

# QUINOA

iHola!

The Mexican cuisine, which has emerged with the blending of many cultures over time, is very rich.

It is the Zapotecs, the oldest civilization of the region, which adds cold dishes to the Mexican cuisine. Mainly consuming fruits and fish, this culture is the starting point of cold soups and most salsas.

Mayan civilization, with the development of agriculture, was set almost entirely on corn. When Mexican cuisine is mentioned most of us immediately think of taco, tortilla bread and tamela - all of these were their inventions.

Aztecs have brought poultry and different types of pepper into the equation. With the Spanish adding sweet spices such as cinnamon and cloves, the Mexican cuisine now offers all of these in a delicious blend.

A selection of classic Mexican delicacies and local recipes await you at Quinoa.

iHola!

Мексиканская кухня, рожденная как сплав множества культур, известна своим богатством.

Сапотекская цивилизация — одна из древнейших цивилизаций региона, подарила мексиканской кухне холодные блюда. Потребляющая в основном фрукты и рыбу, эта культура стала отправной точкой для холодных супов и большинства соусов.

С развитием сельского хозяйства цивилизация майя практически полностью была основана на кукурузе. Первое, что приходит нам на память при упоминании мексиканской кухни — тако, тортилья и тамела — их изобретение.

Ацтеки добавили в уравнение куриное мясо и разные виды перца, а испанцы такие специи, как корица и гвоздика. Теперь эта богатая кухня предлагает все это вместе в виде восхитительной смеси.

В Quinoa вас ждет выбор классических мексиканских блюд и местных рецептов.  
Желаем приятного аппетита! Или как говорят в Мексике:

iBuen provecho!

OPENING HOURS / ЧАСЫ РАБОТЫ  
Dinner / Ужин / À La Carte 19:00 - 23:00

## STARTERS AT THE TABLE ПЕРВОЕ БЛЮДО

### TRADITIONAL GUACAMOLE

① Mashed avocado with lemon, onion, tomatoes, coriander and corn tortilla chips

### ТРАДИЦИОННЫЙ ГУАКАМОЛЕ

Пюре из авокадо с лимоном, луком, помидорами, кориандром и чипсами из кукурузной лепешки

## STARTERS / ПЕРВОЕ БЛЮДО

### BEEF TOSTADAS

② Tender braised beef with red onions, radish, cucumbers, iceberg lettuce and fresh coriander

### ГОВЯДИНА TOSTADA

Тушеная говядина с красным луком, редисом, огурцом, салатом «Айсберг» и свежим кориандром

### SHRIMP CEVICH ACAPULCO

③ With avocado, garlic, tomatoes and salsa with orange

### КРЕВЕТКИ СЕВИЧЕ В СТИЛЕ «АКАПУЛЬКО»

авокадо, чеснок, помидоры и апельсиновая сальса

### GRILLED QUESADILLAS

④ Sautéed beef with vegetables and cheese

### ГРИЛЬ «КЕСАДИЛЛАС»

Обжаренная телятина с овощами и сыром

### PERUVIAN OCTOPUS

⑤ Grilled octopus with rosemary, fried potatoes and cheddar cheese sauce

### ОСЬМИНОГ В ПЕРУАНСКОМ СТИЛЕ

Жареный осьминог с розмарином, жареным картофелем, соусом из сыра «Чедар»

### CARNE ASADA TACOS

⑥ Spicy beef, lettuce, tomatoes, onion, parsley and spicy Mexican peppers

### ТАКО С ЖАРЕНЫМ МЯСОМ

Пряная говядина, салат, помидоры, лук, петрушка и острый перец

## SOUPS / СУПЫ

### CORN SOUP

With sundried tomatoes and goat cheese

⑦

### КУКУРУЗНЫЙ СУП

С вялеными помидорами и козьим сыром

### CHICKEN TORTILLA SOUP

Corn tortilla chips and cheese

⑧

### СУП ИЗ КУРИНОЙ ЛЕПЕШКИ

Суп из куриной лепешки с кукурузной лепешкой чипсами и сыром

## SALADS / САЛАТЫ

### SHRIMP LUJO SALAD

With fresh greens, shrimp, green apples, avocado and red onions

⑨

### САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК «ЛУЖО»

Креветка, зеленое яблоко, авокадо, красный лук со свежей зеленью

### CHICKEN FAJITA SALAD

Grilled chicken strips with crispy garden greens, beans, corn and lemon dressing

⑩

### КУРИНЫЙ САЛАТ «ФАХИТА»

Жареные куриные полоски, хрустящая садовая зелень, бобы, кукуруза и лимонный соус

## MAIN COURSES ОСНОВНОЕ БЛЮДО

### BEEF FAJITA

Pan fried beef with chipotle peppers, garlic and coriander dressing

(11)

### ГОВЯЖЬЯ ФАХИТА

Жареная говядина с перцем чипотелем, чесноком и соусом из кориандра

### MAYAN STYLE GRILLED BEEF TENDERLOIN

With melted cheddar cheese, mashed potatoes with garlic and mildly spicy sauce

(12)

### ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА В ДРОЖЖЕВОМ СТИЛЕ

С расплавленным сыром «Чедар», чесночным картофельным пюре и слегка острым соусом

### GRILLED LAMB CHOPS

Marinated and seasoned lamb chops, with charro beans, seasonal vegetables and guajillo chili sauce

(13)

### СТЕЙК ИЗ ЯГНЕНКА НА ГРИЛЕ

Маринованные отбивные из ягненка с пряностями, фасоль чарро, сезонными овощами и с соусом из перца «Гуахильо»

### PAN FRIED ENCHILADAS

Pan fried spicy zucchini enchilada meatballs with vegetables

(14)

### ЖАРЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ «ЭНЧИЛАДА»

Фрикадельки из цукини с овощами, с острым перцем

### SANTA FE CHICKEN

Pan fried chicken breast, with hot peppers, beans and corn

(15)

### КУРИЦА «САНТА-ФЕ»

Куриная грудка, приготовленная на сковороде, острый перец, фасоль и кукуруза

### MEXICAN BAKED GROPER FISH

With grilled vegetables

(16)

### МЕКСИКАНСКИЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ ЛАГОС

С овощами на гриле

### GRILLED SALMON FISH WITH LIME

With sweet potatoes, avocado and mango salsa

(17)

### ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ

Со сладким картофелем, авокадо и сальсой из манго

## DESSERT / ДЕСЕРТЫ

- HARD CHOCOLATE SOUFFLÉ**   
 With vanilla ice cream  
 (18) **СУФЛЕ ИЗ ТВЕРДОГО ШОКОЛАДА**  
 С ванильным мороженым
- PINE APPLE CARPACCIO WITH COCONUT ICE CREAM**  
 АНАНАСОВОЕ КАРПАЧЧО С КОКОСОВЫМ МОРОЖЕНЫМ
- MEXICAN CONCHA**   
 With pistachio ice cream and berry sauce  
 (20) **КОНЧА МЕКСИКАНСКАЯ**  
 С фисташковыми сливками и лесным фруктовым соусом
- CASONADE**   
 With peanut roll-ups with burnt cream, and chocolate ice cream  
 (21) **КАСОНЭД**  
 Фисташковый крем с обожженными сливками и шоколадным мороженым
- CARROT CAKE**   
 With pineapple sauce  
 (22) **МОРКОВНЫЕ ПИРОЖНЫЕ**  
 С ананасовым соусом
- CHURROS**   
 With chocolate sauce and berry compote  
 (23) **ЧУРРОС**  
 С шоколадным соусом и компотом из лесных фруктов
- SEASONAL FRUIT SALAD**  
 СЕЗОННЫЙ ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

## SPECIFIC MATERIALS OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGY OR INTOLERANCE ВЕЩЕСТВА ИЛИ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ ВЫЗЫВАЮТ АЛЛЕРГИЮ ИЛИ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ

 **Grains containing gluten and its products**  
Глютенсодержащие зерновые культуры и продукты их переработки

 **Crustaceans (Crustacea) and their products**  
Ракообразные и продукты их переработки

 **Eggs and egg products**  
Яйца и яичные продукты

 **Milk and dairy products (including lactose)**  
Молоко и молочные продукты (включая лактозу)

 **Fish and fish products**  
Рыба и рыбопродукты

 **Mustard and mustard products**  
Горчица и горчичные продукты

 **Peanuts and peanut products**  
Арахис и продукты из арахиса

 **Soy beans and soy bean products**  
Соя и соевые продукты

 **Celery and celery products**  
Сельдерей и продукты его переработки

 **Lupine and lupine products**  
Люпин и продукты из люпина

 **Hard-shelled fruits and their products**  
Плоды с твердой оболочкой и продукты их переработки

 **Sulfur dioxide and sulfites**  
Диоксид серы и сульфиты

 **Molluscs and their products**  
Моллюски и их продукты

 **Sesame seed and sesame seed products**  
Кунжутное семя и кунжутные продукты

 **Marked dishes contain pork meat**  
Блюдо содержит свинину.

---

Our culinary team will be happy to accommodate any special requests you may have.

Наша команда кулинаров будет рада выполнить любые ваши особые пожелания.

---

If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service staff before ordering

Если вы страдаете аллергией на какой-либо продукт, просим Вас сообщать об этом обслуживающему персоналу до заказа блюд.

---