

Russian Menu

Scan 
to explore our menu





CASA BOHO

СЕВИЧЕ И ТИРАДИТОС

Севиче Casa Boho / Casa Boho Ceviche



490

Сибасперуанский соус "лече де тигре" (цитрусовая маринадная основа с лаймом, чили и специями), красный чили, кинза, тайский помело, поджаренное авокадо, сладкая кукуруза, зелёные оливки, красный лук, хрустящие кольца кальмара.

Севиче с гребешком и креветками / Scallop & Prawn Ceviche



460

Гребешок, тигровые креветки, перуанский соус "лече де тигре"

(цитрусовый маринад из лайма с добавлением острого чили, чеснока и специй), красный лук, кинза, тайское манго, авокадо Хасс, сладкая кукуруза, перец поблано (ароматный мексиканский перец с мягкой пряностью).

Вегетарианское севиче / Vegetarian Ceviche



295

Веганский соус "лече де тигре" с поблано (цитрусовый маринад из лайма с мягким острым перцем, чесноком и специями), джикама (сладковатый хрустящий корнеплод, напоминающий сочетание яблока и редиса) черри, тайское манго, поджаренное авокадо, японский огурец, тайский помело, традиционная перуанская сальса на основе жёлтого перца с мягким фруктовым вкусом и кинзы.

Тирадито из хамачи / Tiradito Hamachi



690

Тонко нарезанный хамачи рыба семейства желтохвостых (известная своим нежным вкусом и плотной текстурой), перуанский соус "лече де тигре" (цитрусовый маринад на основе лайма, перца ажи, чеснока и специй, придающий блюду свежий и слегка острый вкус), фиолетовый ямс (сладкий корнеплод с насыщенным цветом и ореховым вкусом), жёлтый батат, кинза, красный чили, обжаренная кукуруза, редис.

Тирадито из сибаса / Tiradito Sea Bass



580

Тонко нарезанный сибасперуанский соус "лече де тигре" (цитрусовый маринад на основе лайма, перца ажи, чеснока и специй, придающий блюду свежий и острый вкус), красный халапеньо (острый перец с ярким вкусом), жёлтый батат, фиолетовый ямс (сладкий корнеплод с ореховым и слегка кремовым вкусом), кукуруза.

Устрицы, Fines de Claire N° 1 (4 штуки) / Oysters, Fines de Claire N° 1 (4 Pieces)



950

Четыре свежее устрицы с различными гарнирами

Соусы:

- Масло из кинзы, крем из авокадо
- Красный винный уксус с луком шалот
- Гранита из писко сауэра (смесь писко, лайма, сахара и белка)
- "Лече де тигре" (популярный перуанский маринад на основе цитрусов и специй, придающий блюду свежий и слегка острый вкус).

Салат Андских гор / Ensalada Andina



400

Авокадо, шпинат, листья салата черри, огурец, поджаренные зерна кукурузы, фиолетовый и жёлтый батат, хрустящая киноа, джикама (мексиканская редька с хрустящей текстурой и сладковатым вкусом), заправка из поблано (мягкий перец с лёгким уровнем остроты и сладким вкусом).

Добавьте белок:

Грудка курицы на гриле

280

Лосось на гриле



280



Seafood



Gluten



Dairy



Vegetarian



Egg



Pork



CASA BOHO

ТАПАС (TAPAS)

традиционные закуски, широкораспространенные в Испании и странах Латинской Америки.

Эмпанадас с мясом / Empanadas de Carne

490

Аргентинские пирожки начиненные медленноприготовленным говяжьим мясом ангус с красным перцем, варёными яйцами и зелёными оливками. Подаются с аргентинским соусом чимичурри – зелёным соусом на основе оливкового масла уксуса, чеснока, петрушки и орегано, придающим блюду свежесть и пряный вкус с лёгкой кислинкой.

Эмпанадас вегетарианские / Empanadas Vegetarians

390

Аргентинские пирожки, начиненные жареной кукурузой перцем луком и сыром Монтерей Джек. Подаются с ананасовой сальсой.

Антикучо из говядины / Anticuchos de Carne

480

Маринованные и жарены на гриле шашлычки из говяжьей пиканьи. Подаются с нашими домашними южноамериканскими сальсами (Ранчero – пикантная сальса на основе томатов, перца, чеснока и лука с добавлением специй; Чимичурри – классический аргентинский соус из оливкового масла, уксуса, чеснока, петрушки и орегано с лёгкой кислинкой).

Антикучо из курицы / Anticuchos de Pollo

360

Шашлычки из курицы, маринованные в чипотле. Подаются с нашими домашними южноамериканскими сальсами (Хуанкайна – перуанский соус на основе сыра, желтых перцев и картофеля с кремовой текстурой; Перри Перри – острый соус на основе чили, уксуса, чеснока и пряностей).

Гамбасы по-чилийски al Pil Pi / Chilean-style Gambas al Pil Pil

680

Андаманские тигровые креветки, приготовленные в оливковом масле с чесноком и сухими чили с сладкой испанской паприкой, петрушкой и лимоном. Подаются с хлебом на закваске.

Кальмары / Calamari

320

Хрустящие жареные кольца кальмаров. Подаются с оливковым соусом айоли Каламата (соус на основе оливкового масла, чеснока и пасты из маслин Каламата, придающий блюду насыщенный и пикантный вкус).

Халапеньо Попперс / Jalapeno Poppers

260

Перец халапеньо, фаршированный крем сыром обжаренный в панировке. Подаются с гуакамоле и сальсой рохо (соус на основе помидоров, чили и специй, придающий остроту и свежесть).

Кесо Фундидо / Queso Fundido

480

Расплавленный в духовке сыр Монтерей Джек запеченные халапеньо, зеленый лук и кинза. Подается с хрустящими кукурузными чипсами и гуакамоле.

Чипсы Начо / Nacho Chips

190

Хрустящие жареные кукурузные чипсы подаются с пикоде гальо (сальса из нарезанных свежих помидоров, лука, кориандра и лайма) и гуакамоле.



CASA BOHO

595

Кукурузные тортильи нагрели, фаршированные томленными 72 часа говядиной ангус и жареной лопаткой, белым луком, кинзой и сыром Монтерей Джек. Подаются с сальсой рохо (соус на основе помидоров, чили и специй), мясным консоме и гуакамоле.

595

Тортильи из пшеничной муки, фаршированные чёрным лососем, приготовленным в стиле Бахас красной капустой, сальсой из ананаса и огурца, маринованным халапеньо и айоли с чипотле (пикантный соус с копчёным перцем чипотле и сливочной текстурой). Подаются с гуакамоле (соус из авокадо, лайма и специй) и сальсой рохо (традиционный мексиканский соус из помидоров, чили и специй).

540

Хрустящая кукурузная тако, фаршированная куриным бедром, маринованным в чипotle, обжаренным красным луком, перцем и кинзой. Подается с гуакамоле (соус из авокадо с лаймом и специями) и сальсой рохо (острый томатный соус с чили и специями).

350

Хрустящая кукурузная такофаршированная запечёнными цукини, огурцом, черной фасолью и кинзой с айоли с поблано чили (кремовый соус с мягким острым перцем поблано). Подается с гуакамоле (соус из авокадо с лаймом и специями) и сальсой рохо (острый томатный соус с чили и специями).



А ЛА ПАРРИЛЬЯ / СТЕЙКИ (A LA PARRILLA)

CASA
BOHO

Австралийский рибай / Australian Ribeye 250 грамм, 200 дней зернового откорма Black Angus, мраморно сть MB 4-5.	1,490
Австралийская пиканья / Australian Picanha 250 грамм, Wagyu Picanha, мраморно сть MB9.	1,590
Австралийский томагавк / Australian Tomahawk 1,500 грамм, Gold Angus Tomahawk.	4,990
Курица Перри Перри / Peri Peri Chicken ПоловинацыплёнкаподаётсясоусомПерриПерриострыйпряный соус с нотками лимона и паприки	780

Соусы (сальсы):

Всестейкиподаются с выбором соуса:

- Чимичурри (свежий соус с петрушкой, чесноком, оливковым маслом и уксусом).
- Ранчеро (томатная сальса с чесноком и специями).
- Перри Перри (острый лимонно-пряный соус с чили).

Гарнир на выбор:

Всестейкиподаютсясооднимгарниром (все гарниры включены для томагавка).

- Обжаренные грибы
- Спаржа на гриле
- Папас Бравас (хрустящий картофель с пикантным соусом)
- Зелёный салат

Дополнительный гарнир / Additional Side	190
--	------------



CASA BOHO

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (MAIN)

Сибас а ла Планча / Sea Bass a la Plancha

780

Филе сибасана гриле с сальсой верде (фруктовый соус с оливковым маслом и лаймом) и сальсой рохо (томатный соус с чили и чесноком). Подается с мексиканским рисом, уличной кукурузой, лаймом и кинзой.

Мидии Дьябло / Mussels Diabolo

680

Чилийские мидии, приготовленные с испанской чоризо, чесноком, луком, томатами и пивом. Завершаются соусом ажи амарийо (пикантный соус с перуанским чили, с легкими фруктовыми и острыми нотками), кинзой и лаймом. Подается с кукурузой и сладким картофелем.

Лосось с папайей и гуакамоле / Blackened Salmon with Papaya Mojo & Guacamole

890

Филе лосося на гриле с пряной корочкой из приправ каджун. Подается с папайей, черной черепашей, фасолью гуакамоле и пюре из сладкого картофеля.

Пульпо а ла Паррилья / Pulpo a la Parrilla

980

Иберийский осьминог тушеный в хересе и обжаренный на гриле. Подается с соусом из анчо-чили (копченый соус с легкой сладостью), айоли с ажи амарийо (пикантный соус с перуанским чили, с легкими фруктовыми и острыми нотками) и хрустящими картофельно-чоризо фритами.

Арос кон Марискос / Arroz con Mariscos

780

Медленно приготовленный рис с морепродуктами: креветками, мидиями, крабом с мягким панцирем, в соусе ажи амарийо (пикантный соус с перуанским чили, с легкими фруктовыми и острыми нотками) и ароматном рыбном бульоне. Завершается пармезаном и кинзой.

Поблано, фаршированный киноа Quinoa-Stuffed Roasted Poblano Peppers

540

Мексиканский перец поблано на гриле, фаршированный киноа с цитрусовыми нотками и сыром Монтерей Джек. Подается с чипотле ремуладом (пряный соус с копченым чили) и соусом ажи амарийо (пикантный соус с перуанским чили, с легкими фруктовыми и острыми нотками).



CASA BOHO

ДЕСЕРТЫ (DESSERTS)

Чуррос с шоколадом / Churros Con Chocolate

295

Домашние чуррос жарены на палочках из теста, посыпаны сахаром и корицей, подаются с соусом из молочного шоколада Valrhona Jivara 40% (шоколад с мягким вкусом карамели и молока).

Трес лечес / Tres Leches

280

Нежный бисквитный торт пропитанный тремя видами молока, украшенный взбитыми сливками, ягодами и палочками корицы.

Дольче де банана / Dolce de Banana

240

Томленные бананы в коричневом сиропе. Подаются на бретонском печенье (песочное печенье с насыщенным сливочным вкусом) с кремом Шантильи (сладкие взбитые сливки) и ванильным мороженым.

Ассорти мороженого / Selection of Ice Cream

120

Выберите любые 3 вкуса.

- Ваниль 
- Шоколад 
- Карамель 
- Сорбет манго



CASA BOHO

Детское меню (KIDS MENU)

Для наших маленьких гостей до 12 лет

Бургер и картофель фри / Burger & Fries   	260
Говяжья котлета сыр Чеддер картофель фри	
Лосось на гриле / Grilled Salmon 	350
Подается с отварным брокколи и морковью	
Хрустящая куриная грудка в панировке / Crispy Breaded Chicken Breast  	220
Подается с картофелем фри	
ГАРНИРЫ / Side orders	150
Картофель фри (French Fries) Овощи на пару (Steamed vegetables)	
ДЕСЕРТЫ / Desserts	
Трес лечес / Tres Leches   	180
Нежный бисквитный торт пропитанный тремя видами молока, украшенный взбитыми сливками, ягодами и палочками корицы.	