



lima⁵⁶
peruvian cuisine

Welcome!

Lima56 is Vienna's first Peruvian restaurant.
Traditional Peruvian cuisine is a fusion of age-old Inca dishes and influences brought in by European, Asian and African immigrants. This poetic, exciting and truly unique blend of flavours, spices, colours and textures makes for the most delicious meals which we are sure you will love as much as we do. We look forward to serving you!

Bienvenido!

El restaurante Lima 56 es el primer restaurante peruano en Vienna. La cocina tradicional de Perú es una fusión de la cocina antigua de los Inkas y la influencia de los inmigrantes de Europa, Asia y Afrika. De esta emocionante mezcla, sensual y poética de sabores y especias, texturas y colores se ha creado una espléndida comida que le queríamos servir.

**BEBIDAS SIN ALCOHOL |
SOFT DRINKS**

HOMEMADE LIME-MINT LEMONADE 0,5L

€ 5,50

LIMONADA PUNTA SAL 0,5L

€ 5,80

Orange, Lemon, Elderflower syrup, Soda, Ice
Naranja, Limón amarillo, Jarabe de flor de saúco, Soda, Hielo

CHICHA MORADA

0,25L € 3,80 | 1L € 12,90

Beverage from cooked purple corn, Pineapple, Cinnamon and Cloves
Refresco de chicha morada, Piña, Canela, Clavo de especia

INKA COLA

(Bottle/Botella)

0,3L € 4,70 | 1,5L € 12,90

MINERAL STILL | SPARKLING

0,33L € 3,50 | 0,75L € 6,50

SODA RASPBERRY | SODA ELDERFLOWER

0,25L € 2,30 | 0,5L € 4,40

SODA LEMON

0,25L € 2,30 | 0,5L € 4,40

SODA

0,25L € 1,80 | 0,5L € 3,40

APPLE | ORANGE | MANGO JUICE WITH SODA

0,25L € 2,80 | 0,5L € 4,50

PEPSI COLA | PEPSI MAX 0,33L

€ 3,60

SEVEN UP 0,33L

€ 3,60

RAUCH APPLE | ORANGE | APRICOT 0,2L

€ 3,60

ICETEA LEMON | PEACH 0,33L

€ 3,60

FRUCADE 0,35L

€ 3,60

ALMDUDLER 0,35L

€ 3,60

SCHWEPPES GINGER ALE | BITTER LEMON | TONIC 0,2L

€ 3,60

WATER 0,5L

€ 1,20

A P E R I T I V O S | A P E R I T I F S

PISCO SOUR 0,25L

€ 9,70

Pisco, Lime juice, Sugar, Egg white, Angostura
Pisco, Jugo de limón, Azúcar, Clara de Huevo, Angostura
(C)

APEROL LEMON SPRITZER 0,25L

€ 7,20

Prosecco, Aperol, Bitter Lemon, Orange
Prosecco, Aperol, Bitter Lemon, Naranja

SPRITZER AGUA DULCE 0,25L

€ 6,10

White wine, Soda, Mint, Cucumber, Elderflower syrup
Vino blanco, Soda, Menta, Pepinillo, Jarabe de flor de saúco

SPRITZER APEROL 0,25L

€ 5,50

SPRITZER WEIß 0,25L

€ 3,90

KAISERSPRITZER 0,25L

€ 4,10

SOMMER SPRITZER 0,5L

€ 5,10

HUGO 0,25L

€ 5,20

ROSÈ SPRITZER 0,5L

€ 5,90

BENTIANNA 5cl

€ 5,30

(Tokaj wine, Grape juice, Herbs, Honey
Vino de region Tokaj, Jugo de uvas, Hierbas, Miel)



ESPUMANTE S | SPARKLING WINES

ZONIN PROSECCO FRIZZANTE DOC 1821

0,1L € 3,50 | Fl. 0,75L € 24,10

ZONIN CUVEÉ 1821 PROSECCO SPUMANTE

Fl. 0,75L € 26,50

VINOS ROSADOS | ROSÉ WINES

STREHN BLAUFRÄNKISCH ROSÉ

1/8L € 5,10 | Fl. 0,75L € 30,10

This Blaufränkisch Rosé impresses with ripe peach aromas, strawberry and mint notes, intense fruit on the palate. Very juicy and extremely pleasant to drink. Este Blaufränkisch Rosé impresiona con aromas de melocotón maduro, notas de fresa y menta, en el paladar se vuelve a sentir la intensidad de la fruta. Muy jugoso y extremadamente placentero al tomar.

VINOS BLANCOS | WHITE WINES

INTIPALKA SAUVIGNON BLANC (PERÚ)

1/8L € 5,10 | Fl. 0,75L € 30,10

Light pale yellow, expressive aromas reminding citric fruits, apples and peaches. Medium bodied, fresh with a long and tasty finish.

Tiene un fino aroma a frutas maduras del tipo melocotones blancos y toques cítricos. Es un vino fresco, floral con acidez equilibrada.

ZAHEL GRÜNER VELTLINER GOLDBERG

1/8L € 5,10 | Fl. 0,75L € 30,10

Classic white wine, notes of ripe yellow apple and pepper, herbal spices on the palate and the crunchy acidity guarantee pure drinking pleasure.

Clásico vino blanco basado en manzanas amarillas y maduras con un toque a pimienta, característico de esta variedad de uva. Ligero y aromático con un sabor a especias que permanece en el paladar.

ARTNER GELBER MUSKATELLER

1/8L € 5,10 | Fl. 0,75L € 30,10

Straw yellow in the glass, elderflower and fine meadow herbs on the nose, typical grape-muscatel bouquet with tingling acidity on the palate-ideal aperitif wine. Clásico vino blanco con sensación de flores de saúco y finas hierbas de la pradera.

Típico bouquet de uva-moscatel con hormigueante acidez y refrescante cosquilleo en el paladar. Un vino ideal como aperitivo.

SEPP MOSER CHARDONNAY GEBLING - VEGAN

Fl. 0,75L € 36,10

Pleasant scent of fresh apples and exotic fruits. An impressive game of power and elegance on the palate. Very juicy and characterized by long-lasting, fruity taste components.

Agradable aroma de manzanas frescas y frutas exóticas. Un impresionante juego de potencia y elegancia en el paladar. Muy jugoso y caracterizado por componentes de sabor afrutado de larga duración.

VINOS TINTOS | RED WINE

GAGER ZWEIGELT

1/8L € 5,10 | Fl. 0,75L € 30,10

Dark ruby garnet, an inviting cherry and sour cherry fruit on the nose, fresh, juicy elegant texture on the palate, lively structured and well balanced finish.

Vino tinto con una tentadora sensación a cereza y un toque de acidez. Textura fresca, jugosa y elegante con un carácter variado en especias. Finalmente un sabor vivo, estructurado y bien equilibrado.

INTIPALKA MALBEC (PERÚ)

1/8L € 5,10 | Fl. 0,75L € 30,10

Intense red ruby colour. A rich nose of blackcurrant, chocolate and black cherry aromas. In the mouth, leather and liquorice flavours dominate supported by a backbone of robust yet supple tannins leading to a long, lingering finish.

Dentro de los aromas principales podremos encontrar guindas, ciruelas, café, chocolate y uvas pasas. Con taninos marcados pueden apreciarse sabores de frutas secas y vainillas.

INTIPALKA TANNAT (PERÚ)

Fl. 0,75L € 36,10

Deep red. Red and black fruit aromas along with cherries and strawberries.

Ripe and rounded tannins, well balanced with fruity aftertaste.

Predominan en sus aromas notas de frutos rojos y negros muy maduros, especias y chocolate amargo. Es muy concentrado, potente y tánico. Lleva un balance entre la acidez y la fruta.

CERVEZA | BEER

OTTAKRINGER WIENER ORIGINAL

0,3L € 3,60 | 0,5L € 4,80

OTTAKRINGER ZWICKL

0,3L € 4,10 | 0,5L € 5,50



OTTAKRINGER NATUR RADLER

Fl. 0,5 L € 4,80

NULL KOMMA JOSEF

Fl. 0,33 L € 4,60

CERVEZA CUSQUEÑA

Fl. 0,33 L € 7,10

CERVEZA CUSQUEÑA NEGRA

Fl. 0,33 L € 7,10

**CÓCTELES Y LONGDRINKS |
COCKTAILS AND LONGDRINKS**

PISCO SOUR MARACUYÀ | MANGO | FRESA

€ 9,70

Pisco, Lime juice, Passion fruit | Mango | Strawberry, Sugar, Egg white, Angostura
Pisco, Jugo de limón, Maracuyá | Mango | Fresa, Azúcar, Clara de huevo, Angostura
(C)

PISCO TROPICAL

€ 9,70

Pisco, Aperol, Grapefruit juice, Mint
Pisco, Aperol, Jugo de toronja, Menta

EL CAPITÁN

€ 9,70

Pisco, Martini Rosso, Orange
Pisco, Martini Rosso, Naranja

CHILCANO

€ 9,70

Pisco, Lime, Ginger Ale, Angostura
Pisco, Limón, Ginger Ale, Angostura

CAIPIRINHA

€ 9,70

Lime, Brown sugar, Crushed Ice, Cachaca
Limón, Azúcar rúbia, Hielo picado, Cachaca

MOJITO

€ 9,70

Lime, Mint, Brown sugar, Special Rum
Limón, Menta, Azúcar rúbia, Ron especial

TANQUERAY GIN TONIC

€ 8,60



DESTILADOS | SPIRITS

BARSOL PISCO 2cl

€ 2,90

FREIHOF WILLIAMS BIRNE 2cl

€ 2,90

FREIHOF MARILLENBRAND 2cl

€ 2,90

RON MILLONARIO 10 AÑOS RESERVA 4cl

€ 6,10

THE SINGELTON 12Y OF DUFFTOWN SINGLE MALT 4cl

€ 6,10

KETEL ONE VODKA 4cl

€ 4,10

TANQUERAY LONDON GIN DRY 4cl

€ 4,10

AVERNA AMARO SICILIANO 4cl

€ 4,10

APEROL 4cl

€ 4,10

RON PAMPERO 4cl

€ 4,10



BEBIDAS CALIENTES |
HOT DRINKS

CAFÉ | COFFEE

NO 1 VIENNA XVI BLEND
(Dark Chocolate, Floral, Hazelnut)

ESPRESSO

€ 2,90

DOUBLE ESPRESSO

€ 5,50

ESPRESSO WITH MILK (G)

€ 3,30

DOUBLE EXPRESSO WITH MILK (G)

€ 5,50

LUNGO

€ 4,20

NO 2 RED DOOR BLEND
(Citrus, Spice, Milk Chocolate, Roasted Almond)

MELANGE | CAPUCCINO (G)

€ 4,40

CAFÉ LATTE (G)

€ 5,10

TÉ | TEA

VARIOS TIPOS DE TÉ | VARIOUS TEA TYPES

(with Honey)

€ 3,60

Chamomile tea, Mint tea, Black tea, Green tea, Fruit tea
Manzanilla, Menta, Negro, Verde, Té de frutas

HONEY

€ 0,70



PIQUEOS | STARTERS

PAPAS Y YUQUITAS A LA HUANCAÍNA

€ 7,60

Boiled potato slices and crispy cassava in Huancaína sauce. The sauce is made from milk, crackers, cream cheese and yellow ají chili. It derives its name from Huancayo, a city in the Peruvian highlands.

Rodajas de papa sancochada y yucas crujientes servidas con salsa Huancaína. La salsa es a base de leche, galletas, queso fresco y ají amarillo.

(A, C, G)

ENSALADA LIMA 56

€ 8,50

Mixed salad with quinoa and avocado. Quinoa originated in the Andean region.

Is one of the best quality grains in the world.

Ensalada mixta de quinua y palta. La quinua se origina en los Andes y es uno de los cereales con más cualidades en el mundo.

(C, G, L, M)

CAUSA LIMEÑA

€ 8,50

Cold mashed yellow potatoes mixed with yellow ají chili, oil, salt and lime, filled with chicken, mayonnaise and avocado.

Papa amarilla amasada con ají amarillo, aceite, limón y sal, rellena de pollo, mayonesa y palta.

(C, G)

TEQUEÑOS

€ 5,50

Cheese stocks made with a Won Ton dough sheets, filled with Edam cheese and served with Guacamole.

Crujiente masa Wantán rellena de queso Edam. Acompañada de salsa Guacamole.

(A, C, G)

EL FAMOSO CEVICHE DE PESCADO CLÁSICO

€ 16,90

The classic among the Peruvian fish dishes. Is composed of chunks of raw fish, marinated in lime juice, with sliced onions, garlic, celery and ají limo chili, served with cooked sweet potatoes and toasted corn.

Famoso plato peruano a base de pescado en dados pequeños, marinado en jugo de limón, cebolla, ajo, apio y ají limo, acompañado de choclo, cancha y camote.

(D, G, L)

LECHE DE TIGRE

€ 9,20

„Tiger`s milk“ is the leftover juice of a Ceviche. Contains less fish and more juice than Ceviche. Served with cooked sweet potatoes and toasted corn.

La Leche de Tigre es la salsa que da vida al Ceviche. Contiene menos pescado y más jugo que el Ceviche. Acompañada de cancha y camote.

(D, G, L)

TABLA DE PIQUEOS PARA 3-4 PERSONAS | STARTER PLATE FOR 3-4 PERSONS

€ 31,20

Potatoes and cassava with Huancaína sauce, Causa Limeña, to select Anticucho or Ceviche clásico.

Papas y Yuquitas con Salsa de Huancaína, Causa Limeña, para elegir Anticucho o Ceviche clásico.

(A, C, D, G, L, M)

NUESTROS PLATOS PRINCIPALES | OUR MAIN DISHES

CARNES | MEAT

EL ÚNICO LOMO SALTADO

€ 16,90

Beef stir - fry with crisp tomatoes, onions, wine and a touch of coriander, served with French fries and rice.

Jugosos trozos de carne flambeada, con crujientes cebollas, tomate, sillao, vino y un toque de culantro, acompañados de papa frita y arroz.

(F)

ANTICUCHOS DE CORAZÓN DE RES

€ 15,10

Beef heart skewer with a Peruvian marinade made from garlic, caraway seeds, oregano, rosemary and chili (not spicy), served with roast potatoes and two delicious sauces.

Brocheta de carne de corazón de res, marinada en un aderezo peruano hecho a base de ajo, comino, orégano, romero y chili (no picante), acompañada de papas doradas y dos deliciosas salsas.

(C, G, M)

SECO DE RES CON FREJOLES

€ 16,60

Sliced beef in a sauce made from coriander and white wine, served with beans and rice.

Trozos de res en salsa de culantro y vino blanco, acompañados de frejoles y arroz.

(P)

AJÍ DE GALLINA

€ 16,20

Chicken ragout in a delicate sauce made from yellow ají chili, served with boiled potatoes and rice, with an egg and olive garnish.

Pollo desmenuzado en una crema de ají amarillo, acompañado de arroz y papa sancochada, decorado con huevo y aceituna. El plato favorito de la gastronomía peruana!

(A, C, G)

ARROZ CHAUFA DE POLLO

€ 13,30

Chicken with fried rice, spring onions, sweet peppers, egg tortilla, ginger and a touch of soy sauce.

Arroz salteado con pollo, cebollín, pimiento, tortilla de huevo, kion y un toque de sillao.

(C, F, N)

PATO SALTEADO

€ 16,90

Duck stir - fry with crisp tomatoes, onions, wine and a touch of coriander, served with fries and rice.

Pato salteado con crujientes cebollas, tomate, vino y un toque de culantro, acompañados de papa frita y arroz.

(F)

BISTEC A LO POBRE

€ 16,60

Grilled beef tenderloin with rice, French Fries, fried cook banana and Sunny-Side-Up egg.

Bistec de vacuno a la plancha, acompañado de arroz, papas fritas, plátano frito y huevo frito.

(C)

P E S C A D O S | F I S H E S

ARROZ CON MARISCOS

€ 22,70

Rice with seafood cooked á point in a sauce of seafood and white wine.

Mariscos con arroz cocido en su punto, mezclados en una salsa de mariscos y vino blanco.

(B, G, L, P, R)



CEVICHE MIXTO 300 g

€ 24,30

Chunks of raw fish and seafood (squid, octopus, shell, shrimp), marinated in lime juice, with sliced onions, garlic, celery and ají limo chili, served with cooked sweet potatoes and toasted corn.

Pescado y mariscos marinados en jugo de limón, cebolla, ajo, apio y ají limo, acompañados de choclo, cancha y camote.

(B, D, G, L, R)

JALEA MIXTA

€ 18,20

Fish and seafood (squid, octopus, shell, shrimp) rolled in flour and fried in hot oil, served with crispy cassava, sarsa criolla (made from chili, sweet corn, onion, lime juice and coriander) and two delicious sauces.

Trozos de pescado y mariscos (calamar, pulpo, choros, camarones) enharinados y fritos en aceite caliente, acompañados de yuca frita, sarsa criolla y dos salsas.

(A, B, C, D, F, G, M, R)

PARA NIÑOS | FOR KIDS

CHICHARRÓN DE POLLO

€ 8,70

Chicken strips marinated in a Peruvian sauce, rolled in flour and fried in hot oil, Served with French fries, ketchup and garlic Mayonnaise.

Trozos de pollo marinados en una salsa peruana, enharinados y fritos en aceite caliente. Acompañados de papas fritas, mayonesa de ajo y ketchup.

(A, C, F, G, L, M)

SALCHIPAPA

€ 8,70

Thinly sliced sausage and French fries with salad, garlic Mayonnaise and ketchup. Famoso plato peruano hecho a base de papas naturales y hot dog, acompañado de ensalada mixta, ketchup y mayonesa de ajo.

(C, G, L, M)

PARA VEGETARIANOS |
FOR VEGETARIANS

TOFU SALTEADO

€ 15,90

Tofu stir - fry with crisp tomatoes, onions, wine and a touch of coriander,
served with French fries and rice.

.Trozos de tofu flambeados con cebollas crujientes, tiras de tomate y culantro,
acompañados de papas fritas y arroz.

(F)

ARROZ CHAUFA CON TOFU

€ 13,30

Tofu with fried rice, spring onions, sweet peppers, egg tortilla, ginger
and a touch of soy sauce.

Arroz salteado con tofu, cebollín, pimiento, tortilla de huevo, kion y un
toque de sillao.

(C, F, N)

CEVICHE DE CHAMPIÑONES

€ 13,30

Champignons marinated in lime juice, onion, garlic and ají chili,
served with cooked sweet potatoes and toasted corn.

Champiñones marinados en jugo de limón, cebolla, ajo y ají limo,
acompañados de choclo, cancha y camote.

(G, L)

POSTRES | DESSERTS

PLÁTANO FRITO

€ 6,60

Fried Amazonian bananas with honey and ice cream.

Plátanos traídos desde nuestra Amazonía, bañados en miel, con helado.

(G)

CREMA VOLTEADA

€ 6,60

Delicious mousse made from egg, milk, condensed milk, vanilla, cognac,
served with raspberry sauce.

Delicioso postre hecho a base de huevos, leche, leche condensada, vainilla,
Cognac; con slasa de frambuesa.

(C, G)

PIE DE QUESO Y MARACUYÁ

€ 6,90

Cheesecake with passion fruit sauce.

Pie de queso con salsa de maracuyá.

(A, C, G)



ACOMPañAMIENTOS | SIDE DISHES

ENSALADA MIXTA PEQUEÑA | SMALL MIXED SALAD (C, L, M)

€ 4,70

PORCIÓN DE YUCA | PORTION CASSAVA

€ 4,70

CAMOTE FRITO O SANCOCHADO | SWEET POTATO FRIED OR COOKED

€ 4,70

PORCIÓN DE ARROZ | RICE

€ 2,70

PAPAS FRITAS | FRENCH FRIES

€ 3,70

PLÁTANO FRITO | FRIED COOK BANANA

€ 3,70

PANCITO | BREAD (A)

€ 1,70

CANCHA

€ 2,70

SALSAS | SAUCES

SARZA CRIOLLA

€ 2,20

Salad made from onions, chili, sweet corn, lime juice and coriander.
Sarsa de cebolla, ají, maíz, jugo de limón y culantro.

AJÍ VERDE LIMO (C, G, M)

€ 2,70

Ají amarillo, Huacatay, Oil, Milk, Egg, Mustard
Ají Amarillo, Huacatay, Aceite, Leche, Huevo, Mostaza

SALSA Lima 56 (C, G, M)

€ 2,70

Ají Amarillo, Milk, Egg, Mustard, Oil
Ají amarillo, Leche, Huevo, Mostaza, Aceite

HUANCAÍNA (A, G)

€ 2,70

Milk, Crackers, Cream cheese, Ají Amarillo
Leche, Galletas, Queso fresco, Ají amarillo

KETCHUP

€ 1,70

MAYONESA DE AJO | GARLIC MAYONNAISE (C, G)

€ 1,70

SALSA GOLF (C, G)

€ 1,70

Mayonnaise, Ketchup
Mayonesa, Ketchup

MOSTAZA | MUSTARD (M)

€ 1,70

ALÉRGENOS | ALLERGENS

A

Cereales que contengan gluten

Cereals containing gluten

B

Crustáceos y productos a base de crustáceos

Crustaceans and products thereof

C

Huevos y productos a base de huevo

Eggs and products thereof

D

Pescado y productos a base de pescado

Fish and products thereof

E

Cacahuets y productos a base de cacahuets

Peanuts and products thereof

F

Soja y productos a base de soja

Soybeans and products thereof

G

Leche y sus derivados (incluyendo la lactosa)

Milk and products thereof (including lactose)

H

Frutos de cáscara

Nuts and products thereof

L

Apio y productos derivados

Celery and products thereof

M

Mostaza y productos derivados

Mustard and products thereof

N

Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo

Sesame seeds and products thereof

O

Dióxido de azufre y sulfitos

Sulphur dioxide and sulphites

P

Altramuces y productos a base de altramuces

Lupin and products thereof

R

Moluscos y productos a base de moluscos

Molluscs and products thereof