

Авторский ужин

ТРАДИЦИОННЫЕ ВКУСЫ ДОМИНИКАНСКОЙ КУХНИ

ТРАДИЦИОННЫЕ ЗАКУСКИ (FRITURAS TÍPICAS)

Эмпанадас из юкки с сырной начинкой
и соусом из кинзы и чеснока
(*Cativia de queso, salsa cilantro y ajo*)

Cheese yucca turnover, cilantro and garlic sauce.

Доминиканские пирожки с курицей
и острым соусом «Ахи тити»
(*Pastelito de pollo, salsa aji titi*)

Wheat flour turnover stuffed with chicken, spicy dominican sauce.

Жареный бекон с палочками из батата
(*Tocino frito con bastones de batata*)

Cured pork belly with fried sweet potato.

ТРАДИЦИОННЫЙ ДОМИНИКАНСКИЙ «САНКОЧО» (SANCOSHO DOMINICANO)

Доминиканский густой суп из нескольких
видов мяса и корнеплодов

Dominican meats and root vegetables stew.

РЫБА В КОКОСОВОМ СОУСЕ (PESCADO CON COCO)

Рис с голубиным горошком
(*Moro de guandules*)

Pigeon peas rice.

Русский салат с картофелем
(доминиканская версия) (*Ensalada Rusa*)

Russian potato salad.

Доминиканские оладьи из юкки
(*Arepita de yuca*)

Yucca fritter.

ТУШЁНАЯ КОЗЛЯТИНА С КУКУРУЗОЙ ЧЕНЧЕН (CHIVO GUISADO CON CHENCHEN)

Goat stew with a cracked corn creamy preparation.

Ченчен (Chenchen)
(A cracked corn creamy preparation)

Гарнир из рубленной кукурузы с добавлением молока,
масла и специй.

Спелые бананы в карамели
(*Platano maduro al caldero*)

Спелые бананы, приготовленные с тростниковым сахаром и корицей (Ripe plantain cooked with brown sugar and cinnamon).

Салат из листьев латука и макадамии,
с соусом из маракуйи (*Ensalada de lechuga
y macadamia, vinagreta de chinola*)

Lettuce and macadamia salad, passion fruit vinaigrette.

АССОРТИ ДЕСЕРТОВ

«Махарете» (Majarete)

Доминиканский кукурузный пудинг (Dominican corn pudding).

Сладкая кукуруза в тарталетке из белого
шоколада (*Habichuelas con dulce en
tartaleta de chocolate blanco*)

Sweet beans in white chocolate tartlet.

«Ракушки» из гуавы с творожным сыром
(*Casquitos de guayaba con queso crema*)

Guava shells with cream cheese.

