

MENU



Przystawki/Appetizers

Chakalaka (RPA) 20

Gulasz warzywny z fasolką.
South African vegetable stew with beans.

Maakouda 20

Marokańskie krokietki z ziemniaków.
Moroccan potatoe croquettes.

Banan rajski / Plantain 20

Smażony banan rajski, podawany z paprykowym sosem.
Fried plantain, served with a bell pepper sauce.

Poulet Mayo (KONGO) 25

Grillowany kurczak z papryką, cebulą i majonezem.
Grilled chicken with bell peppers, onion and mayonnaise.

Meat Pie (NIGERIA) 25

Kruche ciasto wypełnione mieloną wołowiną, ziemniakami i marchewką.
Crispy pastry with minced beef, potatoes and carrots.

Shakshouka (EGIPT) 25

Jajka w sosie z pomidorów, papryki, cebuli i czosnku.
Eggs in a tomato, bell pepper, onion and garlic sauce.

Dania Główne/Main Courses

Jollof

Zachodnioafrykański ryż gotowany w sosie paprykowym.
West African rice cooked in a bell pepper sauce.

JAGNIĘCINA/LAMB

59

TOFU

45

Bariis i Peri-Peri / Bariis and Peri-Peri

49

Ryż somalijski z grillowanym kurczakiem z Mozambiku.
Somalian rice served with grilled chicken from Mozambique.

Kurczak Yassa / Chicken Yassa

49

Kurczak marynowany w stylu senegalskim w sosie cytrynowo-cebulowym.
Senegalese-style marinated chicken in lemon and onion.

Maharagwe ya nazi

49

Fasola kenijska w mleku kokosowym.
Kenyan beans with coconut milk.

Mafé Tofu

49

Sos z masła orzechowego i pomidorów z Mali.
Peanut butter and tomato stew, from Mali.

Egusi i Fufu / Egusi and Fufu

59

Sos z nasion melona i szpinaku, podawane z elastycznym ciastem z manioka.
Melon seed and spinach sauce, served with stretchy cassava dough.

Talerz Afrykański / African Platter

MAŁY (2 dania główne i 2 dodatki) SMALL (2 main courses and 2 sides)

99

DUŻY (3 dania główne i 3 dodatki) LARGE (3 main courses and 3 sides)

125

Dodatki/Sides

Jollof/Bariis 18

Biały ryż/White rice 15

Chapati 15

Napoje/Drinks

Sobo 18

Dawa 18

Sok z tamaryndowca/
Tamarind juice 18