

MENU

KAKTUSY 2026

Propozycja Szefa Kuchni

Kato Koncept Kulinarny

HAVANA 2.0 – Rum & Salsa 26.09.2026 r. 19:00

WERSJA MIĘSNA:

- Amuse Bouche: **Croquetas de Jamón y Ron**
(krokiety z szynką i nutą rumu, salsą mango)
- Przystawka: **Ceviche de Maíz y Mango**
(marynowana kukurydza, mango, czerwona cebula i kolendra, podane z pieczoną wołowiną)
- Zupa: **Ajiaco Criollo**
(gęsta kubańska zupa z kurczakiem, kukurydzą i maniokiem, z nutą limonki)
- Danie główne: **Pollo al Estilo Caribeño**
(suprême z kurczaka w sosie z marakui, rumu i pomarańczy, z purée z batatów i opaloną kukurydzą)
- Deser: **Piña Caramelizada con Ron**
(karmelizowany ananas z rumem, lodami waniliowymi i kruszonką maślaną)

WERSJA WEGETARIAŃSKA:

- Amuse Bouche: **Croquetas de Maíz Vegetarianas**
(krokiety kukurydziane z kolendrą i salsą mango)
- Przystawka: **Ceviche de Maíz y Mango**
(marynowana kukurydza, mango, czerwona cebula i kolendra)
- Zupa: **Ajiaco Criollo**
(gęsta kubańska zupa z kukurydzą, maniokiem i ciecierzycą, z nutą limonki)
- Danie główne: **Batatas Asadas al Horno**
(pieczone bataty z czarną fasolą, salsą pomidorową i serem, z opaloną kukurydzą)
- Deser: **Piña Caramelizada con Ron**
(karmelizowany ananas z rumem, lodami waniliowymi i kruszonką maślaną)