меню перцев

**Мы используем пюре из свежих перцев вместо сухих смолотых.
Это позволяет сохранить их естественный и более насыщенный вкус и аромат.
Пюре добавляется в готовые блюда и соусы без термической обработки,
благодаря чему полностью сохраняются вкусовые качества перца.
Именно поэтому большинство блюд в нашем меню изначально не острые,
а остроту мы добавляем только по желанию.**

Перец на выбор ..... 150 р.

Чипотле Морита , Мексика
Острота до 8 000 ЕШС
Аромат и вкус: чернослив, барбекю

Серрано, Мексика
Острота до 23 000 ЕШС
Аромат и вкус: томатный, травяной, пряный

Ахи Амарилло, Перу
Острота до 50 000 ЕШС
Аромат и вкус: пряный, ягодно-медовый, тропический

Табаско, Америка
Острота до 50 000 ЕШС
Аромат и вкус: сладкий, дымный

Птичий глаз, Африка
Острота до 175 000 ЕШС
Аромат и вкус: травяной

Вири Вири, Южная Америка
Острота до 250 000 ЕШС
Аромат и вкус: ягодный, томатный

Датил, Америка
Острота до 300 000 ЕШС
Аромат и вкус: овощной, паприка

Скотч Боннет, Карибы
Острота до 350 000 ЕШС
Аромат и вкус: инжир, дыня, абрикос, финики, сушеные бананы

Хабанеро, Юкатан
Острота до 475 000 ЕШС
Аромат и вкус: фруктовый, цитрусовый, травяной

Призрак, Индия
Острота до 1 млн. ЕШС
Аромат и вкус: зеленый чай

Скорпион, Карибы
Острота до 2 млн. ЕШС
Аромат и вкус: фруктовый

Каролина Рипер, Америка
Острота до 2,2 млн. ЕШС
Аромат и вкус: манго, курага, цитрус, финики

*ЕШС – Единицы шкалы Сковилла, показатель остроты перцев, основанный на содержании капсаицина (вещестава, вызывающего жжение). Шкала показывает, во сколько раз необходимо разбавить экстракт перца водой, чтобы исчез жгучий вкус. Чем выше число ЕШС, тем острее перец. 0 ЕШС – сладкий болгарский перец. До 2,2 млн. ЕШС – Каролина Рипер.