

BOTANAS

Nie ma prawdziwej Cantiny bez botanas! Rozpocznijcie posiłek naszymi przystawkami, idealnymi do dzielenia się z Amigos!

Mexican Tartar 42

Polędwica wołowa, chipotle mayo, żółtko, musztarda, domowe pikle, nopales

Ceviche Veracruzano 45

Gotowane krewetki, pico de gallo, salsa veracruzano, awokado

Sikil-Pak 25

Hummus Majów z pieczonych pestek dynii, pomidorów, habanero i kolendry, cebula, czosnek

Guacamole 28

Codziennie przygotowywane z najlepszych awokado, kolendry, soku limonkowego i pomidorków cherry

Queso Fundido 26

Ser gouda, mozzarella, chorizo picante, dodatkowo wędzone w piecu MiBrasa z dodatkiem piwa

Wersja wegetariańska

ser gouda, mozzarella, grzyby duszone z meksykańskimi ziołami

Totopos y salsas 21

Totopos z 3 salsami: Verde, Cacahuete Arbol Chile oraz Roja Taquera

MAIZ

Sin Maiz no hay País...

Najważniejszy składnik Meksyku: kukurydza! Dania z prawdziwego, meksykańskiego domu prosto na Wasz stół

Empanada de Queso 1 szt. 23

Smażone ciasto kukurydziane wypełnione serem, crème fraîche, sałata, salsa roja

Empanada de Carne 1 szt. 31

smażone ciasto kukurydziane wypełnione wolnopieczoną wołowiną z crème fraîche, sałata, salsa verde

Taco Baja de Camaron 4 szt. 45

Smażone krewetki w piwnej panierce, kapusta, pico de pepino, sałata, chipotle mayo

P

TAQUERIA

Do każdego dania z tej kategorii dobierz jedną sałse do zestawu:

Roja taquera

Pomidor, chipotle, kolendra, cebula, czosnek

Habanero

Habanero, czerwona papryka, cebula, czosnek

Cacahuete Arbol Chile

Orzechy ziemne, arbol chile, cebula, czosnek

Verde

Tomatillo, kolendra, cebula, czosnek

TACO 4 szt.

Tacos al Pastor 38

Wieprzowina marynowana w sosie adobo, grillowana pionowo w stylu pastorskim, ananas, kolendra, cebula, kukurydziane tortillas

Tacos de Asada 40

Grillowana wołowina, pasta z czarnej fasoli, pico de gallo, nopales, kukurydziane tortillas

Tacos de Cochinita 41

Wieprzowina marynowana w axiote, przyprawach i pomarańczach, wolnopieczona przez 12h, piklowana czerwona cebula, kukurydziane tortillas

Tacos de Berenjena y Maiz 34

Gotowany bakłażan, kukurydza, pomidor, cebula, chili, sałata, kukurydziane tortillas

QUESADILLA

Quesadilla al Pastor 42

Wieprzowina marynowana w sosie adobo, grillowana pionowo w stylu pastorskim, ser, ananas, kolendra, cebula, pszenna tortilla

Quesadilla de Asada 42

Grillowana wołowina, ser, pasta z czarnej fasoli, pico de gallo, nopales, pszenna tortilla

Quesadilla de Cochinita 43

Wieprzowina marynowana w axiote, przyprawach i pomarańczach, wolnopieczona przez 12h, ser, piklowana cebula, pszenna tortilla

Quesadilla de Berenjena y Maiz 35

Gotowany bakłażan, ser, kukurydza, pomidor, cebula, chili, sałata, pszenna tortilla

MENU

PLN

MI BRASA

Prosto z naszego pieca MiBrasa opalanego węglem drzewnym. Znajdziesz tu charakterystyczne dla Papi Chulo głębokie aromaty dymu i wędzenia.

Pollo con Papas 56

Połowa kurczaka marynowana w sosie adobo serowowana z Papas Rusticas, sałatką, cytryną i tortillas

Barbacoa 62

Żeberko wołowe i karkówka wolnopieczone przez 9h w marynacie z suszonych papryczek chilli, cebula dymka, papryczki padron serwowane z guacamole, pastą z czarnej fasoli, tortillas i sałsa verde

Vegetales a la Brasa 45

Grillowane warzywa: kalafior, cukinia, dynia i batat, Sikil-Pak, salsa macha, pestki dyni, tortillas

DODATKI

Dodatki, które idealnie pasują do dań głównych.

Elote Asado 14

Grillowana kukurydza, masło chili, ser

Papas Rusticas 16

Ziemniaki, crème fraîche, masło, ser, piklowana cebula, koperek, salsa macha

Ensalada de Tomate y Pepino 18

Pomidory, ogórek, pesto z kolendry i soku z limonki, ziola

Tortillas 10

5 sztuk naszych domowych tortilli

Totopos 7

Homemade tortilla chips

Dodatkowa salsa 5

Spróbuj naszych sosów:

Roja Taquera, Verde, Cacahuete Arbol Chile, Macha

Przy grupach powyżej 5 osób nie ma możliwości podziału rachunku, a do płatności zostanie doliczony serwis w wysokości 10% wartości rachunku.

Poznaj smaki z czterech stron Meksyku

Każdy stan wyróżnia się swoim stylem. Na mapie poniżej możesz zobaczyć, skąd pochodzą wybrane potrawy naszej kuchni.

BAJA CALIFORNIA SUR

Taco Baja de Camaron

Smażone krewetki w piwnej panierce, czerwona kapusta, pico de pepino, sałata, majo chipotle

YUCATAN

Torta Cochinita

Grillowana bułka wypełniona serem i wieprzowiną gotowaną przez 12h, marynowaną w axiote, przyprawach i pomarańczy. Serwowana z piklowaną cebulą, pastą z fasoli oraz salsą habanero

ESTADO DE MÉXICO

Taco de Pastor

Meksykański street foodowy klasyk!

Wieprzowina marynowana w sosie adobo, grillowana pionowo w stylu pastorskim, ananas, kolendra, cebula, kukurydziane tortillas

VERACRUZ

Ceviche Veracruzano

Gotowane krewetki, pico de gallo, salsa veracruzano, awokado

PAPI CHULO
CANTINA MEXICANA

 [papichulo.cantina](https://www.instagram.com/papichulo.cantina)

[papichulo.pl](https://www.papichulo.pl)

Zeskanuj kod
aby zobaczyć menu



BOTANAS

There is no real Cantina without some botanas! Kick off your meal with our shareable appetizers, perfect for hanging out with your amigos!

Mexican Tartar 42

Beef tenderloin, chipotle mayo, egg yolk, mustard, homemade pickles, nopales

Ceviche Veracruzano 45

Cooked shrimp, pico de gallo, avocado, salsa veracruzano

Sikil-Pak 25

Mayan-hummus mix of roasted pumpkin seeds, habanero, tomato, coriander, onion, garlic

Guacamole 28

Prepared daily with best avocado, cilantro, onion, lemon juice and cherry tomatoes

Queso Fundido 26

Mix of gouda and mozzarella cheese, beer, chorizo picante, extra smoked in Mibrasa oven

Vegetarian gouda and mozzarella cheese, mushrooms cooked with Mexican herbs

Totopos y salsas 21

Totopos with 3 salsas: Verde, Cacahuete Arbol Chile and Roja Taquera

MAIZ

Sin Maiz no hay País...

The most important ingredient of Mexico: corn! Authentic dishes from a real Mexican home straight to your table!

Empanada de Queso 1 pcs. 23

Fried corn dough stuffed with cheese, served with lettuce, cream, cheese, salsa roja

Empanada de Carne 1 pcs. 31

Fried corn dough stuffed with beef, served with lettuce, cream, cheese, salsa verde

Taco Baja de Camaron 4 pcs. 45

Deep fried beer battered shrimp, pico de pepino, cabbage, mayo chipotle

P

TAQUERIA

For every dish in this category choose one salsa for your set:

Roja taquera

Tomato, chipotle, coriander, onion, garlic

Habanero

Habanero, red bell pepper, onion, garlic

Cacahuete Arbol Chile

Peanuts, arbol chile, onion, garlic

Verde

Green tomato, coriander, onion, garlic

TACO

4 pcs.

Tacos al Pastor 38

Vertically grilled, marinated pork, pineapple, onion, coriander, corn tortillas

Tacos de Asada 40

Grilled beef, black beans pure, pico de gallo, nopales, corn tortillas

Tacos de Cochinita 41

Pork cooked for 12h, marinated in axiote, spices and orange, pickled onion, corn tortillas

Tacos de Berenjena y Maiz 34

Cooked eggplant, corn, tomato, onion, chiles, lettuce, corn tortillas

QUESADILLA

Quesadilla al Pastor 42

Vertically grilled, marinated pork, cheese, pineapple, onion, coriander, wheat tortilla

Quesadilla de Asada 42

Grilled beef, cheese, black beans pure, pico de gallo, nopales, wheat tortilla

Quesadilla de Cochinita 43

Pork cooked for 12h, cheese, marinated in axiote, spices and orange, pickled onion, wheat tortilla

Quesadilla de Berenjena y Maiz 35

Cooked eggplant, corn, tomato, onion, chiles, lettuce, wheat tortilla

TORTA

Torta al Pastor 43

Vertically grilled, marinated pork, cheese, pineapple, onion, coriander, wheat homemade bun

Torta de Asada 43

Grilled beef, cheese, black beans pure, pico de gallo, nopales, wheat homemade bun

Torta de Cochinita 44

Pork cooked for 12 hours, marinated in axiote, spices and orange, black bean pure, pickled onion, wheat homemade bun

Torta de Berenjena y Maiz 37

Cooked eggplant, corn, tomato, onion, chiles, lettuce, wheat homemade bun

MENU

PLN

MI BRASA

The dishes in this category are prepared using a unique charcoal-fired oven called MiBrasa. This allows for the full expression of the juiciness of Mexican flavors along with a deep, smoky aroma.

Pollo con Papas 56

Half chicken marinated in adobo served with Papas Rusticas, salad, tortillas

Barbacoa 62

Beef rib and neck cooked for 9h marinated with dried chilles, guacamole, black bean paste, salsa verde, grilled onion, podron, tortillas

Vegetales a la Brasa 45

Grilled marinated cauliflower, zucchini, squash and sweet potato, Sikil-Pak, salsa macha, pumpkin seeds, tortillas

SIDES

Sides that pair perfectly with our main dishes.

Elote Asado 14

Roasted corn with chilli butter and cheese

Papas Rusticas 16

Rustic potatoes mixed with creme fraiche, butter, cheese, pickled onion, dill and salsa macha

Ensalada de Tomate y Pepino 18

Tomatoes, cucumber, green leaves, dressing with coriander pesto and lime juice

Tortillas 10

5 pieces of our homemade tortillas

Totopos 7

Homemade tortilla chips

Extra salsa 5

Try our homemade salsas:

Roja Taquera, Verde, Cacahuete Arbol Chile, Macha

For groups of six or more, bill splitting is not available, and a service charge of 10% will be added to the total bill.

Discover the flavors from various Mexican regions

Each state has its own style. On the map below you can see where selected dishes of our cuisine come from.



PAPI CHULO
CANTINA MEXICANA

 [papichulo.cantina](https://www.instagram.com/papichulo.cantina)

[papichulo.pl](https://www.papichulo.pl)

Scan the code
to see the menu

