

Välkommen till Antu Kitchen

Vår meny hämtar inspiration från de traditionella Latinamerikanska köken som finns i länderna längs med bergskedjan Anderna. Smakerna kommer huvudsakligen från Peru och dess välkända Nikkei-kök, men har även influenser av grannarna Chile och Bolivia. Här finns smårätter för den som är ute efter en aptitretare, mellanrätter för den nyfikne och plankstek för den som vill slå på stort. Alla rätter är komponerade för att passa med varandra - så prova mycket, dela med varandra och njut av klassiska smaker på Antu's vis.

ANTUKITCHEN TAPAS

Yuca chips med canchamajs/vegansk 110:-

Cassava la yuca sticks 110:-
Friterade cassava-pommes rocoto majo

Padrón asados 110:-
Små gröna paprika med havssalt

Pommes la antu 110:-
Färsk pommes med chimichurri, chilisalsa, vitlökssås

Kycklingvingar 120:-
Marinerade vingar a la Antu friterade och doppade i sötsur sås med en kryddig touch

Quesadilla de pollo 120:-

Quesadilla de vegetal 120:-

Quesadilla de carne 120:-

Quesadilla al pastor 150:-

Quesadilla de oxfile 170:-

Empanadas de carne de res 120:-
Piroger på köttfärs serveras med chilisalsa

Empanadas de gambas y queso 120:-
Piroger på räkor och ost serveras med chilisalsa

Gambas Al Ajillo 179:-
Serveras med bröd

Pulpo a la plancha 179:-
Bläckfisk med potatis chimichurri

Gambas y champiñones Mare y monte 179:-
Grillade tigerräkor med champinjoner

Pincho moruno de carne 120:-
Två köttfärs spett serveras med confiterad potatis och rocoto majo

Grillad halloumi 110:-

Tequeño de queso 120:-
Friterad ostrulle på halloumi

Croquetas de aguacate 120:-
Panerad avokado toppas med chimichurri serveras med confiterad potatis och rocoto majo

Pincho de dattle tocino 120:-
Friterad baconlindade dadlar

Chuletitas de cordero 190:-
Två grillade lammracks marinerad i salsa anticuchera toppas med ensalad criolla serveras med rocoto majo

LOS CEVICHE

Den klassiska maträtten från Latinamerika, här i sin peruanska version

Ceviche de alcachofa 199:-
Kronärtskocka marinerad i leche de tigre på lime, aji limo, koriander, blekselleri och vitlök, toppas med cancha- och choclomajs, sötpotatis, rödlök och färsk mynta

Ceviche limeño 249:-
Säsongs färska fiskar i leche de tigre på lime, aji limo, koriander, blekselleri och vitlök, toppas med cancha- och choclomajs, sötpotatis och rödlök

Tataki Nikkei 299:-
Tonfisk i leche de tigre Nikkei toppas med togarashi, avokado, cancha- och choclomajs, sötpotatis (pure/krispig) och sesamfrön

MENU DE NIÑOS (BARN MENY)

Grillspett på kycklingfile 190:-
Serveras med ris/potatis och majonnäs

Grillspett på räkor 240:-
Serveras med ris/potatis och majonnäs

TILLBEHÖR

Bröd 69:-

Färsk pommes 89:-

Arroz con choclo 99:-
Ris kokat tillsammans med vitlök och choclomajs

ANTICUCHOS

Anticucho del Jardin 179:-/249:-
Grillspett på paprika, champinjon, rödlök, zucchini och körsbärstomat, marinerat i salsa anticuchera, serveras med confiterad potatis, chimichurri andino, choclomajs, polleromajonnäs och ensalada criolla

Anticucho de Pollo 179:-/249:-
Grillspett på kycklingfile marinerat i salsa anticuchera, serveras med confiterad potatis, chimichurri andino, choclomajs, polleromajonnäs och ensalada criolla

Anticucho de Gambas 220:-/299:-
Grillspett på tigerräkor, marinerat i salsa anticuchera, serveras med confiterad potatis, chimichurri andino, choclomajs, polleromajonnäs och ensalada criolla

Anticucho Oxfile 270:-/350:-
Grillspett på oxfile, marinerat i salsa anticuchera, serveras med confiterad potatis, chimichurri andino, choclomajs, polleromajonnäs och ensalada criolla

Anticucho Bricka 650:-
Mix grillspett på oxfile, tigerräkor, kycklingfile, lammracks, köttfärs spett marinerat i salsa anticuchera, serveras med confiterad potatis, chimichurri, andino, polleromajonnäs och ensalada criolla

PLANCHAS

Plancha de Carne 450:-
Saftig grillad entrecôte Nikkei style i soya la Antu rödlök, cocktailtomat, färsk koriander serveras med confiterad potatis, rocoto majo

Plancha del Mariscos 490:-
Planka på skaldjur med bläckfisk, kammusslor, calamares, tigerräkor, marinerad i anticuchera, confiterad potatis, choclomajs, chimichurri, rocoto-pollero majo

Plancha Mixta 490:- /900:-
Planka med grillad kycklingfile, grillad oxfile, grillad salsiccia marinerad i chimichurri de la casa, confiterad potatis och rocoto-pollero majo

EXTRA MENY

Aguacate frito 299:-
Panerad avokado friterad á la Antu, serveras med färsk pommes och vår egna variant av majonnäs smak av rocoto

Parihuela 350:-
Sopa de marisco y pescado

Pescado la Antu 350:-
Dagens fisk marinerad i salsa anticuchera serveras med potatis/ris, chimichurri andino, ensalda criolla, rocoto majo och rocoto salsa

Lomo saltado andino oxfile 390:-
Saftig oxfile Nikkei style i soya la Antu, cocktailtomat rödlök, salladslök, avokado, koriander med potatis-ris

Experiencia Antu cocina del sol 990:- / 1900:-
Upplev ett urval av Antus rätter på hög nivå i delikata portioner; Våra olika ceviches och anticuchos, serveras med cassava-potatis och våra goda såser. Inkluderar även churros

BURGER

Burger de pescado Peruano 250:-
Marinerad fiskfile med krispig potatis, criolla sallad, sallad serveras med färsk pommes och rocoto salsa

Burger de Pollo 250:-
Panerad kycklingfile med tomat, sallad, krispig potatis serveras med färsk pommes, sötsur sås och majo

Burger a lo Pobre 250:-
Hemlagad hamburgare på högrev/entrecôte med krispig potatis, ensalada criolla, sallad serveras med färsk pommes och rocoto majo

Burger de Vegano 250:-
Hemlagad hamburgare på avokado med tomat, krispig potatis, chimichurri andino och krispig sallad serveras med färsk pommes

DESSERT

Dagens glass/sorbet 99:-

Bästa Churros i stan 110:-
Churros fyllda med dulce de leche

Torta selva negra 110:-
Härlig hemlagad chokladkaka med dulce de leche, björnbär, flytande choklad



VID ALLERGIER FRÅGA PERSONALEN

