

LAJBDAH

MENU

EMPANADAS s salso criollo

6 kosov **10€**

slani argentinski prepognjenci

- z **govedino** (sesekljana govedina, olive, kuhano jajce, čebula, kumina, dimljena paprika) (1, 3)

- s **piščancem** (natrgan piščanec, sir, pražena mlada čebula, česen in začimbe) (1, 7)

- s **sirom** (sir, pražena mlada čebula in začimbe) (1, 7)

- **caprese** (mozzarella, sušeni paradižniki, sveža bazilika) (1, 7)

- z **zelenjavo** (na žaru pečena zelenjava (bučke, paprike, korenje, por, čebula)) (1)

- "jamon y queso" (mozzarella, kuhan pršut)

OKONOMIYAKI BURGER **7€**

burger s polpetom iz rakcev, kitajskega zelja, jajc, moke in japonskega dashija, potresen z bonito flakesi in pink sushi ingverjem ter japonskim cole slawom iz rdečega zelja, koriandra, medu in miso paste, z mlado špinačo, bombeta iz bio pekarne Deveta vas (1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 14)

YAKITORI (tradicionalna japonska ulična hrana) **6€**

Marinirana piščančja stegna v omaki teriyaki s kumaričnim relišem iz kislega piva, medu in čilijev (5, 6, 8, 11, 12)

KROMPIRČEK **3,5€**

SLADKI KROMPIRČEK **4,2€**

PEKOČA MAJONEZA,
DIMLJEN KETCHUP ALI
ČESNOVA MAJONEZA

0,3€

HOT DOGI

VEGICH **6€**

na žaru popečena hot dog štručka premazana s pestom iz sušenih paradižnikov, sveže bazilike in kaper. Hrenovka iz riža, kvinoje in indijskih začimb, mlada špinača, salsa "pico de gallo" s koriandrom ter omaka iz pečene rdeče pese (1, 6)

MR. CHAO **6€**

pečena svinjska trebuševina s hoisin omako, domači kimchee, vloženo korenje s šalotko, sveži koriander (opcija s chilijem)

ARGENTIN'C **6€**

počasi pečena natrgana govedina s hišno marinado in dimljenim kečapom, salsa criolla, domača česnova majoneza, ocvrta čebula (1,3,6)

LOMITO argentinski sendvič **10€**

govedina: na žaru pečena govedina, jajčna omleta z mlado čebulo, paradižnik, mlada špinača, česnova majoneza v popečenem domačem kruhu, krompirček (1, 3, 10)

SAN TELMO STEAK **18€**

roastbeef s chimichurri omako, pečena zelenjava na žaru (korenje, bučke, paprika, krompir)

HVALA ZA SPOŠTOVANJE UKREPOV IN POTRPEŽLJIVOST

LAJBDAH

MENU

AZIJSKE JEDI

DOMAČI RDEČI CURRY 9€
s piščancem, rakci ali zelenjavo (2, 4, 6, 11, 14)

KRISPI PIŠČANEC 9€
piščančji trakovi ocvrti v česnovem batterju z omako iz ingverja, pomaranče in soje. Postreženo z rižem (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11)

PAD THAI 8€
s piščancem, rakci ali zelenjavo (2, 4, 5, 6, 8, 11, 14)

DOMAČI UDON REZANCI 8€
japonski rezanci
s piščancem in zelenjavo, ali samo zelenjavo (1, 2, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 14)

SOLATA SAIGON 8€
Vietnamska solata z wakame algami, rakci, meto, mangom, ingverjem, rdečim zeljem, koriandrom, ledenko in domačim dressingom iz arašidov (2, 4, 5, 7,

SOLATA LOMBOK 8€
Indonezijska solata s kumarami, korenjem, sojinimi kalčki, steklenimi rezanci, kitajskim zeljem, arašidi in svežimi zelišči (2, 4, 5, 6, 8, 11)
- z govedino (govodina, pripravljena na način **sous vide**)
- s tofujem

LAJBDAH FALAFEL 8€

polpeti iz čičerike, čebule, česna, svežih zelišč in začimb z bližnjega vzhoda, preliti s tahini omako. Postreženo z rahlo pikantno solato iz divjega riža z zelenjavo, medom in limoninim sokom (1, 5, 8, 9, 11)

BOCADILLO CASTRO 9€

domači kruh, pečena svinjina s citrusovo marinado, prekajen svinjski vrat, vložene kisle kumarice, gorčica, sir. (1, 7, 10)

SLADICE

CHEESECAKE z dulce de leche 5€
tradicionalna argentinska sladica, posuta z orehovo pralino (1, 3, 5, 7, 8)

BEERAMISU 5€
(1, 3, 5, 8)

HVALA ZA SPOŠTOVANJE UKREPOV IN POTRPEŽLJIVOST