

Cafe Frida

Polední menu

Pondělí 30. 3. 2026

- *šumavská bramboračka s houbami 45 Kč*
- *Okonomiyaki - tradiční japonský recept- zelná placka plněná tofu, avokádem, okonomiyaki dresingem, koriandrovou majonesou, bylinkami a jarní cibulkou 179 Kč*
- **1. Quesadilla pollo de barbados - tortilla plněná kuřecím masem pečené na kokosovém mléce, karibském rumu a chilli, sýrem a grilovanou zeleninou, podává se s nachos a salsou mexicana 189 Kč**

Úterý 31. 3. 2026

- *Sopa de frijoles negro con chorizo - fazolový krém s chorrizem, sýrem a nachos 45 Kč*
- **1. Tacos de biria - tradiční mexické tacos s hovězím masem a sýrem, podávané s hovězí šťávou a salsou z cibulky a koriandru se salátkem 189 Kč**
- **2. Quesadilla de patatas - velká pšeničná tortilla plněná grilovanou zeleninou, pečenými bramborami a sýrem raclette, podává se se salsou mexicana a nachos 179 Kč**

Středa 1. 4. 2026

- *Polévka z pečené červené řepy s balkánským sýrem 45 Kč*
- **1. Yucatan burger - hovězí burger s grilovaným ananasem a naší chilli majonesou, podává se s nachos a salsou mexicana 195 Kč**
- **2. Cizrnové kari se špenátem, květákem a zeleninou, podává se s rýží basmati 179 Kč**

Čtvrtek 2. 4. 2026

- *Zelňačka s uzenými žebry 45 Kč*
- **1. Burrito beer and bacon ribs - grilovaná tortilla plněná trhaným vepřovým masem z žeber pečených na pivo a slanině s nakládanou červenou cibulí, fazolmei, sýrem a rýží podává se nachos a salsou mexicana 189 Kč**
- **2. Encocado de tofu - tradiční ekvádorský recept - rajčatová omáčka s achiote, zeleninou, kokosovým mlékem a tofu, podává se s rýží basmati 179 Kč**

Pátek 3. 4. 2026

- *Brokolicový krém s balkánským sýrem 48 Kč*
- **1. Quesadilla beercheese & beef - tortilla plněná hovězím masem, naší beercheese omáčkou, grilovanou zeleninou a sýrem, podává se s nachos a salsou mexicana 189 Kč**
- **2. Květák pečený v panku strouhance a sriracha salse se šťouchaným bramborami podává se se salátkem a dresingem andalus 179 Kč**

Sklenice vody nebo sody 14,-