

PAPI CHULO

C A N T I N A M E X I C A N A

MENU

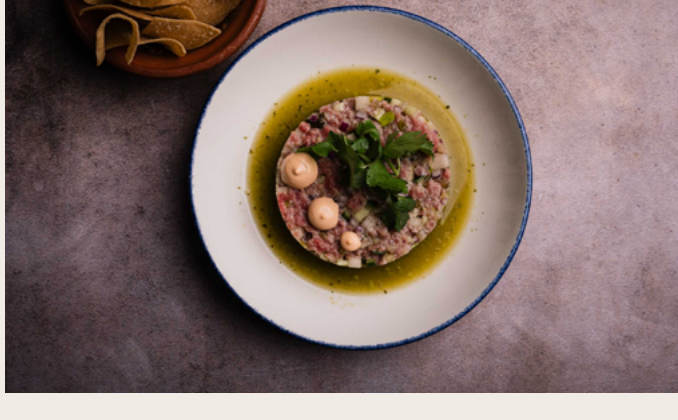
PL

ENG

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

BOTANAS

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



Mexican Tartar 45

Siekana wołowina, pikle, kaktus, gruszka,

majonez chipotle, totopos



Ceviche Veracruzano 45

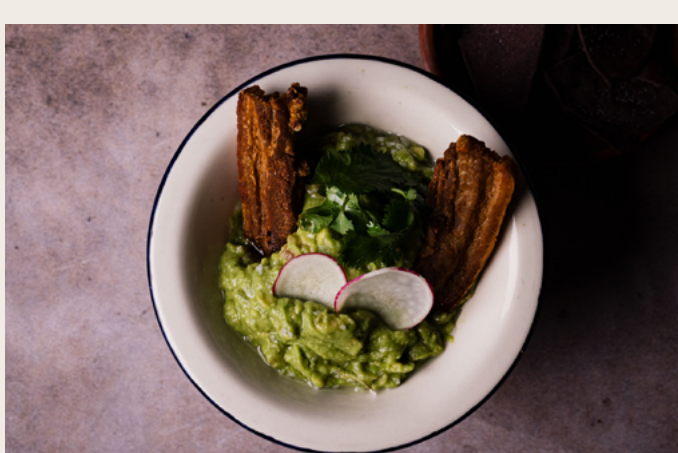
Gotowane krewetki, pico de gallo, awokado,

totopos



Guacamole 30

Codziennie przygotowywane z najlepszych,
meksykańskich awokado, kolendra, limon-
ka, pomidorki cherry, totopos



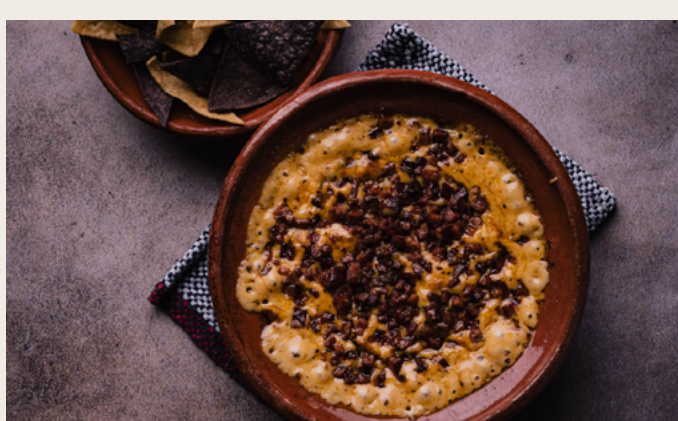
Guacamole 36

con chicharron

ze smażonym boczkiem

con calamar

ze smażonymi kalmarami



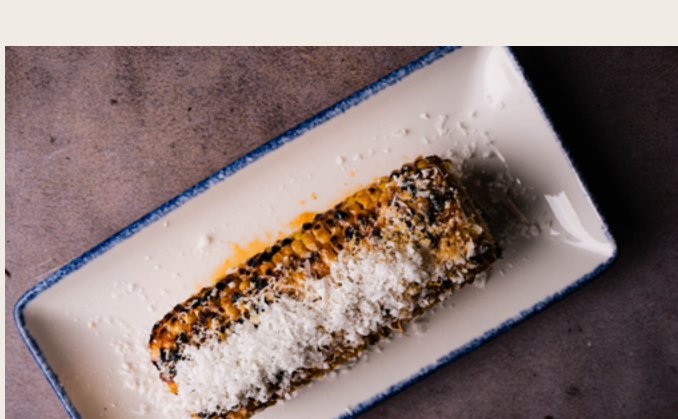
Queso Fundido 30

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

Wersja wegetariańska

ser gouda, mozzarella, grzyby duszone

z meksykańskimi ziołami



Elote asado 16

Grillowana kukurydza, masło chili, ser

SOPAS



Quessa Birria

45

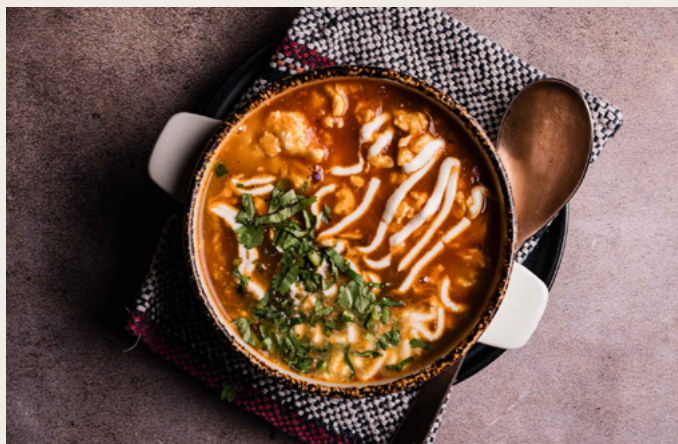
Wołowina duszona przez 9 godzin z suszonymi papryczkami chili, pomidorami i przyprawami, w zestawie z bulionem wołowym z tacosami, kolendrą, cebulką



Crème de Maiz

25

Krem z kukurydzy, cebula, czosnek, salsa matcha, ziemniaki, masło, grillowana kukurydza, totopos



Sopa de huevo

20

ostra zupa z jajkiem i czarną fasolą

SPECIALS

Tradycyjne molcajete – obfite porcje soczystych mięs i owoców morza, serwowane w gorącym naczyniu, idealne do dzielenia się z Amigos.



Molcajete

89

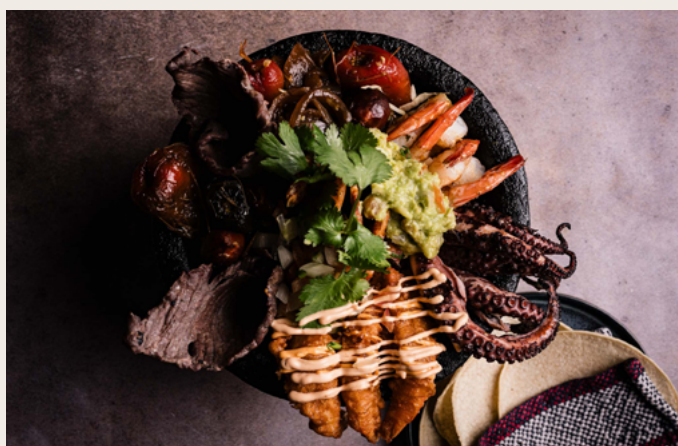
Grillowana wołowina, kurczak, chorizo, ser, pico de gallo, guacamole, biała cebula, grillowane chili



Molcajete mariscos

109

Grillowane krewetki, ośmiornica, kalmary, ser, pico de gallo, guacamole, biała cebula, grillowane chili



Molcajete surf and turf

119

Grillowane krewetki, kalmary, kurczak, chorizo, ser, pico de gallo, guacamole, biała cebula, grillowane chili

MAIZ

Sin Maiz no hay País...

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



Pastel azteca



42

Tortille kukurydziane z sosem pomidorowym, marchewką, słodkimi ziemniakami, kukurydzą, serem oraz śmietaną



Tacos dorados



45

Tortille kukurydziane faszerowane ziemniakami i serem, smażone na głębokim oleju z sałatą, sosem pomidorowym, serem i śmietaną

MI BRASA

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



Pollo a la brasa

55

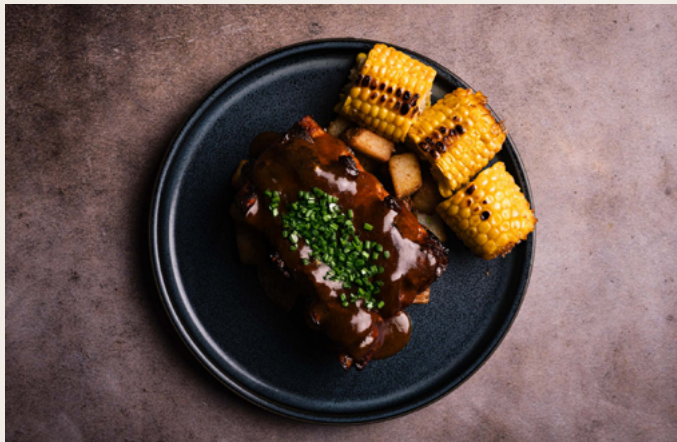
Kurczak marynowany w przyprawach z sosem z pomarańczy, ziemniaki, sałatka



Pulpo a la brasa

64

Grillowana ośmiornica z hummusem
Majów, crème fraîche, ziemniaki



Costillas BBQ

50

Żeberka wieprzowe pieczone w glazurze BBQ, grillowana kukurydza, ziemniaki



Cochito horneado

54

Wieprzowina marynowana w ancho chile i przyprawach, ryż z kukurydzą, sałatka z pomidorów i ogórków

TAQUERIA

Do każdego dania z tej kategorii dobierz jedną salsę:

Roja taquera
pomidor, chipotle, kolendra, cebula, czosnek

Habanero
habanero, czerwona papryka, cebula, czosnek

Cacahuete Arbol Chil
orzechy ziemne, arbol chile, cebula, czosnek

Verde
tomatillo, kolendra, cebula, czosnek

TACO



Taco Baja de Camaron

4 szt. 48

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



Taco de pulpo

4 szt. 48

Ośmiornica smażona na głębokim tłuszczu, guacamole, pico de canario z mango



Taco seta al Pastor

4 szt. 45

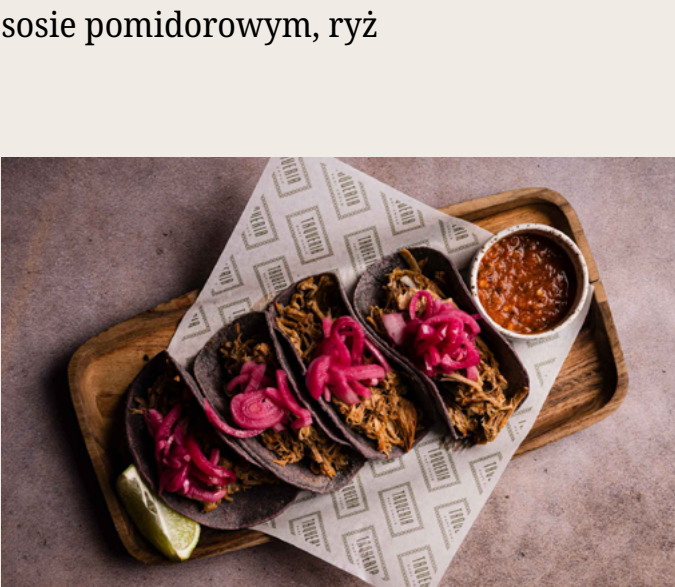
Boczniki a la pastor, biała cebula, ananas, kolendra



Taco al Pastor negro

4 szt. 43

Wieprzowina w czarnej marynacie al pastor, biała cebula, ananas, kolendra



Taco puerco con papas

4 szt. 44

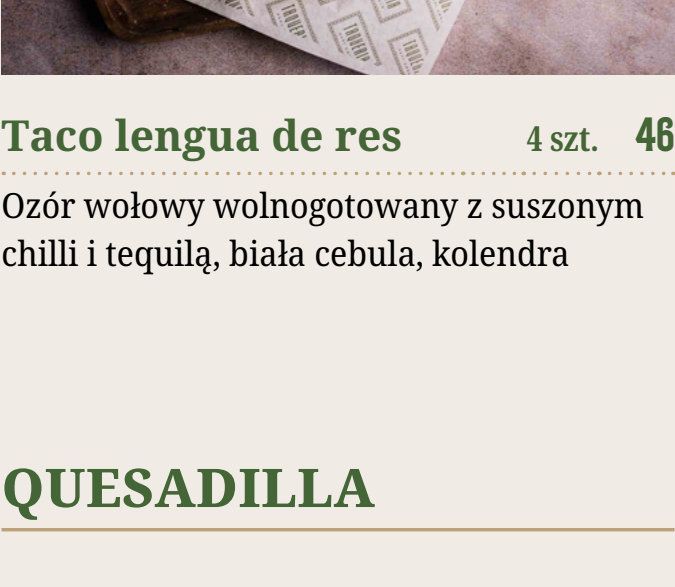
Wieprzowina z ziemniakami w pikantnym sosie pomidorowym, ryż



Taco cochinita

4 szt. 44

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



Taco lengua de res

4 szt. 46

Ozór wołowy wolnogotowany z suszonym chilli i tequilą, biała cebula, kolendra

QUESADILLA



Quesadilla con camarones

50

Tortilla pszenna zapiekana z krewetkami w kremowym serze, białą cebulą, grillowaną papryką i bazylią



Quesadilla de Carnitas

46

Tortilla pszenna zapiekana z serem, konfitowaną wieprzowiną, pomidorem, białą cebulą, ogórkiem i awokado



Quesadilla pierna

46

Tortilla pszenna zapiekana z serem, szarpaną wieprzowiną w adobo, z sałata, awokado i pico de gallo



Quesadilla setas al Pastor

43

Tortilla pszenna zapiekana z serem, bocznikami a la pastor, białą cebulą, kolendrą i ananasem

TORTA



Torta Ahogada

46

Bułka pszenna, konfitowana wieprzowina, czarna fasola, czerwona cebula, sos pomidorowy



Torta de Chilaquiles

46

Bułka pszenna z totopos w czerwonym sosie, wołowina, czarna fasola, kremowy ser, biała cebula, kolendra



Torta de Pierna

46

Bułka pszenna, marynowana szarpana wieprzowina, pomidor, cebula, sałata, majonez chile de arbol



Torta de setas al pastor

46

Bułka pszenna, boczniki al'a pastor, grillowana papryka, guacamole, majonez chipotle

POSTRE

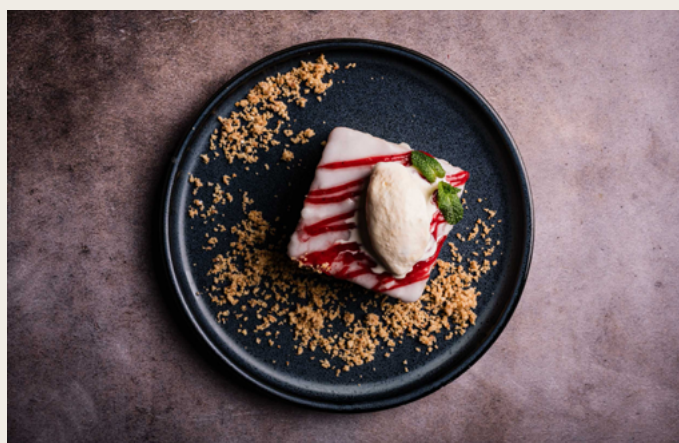
O dostępność zapytaj kelnera!



Arroz con Leche

30

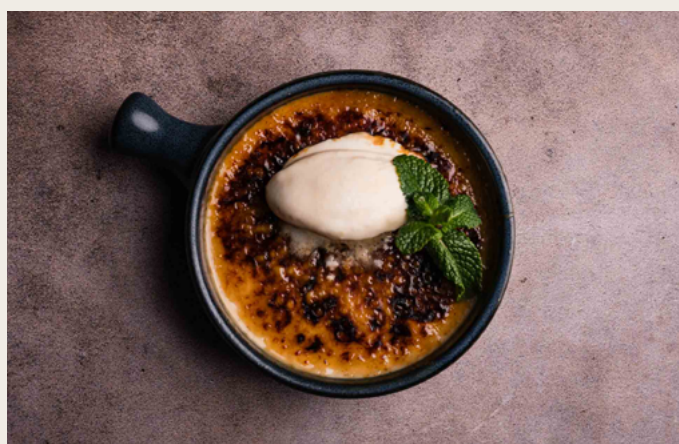
Ryż na mleku z cynamonem



Pastel 3 leches

30

Biskopt nasączony w 3 rodzajach mleka, krem kokosowy, truskawki, karmelizowane migdały



Leche quemada

30

Tradycyjny deser meksykański z mleka, ryżu, cynamonu i migdałów z lodami

DODATKI

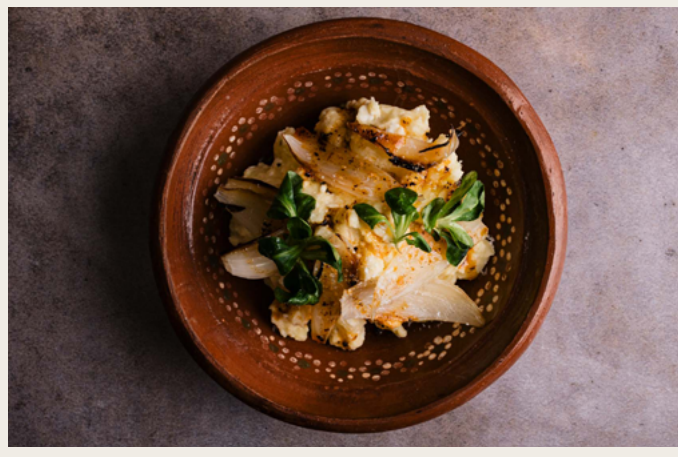
Dodatki, które idealnie pasują do dań głównych.



Sikil-Pak

25

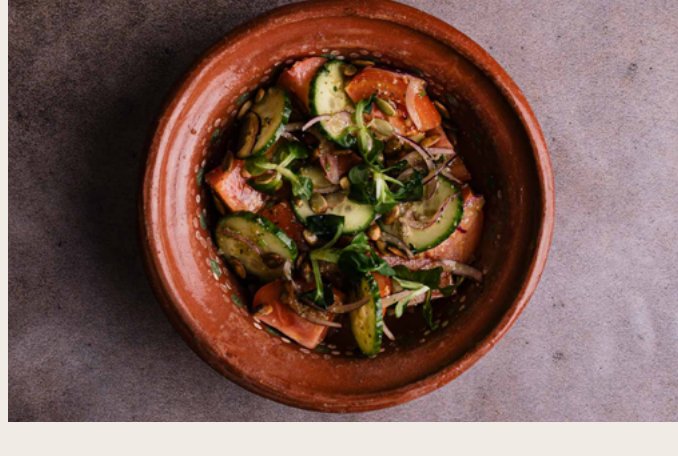
Hummus Majów z pieczonych pestek dynii, pomidory, habanero, kolendra, cebula, czosnek



Papas Rusticas

18

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, zioła



Tortillas

5 szt.

15

5 sztuk naszych domowych tortilli



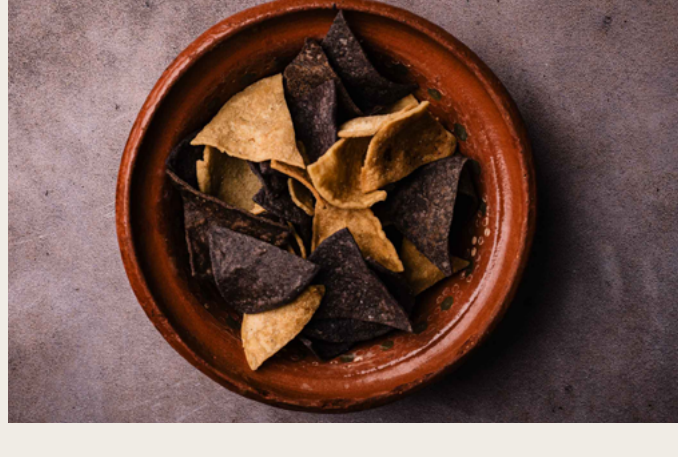
Dodatkowa salsa

1 szt.

7

Spróbuj naszych sosów:

Roja Taquera, Verde, Cacahuete Arbol Chile, Macha



Totopos

10

Domowe chipsy z mąki kukurydzianej

PAPI CHULO

CANTINA MEXICANA

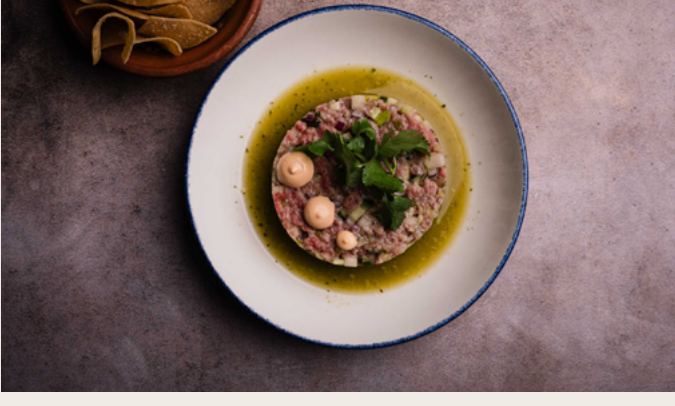
MENU

EN

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

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 45

chopped beef, homemade pickles, cactus, pear, chipotle mayo, totopos



Ceviche Veracruzano 45

Cooked shrimp, pico de gallo, avocado, totopos



Guacamole 30

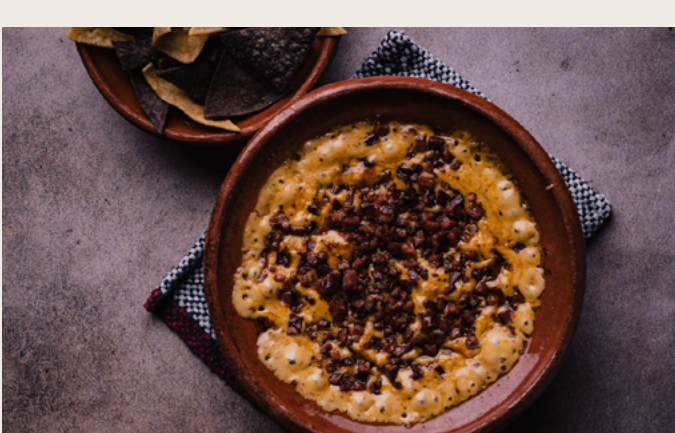
Prepared daily with best avocado, cilantro, onion, lemon juice and cherry tomatoes



Guacamole 36

con chicharron
guacamole with fried bacon, totopos

con calamar
guacamole with fried squid, totopos



Queso Fundido 30

Cantina Classic! Mix of gouda and mozzarella cheese, chorizo picante, extra smoked in Mibrasa oven

Wersja wegetariańska 
mozzarella cheese, oyster mushrooms a'la pastor, extra smoked in Mibrasa oven



Elote asado 16

Roasted corn with chilli butter and cheese

SOPAS



Quessa Birria

45

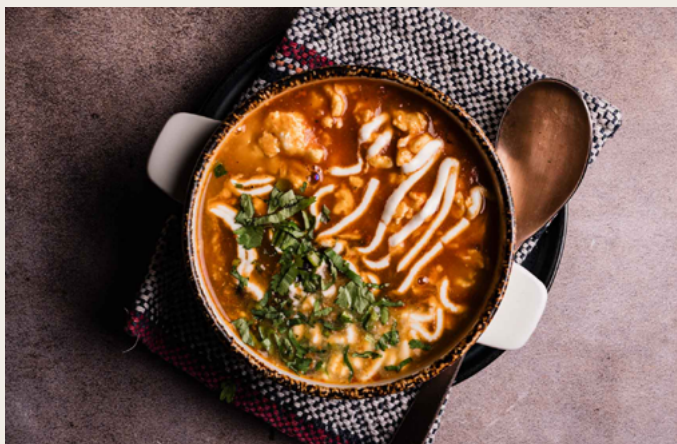
Beef stewed for 9 hours with dried chili peppers, tomatoes and spices, served with beef broth, coriander, onion and quessabirras filled with cheese



Crème de Maiz

25

Cream corn soup, salsa matcha, grilled corn and totopos



Sopa de huevo

20

spicy soup with egg and black beans

SPECIALS

Traditional molcajete – generous portions of meats and seafood, served in a hot dish, perfect for sharing with Amigos.



Molcajete

89

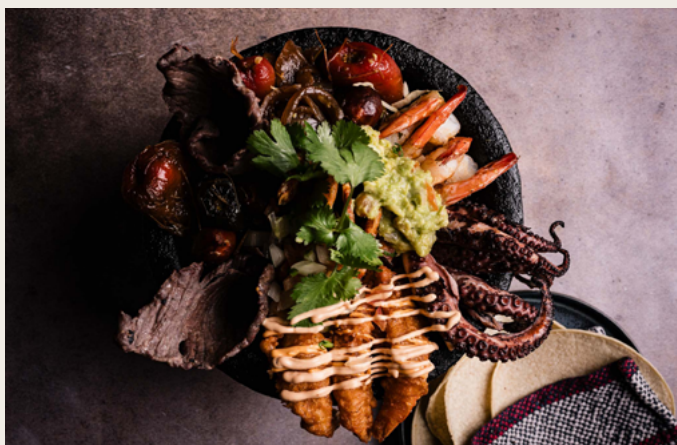
Grilled beef, chicken, chorizo, cheese, pico de gallo, guacamole, white onion, grilled chili



Molcajete mariscos

109

Grilled shrimp, octopus, squid, cheese, pico de gallo, guacamole, white onion, grilled chili



Molcajete surf and turf

119

Grilled shrimp, squid, chicken, chorizo, cheese, pico de gallo, guacamole, white onion, grilled chili

MAIZ

Sin Maiz no hay País...

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



Pastel azteca



42

Corn tortillas with tomato sauce, carrots, sweet potatoes, corn, cheese and cream



Tacos dorados



45

deep fried corn tortillas stuffed with potatoes and cheese with lettuce, tomato sauce, cheese and cream

MI BRASA

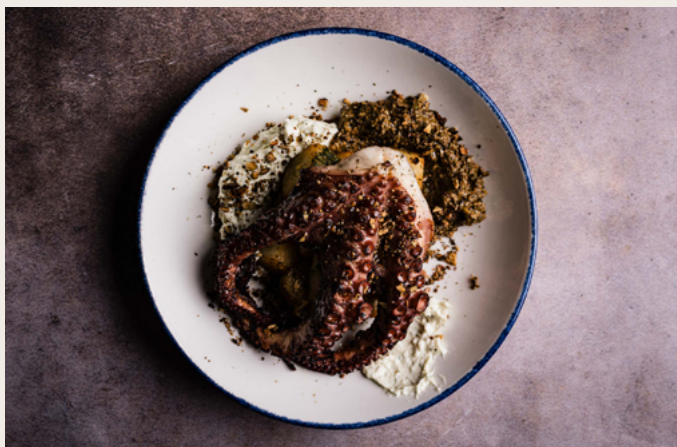
The dishes in this category are prepared using a unique charcoal-fired oven called MiBrasa. This allows for the full expression of the juiciness of Mexican flavors along with a deep, smoky aroma.



Pollo a la brasa

55

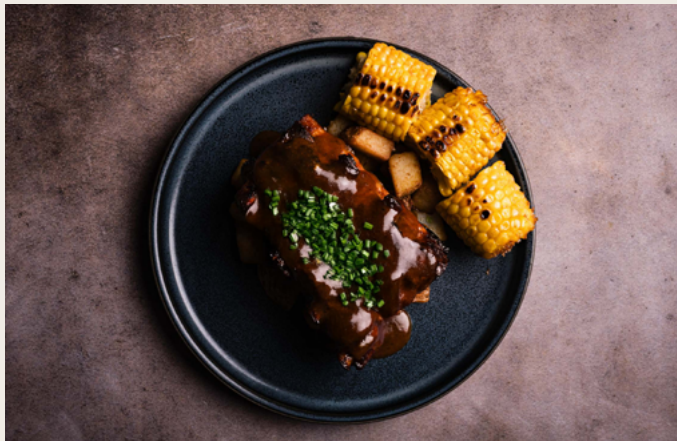
chicken marinated in spices with orange sauce, potatoes and salad



Pulpo a la brasa

64

octopus with Mayan hummus, creme fraiche, potatoes



Costillas BBQ

50

BBQ glazed pork ribs, grilled corn, baked potatoes



Cochito horneado

54

pork marinated in ancho chile and spices, rice with corn, tomato and cucumber salad

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 Chil

Peanuts, arbol chile, onion, garlic

Verde

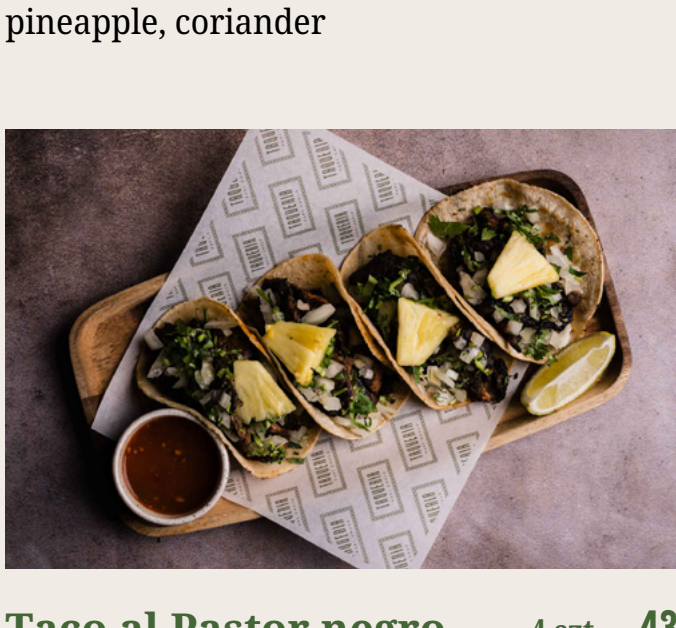
tomatillo, coriander, onion, garlic

TACO



Taco Baja de Camaron 4 szt. 48

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



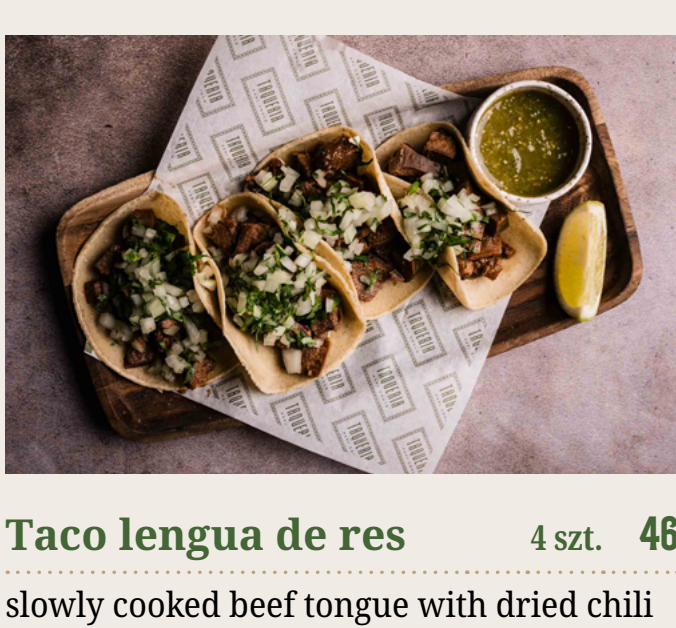
Taco de pulpo 4 szt. 48

Deep fried octopus, guacamole, pico de canario with mango



Taco seta al Pastor 4 szt. 45

Oyster mushrooms a la pastor, white onion, pineapple, coriander



Taco al Pastor negro 4 szt. 43

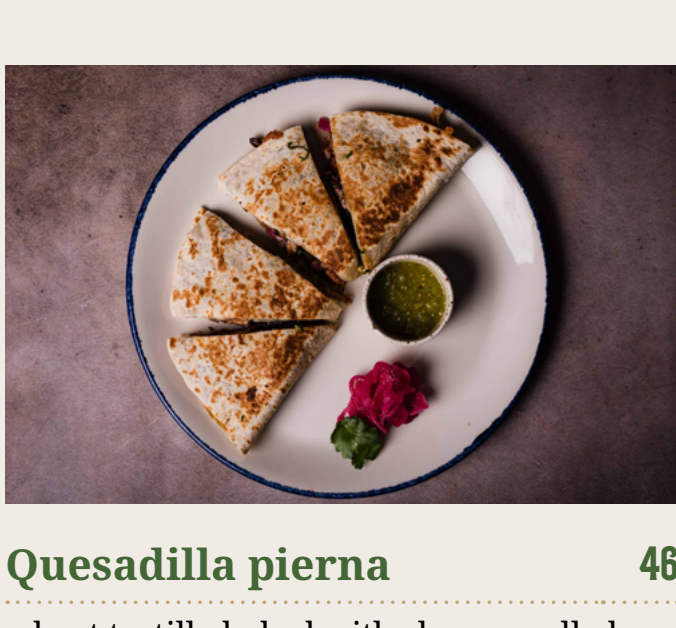
corn tortilla, pork marinated in black

pastor negro, white onion, coriander, pineapple



Taco puerco con papas 4 szt. 44

Pork with potatoes in spicy tomato sauce, rice



Taco cochinita 4 szt. 44

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



Taco lengua de res 4 szt. 46

slowly cooked beef tongue with dried chili and tequila, white onion, coriander

QUESADILLA



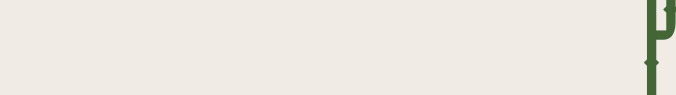
Quesadilla con camarones 50

wheat tortilla baked with shrimp in cream cheese, white onion, grilled peppers and basil



Quesadilla de Carnitas 46

wheat tortilla baked with cheese, confit pork, tomato, white onion, cucumber and avocado



Quesadilla pierna 46

wheat tortilla baked with cheese, pulled pork in adobo, with lettuce, avocado and pico de gallo

Quesadilla setas al Pastor 43

wheat tortilla baked with cheese, oyster mushrooms al'a pastor, white onion, coriander and pineapple

TORTA

Torta Ahogada 46

wheat homemade bun, confit pork, black beans, red onion, tomato sauce

Torta de Chilaquiles 46

wheat homemade bun, totopos in red sauce, beef, black beans, cream cheese, white onion, cilantro

Torta de Pierna 46

wheat homemade bun, marinated pulled pork, tomato, onion, lettuce, mayo chile de arbol

Torta de setas al pastor 46

wheat homemade bun, oyster mushrooms al'a pastor, grilled peppers, guacamole, chipotle mayo

POSTRE

Ask the waiter about availability!



Arroz con Leche

30

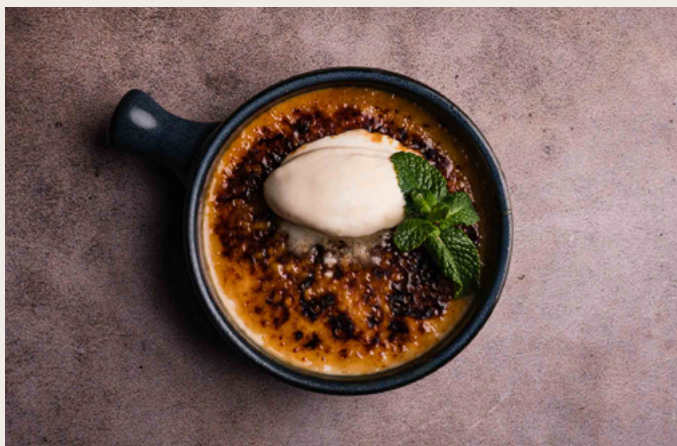
Rice pudding with milk and cinnamon



Pastel 3 leches

30

Sponge cake soaked in 3 types of milk, coconut cream, strawberries, caramelized almonds



Leche quemada

30

Traditional Mexican dessert made of milk, rice, cinnamon, almonds and ice cream

SIDES

Sides that pair perfectly with our main dishes.



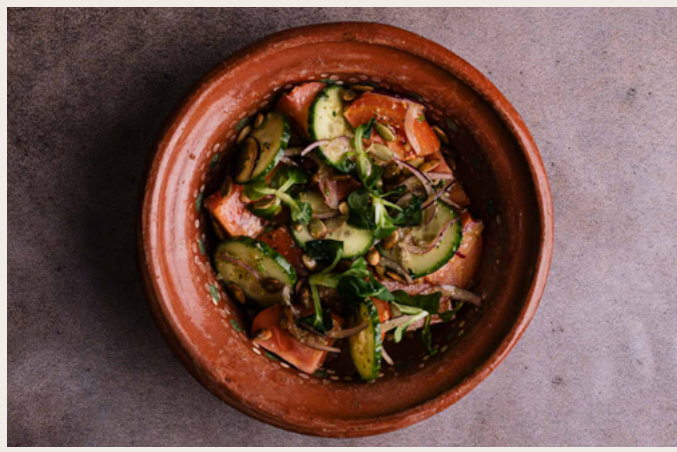
Sikil-Pak 25

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



Papas Rusticas 18

Rustic potatoes mixed with crème fraîche, butter, cheese, pickled onion, dill and salsa macha



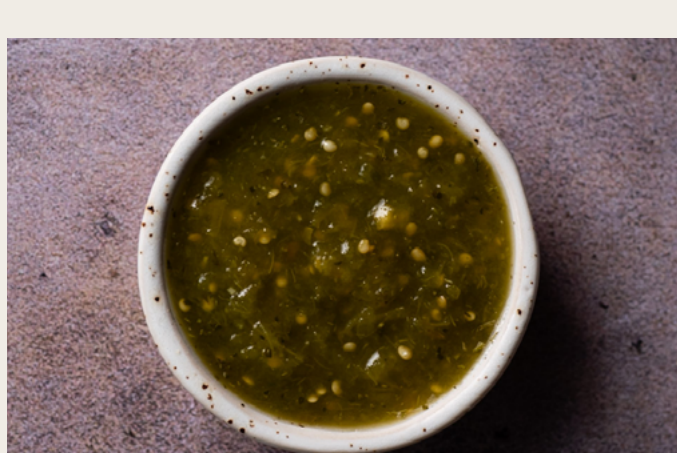
Ensalada de Tomate y Pepino 18

Tomatoes, cucumber, coriander pesto, lime



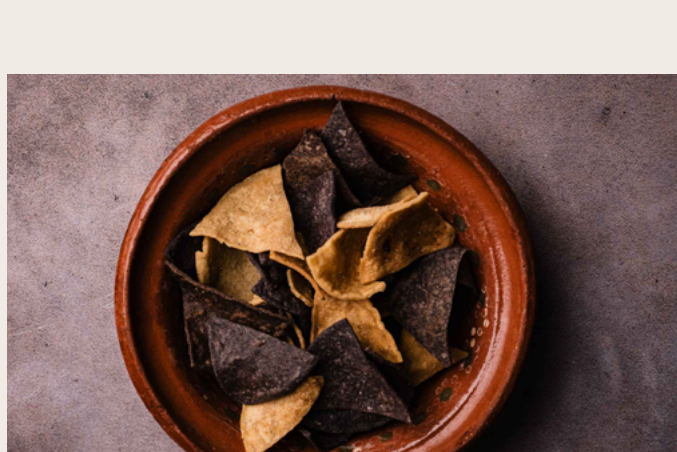
Tortillas 5 szt. 15

5 pieces of our homemade tortillas



Dodatkowa salsa 1 szt. 7

Try our homemade salsas: Roja Taquera, Verde, Cacahuete Arbol Chile, Macha



Totopos 10

Homemade corn tortilla chips