



## PRADŽIAI

### GVAKAMOLĖ €9

pico de gallo / saldieji svogūnai su laimu / sezamų tostados

### KESADILIJOS €12

čioriso su nduja / sūris / svogūnų salsa / laimas

### POZOLE SRIUBA €13

~6 val. ažuolu rūkyta kiaulienos mentė / čioriso su nduja / balti kukurūzai / kopūstas / ridikėliai / svogūnų laiškai / kalendrų aliejus / sezamų tostada / laimas

### KALMARAI €16

degingtas sviestas / česnakų confit / raudonoji salsa / kukurūzų tortilijos / kalendrų aliejus / laimas

### ŠUKUČIŲ SEVIČĖ €18

sezamų tostada / pico de gallo / saldieji svogūnai su laimu / mangas / granatas / kalendrų aliejus / daržovių puta / laimas

## PAGRINDINIAI

### SALDI BULVĖ €24

karamelizuota saldžioji bulvė / molė / salsa macha / juodosios pupelės / balti kukurūzai / granatas / moliūgų sėklos / svogūnų laiškai / ridikėliai / kalendrų aliejus / kalendra / laimas

### AŠTUONKOJIS €36

degingtas sviestas / česnakų confit / karamelizuota saldžioji bulvė / pico de gallo / raudonoji salsa / ridikėliai / kalendra / laimas

### BARBACOA ĖRIUKO KULNINĖ €32

~12 val. troškinta ėriuko kulninė / šviežios salotos / kukurūzų molė / kukurūzų traškučiai / kukurūzų tortilijos / kalendra / laimas

## SEZONINIS PASIŪLYMAS

### TACOS DE IBÉRICO €30

~4 val. ažuolu rūkyta Iberico kiaulienos šoninė / rabarbarų mole / salsa macha / pico de gallo / saldieji svogūnai su laimu / kalendra / laimas / kukurūzų tortilijos 6 vnt.

## DESERTAI

### TRAŠKUS BANANAS €9

šokolado padažas / kokosų ledai / skrudintos sėklos ir riešutai

### KUKURŪZŲ KREMBRIULĖ €9

kukurūzų traškučiai / laimo žievelė



## TACOS PADĖKLAS

### BBQ KIAULIENOS IR ČIORISO €28

~6 val. ažuolu rūkyta kiaulienos mentė / čiorizo su nduja / raudonoji salsa / žalioji salsa / svogūnų salsa / pico de gallo / gvakamolė / saldieji svogūnai su laimu / ridikėliai / odelės traškutis / ananasas / kalendra / laimas / kukurūzų tortilijos 6 vnt.

### BBQ JAUTIENOS BARBACOA €30

~8 val. ažuolu rūkyta plėšyta jautienos sprandinė / raudonoji salsa / žalioji salsa / svogūnų salsa / pico de gallo / gvakamolė / saldieji svogūnai su laimu / ridikėliai / salsa macha / odelės traškutis / kalendra / laimas / kukurūzų tortilijos 6 vnt.

### BIRRIA €30

~12 val. troškinta ėriuko kulninė / barbacoa molė / pico de gallo / saldieji svogūnai su laimu / kalendra / laimas / kukurūzų tortilijos 6 vnt.

### TACO DE MAR €30

glazūruoti kalmarai degintame svieste / česnakų confit / salsa macha emulsija / fermentuotos ir džiovintos tuno drožlės / raudonoji salsa / pico de gallo / saldieji svogūnai su laimu / kalendra / laimas / kukurūzų tortilijos 6 vnt.

### TIGRINIŲ KREVEČIŲ €34

degintame svieste keptos tigrinės krevetės / raudonoji salsa / žalioji salsa / svogūnų salsa / pico de gallo / gvakamolė / saldieji svogūnai su laimu / ridikėliai / skrudintos sėklos ir riešutai / kalendra / laimas / kukurūzų tortilijos 6 vnt.

## TACOS

### BBQ JAUTIENOS BARBACOA €15

~8 val. ažuolu rūkyta plėšyta jautienos sprandinė / gvakamolė / raudonoji salsa / saldieji svogūnai su laimu / kalendra / salsa macha / odelės traškutis / laimas / kukurūzų tortilijos 2 vnt.

### BBQ KIAULIENOS IR ČIORISO €14

~6 val. ažuolu rūkyta kiaulienos mentė / čioriso su nduja / gvakamolė / svogūnų salsa / saldieji svogūnai su laimu / kalendra / ananasas / odelės traškutis / laimas / kukurūzų tortilijos 2 vnt.

### TIGRINIŲ KREVEČIŲ €17

degintame svieste keptos tigrinės krevetės / pico de gallo / raudonoji salsa / salsa macha emulsija / saldieji svogūnai su laimu / kalendra / skrudintos sėklos ir riešutai / laimas / kukurūzų tortilijos 2 vnt.

### SALDŽIŲ BULVIŲ €12

karamelizuoti saldžiųjų bulvių kubeliai / gvakamolė / keptų pupelių kremas / pico de gallo / ridikėliai / saldieji svogūnai su laimu / kalendra / granatai / laimas / kukurūzų tortilijos 2 vnt.

Mūsų BBQ mėsos ruošiamos naudojant tik aukščiausios kokybės ažuolo malkas ir angli. Mėsą rūkome vos už 100 metrų nuo restorano esančioje „Halės Smokehouse“ rūkykloje. Priklausomai nuo rūšies, rūkymo procesas trunka 6–8 valandas kasdien, užtikrinant turtingą skonį ir išskirtinį dūmo aromatą.



## STARTER

### GUACAMOLE €9

pico de gallo / sweet onions in lime / sesame tostadas

### QUESADILLAS €12

chorizo with nduja / cheese / onion salsa / lime

### POZOLE SOUP €13

~6-hour oak-smoked pork shoulder / chorizo with nduja / hominy / cabbage / radish /  
spring onion / cilantro oil / sesame tostada / lime

### CALAMARI €16

brown butter / garlic confit / salsa roja / corn tortillas / cilantro oil / lime

### SCALLOP CEVICHE €18

sesame tostada / pico de gallo / sweet onions in lime / mango / pomegranate / cilantro oil /  
vegetable foam / lime

## MAIN COURSE

### SWEET POTATO €24

caramelized sweet potato / mole negro / salsa macha / black beans / hominy / pomegranate /  
pumpkin seeds / spring onion / radish / cilantro oil / cilantro / lime

### OCTOPUS LEG €36

brown butter / caramelized sweet potato / garlic confit / pico de gallo / salsa roja / radish /  
cilantro / lime

### BARBACOA LAMB SHANK €32

~12-hour braised lamb shank / fresh salad / corn mole / corn crumbs / corn tortillas /  
cilantro / lime

## SEASONAL OFFER

### TACOS DE IBÉRICO €30

~4 h oak-smoked Iberico pork belly / rhubarb mole / salsa macha / pico de gallo /  
sweet onions in lime / cilantro / lime / corn tortillas 6 pcs.

## DESSERT

### CRISPY BANANA €9

chocolate sauce / coconut ice cream / toasted seeds and nuts

### CORN CRÈME BRÛLÉE €9

corn crumbs / lime zest



## TACOS PLATTER

### **BBQ PORK SHOULDER AND CHORIZO €28**

~6-hour oak-smoked pork shoulder / chorizo with nduja / salsa roja / salsa verde / onion salsa / pico de gallo / guacamole / sweet onions in lime / radish / pork chicharron / pineapple / cilantro / lime / corn tortillas 6 pcs.

### **BBQ BEEF BARBACOA €30**

~8-hour oak-smoked pulled beef shoulder / salsa roja / salsa verde / onion salsa / pico de gallo / guacamole / sweet onions in lime / radish / salsa macha / pork chicharron / cilantro / lime / corn tortillas 6 pcs.

### **BIRRIA €30**

~12-hour braised lamb shank / barbacoa mole / pico de gallo / sweet onions in lime / cilantro / lime / corn tortillas 6 pcs.

### **TACO DE MAR €30**

butter-glazed calamari / garlic confit / salsa macha emulsion / fermented and dried tuna flakes / salsa roja / pico de gallo / sweet onions in lime / cilantro / lime / corn tortillas 6 pcs.

### **TIGER PRAWNS €34**

pan-fried brown butter prawns / salsa roja / salsa verde / onion salsa / pico de gallo / guacamole / sweet onions in lime / radish / toasted seeds and nuts / cilantro / lime / corn tortillas 6 pcs.

## TACOS

### **BBQ BEEF BARBACOA €15**

~8-hour oak-smoked pulled beef shoulder / guacamole / salsa roja / sweet onions in lime / cilantro / salsa macha / pork chicharron / lime / corn tortillas 2 pcs.

### **BBQ PORK SHOULDER AND CHORIZO €14**

~6-hour oak-smoked pork shoulder / chorizo with nduja / guacamole / onion salsa / sweet onions in lime / cilantro / pineapple / pork chicharron / lime / corn tortillas 2 pcs.

### **TIGER PRAWNS €17**

pan-fried brown butter prawns / pico de gallo / salsa roja / salsa macha emulsion / sweet onions in lime / cilantro / toasted seeds and nuts / lime / corn tortillas 2 pcs.

### **SWEET POTATO €12**

caramelized sweet potato cubes / guacamole / refried beans / pico de gallo / radish / sweet onions in lime / cilantro / pomegranate / lime / corn tortillas 2 pcs.

For our BBQ, we use only premium oak wood and charcoal, smoking the meat in our very own Smokehouse, located just 100 meters from the restaurant in the Halés Market. Depending on the type of meat, the smoking process takes 6 to 8 hours daily, delivering a rich, smoky flavor and a signature aroma.