

Carnaval LATINO

15.02.-30.04.2010

Buffet selection à la Paladar de Cuba

COLD MEALS

Ensalada de aguacate i mango

Avokaado ja mango, värsked koriander, punane sibul, hapukoor
Avokado och mango, färsk koriander, rödlök, creme fraiche
Avocado and mango, fresh coriander, red onion, sour cream
Авокадо и манго, свежий кориандр, красный лук, сметана

Salpicón de mariscos

Mereannid, paprika, till, värsked koriander, tsilli, äädikas, oliivõli
Havets läckerheter, paprika, dill, färsk koriander, chili, vinäger, olivolja
Seafood delicacies, sliced peppers, dill, fresh coriander, chilli, vinegar, olive oil
Дары моря, паприка, укроп, свежий кориандр, чили, уксус, оливковое масло

Ceviche de bacallao

Laimimahlas marineeritud tursafilée ja rannakarbiliha, värsked koriander
Lime inlagd torskfilé med musslor, färsk koriander
Lime marinated cod fillet and mussel meat, fresh coriander
Маринованное в соке лайма филе трески и мясо мидии, свежий кориандр

Escabeche

Paneeritud kala marinaadis, oliivid, sibul, paprika
Inlagd fisk med oliver, paprika, lök
Marinated breaded fish with olives, peppers, onion
Маринованная рыба в панировке, оливки, лук, паприка

HOT MEALS

Ropa Vieja

Kuuba koduselt valmistatud veiseliha - "vanad riided"
Kubansk husmanskost biff - "gamla kläder"
Cuban home cooked style beef - "old clothes"
Приготовленное по-кубински телятина - "рванина"

Pollo embriagado

Mee- ja rummimarinaadis kana - "purjus kana"
Kykking marinerad med honung och rom - "berusad kyckling"
Honey and rum marinated chicken - "drunken chicken"
Курица в медово-ромовом маринаде - "пьяный цыпленок"

Picadillos a la Habanera

Hakklihakaste Kuuba moodi oliivide ja rosinatega
Köttfärs på kubanskt vis med oliver och russin
Minced meat of Cuban way, with olives & raisins
Соус из фарша по-кубински с оливками и изюмом

Garbansada

Veiselihahautis kikerhernestega
Gryta på kikärtor & nötkött
Beef stew with chick-peas
Жаркое из телятины с турецким горохом

Potaje de frijoles negros

Musta oa supp
Soppa på svarta bönor
Black bean soup
Суп с черной фасолью

Congri

Jasmiinriis mustade ubadega, peekoni ja loorberiga
Ris på svarta bönor, bacon och lagerblad
Jasmine rice and black beans with bacon and bay leaves
Рис "Жасмин" с черной фасолью, беконом и лавровым листом

Arroz con pollo

Jasmiinriis kanaga
Kycklingris
Jasmine rice with chicken
Рис "Жасмин" с курицей

Yuca con mojo

Maniokijuur laimi ja oliiviõli kastmes
Kassavarot med kubansk dressing
Cassava roots with lime and olive oil dressing
Корень маниоки с заправкой из лайма и оливкового масла

Mango sauce

Loorberiga maitsestatud mangokaste
Mangosås
Mango sauce
Приправленный лавровым листом соус из манго