

Mexico - Italia
Restaurant MEXITA

MEXITA
mexicko-italská restaurace

Veliké náměstí 148
500 03 Hradec Králové

od 15. 2. do 21. 2. 2010

Speciality z čerstvých ryb



Předkrm:

- 100 g **Smažené kalamáry v pikantní mouce** na čerstvé zelenině, s dresinkem blue-cheese (DOPORUČUJEME) 75,-
- 100 g **Lehce opečený tuňákový filet** na čerstvém koriandru a zázvoru podávaný na salátu z rukoly, koktejlových rajčátek a limetového dresinku 115,-
- 80 g **Variace rybiho carpaccia** macerovaná olivovým olejem s čerstvými bylinkami sypané parmazánem ozdobené rukolou a limetou 79,-
- 100 g **Plátky uzeného tuňáka a pstruha** obložené čerstvými chipsy z batatu, doplněné jemným koprovým dipem 89,-

Polévka:

- Lososový krém se zakysanou smetanou a krutony ozdobený čerstvou bazalkou 35,-

Hlavní jídla:

- 150 g **Grilovaná štika na másle a kmínu** s jemným bramborovým pyré a pečenou šalotkou 145,-
- 300 g **Dušené mušle na čerstvých bylinkách** s vínem a sekanými tomaty doplněné toasty 165,-
- 200 g **Grilovaný lososový filet s domácími ravioly** plněnými listovým špenátem a ricotou, s omáčkou z rajčat a paprik, sypané hoblínkami parmazánu 195,-
- 150 g **Pečené filátko z candáta na provensálských bylinkách** s koktejlovými rajčátky, cibulkou a drobenkou z bílého chleba a parmazánu, podávané s pečeným listovým špenátem 185,-
- 300 g **Rybí paella** (španělský národní pokrm) 155,-
- 200 g **Dorůžova pečený steak z tuňáka** podávaný na směsi z hlívy ústřední, karotky a grilovaného česneku, pečené brambory s česnekovým dipem (OPRAVDU SKVĚLÉ) 245,-
- 300 g **Zeleninový salát z čerstvé a marinované zeleniny s uzeným tuňákem a filátkem ze pstruha**, přelitý jemným koprovým dipem 105,-

Dězerť:

- Citronový koláč 39,-



REZERVACE NA TELEFONU 495 51 21 51

makro
Restaurace profesionálů