



Havana
RESTAURANT



Carpaccio

100 g

Pokrm vznikl v roce 1950 v Benátkách, kde ho šéfkuchař Giuseppe Cipriani poprvé naservíroval své zákaznici hraběnce Amalii Nani Mocenigo, která požadovala jídlo ze syrového masa, ale nechtěla tatarský biftek. Kuchař tedy nakrájel svíčkovou na tenké plátky a ty pokapal majonézovou omáčkou. Hraběnce velmi chutnalo. Ostatní hosté si objednali totéž a brzy se stal pokrm tak populárním, že jej Cipriani musel zařadit na jídelní lístek. Jméno jídlo dostalo podle malíře jménem Vittore Carpaccio, který se v Benátkách narodil a který zde měl v době zrodu pokrmu výstavu. Jeho oblíbené barvy (cihlově červená a béžově bílá) připomínaly i vyhlášenou pochoutku, takže se šéfkuchař rozhodl pojmenovat ji podle malíře.

De Vaca

198,-

z marinované hovězí svíčkové s jalapeños papričkami, taco kořením, podávané s limetkou a olivovým olejem

Tenera

177,-

alergeny 7

telecí svíčková se sýrem mozzarella, čerstvou šalvějí, podávané s limetkou a obřími kapary

Salzis

187,-

argentinská roštěná z mladého býčka s kakaem, kouřovou solí a salámem salsiz

Cieruo

189,-

jelení carpaccio podávané s glazírovanými divokými brusinkami

Vacuno Damasco

189,-

uruguay roštěná proložená tyrolským špekem, sušenou meruňkou, zakápnutá mandarinkovou šťávou, zdobená sušenými rajčaty

Salmón

186,-

alergeny 1,4,7

kanadský losos proložený listovým špenátem zdobený limetkou a strouhaným parmazánem

Atun

215,-

alergeny 4

marinovaný tuňák v provensálském koření podávaný s dýňovým olivovým olejem

Pulpo

289,-

alergeny 11, 14

karibská chobotnice s redukcí balsamica s medovým nádechem, zdobená lasturou a limetkovými měsíčky

Remolacha

89,-

alergeny 7, 11

bio červená řepa zdobená mátou a nočkem mascarpone

Higos

179,-

telecí karé s italskou šunkou culatello a fíkovým chutney

Criollo

186,-

alergeny 7

z uruguay roštěné s hoblinkami parmazánu, limetkou a chilli papričkou

Přiložky Carpaccio

Bageta česneková **35,-** alergeny 1,3,7

Bageta bazalková **35,-** alergeny 1,3,7

Pečená ciabatta **25,-** alergeny 1,3,7

Jalapeños papričky **45,-**

Parmazán **35,-** alergeny 7

Kapary obří **60,-**

Antipastas - předkrmy

Carne Tártara XXL - 300g

460,-

alergeny 1,3,6,10

jemně utřená a kořeněná hovězí svíčková zdobená žloutkem, podávaná s topinkami a česnekem

Carne Tártara 120g

197,-

alergeny 1,3,6,10

jemně utřená a kořeněná hovězí svíčková zdobená žloutkem, podávaná s topinkami a česnekem

Tártara Con Alcaparras - 120g

226,-

alergeny 3,6

tatarský biftek z pravé svíčkové se sekanými kapary a křepelčím vajíčkem podávaný s pečenými plátky brambor a mořskou solí

Tártara De Tex-Mex - 120g

196,-

alergeny 4

třený tatarský biftek z čerstvého lososa s avokádem a rajčaty zdobený čerstvým koprem

Nachos Especial

216,-

alergeny 1,3,7

kukuřičné nachos se smaženými cibulovými kroužky a red hot jalapeños podávané s omáčkami Roja a sýrová

Regalo En Patatas Asadas 180g

99,-

alergeny 1,6

kachní játra s portským vínem podávané v půlkách pečených brambor

El Muro Del Santo Jacob - 150g

440,-

alergeny 14

grilované mušle Svátego Jakuba podávané s čerstvou okurkou a mořskou solí

Queso De Cabra

129,-

alergeny 7

grilovaný kozí sýr na ochucené červené bio řepě zakáplé krémovým balsamicem

Pinchos De Camarones 120g

269,-

alergeny 2

grilované špízky z krevet s cherry rajčátky, olivami a kapary podávané na ledovém salátě

Sopas - Polévky

De Pollo

29,-

alergeny 1,3,7

silný vývar s domácími nudlemi a kuřecím masem

De Vegetariano

49,-

alergeny 1,3,7

zeleninový vývar s baby kukuřičkami, pórkem, fazolovými lusky, sušenými rajčaty a těstovinami Basilico Pinoli

Bolas De Masa

69,-

alergeny 1,3,7

kuřecí vývar s masem, domácími nudlemi, mrkví a masovými knedlíčky

Caldo De Carne Verduras 200g

125,-

silný vývar s hovězím masem, brambory, mrkví, květákem, česnekem a řapíkatým celerem

De Royal - 500g

135,-

vývar z hovězí oháňky s chřestem, mrkví a pórkem

Crema De Ajo

56,-

alergeny 1,3,7

smetanový česnekový krém s plátky opečené slaniny a osmaženými krutony

Sopa Frijoles

42,-

alergeny 1,3,6,7

pikantní fazolová polévka se zeleninou zdobená zakysanou smetanou a smaženými pšeničnými tortilami

Gumbo De Criollo

99,-

alergeny 4,14

hustá rajčatovo-zeleninová a rybí polévka s chorizem a košíčkem rýže zdobená grilovanou krevetou

Ensaladas - Saláty

Caprese

109,-

alergeny 7

Galbani mozzarella prokládaná rajčaty podávaná na salátu Friséé zakáplá čerstvým bazalkovým pestem

Frutos De Mar - 300g

299,-

alergeny 2,14

směs mořského koktejlu na Martini Extra Dry zdobené novozélandskými mušlemi a grilovanými krevetami

Caesar Havana - 100g

129,-

alergeny 1,3,4,7

čerstvé listy vybraných salátů ochucené originál caesar dresinkem, grilovaným kuřecím špalíčkem, česnekovými krutony, sypaný parmazánem gran padano

Caesar Original - 100g

149,-

alergeny 1,3,4,7

římský salát smíchaný s dresinkem z ančoviček podávaný s grilovaným kuřecím špalíčkem, česnekovými krutony a hoblíčkami parmazánu

Vegetable Dip

99,-

alergeny 7

čerstvě krájená zelenina - mrkev, okurky, řapíkatý celer, barevná paprika a rajčata podávané se zakysanou smetanou a sýrovou omáčkou

De Pasteles Con Huevo

69,-

alergeny 1,3,7

těstoviny míchané se směsí listových salátů s čerstvou zeleninou, sázeným vejcem a koproým dipem

Con Queso Feta

69,-

alergeny 7

salát z čerstvé zeleniny zdobený sýrem balkánského typu

Pescados Y Frutos De Mar *- Ryby A Dary Moře*

Pescado De Cebollino 300g

328,-

alergeny 4,7

grilovaný chlazený candát na bramborovém dortíku s pažitkou a máslem

Dorada Hierbas 350g

299,-

alergeny 1,3,4,7,11

filety z pražmy královské pečené se směsí bylinek podávané se smaženou pšeničnou tortilou, čerstvým špenátem a španělskou cibulí

Atún Con Vegetales 200g

420,-

alergeny 4,11

restované rajčata s červenými a zelenými olivami podávané se steakem z tuňáka Sashimi zapečeného sezamem

Salmón Teriyaki - 200g

320,-

alergeny 4,6

grilovaný losos v omáčce Teriyaki

Tigre Negro Grabador Picante 400g

678,-

alergeny 2

marinované neloupané krevety grilované na kubánském rumu se zázvorem a papričkami jalapeños podávané se směsí zeleninového salátu s olivami

Setas De Nueva Zelanda 300g

256,-

alergeny 14

novozélandské mušle v rybí várce se zeleninou Julienne

Gambas Gigantes Con Granada - 200g

327,-

alergeny 2

marinované grilované obří krevety podávané na ledovém salátu s balsamicem z granátového jablka

Tagliolini Con Camarones 150g

169,-

alergeny 2

pohankové Tagliolini s restovanými krevetami na olivovém oleji s cuketou, paprikou a sušenými rajčaty

Especialidad - Speciality

Seleccionando Havana - 1000g

Pro 2-4 osoby

1299,-

alergeny 1,3,6,7,10

výběr z našich nejoblíbenějších kreolských specialit

Plato De Habana - 300g

329,-

alergeny 6,8,10

originál kubánský pokrm skládající se z hovězí Ropa Vieja, kuřecí Pollo Florida, rýže Congri a fazolí Sorpresa frijoles

Ropa Vieja - 150g

168,-

alergeny 6,8

originální hovězí trhané maso s čerstvou zeleninou a rýží Congri

El Gaucho - 250g

298,-

alergeny 7,10

hovězí roštěná v krustě ze 13 druhů koření, na směsi ledového salátu a zeleniny, s ředkvičkami, olivami a dijonskou hořčicí, zdobená zakysanou smetanou

Chilli Con Carne - 150g

169,-

alergeny 1,6,7

kousky hovězí svíčkové s 4 druhy fazolí na zbůsob kreolské kuchyně s pečenými brambory zjemněné zakysanou smetanou

Flecha De Santa Maria 250g

329,-

špíz ze špalíček hovězí svíčkové, vepřové panenky a kuřecích prsíček prokládané s cuketou, paprikou a španělskou cibulí podávané s grilovaným kukuřičným klasem

Parillada De Puerco 200g

216,-

alergeny 1,6

špalíčky vepřové panenky s kreolským kořením balené v křupavé slanině, grilované s česnekem a lesními hříby

Cachorros Con Setas 200g

199,-

alergeny 1,7

marinovaná grilovaná vepřová panenka podávána na zapečené bramborové kaši s houbami

Torta Cubana - 150g

189,-

alergeny 1,3,7

kubánská tortila plněná pikantním trhaným hovězím masem a rýží Congri podávaná s grilovanou kukuřicí a Quacamole omáčkou zdobená zakysanou smetanou

Cordero Con Espinaca 400g

349,-

alergeny 1,7

marinované jehněčí lýtko pečené s česnekem a rozmarýnem podávané na smetanovém listovém špenátu

Cordero En La Cruz 400g

399,-

alergeny 7

marinované pečené jehněčí lýtko balené v bylinkové krustě podávané na bramborové kaši s glazírovanou španělskou cibulí a grilovaným česnekem

Solomillo Con Puré Patatas 150g

129,-

alergeny 1,7

grilovaná vepřová panenka v bramborovém pyrě s restovanými čerstvými žampiony

Pollo Con Proscuitto Y Frambuesas 150g

227,-

alergeny 1

kuřecí prsíčka balená v proscuitto crudo na malinovém dipu s bramborovými Rosti Toasties

Solomillo Con Arándanos 200g

199,-

alergeny 7

plněná vepřová panenka s brusinkami a hermelínem podávaná s batátovými mřížkami

Pollo Rellena De Plátano - 150g

118,-

alergeny 1,3,7

filovaná kuřecí prsíčka plněná banánem pečená na mléčném karamelu

Costillas De Castro - 400g

199,-

originál kubánské žebírka v pikantní marinádě

Steaky

Varadero 300g

759,-

alergeny 1,3

filovaný hovězí steak z argentínské svíčkové s omáčkou Roja, kukuřičným klasem, cibulovými kroužky a pečenou slaninou s vejcem

Indio 300g

738,-

alergeny 7, ikona 1,5,12

kořeněný steak z hovězí svíčkové zdobený grilovaným špízem podávaný s Papas bramborami

El Presidente 300g

690,-

alergeny 7

hovězí steak pečený na kubánském rumu s grilovanou paprikou, kukuřičným klasem a pečenými půlky brambor

La Torre Blanca - 200g

569,-

alergeny 1,3,7

marinovaný filovaný hovězí steak podávaný s pečenou slaninou, vejcem a česnekovými bagetami

Che Guevara - 200g

524,-

alergeny 1

hovězí steak z uruguay svíčkové na steakových hranolkách a pálivé směsi z jalapeños chilli papriček a cibule zdobený grilovanou hlívou ústříčnou

Beef Steak Con Frijoles 350g

389,-

filovaný steak z hovězího roštěnce na anglických fazolkách s chilli papričkami a černými fazolemi

Beef Steak Con Espárragos 250g

348,-

alergeny 7

marinovaná hovězí roštěná na celém pepři s chřestem a cherry rajčátky

Lomo Criollo 400g

336,-

alergeny 1,3,7

filovaná vepřová panenka na kreolský způsob se sýrovou omáčkou a mexickými fazolemi

Muñeca De Pimienta 200g

210,-

alergeny 1,7,10

steak z vepřové panenky balený v drceném pepři s domácí vepřovou omáčkou a bramborovými lupínky

Cebolla Picada 300g

179,-

steak z vepřové kotlety na glazírované španělské cibuli s půlky pečených batátových brambor

Omáčky

Studené

- SALSA QUACAMOLE** - avokádové pyrė 49,- alergen y 7
- SALSA DE QUESO** - sýrová s česnekem 34,- alergen y 3,7
- SALSA DE AJO** - česneková 30,- alergen y 3,7
- SALSA DE CEBOLLÍN** - pažitková 30,- alergen y 3,7
- SALSA TÁRTARA** - tatarská 28,- alergen y 3,7
- SALSA CHILLI** - chilli 30,- alergen y 3,7
- SALSA SWEET AND CHILLI** - kantonská 36,- alergen y 6
- SALSA BARBECUE** - grilovací 32,-
- CREMA AGRIA** - zakysaná smetana 27,- alergen y 7
- SALSA ROJA** - pikantní rajčatová 32,-
- SALSA BUFFALO** 30,- alergen y 3,7
- SALSA DIJON** - dijonská 30,- alergen y 3,7,10

Teplé

- SALSA SETAS** - hřibová 49,- alergen y 1,6,7
- SALSA DI PIMIENTA CASERA** - domácí pepřová 46,- alergen y 7,10
- SALSA FLAMENCA** - vlámská 48,- alergen y 1,7
- SALSA CAMEMBERT** - smetanová s hermelínem a poličanem 49,- alergen y 1,7
- SALSA DE QUESO CALIENTE** - sýrová s nivou 34,- alergen y 1,7

Paella

Paella je typické španělské jídlo z rýže, podobné rizotu nebo kari. Pochází ze španělského města Valencie. Lidé, kteří ve Španělsku nežijí, paellu obvykle vnímají jako národní jídlo Španělska, ale většina Španělů ji spíše pokládá za regionální pokrm, vyskytující se v oblasti Valencie. Obyvatelé Valencie ji naopak považují za jeden ze svých symbolů. Podobně jako v případě rizota existuje spousta receptů s různými ingrediencemi. Na rozdíl od rizota se však v paelle častěji objevují plody moře, zelenina a koření. Připravuje se na speciální nízke rovné pánvi s uchy zvané paellera a výsledný pokrm je méně lepivý. Při přípravě paelly je nejdůležitější přísadou rýže, která se neomývá, jelikož škrob při vaření způsobuje potřebné zahuštění.

DOBA PŘÍPRAVY JE MINIMÁLNĚ 40 MINUT!

Valencia Original 500g

Pro 2 osoby

399,-

alergeny 2,4,14

s kousky pečeného kuřete, mořských plodů, novozélandských mušlí a krevet

Chorizo 300g

256,-

se zeleninou, pečenými kousky kuřat, cherry rajčátka
a klobáskou Chorizo zdobená citrónem

Pollo 150g

157,-

s grilovanými kuřecími prsíčky

Frutos De Mar 300g

329,-

alergeny 2,4,14

s kousky mořských plodů, novozélandských mušlí a krevet

Vegetariana

128,-

s čerstvou zeleninou, lesními hříby, chřestem a kukuřičnými klásky

Fajitas

Jemně marinované grilované maso, paprika, španělská červená cibule, meloun gália. Vše nakrájené na nudličky, ochucené originálním kořením fajitas, přelitě olivovým olejem, podávané s pšeničnými tortilami, zakysanou smetanou a avokádovým pyré.

Mixta 500g

Pro 2 osoby

699,-

alergeny 1,2,3,7,

hovězí svíčková, vepřová panenka, kuřecí prsíčka a loupané krevety s ocáskem

Pollo 150g

159,-

alergeny 1,3,7

kuřecí prsíčka

Vaca 150g

389,-

alergeny 1,3,7

hovězí svíčková

Cerdo 150g

189,-

alergeny 1,3,7

vepřová panenka

Langostinos 150g

347,-

alergeny 1,2,3,7

loupané krevety s ocáskem

Klasika u novém

Telecí řízek 150g

189,-

alergeny 1,3,7

smažený řízek z telecí kotlety

Kyjevský kuřecí kotlet 150g

126,-

alergeny 1,3,7

smažené kuřecí prsíčko špikované máslem podávané na bramborovém dortíku s čerstvou pažitkou

Konfitovaná kachní prsíčka 250g

239,-

alergeny 1,7

s listovým špenátem a zámeckými brambory

Konfitovaná kachní prsíčka 250g

219,-

alergeny 7

na bramborové kaši

Pečené kachní stehno 300g

127,-

alergeny 1

se zelím s červené řepy

Telecí líčka po burgundsku 150g

166,-

alergeny 1,3,7

telecí líčka se zeleninou a bramborovými krokety

Kuřecí u bramborákově-cuketovém těstíčku 100g

99,-

alergeny 1,3,7

Dětská jídla

Pro naše nejmenší zákazníky do 12 let. **V každém dětském menu je zahrnuto:**

- slepičí polévka s masem a domácími nudlemi
- dětské jídlo
- dětský sekt 0,1 l
- poukaz do naší cukrárny

Rybí filé prosta s bylinkou paší

89,-

alergeny 1,3,4,7

Šunkovo-sýrové smažené závitky

89,-

alergeny 1,3,7

Kuřecí nugetky v Corn flakes 70g

89,-

alergeny 1,3,7

Lapečené kuřecí prsíčka s ananasem a sýrem 70g

89,-

alergeny 1,7

Bramborové šulánky plněné mákem s máslem

89,-

alergeny 1,3,7

Jahodové taštičky se sladkým jogurtem

89,-

alergeny 1,3,7

Vegetariánské pokrmy

Camembert Frito Cos Cuscús

96,-

alergeny 1,3,7

smažený hermelín balený v kuskusu s lněnými a chia semínkami
s brusinkovým dipem

Lasagne Espinaca

109,-

alergeny 1,7

čerstvé italské lasagne se smetanovým listovým špenátem
zapečené sýrem parmazán

Risotto De Setas

99,-

alergeny 7

italské rizoto z jasmínové rýže se směsí hub zdobené hoblinkami parmazánu

Buñelitos Espinaca

79,-

alergeny 1,3,7

bramborové nočky s listovým špenátem a sýrem parmazán

Postres - Dezerty

Imrzlina

dle denní nabídky 1 kopeček

24,-

Panna Cotta Arandãno

84,-

alergeny 7

tradiční Panna Cotta s vanilkovým luskem a čerstvými borůvkami

Panna Cotta Frambuesa

84,-

alergeny 7

tradiční Panna Cotta s vanilkovým luskem a čerstvými malinami

Tiramisu

88,-

alergeny 1,3,7,8

vyšlehaný sýr mascarpone s italskými piškoty, kávou, amarettem a kubánským kávovým likérem

Flan

58,-

alergeny 3,7

originální kubánský moučník

Platano Asado

89,-

alergeny 7

Pečený banán vykoupaný v kubánském rumu podávaný s vanilkovou zmrzlinou a karamellem

Asado Aguava

95,-

alergeny 7

flambovaný ananas na kubánském rumu s mléčným karamellem a vanilkovou zmrzlinou

Asado Aguava Flambé

cena na 1 osobu 275,-

alergeny 7

pro dvě a více osob - grilovaný ananas koupaný v mléčném karamelu, zakáplý pomerančovou šťávou flambovaný v kubánském stylu na hruškovém koňaku Godet a 7 letém rumu podávaný s vanilkovou zmrzlinou před zraky hostů