

СЕВИЧЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

270 гр. **1200** ₽

Сочные ломтики филе белой рыбы и лосося с морским коктейлем из креветок, осьминога и кальмара под маринадом из сока лайма, перца чили, имбиря, сельдерея и ароматных специй.

Ceviche de mariscos
Seafood ceviche

СЕВИЧЕ CEVICHE

СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ

280 гр. **1080** ₽

Куски лосося под маринадом из сока лайма, сельдерея, чеснока, имбиря, красного лука и перца чили. Яркий акцент этого блюда - соус из мякоти желтого чили.

Ceviche de salmon
Salmon ceviche

СЕВИЧЕ ИЗ КРЕВЕТОК С МАРАКУЙЯ

190 гр. **660** ₽

Отборные коровлевские креветки в маринаде из сока маракуйи и лайма, подаются с кусочками свежего ананаса.


Ceviche de camarones con maracuya
Shrimp ceviche with passion fruit



СЕВИЧЕ ИЗ СИБАСА 240 гр. 990 ₽

Филе сибаса, замаринованное в соке лайма с добавлением соуса чили, имбиря, свежего сельдерея и чеснока.

Ceviche de lubina / Ceviche from sea bass




СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА

230 гр. 820 ₽

Классический севиचे с добавлением соевого соуса и кунжутного масла. Подается с кусочками авокадо.

**Ceviche de atún
Tuna ceviche**



СЕВИЧЕ ПЕРУАНСКИЙ КЛАССИЧЕСКИЙ 250 гр. 720 ₽

Это севиचे из филе белой рыбы готовится по классическому перуанскому рецепту. Маринуется под соком лайма с добавлением перца чили, кинзы, красного лука, сельдерея, имбиря и чеснока.

**Ceviche clásico peruano
Ceviche peruvian classic**