

## Spritz // 5,00

### Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze

### Elfenleuchten

Prosecco, Lillet Blanc, Ginger Ale, Gurke, Minze

### Lillet Vive<sup>4</sup>

Lillet Blanc, Tonic Water, Minze, Gurke

### Lillet Berry<sup>4</sup>

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry

### Lavendel Spritz<sup>5</sup>

Prosecco, Lavendelsirup, Soda, Minze

### Granatapfel Spritz<sup>5</sup>

Prosecco, Granatapfelsirup, Soda, Minze

### Mango Spritz<sup>5</sup>

Prosecco, Mangosirup, Soda, Minze

### Aperol Spritz<sup>5</sup>

Prosecco, Aperol, Soda, Orange

## Cocktails // 7,50

### Caipirinha

Cachaça, Limetten, Rohrzucker

### Mojito

Rum, Limetten, Minze, Soda, Rohrzucker

### Mai Tai<sup>5</sup>

Rum, Triple Sec, Ananassaft, Zitronensaft, Mandel-sirup

### Seidenstraße<sup>5</sup>

Gin, frischer Ingwer, Limetten, Ginger Beer

### Pina Colada<sup>5,6</sup>

Rum, Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne

### Touch Down<sup>5</sup>

Wodka, Aprikosenlikör, Maracujasaft, Grenadine

### Gin Fizz

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

### Moscow Mule<sup>5</sup>

Wodka, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke

4 = chininhaltig

5 = Farbstoff

6 = laktosehaltig

# frida kahlo

## Cocktail & Kitchen

Pleydenwurfstraße 1

90408 Nürnberg

Tel. 0911/56836434

[www.cafe-fridakahlo.de](http://www.cafe-fridakahlo.de)

täglich von 15 Uhr bis 24 Uhr geöffnet  
Bestellungen von 16 Uhr bis 22 Uhr möglich

bitte telefonisch unter  
0911/56836434



M E N U

take  
away



## Bunter Salatteller // 11,50

Mit gebratenem Bio-Tofu, Zwiebelringen, frischem Gemüse, Oliven und Käse mit Mango- Balsamico-Dressing

Mit gebratener Hähnchenbrust, Zwiebelringen, Oliven und Käse mit Mango-Balsamico-Dressing

Mit Halloumi-Käse, Walnüssen und Feigen gebraten in einer Granatapfelsauce mit Oliven und Mango-Balsamico-Dressing



## Warme Tortillas // 11,50

Mexikanische Weizenfladen mit Käse überbacken, getoppt von Crème Fraîche dazu Salatbeilage

### Tortilla „Tandoori“

Gefüllt mit gebratener Hähnchenbrust **oder** Bio-Tofu in einer Joghurt-Gewürzmarinade mit frischem Gemüse und Ingwer in einer pikanten Sauce

### Tortilla „Sweet Potato“ // vegetarisch

Gefüllt mit hausgemachte Süßkartoffelbällchen, gebratenen Zucchini und Auberginen

### Tortilla „Gado Gado“

Gebratener Hähnchenbrust **oder** Bio-Tofu mit frischem Gemüse und Zuckerschoten, in einer indonesischen Erdnuss-Kokos-Sauce

### Tortilla „Mango“

Gebratener Hähnchenbrust **oder** Bio-Tofu mit frischen Mangos in einer feinen, cremigen Currysauce

### Tortilla „Jacky“

Gefüllt mit gebratener Jackfruit **oder** Hähnchenbrust, Gemüse und Süßkartoffelpommes in einer würzigen Barbecue-Sauce

## Tapas Teller // 12,80

### Frida // vegetarisch

Hausgemachtes Tzatziki, Schafskäsecreme, hausgemachter Hummus, eingelegte Oliven, gebratenes Antipastigemüse, frittierte **Quinoa-Spinat Bratlinge**, pikante **Käsebällchen**, Gurken und Tomaten

### Niño

Hausgemachtes Tzatziki, Schafskäsecreme, hausgemachter Hummus, Pimientos de Padron mit Meersalz, gebratenes Antipastigemüse, gebratene **Chorizo** (spanische Paprikawurst), **Datteln im Speckmantel**, Gurken und Tomaten

### Vegan

Salsa-Dip, Oliven, hausgemachter Hummus, Feigen, Pimientos de Padron mit Meersalz, gebratenes Antipastigemüse, Nopalesbratlinge, Gurken und Tomaten

**Alle Tapas Teller werden mit Fladenbrot serviert.**

## Speisen // 11,50

### Süßkartoffelbällchen // vegetarisch // vegan

Hausgemachte Süßkartoffelbällchen mit Gemüse auf einer cremigen Himalayasauce, dazu Basmatireis

### Tandoori-Hähnchen

Gebratene Hähnchenbrust **oder** Bio-Tofu in einer Joghurt- Gewürzmarinade mit frischem Gemüse und Ingwer in einer pikanten Sauce, dazu Basmatireis

### Auberginencurry // vegetarisch // vegan

Gebratene Hähnchenbrust **oder** Bio-Tofu mit Süßkartoffeln und Auberginen in einer feinen Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis

### Colombo

Karibisches Hähnchencurry: Gebratene Hähnchenbrust mit frischem Gemüse und Cashewnüssen mit Honig karamellisiert in einer feinen Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis

### Mango-Curry

Gebratene Hähnchenbrust **oder** Bio-Tofu mit frischen Mangos in einer cremigen Sauce, dazu Basmatireis

## Speisen // 11,50

### Yogurtlu Kebap

Hähnchenbrust gebraten mit frischem Gemüse, Auberginen und Tomaten, verfeinert mit türkischen Gewürzen, geschichtet mit Tzatziki und Pommes auf Pita Brot

### Nopalesbratlinge\* Aubergine

#### vegetarisch // vegan

Vegetarische Bratlinge mit Süßkartoffeln und Auberginen in einer feinen Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis

### Nopalesbratlinge\* Mango

#### vegetarisch // vegan

Vegetarische Bratlinge mit frischer Mango in einer cremigen Sauce, dazu Basmatireis

\* Nopales sind Kaktuspflanzen mit großen, flachen, ovalen Blättern, ein in der mexikanischen Küche beliebtes, nahrhaftes und gesundes Lebensmittel.

**Alle Gerichte können wahlweise mit Reis oder Pomme Frites bestellt werden**

## Desserts // 4,50

### Cocos-Sweetie // vegan

Geeiste Kokosmilch mit Mangopüree und Mandelblättchen

### Tartufo\*

Schokoladen- und Haselnusseis mit einer Kakaoschicht ummantelt

### Soufflé al Chocolate // 5,80

Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Karamelsauce, Mandelblättchen

\* enthält Alkohol

## Hausgemachte Limonaden // 4,00

### Hippie Hibiskus Limonade

Minze, Limette, Hibiskussirup, Soda, Himbeeren

### Basil Limonade

Limette, Basilikum, Ingwer

### Grapefruit-Limonade

Ingwer, Limettensaft, Soda, Grapefruitsirup, Minze

### Ingwer-Limonade

Himbeer, Ingwer, Limette, Soda, Minze

**Die Preise der »take away« Karte unterscheiden sich von denen unserer Speisekarte im Restaurant.**