

MENU

KAKTUSY 2025

Propozycja Szefa Kuchni

Kato Koncept Kulinarny

Wieczór Meksykański 31.10.2025r. 19:00

WERSJA MIĘSNA:

Amuse Bouche:	Tamale Pie <i>(duszona wołowina zapieczona pod ciastem kukurydzianym)</i>
Przystawka:	Chalupas <i>(meksykańska przekąska z warzywami i mięsem)</i>
Zupa:	Pozole <i>(tradycyjna zupa z ziaren kukurydzy i wieprzowiny)</i>
Danie Główne:	Pollo en Mole Poblano <i>(kurczak w aromatycznym sosie mole poblano, z ryżem i kukurydzą)</i>
Deser:	Pastel de chocolate <i>(czekoladowe ciasto z nutą chili i cynamonu)</i>

WERSJA WEGETARIAŃSKA:

Amuse Bouche:	Tamale Pie <i>(duszone wege-mięso zapieczone pod ciastem kukurydzianym)</i>
Przystawka:	Chalupas <i>(meksykańska przekąska z warzywami i guacamole)</i>
Zupa:	Pozole <i>(tradycyjna zupa z ziaren kukurydzy)</i>
Danie Główne:	Chilaquile <i>(tortilla z awokado, jajkiem i salsa verde)</i>
Deser:	Pastel de chocolate <i>(czekoladowe ciasto z nutą chili i cynamonu)</i>