

Cafe Frida

Polední menu

Pondělí 23. 2. 2026

- *Tom kha gai - thajská polévka s kuřecím masem, žampiony a kokosovým mlékem 45 Kč*
- 1. Tacos de hornado de chanco - ekvádorský recept - pomalu pečené vepřové maso na svrchně kvašeném india pale ale pivě a achiote s cibulí a korinadrem, podává se s fazolemi a salátkem **189 Kč**
- 2. Quesadilla con espinacas - tortilla plněná listovým špenátem, vejcem, sýrem a česnekovým dresingem, podává se s nachos a zakysanou smetanou **179 Kč**

Úterý 24. 2. 2026

- *Sopa de lima - silný kuřecí vývar s limetovou šťávou, zeleninou, nachos a koriandrem 45 Kč*
- 1. Beer cheese bacon burger - hovězí burger s originální omáčkou z únětického ležáku a sýru raclette doplněný slaninou, kyselou okurkou a domácím hořčičným dresingem, podává se s nachos a salsou mexicana **195 Kč**
- 2. Quinoa con hongos y frijoles de cerveza negra - quinoa, rajčata, žampiony, černé fazole na černém pivu s avokádem a jarní cibulkou podává se s rýží basmati **179 Kč**

Středa 25. 2. 2026

- *Gulášová polévka s hovězím masem 45 Kč*
- 1. Burrito pork belly hoisin - tortilla plněná křupavým bůčkem s hoisin majonesou a marinovanou mrkví se sezamem a fazolemi podává se s nachos a salsou mexicana **189 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**

Čtvrtek 26. 2. 2026

- *Lohikeitto - tradiční finská smetanová polévka se zeleninou koprem a lososem 45 Kč*
- 1. Quesadilla de pollo huli huli - tradiční havajský recept - tortilla plněná kuřecím masem pečeným se zázvorem a sojovou omáčkou, grilovanou zeleninou a sýrem, podává se s nachos a salsou mexicana **189 Kč**
- 2. Květákové placičky s mozarellou s dýňovým pyré salátkem a česnekovým dresingem **179 Kč**

Pátek 27. 2. 2026

- *Batátový krém s čočkou beluga 45 Kč*
- 1. Albondigas burrito - tortilla plněná tradičními mexickými masovými kuličkami, fazolemi, jalapeno a sýrem, podává se s nachos a salsou mexicana **189 Kč**
- 2. Quesadilla hongos de tinga - grilovaná tortilla plněná restovaou hlívou ústřičnou a žampiony s tinga omáčkou, grilovanou zeleninou a sýrem, podává se s nachos a salsou mexicana **179 Kč**

Sklenice vody nebo sody 14,-
Yuzu Margarita 79,- tequila, yuzu, limeta, led