



LA SALSA

RESTAURANT

“ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В LA SALSA”

Откройте для себя смелые и яркие вкусы Мексики, приготовленные из самых свежих ингредиентов по традиционным рецептам. Наши блюда обязательно взбудоражат Ваши вкусовые рецепторы и заставят Вас возвращаться к нам снова и снова..

Executive Chef Zafer Tok

СОУСЫ И ПАСТЫ ОТ ЗАВЕДЕНИЯ

Начос, Дип соус «Блю Чиз», Дип соус из Авокадо, Кукурузные ребрышки (vj)



ЗАКУСКИ

Суп «Сопа Тараска» (vj)

С молодым сыром, авокадо, тортилей, красной фасолью

Впервые появился в мексиканском штате Мичоакан и был назван в честь чести коренных жителей этого региона – пурепеча или тараски.



Сопес

В горшочке из теста Креветки Джембо с пастой из авокадо,
Стейк-тартар с красной фасолью

Сопе широко распространены по всей территории Мексики, существуют тысячи их разновидностей по регионам.



Сальса с манго и лососем

Свежий кориандр, кусочки манго и соус Сальса



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Комбо Кесадила

Курица и говядина, черная фасоль, кукуруза, с соусом Гуакамоле и сметаной



Крылышки Баффало

Свежие стебли сельдерея с морковью и соусом Ранч

В 1970-х и 1980-х годах крылышки «Баффало» предлагали по всей территории Соединенных Штатов и близлежащих городах по ту сторону канадской границы



Тако с нежной говядиной

Паста из авокадо, сметана и Пико де галло

Тако, введенные мексиканскими иммигрантами в 1920-х годах, были, по сути, уличной едой того времени, а сегодня они заняли свое место среди популярных закусок



А ля Буррито

На выбор говядина и курица, жареный картофель, дип соус из авокадо и соус Чипотле



САЛАТЫ

Салат Арагула с авокадо

С сыром Пармезан и соусом Чермула



Салат Ведж

Жареный говяжий бекон, семена чиа, соус Рокфор

Происхождение салата айсберг и Ведж салата уходит корнями в глубокую древность. Историки считают, что египтяне первыми начали выращивать салат-латук.



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Ассадо Аль Карбон

С картофелем ручной работы и соусом Чими-Карри

В середине 1800-х годов жители Рио-де-ла-Платы, в основном гаучос, прониклись настоящей страстью к говядине, особенно к жаренной говядине Де Асадо.



Энчиладас с курицей

Паста из красной фасоли с сыром Чеддер, зеленым луком и соусом Энчиладас



Креветки с чесночным соусом по-мексикански

С мексиканскими специями, сальсой Верде и Луизианским соусом



Фахитас с говядиной или курицей

Соте из овощей, паста из красной фасоли, рис Арос, тортилья

Это блюдо, изобретенное Вакеро на границе Техаса и Мексики в 1930-х годах, представляет собой изобретательный способ превратить кусок мяса в изысканное угощение.



Глютен



Яйца



Молоко
лактоза



Горчица



Рыба



Ракообразные



Орехи



Арахис



Сельдерей



Вегетариански



кунжут



острый перец



морковь

ДЕСЕРТЫ

Жареное мороженое

С шоколадным соусом

Жареное мороженое – это десерт, созданный для тех, кто хочет освежающего вкуса мороженого, но при этом желает насладиться теплой хрустящей корочкой



Мексиканские пончики Чуррос

Подается с корицей, коричневым сахаром и шоколадным соусом

Чуррос стали популярной уличной едой в XIX в. Уличные торговцы начали продавать чуррос на улицах, и эта закуска сохранила свою популярность и в наши дни.



Мексиканский рисовый пудинг

Мексиканский рисовый пудинг, покрытый белым шоколадом



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Котлеты гриль



Спагетти Болоньезе



Жареный картофель

Курица гриль



Спагетти Неаполитано



ВЕГАНСКОЕ МЕНЮ

Рисовый филло-ролл

Рисовая вермишель с сезонными овощами, микрозеленью и тайским соусом



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Спагетти с овощами

Макароны спагетти, кабачки, морковь, баклажаны, грибы и чесночный соус на оливковом масле



ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Стейк из цветной капусты

Крамбл, картофельное пюре с сельдереем и сливовым чатни



ДЕСЕРТ

Тыквенный десерт

Подается с тахини, тыквой и веганскими сливками

