sól / bitterol / wiśnia / tymianek
- Dziki Spritz — hyćka / prosecco 0% / soda

Nollo Canollo

- Cacio e pepe — wytrawne nadzienie na bazie Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano i świeżo mielonego czarnego pieprzu.
- Cannolodzia — krem z ricotty z jagodami i chrupiącą maślaną kruszonką, inspirowany jagodzianką.
- Pistacja — krem z ricotty i 100% pistacji.
- Sycylia (klasyk) — ricotta, miód i gorzka czekolada.
- Palone masło — aksamitny krem z nutą beurre noisette, zaskakująco świeży i delikatnie słony.
- Malina — krem z ricotty z dodatkiem intensywnej redukcji malinowej, świeży, owocowy i lekko kwaskowy.

MENU | 24-26.07

Cheezoom

KULKI SEROWE

- Mały – 4 szt
- Standard – 8 szt
- Duży – 12 szt

SOSY

- Czosnkowy
- BBQ
- Sweet chili
- Truffle mayo
- Jalapeno

NAPOJE

- Cola
- Fanta
- Sprite
- Woda
- Lemoniada domowa

Corn Dog & Bubble Tea

- Corn dog
 - Klasyczny
 - Serowy
 - Panko
 - Nachos
 - Swojski
 - Vege
- Takoyaki
 - Takoyaki – kulki z ośmiornicy

Dango

- Mitarashi
 - Tradycyjny słodko-słony sos
- Matcha
 - Sypka zielona herbata
- Ume
 - Japońska słodka śliwka
- Kinako
 - Mąka otrzymywana z ziaren soi

MENU | 24-26.07

A'bracciate Pasta & Wine

- Arancini z domową salsiccią jagnięcą — Scamorza, sos paprykowy z szafranem
- Tagliatelle z kaczką confit — pesto z suszonych pomidorów i kiszzonej cytryny, orzeszki pini, Grana Padano
- Spaghetti Alla Vodka — Burratta, pistacje
- Tiramisu pistacjowe — krem pistacjowy, likier pistacjowy, savoiardi, espresso, kakao
- Tiramisu malinowe — krem malinowy, rum malinowy, savoiardi

SOSY I MAKARONY DO WYBORU

- Sos Alla Wódka
- Sos Alla Ragu z konfitowanym kaczym udkiem
- Makaron Tagliatelle
- Makaron Spaghetti

Szamochód Kucharza Macieja

- „Polski kebab” Kucharza Macieja
 - Panierowany krokiet XL z dziczyzną oraz dodatkiem wieprzowiny i kapusty kiszzonej
 - Panierowany krokiet XL z kurczakiem, sałata lodową, pomidorkami cherry i plasterkami ogórka kiszzonego
 - Panierowany krokiet XL z burakiem, twarogiem, sałata i serem Bursztyn
 - Panierowany krokiet XL ruski
- Ziemniaki z ogniska (bez ogniska)
 - Z twarożkiem
 - Z bigosem z dziczyzną
 - Z dziczyzną
 - Ze szpinakiem
 - Bidżys – bigos z dziczyzną
 - Barszcz Kucharza Macieja

MENU | 24-26.07

Pierozki babci Władzi

PIEROGI

- Pierogi ruskie
- Pierogi z mięsem
- Czarne Pierogi z łososiem
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi z bobem
- Pierogi z bakłażanem
- Pierogi meksykańskie
- Pierogi ze szpinakiem
- Pierogi z soczewicą
- Pierogi z żeberkiem
- Pierogi z kaczką
- Pierogi z baraniną
- Kołduny litewskie ze śmietaną i pieprzem
- Pierogi z pieczarkami i czarnym czosnkiem
- Pierogi z twarogiem i czosnkiem niedźwiedzim
- Pierogi z owocami
- I inne, które do tego czasu uda nam się zrobić

DANIA NA CIEPŁO

- Sajgonki
- Samosy klasyczne i z jagnięciną
- Naleśniki ze szpinakiem, naleśniki z serem
- Bogos
- Gołąbki z sosem pomidorowym
- Krokiety (różne smaki)

CHIPSY PIEROGOWE

- Placki ziemniaczane

NA SŁODKO

- Racuchy z jabłkami, bitą śmietanką i fjutem

Mori Matcha

- Ube coconaut cloude
- Matcha coconaut cloude
- Blue Pea coconaut cloude
- Cherry Matcha Tonic
- Orange Matcha
- Earl Grey Matcha
- Ube/Matcha latte
- Kanapki onigirazu
- Świeży sok pomarańczowy

MENU | 24-26.07

Pita bros

PITY

WYBRANA BAZA ZAWINIĘTA W GRILLOWANĄ PITE Z POMIDOREM, CEBULĄ I TZATZIKAMI.

- PITA GYROS — soczysta, wolno pieczona wieprzowina, doprawiona i cienko krojona.
- PITA SOUVLAKI — grillowane na ogniu szaszłyki z kurczaka lub wieprzowiny, marynowane w greckich ziołach.
- PITA HALLOUMI — grillowany na ogniu, złocisty ser cypryjski.
- Sos do wyboru: TZATZIKI | HOT FETA | SPICY MAYO

BOXY

WYBRANA BAZA PODANA Z GRILLOWANĄ PITĄ, POMIDOREM, CEBULĄ I TZATZIKAMI.

- BOX GYROS — soczysta, wolno pieczona wieprzowina, doprawiona i cienko krojona.
- BOX SOUVLAKI — grillowane na ogniu szaszłyki z kurczaka lub wieprzowiny, marynowane w greckich ziołach.
- BOX HALLOUMI — grillowany na ogniu, złocisty ser cypryjski.

SOS DO WYBORU: TZATZIKI | HOT FETA | SPICY MAYO

Mr Jerry

- ROSTBEF Z KOŚCIĄ – 250 g
- ANTRYKOT Z KOŚCIĄ – 300 g
- NEW YORK STEAK BEZ KOŚCI – 200 g
- CHRUPIĄCE FRYTKI
- SOS ZIOŁOWY
- PIWO ZERO: ŻURAWINOWE I IPA

El Olivo – Paella & Croquettes

- Arroz Negro z owocami morza
- Paella z kurczakiem i warzywami
- Hiszpańskie croquetas w czterech smakach

MENU | 24-26.07

Dolce far Niente

DOLCE

- Cornetto pistacjowe
- Cornetto czekoladowe
- Cornetto truskawkowe CocoNoot Crunchy
- Maritozzo waniliowo-cytrynowe
- Maritozzo poziomkowe
- Maritozzo Choco Peanut Crunchy
- Maritozzo Earl Grey owoce leśne
- Maritozzo truskawkowe
- Fiocco di neve – biała czekolada z praliną pistacjową
- Fiocco di neve – biała czekolada z truskawką
- Crumble Cookie ChocoNoot
- Tiramisu
- Pan Goccoli
- Sernik baskijski
- Zeppola Dopamine

WYTRAWNE

- Focaccia Genova (Vege) — stracciatella, zielone pesto, pomidory, oliwa, sałata rzymska, balsamico
- Focaccia Milano — salami milano, krem z gorgonzoli i mascarpone, konfitura z gruszki i cebuli, rukola, oliwa, sos a la milano
- Focaccia Bologna — mortadella, stracciatella, krem pistacjowy, zielone pesto, skórka z cytryny, balsamico
- Panino con porchetta

Mondo Rotondo

- ITALIAN — Pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, oliwa extra virgin, aioli bazyliowe, oregano
- INDIAN — Autorski butter chicken, orzechy nerkowca, cebulowe bhaji, jogurt mango-miętowy, masło czosnkowe i papadamy
- KOREAN — Pomidory San Marzano z kimchi, smażony popcorn z kurczaka z koreańskim sosem BBQ, piklowana rzodkiewka, kolendra, sezam
- HOT ITALIAN — Pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata piccante, nduja, pikantny miód, ricotta, roszponka
- FRENCH — Sos beszamel-truflowy, francuski ser brie, orzechy włoskie, oliwa extra virgin, roszponka

MENU | 24-26.07

simonrolls patisserie

CYNAMONKI

- Klasyczna
- Klasyczna z kremem
- Pistacja-malina
- Potrójna truskawka
- Lotus
- Crumble Cookies własnej produkcji
- Pistacja-Malina
- M&M's
- Lotus

Wok n' Roll

- SUSHI BURGERY
 - Tatar z łososia
 - Pieczony łosoś
- KREWETKI W PANKO
- PIEROŻKI GYOZA SMAŻONE Z SOSEM
 - Kurczak i grzyby mun
 - Kaczka
 - Vege
- BOWLE Z RYŻEM
 - Łosoś — + dodatki / sos mango chilli
 - Tuńczyk — + dodatki / sos wasabi mayo
 - Krewetki w panko — + dodatki / sos spicy mayo
 - Kurczak z warzywami w sosie — na niedzielę dodatkowo
- SAŁATKI
 - Marchewka po koreańsku
 - Goma wakame

MENU | 24-26.07

PORTUGALSKIE PRZYSMAKI (Nata Café)

NA SŁODKO

- Pastel de Nata
- Babeczka z Marakują
- Babeczka z Pomarańczą
- Mini-tarta z Migdałami
- Babeczka z Lizbona
- Babeczka z Mandarynką
- Babeczka z karmelem
- Babeczka z czekoladą

NA SŁONO

PORTUGALSKIE PIEROŻKI

- Wołowiną
- Krewetką
- Kurczakiem
- Dorszem
- Alheira (portugalska kiełbasa)
- Ser i szynka
- Muslito z kraba
- Kalmary
- Krewetka torpedo

Proziaki

- PROZIAKI WYTRAWNE — z masłem czosnkowym lub pastami warzywnymi do wyboru
- PROZIAK BURGER
 - Szarpana Świnia
 - Kozi Burak
 - Gorgonzola z gruszką
- PROZIAK NA SŁODKO Z DŻEMEM DERENIOWYM
Dżem dereniowy rzemieślniczy, kwaskowato-słodka konfitura z rubinowych owoców Podkarpacia o wyrazistym smaku dzikiej róży i żurawiny

DRINKS

- STAROPOLSKI KWAS CHLEBOWY

MENU | 24-26.07

Mexican Food

- TACO — Tradycyjne tacos w kukurydzianej tortilli, podawane z farszem do wyboru, cebulką i świeżą kolendrą.
- BURRITO — Tortilla pszenna zawijana z musem z fasoli, ryżem, sałatą lodową, pomidorem, cebulą, awokado, kolendrą oraz sokiem z limonki.
- QUESADILLA — Tortilla pszenna podawana z serem, cebulką, awokado, pomidorem, kolendrą oraz sokiem z limonki.
- NACHOS SUPREME — Chrupiące chipsy kukurydziane serwowane ze świeżymi warzywami: pomidorem, cebulą, kolendrą, guacamole, musem z fasoli, kwaśną śmietaną oraz sokiem z limonki.
- NACHOS SOLO — Chrupiące chipsy kukurydziane podawane z salsą do wyboru.
- NACHOS GUACA — Chrupiące chipsy kukurydziane podawane z salsą do wyboru oraz świeżym guacamole.

WYBIERZ FARSZ

- KURCZAK — Udko z kurczaka marynowane z cynamonem, sokiem z pomarańczy i innymi przyprawami.
- CARNITAS — Wolno smażona wieprzowina na własnym tłuszczu z pomarańczami, piwem, czosnkiem i liściem laurowym.
- CHORIZO — Mielona wieprzowina marynowana na occie z papryką słodką, czosnkiem i oregano.
- WEGAŃSKIE CHORIZO / VEGAN CHORIZO — Marynowane kotlety sojowe na occie z papryką słodką, czosnkiem i oregano.
- MEXICAN VEGAN — Biały ryż podany z musem z fasoli i awokado.

DODAJ DODATKI

- Awokado
- Mus z fasoli (400 ml)
- Ryż (400 ml)
- Tortilla kukurydziana
- Tortilla pszenna
- Ser do Taco
- Ser do Burrito

SOSY I WIĘCEJ

- Guacamole
- Salsas
- Kwaśna śmietana
- Papryczki Jalapeño
- Papryczki Chipotle
- POZIOM OSTROŚCI
- ŁAGODNY — Salsa fresca pomidorowa.
- ŚREDNI — Salsa fresca pomidorowa z jalapeño.
- ŚREDNI VERDE — Salsa verde z chile de árbol.
- OSTRY — Salsa fresca pomidorowa z habanero.

NAPOJE

- Jarritos