

# Cafe Frida

## Polední menu

Pondělí 15. 6. 2026

- *Satay polévka – s praženými arašídami, kokosovým mlékem, zeleninou a kuřecím masem 45 Kč*
- 1. Tacos de pollo tinga – kukuřičné tortilly plněné kuřecím masem v tinga marinádě s chipotle dresingem a salu s cibulkou a koriandru, podává se s rýží a salátkem 189 Kč
- 2. *Okonomiyaki – tradiční japonský recept – zelná placka plněná tofu, avokádem, okonomiyaki dresingem, koriandrovou majonesou, bylinkami a jarní cibulkou 179 Kč*

Úterý 16. 6. 2026

- *Bramborový krém se slaninou tymiánem a zeleninou 45 Kč*
- 1. Quesadilla de puerco tamarindo – tortilla plněná vepřovým masem pečeným na tamarindu, grilovanou zeleninou a sýrem, podává se s nachos a salsou mexicana 189 Kč
- 2. Chille relano – Pečená paprika plněná sýrem a quinoou, s houbami zapečená v rajčatové omáčce s nádechem chipotle, podávaná s černými fazolemi a rýží 179 Kč

Středa 17. 6. 2026

- *Polévka z pečené červené řepy s balkánským sýrem 45 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 šťouchanými bramborami podává se s salátkem 179 Kč

Čtvrtek 18. 6. 2026

- *Valašská kyselica s houbami a klobásou 45 Kč*
- 1. Chipotle burger – grilované hovězí maso s naší chipotle salsou, čedarem, cibulí a rajčaty, podává se s nachos a salsou mexicana 195 Kč
- 2. Dýňový pilaf s houbami, čerstvým špenátem, zeleninou a gorgonzolou 179 Kč

Pátek 19. 6. 2026

- 1. Mrkovový krém se zázvorem a kokosovým mlékem 45 Kč
- 2. Crispy chicken burrito – tortilla plněná kuřecími stripy, sýrem, salátem, fazolemi a chipotle dresingem, podává se s nachos a salsou mexicana 189 Kč
- 3. Vege larnaca burger – s grilovaným haloumi sýrem, pečenou paprikou, cibulí, rajčaty a bylinkovou majonesou, podává se s nachos a zakysanou smetanou 195 Kč

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