

Cafe Frida

Polední menu

Pondělí 5. 1. 2026

Tom kha gai - thajská polévka s kuřecím masem, žampiony a kokosovým mlékem 52 Kč

1.

Enchiladas de res - tři kukuřičné tortilly plněné hovězím masem, fazolemi, grilovanou zeleninou a sýrem, podává se zapečené s rajčatovou omáčkou

189 Kč

2.

Vege wrap s quinoa batátovými karbanátky, salátem, zeleninou a česnekovoavokádou salsou, podává se s nachos a zakysanou smetanou

179 Kč

Úterý 6. 1. 2026

šumavská bramboračka s houbami 52 Kč

1.

Quesadilla de la veracruzana - tortilla plněná kuřecím masem pečeným na slanině, chipotle papričkách, rajčatech a olivách, podává se s nachos a salou mexicana

189 Kč

2.

Květák pečený v panku strouhance s parmezánem a sriracha salse se šťouchaným bramborami podává se se salátkem a salsou andalus

179 Kč

Středa 7. 1. 2026

Cuketový krém s čedarem 45 Kč

1.

Burrito de hornado de chancho - ekvádorský recept - pomalu pečené vepřové maso na svrchně kvašeném india pale ale pivě, fazolemi, ryží a sýrem, podává se s nachos a salsou mexicana

189 Kč

2.

Quinoa con hongos y frijoles de cerveza negra - quinoa, žampiony, černé fazole na černém pivu s avokádem a jarní cibulkou podává se s rýží basmati

179 Kč

Čtvrtek 8. 1. 2026

Harrira - marocká polévka z čočky a zeleniny 45 Kč

1.

Jalapeño bbq bacon burger - hovězí burger s naší bbq omáčkou, slaninou a jalapeno majonésou, podává se s nachos a salsou mexicana

195 Kč

2.

Encocado de tofu - tradiční ekvádorský recept - tofu v omáčce z rajčat, achiote a kokosového mléka, podává se s rýží basmati, nakládanou cibulkou a koriandrem

179 Kč

Pátek 9. 1. 2026

Brokolicový krém s balkánským sýrem 48 Kč

1.

Quesadilla pollo y chorizo - tortilla plněná pečeným kuřecím masem s chorrizem, grilovanou zeleninou a sýrem, podává se s nachos a salsou mexicana

189 Kč

2.

Vege remolacha burger - z červené řepy, fazolí a hub podává se s balkánským sýrem, rajčaty a cibulovým konfitem, nachos a zakysanou smetanou

179 Kč

Sklenice vody nebo sody 14,-