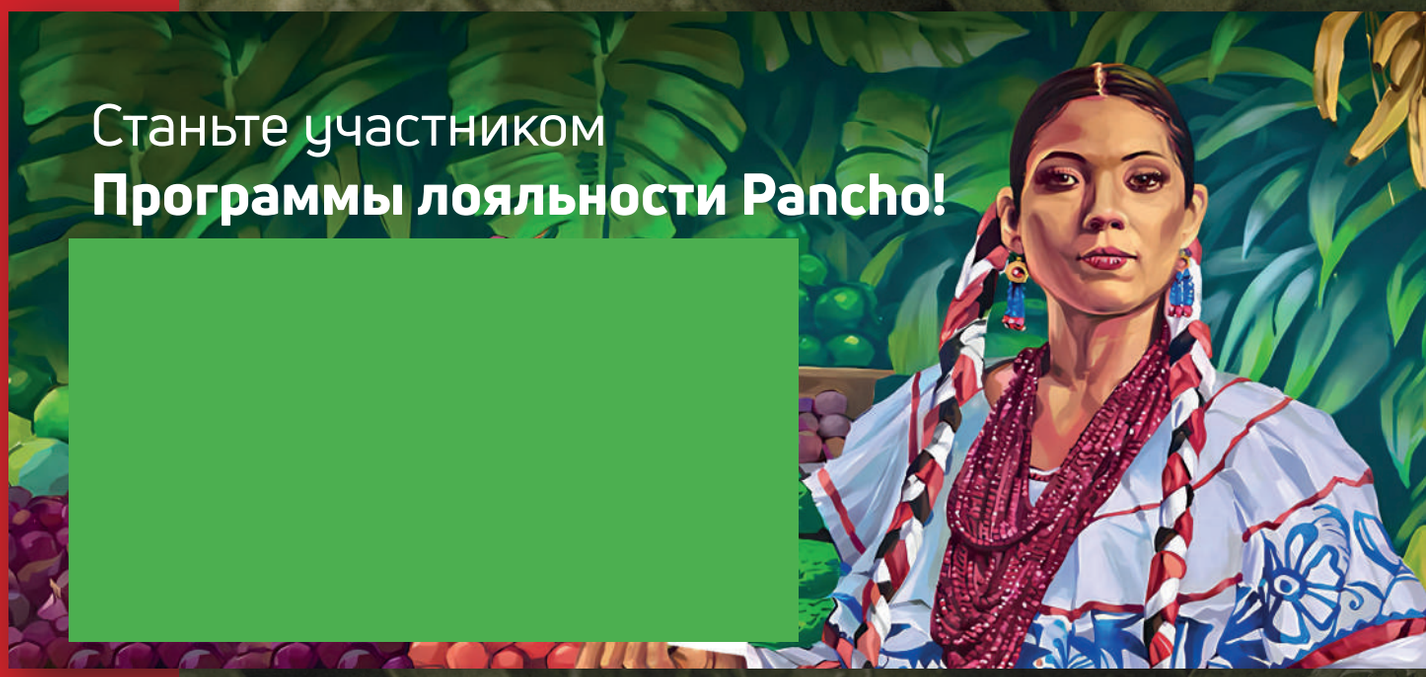

20
ЛЕТ
ВМЕСТЕ
Pancho



Станьте участником
Программы лояльности Pancho!

Гастрономическое путешествие по Мексике

Блюдо подходит для веганов

В составе блюда перец чили

можем не добавлять

ЗАВТРАКИ

ежедневно с 10:00 до 13:00

к любому блюду подадут
напиток на выбор:
игристое / кофе / чай

Вафли бельгийские
с ягодами, ванильным
и шоколадным соусом





Сковорода
Fresh

Пиццетта
со слабосоленым
лососем

Блины со слабосоленым лососем с ягодным соусом и сметаной			**650** **420**
Омлет / яичница со свежеиспеченной чиабаттой и сливочным маслом			**490**
Каша овсяная с фруктами			**490**
Пиццетта со страчателлой и слабосоленым лососем			**980**
Сковорода Pancho с чиабаттой *(бифштекс из говядины, яичница, неаполитанские колбаски, картофель, маринованный огурец)*			**950**
Сковорода Fresh с чиабаттой			**1190**
Сырники ванильные со сметаной и ягодным соусом			**690**
Вафли бельгийские с ягодами, ванильным и шоколадным соусом		*рекомендуем для двоих*	**980**

Свежевыжатые соки апельсиновый / яблочный / грейпфрутовый / морковный / сельдереевый	200 мл	**450**
Капучино	160 / 280 мл	**290 / 390**
Латте	300 мл	**350**
Латте малиновый	300 мл	**390**
Раф классический	300 мл	**380**
Какао с маршмелоу	300 мл	**350**



Сырники ванильные
со сметаной и
ягодным соусом

САЛАТЫ



Салат с креветками
и печеным перцем

Креветки
и киноа

Салат с креветками и печеным перцем — **970**

Миста — **590**
листья салатов и свежие овощи с фирменным соусом на основе оливкового масла и специй

Тёплый салат с баклажанами и томатами — **590**
рекомендуем с горячей чиабаттой
сыр фета, чеснок, кинза

Креветки и киноа — **890**

Тако с курицей и авокадо — **650**
в хрустящей пшеничной корзинке

Цезарь
с куриной грудкой — **760**
с креветками — **870**

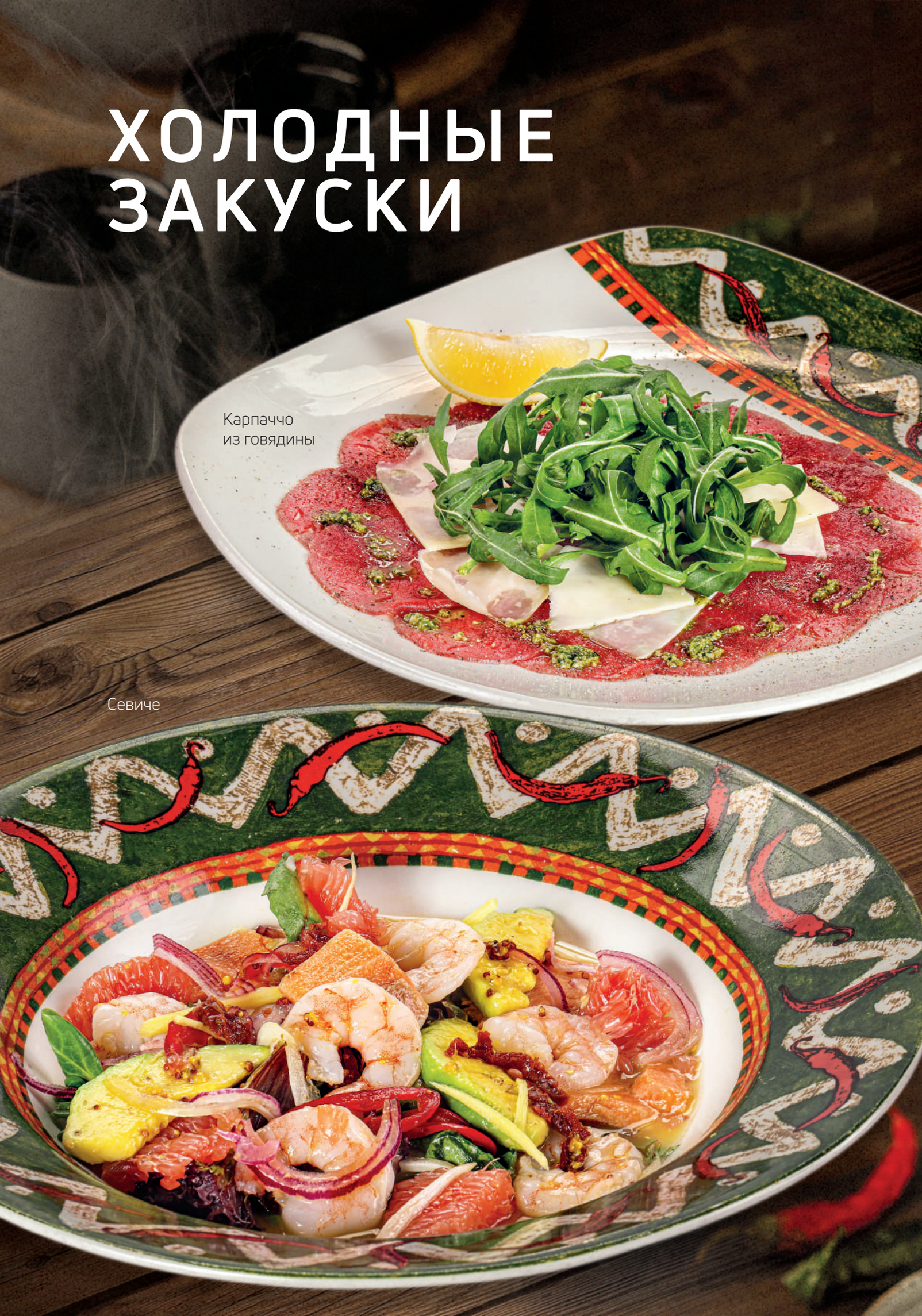
Говядина и шампиньоны — **890**
с рукколой, сливочным сыром и кедровыми орешками

Страчателла и томаты — **790**



Говядина
и шампиньоны

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Карпаччо
из говядины

Севиче

Гуакамоле 650
подаётся со свежеиспечённой чиабаттой

Карпаччо из говядины 980

Домашние пшеничные чипсы с гуакамоле 390

Севиче * 1350
креветки, лосось, авокадо, вяленые томаты, грейпфрут, мед, перец чили, сок апельсина и лайма

Авокадо бургер * 980
со слабосоленым лососем, сливочным кремом и шпинатом

*уточните у официанта, можем ли мы приготовить это блюдо сегодня



Буррата
с томатной сальсой

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Лепешки мы готовим по старинному мексиканскому рецепту из кукурузной муки со специями



Кесадия с курицей

Кесадия с сыром

Запеченный перец рамиро с сыром и трюфелем — **850**
подаётся со свежеиспечённой чиабаттой

Такосы в домашней кукурузной лепешке
с курицей — **450**
с говядиной — **590**
с креветками — **520**

Кесадия с курицей в домашней кукурузной лепешке — **850**
томаты, моцарелла, чеддер, сулугуни, тархун, кинза

Кесадия с сыром в домашней кукурузной лепешке — **790**
страчателла, моцарелла, чеддер, сулугуни, томаты, тархун, кинза

Куриные крылья с соусом блю чиз — **750**

Чиабатта с куриным филе — **750**

Эмпанада с сыром — **570**
свежеиспеченная лепешка с камамбером, моцареллой и трюфельной пудрой

Такосы
в домашней
кукурузной
лепешке

Запеченный
перец рамиро

СУПЫ

уточните у официанта,
какие супы мы приготовили
для вас сегодня

Суп пюре из тыквы	590
Куриный бульон с фрикадельками	550
Сливочный крем-суп с мясом краба	1490
Томатный суп с морепродуктами	1100

СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЙ ХЛЕБ

Фокачча с розмарином	380
Чиабатта с соусом песто	380



Сливочный крем-суп
с мясом краба



Томатный суп
с морепродуктами

ПАСТА

Спагетти карбонара	**650**
Спагетти с цукини и кедровыми орехами	**590**
Фарфалле с лососем и шпинатом *в сливочном соусе*	**980**
Феттуччине	
с креветками и грибами *в сливочном соусе*	**850**
со страчателлой	**850**
с морепродуктами в томатном соусе	**1100**



Феттуччине
со страчателлой

ПИЦЦА 32см

Тонкое тесто
Правильная начинка
Настоящий соус



Мексиканская деревенская
с тыквой

Капрезе	**950**
Страчателла с трюфелем	**990**
Мексиканская деревенская с тыквой *запеченная пикантная тыква, шпинат, тыквенные семечки, перец чили, томатные хлопья*	**890**
Мексикана *говяжья вырезка, перец на гриле, красный лук, халапеньо*	**1490**
Итальяно *говяжья вырезка, вяленые томаты, сыр грана падано, руккола*	**1590**
Маргарита	**590**
Ветчина и грибы	**790**
Пепперони с халапеньо и рукколой	**870**
Четыре сыра *моцарелла, фиор ди латте, дор блю, пармезан*	**890**
Панчо *чоризо, куриное филе, бекон, шампиньоны, томаты, руккола*	**890**
Цезарь	**980**
Груша и блю чиз	**890**
С морепродуктами	**1590**
Буррата / страчателла	**1150**



НАША **ПИЦЦА** ГОТОВИТСЯ ТОЛЬКО **ИЗ ИТАЛЬЯНСКОЙ МУКИ** И НАТУРАЛЬНЫХ СЫРОВ

БУРГЕР & ВАРИАЦИИ



Бургер
Техас

Романо
бургер

Бургер мачо 1590

две котлеты из мраморной говядины, моцарелла, чеддер, томаты, маринованные огурцы, лук, халапеньо, перец чили, соус сальса, булочка бриошь

Бургер техас 980

котлета из мраморной говядины, сыр чеддер, томаты, маринованные огурцы, лук, соус, в булочке бриошь

подается с картофелем фри и соусом сальса

Романо бургер 980

котлета из мраморной говядины, страчателла, томатная сальса, свежий огурец, листья романо, сочные томаты, красный лук

Мраморная ♡ говядина



Бургер мачо

МЯСО
ГАРНИРЫ
СОУСЫ

СОУСЫ

Чимичурри Сальса Блю чиз Майо Песто	150
Гуакамоле	190

ГАРНИРЫ

Томаты с красным луком	390
Итальянский *(руккола, печёный перец, свежие шампиньоны, сладкие томаты, сыр грана падано, соус майо)*	390
Овощи на гриле	490
Кукурузный початок на гриле с сыром грана падано	350
Картофельное пюре / картофель со шпинатом	350
Картофель фри с сыром грана падано и трюфельной пудрой	350
Лимонный рис с кешью	350



Тальята

Тальята *медальоны из говяжьей вырезки зернового откорма с итальянским гарниром*	**2490**
Куриное филе на гриле с кукурузным пюре, томатами и шпинатом	**790**
Шашлык из куриного бедра с зеленью, лепешкой тортилья, картофелем фри и соусом сальса	**890**
Корейка молодого барашка * с овощами – гриль, кукурузным початком и соусом сальса	**3490**
Вырезка ягнёнка со стейком из запечённой тыквы	**1890**
Свиные ребра с соусом из ананаса *с картофелем фри*	**1190**
Энчилада с курицей (традиционное мексиканское блюдо) *сыр дор блю и чеддер, соус чили, в пшеничной лепешке тортилья.* *с лимонным рисом, пико де гайо и кинзой*	**850**
Буррито с курицей	**890**
Буррито с говядиной	**1190**

*уточните у официанта,
можем ли мы приготовить это блюдо сегодня



Корейка
молодого барашка

БАРБАКУА



Рулька ягненка с лимонным рисом и соусом пико де гайо **1980**

Подается в мексиканской вулканической чаше молкахете.
! Рекомендуем смешать пико де гайо с рисом



БАРБАКУА

Это особый способ приготовления мяса.
Древние индейцы выкапывали яму, которую обкладывали камнями. Мясо со специями, завернутое в листья агавы, опускали в яму и закрывали нагретыми камнями. Таким образом мясо томилось в течение нескольких часов без прямого контакта с огнем.

Барбакуа в Мексике готовят обычно из баранины, при этом мясо получается очень нежным и сочным.

ФАХИТАС

Мясо, овощи и мексиканские специи, обжаренные в вине



Фахитас с говяжьей вырезкой

Фахитас с куриным филе 1390
подается с соусами и сыром на тёплой лепёшке

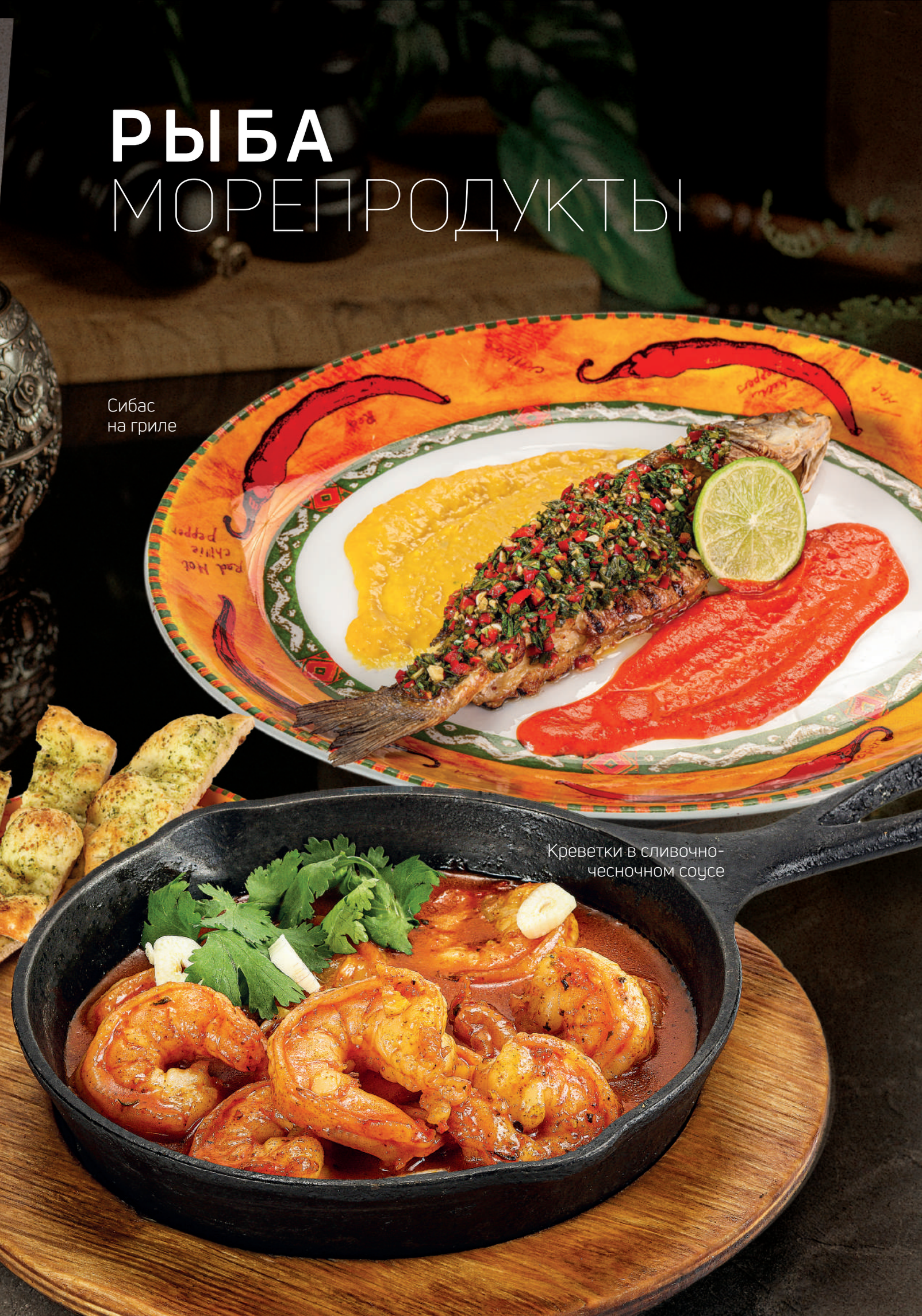
Фахитас с говяжьей вырезкой 1990
подается с соусами и сыром на тёплой лепёшке

Чили кон карне с горячей чиабаттой и сметаной 1190
пикантная рубленая говядина, фасоль, овощи, специи



Чили кон карне

РЫБА
МОРЕПРОДУКТЫ



Сибас
на гриле

Креветки в сливочно-
чесночном соусе

Фахитас с морепродуктами 1990
подается в сковороде, с лепёшками тортилья и соусами

Креветки в сливочно-чесночном соусе с горячей чиабаттой 1370

Сибас на гриле 1570
кукурузное пюре, соусы рамиро и чимичурри

Стейк лосося с картофелем, шпинатом и сливочным соусом 1560

Кальмары на гриле 950
томаты, цукини, соус майо

Креветки на гриле с рукколой, томатами и соусом майо 1290



Фахитас
с морепродуктами

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ



Ассорти Pancho

Ассорти Pancho 4490

кесадия с сыром, куриные крылья,
три вида такос: креветки / говядина / курица,
буррито с говядиной и курицей,
с соусами сальса, гуакамоле, блю чиз

Ассорти парриада микста 9980

корейка молодого барашка, медальоны из говяжьей вырезки,
рулька барбакуа, свиные ребра, шашлыки из куриного бедра.
подается с овощами на гриле и соусами гуакамоле, чимичурри и сальса

Ассорти дель мар 5200

стейк из лосося, креветки, сибас с соусом чимичурри, кальмары,
мидии в белом вине, с соусами майо и сливочным



уточните у официанта, какие десерты мы приготовили для вас сегодня

ДЕСЕРТЫ

Мы готовим наши десерты в ресторане и используем натуральные продукты премиум класса от ведущих поставщиков



Десерт
«Павлова»

Десерт «Павлова» **630**
меренга со сливочным кремом, ягодами и ванильным мороженым

Сметанник от Pancho **650**
с малиной и грецким орехом

Черничный торт **680**
медовые коржи с кремом из маскарпоне, черничным конфитюром и ванильным соусом



Сметанник
от Pancho



Черничный торт

Испанский чуррос с горячим шоколадом — **580**
обжаренные сладкие палочки из заварного теста

Тирамису с ванильным соусом — **650**

Мороженое ванильное / клубничное / шоколадное — 1 шарик — **150**

СОУСЫ — **120**
Шоколадный
Ягодный
Ванильный

Испанский чуррос
с горячим шоколадом

Тирамису
с ванильным соусом





Pancho

www.panchopizza.ru

Данное меню является рекламным материалом.
Фотографии в меню могут не всегда соответствовать блюду.
Контрольное меню расположено на доске потребителя и предъявляется по требованию.

Пожалуйста, сообщите официанту об аллергии на какие-либо продукты или о продуктах, не употребляемых вами в пищу.