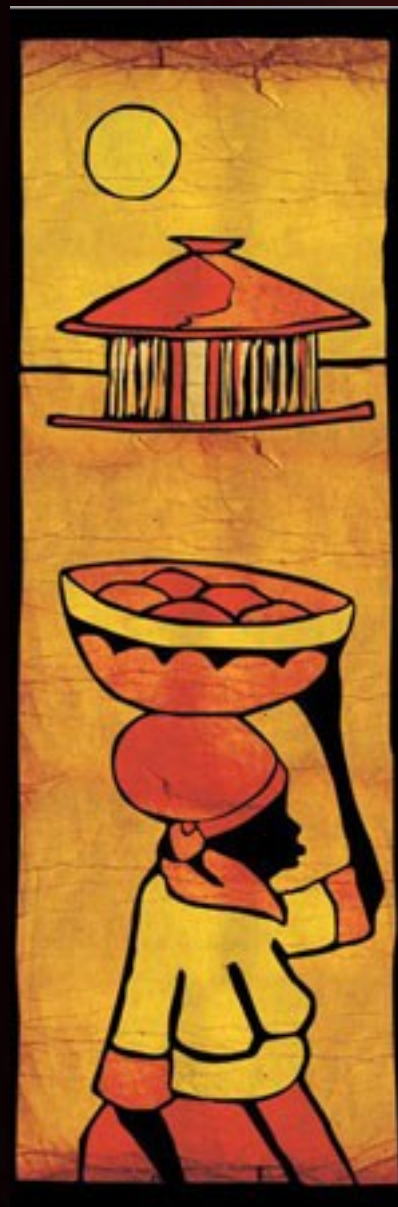


Étlap

Üdvözöljük a
Savannában



Üdvözljük a Savannah Afrikai Étterem és Cafében!

Kedves Vendégünk, engedje meg, hogy utazásra invitáljuk Afrika konyha művészetének birodalmába. Kérjük adja át érzékeit ennek az élménynek, hogy megmutathassuk Önnek Afrika varázsát.

Afrika a természet színeiben is él: az erdők zöldjében, a szavannák aranyában, föld barna, az ég kék és a naplementék vörös árnyalataiban.

Afrika ritmusa ott van a madarak csicseregésében, a majmok hívogató hangjában és az elefántok távoli trombitálásában, a levegőben visszhangzó beszóban és ott van a falvakban, az aszonyok ütemes fufu döngölésében.

Afrika gyümölcsök, friss kávébab, nyüzsgő piacok, illatos fűszerek, gőzölgő zekak.....

Az afrikai konyha épp olyan gazdag, színes, sokrétű és izgalmas, mint maga a kontinens. Tükrözi az ősi hagyományokat, csak úgy, mint az európai, arab és indiai befolyást.

Az afrikai konyha hagyományosan, a világ összes kultúrájához hasonlóan, az afrikai ételek elkészítéséhez is a helyben megtalálható gyümölcsöket, gabona-féléket, zöldségeket és húsféléket használják. Trópusi Afrika legnagyobb részén a tej hiányos, ezért a tejtermékeket ezeken a területeken nehezen találunk.

Az afrikai konyha hasonlóságok ellenére; jelentős eltérések fedezhetők fel Afrika szinte az összes régiójában az ételek készítése és ivási szokásokban. Az afrikai ételek igen eltérőek Afrika különböző területein, így Kelet-, Észak-, Nyugat-, Dél- és Közép-Afrikában is megtalálhatóak az adott térség jellegzetes ételei.

Az étterem szerelnénk megjegyezni, hogy az afrikai ételek általában nagyon csípősek, ezért az ételek elkészítésük során használt afrikai chili paprikáknak (friss és őrölt) használnak.

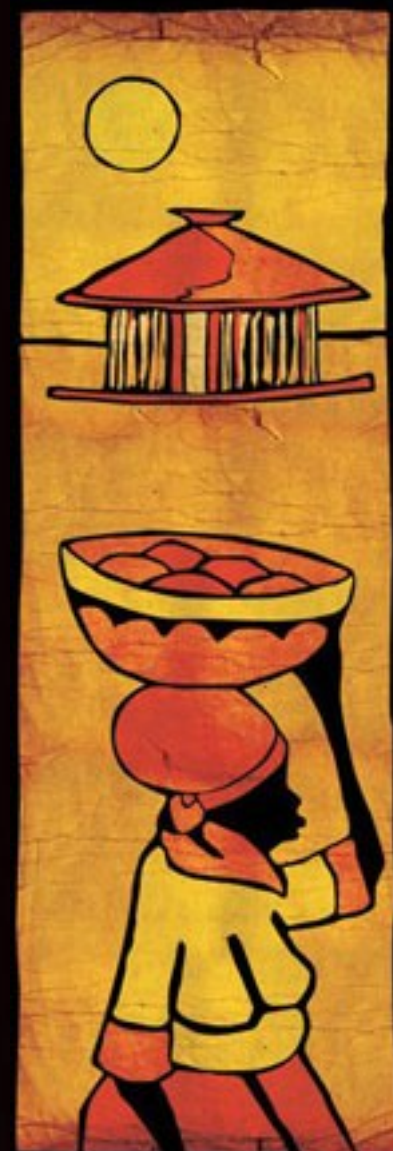
Az étterem különböző ételek erősségét étlapunkon „paprika skálán”, 0-5-ig osztályoztuk.

A Savannah Étteremben elköteleztük magunkat amellett, hogy hűek legyünk az afrikai konyhaművészet hagyományaihoz, és ezáltal minden vendégünket igazi afrikai kulináris élményben részesíthessük. Szerelnénk biztosítani, hogy vendégeink kivétel nélkül gyors, hozzáértő, barátságos és előzékeny kiszolgálásban részesüljenek. Hogy elérhető áron, minőségi alapanyagok felhasználásával. Hogy vendégeink és munkatársaink egyaránt egyaránt az Őket megillető tiszteletben és megbecsülésben részesüljenek. Hogy minden vendégünknek köszönetet mondhassunk a lehetőségért, hogy meglátogathatjuk őket.

Szerelnénk igazán kellemesen fog telni ideje nálunk!

Étvágyat Kívánunk!






Savannah Afrikai Étterem Teljes Személyzete



Előételek/Snackek




- | | | | |
|----|---|----------------|---|
| 1 | Húsos táska/darab <i>csak rendelésre</i>
(Fűszeres hússal, krumplival és zöldségekkel töltött tészta, sütve) | 550 Ft € 2,2 | 
West-Africa |
| 2 | Moin-Moin/darab <i>csak rendelésre</i>
(Bab lisztből, hagymával hallal és keménytojással készült fűszeres, főtt pástétom, amely nagyon ízletes rizses ételekkel) | 550 Ft € 2,2 | 
Nigeria |
| 3 | Sült Hús/4 darab
(Frissen sült, ropogós marha vagy kecske hús darabok pálcikán, paradicsommal és uborkával) | 600 Ft € 2,4 | 
Africa |
| 4 | Sült Scubia – afrikai makréla/4 darab
(Frissen sült, ropogós afrikai halfajta citrommal tálalva) | 600 Ft € 2,4 | 
Africa |
| 5 | Sült hús nyárson/nyárs
(Frissen sült, ropogós marha vagy kecske hús darabok nyárson, hagymával, chillivel és paradicsommal összesütve) | 600 Ft € 2,4 | 
West-Africa |
| 6 | Pulyka zúza nyárson/nyárs
(Frissen sült, ropogós zúza darabok nyárson, hagymával, chillivel és paradicsommal összesütve) | 600 Ft € 2,4 | 
West-Africa |
| 7 | Suya/nyárs
(Ez a saslikhoz hasonló étel nagyon népszerű Nyugat-Afrikában, eredetileg az észak-nigériai és nigeri Hausa emberektől származik. A kisebb marhahús darabokat erőspaprikás – mogyorós fűszer keverékkel bedörzsölik, nyársra húzzák és megsütik. Friss hagymával, sóval, őrölt erőspaprikával és gyömbérrel tálalják.) | 600 Ft € 2,4 | 
Nigeria |
| 8 | Akara/6 darab
(Frissen sült, fűszeres, hagymával, friss afrikai csilivel és fűszerekkel készült babliszt tallérok) | 750 Ft € 3 | 
Nigeria |
| 9 | Togói Töltött Tojás pirítóssal tálalva
(2 egész főtt tojás majonézes spenótos szósszal töltve, pirítóssal tálalva) | 650 Ft € 2.6 | 
Togo |
| 10 | Namibiai Pikáns Sült Csirkeszárnyak Sárgarépa Csíkokkal és Csípős Paradicsomos Szósszal tálalva/4 darab
(Ízletes, fűszerekben, zöldfűszerekben és citrom levében megforgatott csirkeszárnyak, közepes, erős vagy extra erős peri-peri-vel /Afrikai chilli por/, ropogós sárgarépa csíkokkal és csípős, paradicsomos szósszal tálalva) | 750 Ft € 3 | 
Namibia |
| 11 | Nigériai Töltött Paradicsom friss Petrezselyemes Paradicsom Salsával, pirítóssal tálalva
(2 darab paradicsom sült makrélával, majonézzel, petrezselyemmel, majonézzel és citromlével töltve, frissítő petrezselyemes-paradicsom salsával és pirítóssal tálalva) | 800 Ft € 3,2 | 
Nigeria |
| 12 | Afrikai Tojásrántotta Hasábburgonyával
(Paradicsommal, hagymával zöldfűszerekkel és chilivel készült, igen ízletes tojásrántotta hasábburgonyával. Remek reggelinek és lazább ebédnek is.) | 800 Ft € 3,2 | 
Africa |
| 13 | Afrikai Tojásrántotta Sült Yammal vagy Sült Plantainnal
(Paradicsommal, hagymával zöldfűszerekkel és chilivel készült, igen ízletes tojásrántotta sült yam gyökérrel vagy sült főzőbanánnal. Remek reggelinek és lazább ebédnek is.) | 1 150 Ft € 4,6 | 
Africa |
| 14 | Dél- Afrikai Álom - Előétel Kompozíció
(Sült csirkemell és padlizsán darabok, paradicsom kockák, olivabogyó és sült főzőbanán afrikai fűszeres paradicsom- és avokádó szószokkal, pitával kínáljuk) | 1 250 Ft € 5 | 
South Africa |

Saláták

- | | | | |
|----|--|----------------|--|
| 15 | Friss Saláta Olivaolajos és Citromos Öntettel
(Zöld saláta, uborka, répa, paradicsom, fekete és zöld olíva) | 850 Ft € 3,4 | 
Africa |
| 16 | Oázis Saláta
(Zöld saláta, paradicsom, alma, feta sajt, fűszeres joghurt öntettel friss kenyérral vagy péksüteménnyel tálalva) | 950 Ft € 3,8 | 
Africa |
| 17 | Dzsungel Saláta
(Sült főzõbanán- gyömbéres kukorica és földimogyoró, friss salátaágyon) | 1 150 Ft € 4,6 | 
West-Africa |
| 18 | Lagos Saláta
(Sült csirke és-yamdarabok fűszeres salátaágyon citrom és bors fűszerkeverékkel) | 1 250 Ft € 5 | 
Nigeria |
| 19 | Laguna Saláta
(Afrikai rák- és avokádó saláta afrikai makrélával, sült rákkal, zöld salával, paradicsommal és ezersziget öntettel) | 1 350 Ft € 5.4 | 
Gambia |

Szendvicsek

Szendvicseinket egy adag hasábburgonyával tálaljuk

- | | | | |
|----|---|----------------|---|
| 20 | Vegetáriánus Szendvics
(Pirítós, grillezett zöldség, saláta, paradicsom, uborka, joghurt öntet) | 950 Ft € 3,8 | 
Africa |
| 21 | Grill Csirke Szendvics
(Pirítós, grillezett csirkemell, zöldsaláta, paradicsom, uborka, majonéz) | 1 150 Ft € 4,6 | 
Africa |
| 22 | Grillezett Tengeri Halas Szendvics
(Pirítós, tengeri hal, főtt tojás, zöldsaláta, uborka, fűszeres majonéz) | 1 250 Ft € 5 | 
Africa |

Levesek

- 23 **Hideg Maracuya Krémleves**
(Egzotikus, mennyei illatú krémleves finom, lédús maracuyával, tejszínnel ,tejjel, jéggel és fűszerekkel) 550 Ft € 2,2  Caribbean
- 24 **Hideg Mangó Krémleves**
(Gazdag, ízeletes krémleves a mangó lédús húásával, tejszínnel, tejjel, jéggel és fűszerekkel) 550 Ft € 2,2  Caribbean
- 25 **Hideg Abidjani Avokádó Leves**
(Lágy, kellemes, hűtött krémleves avokádó érett húásával, joghurttal, friss citrom levével és fűszerekkel) 550 Ft € 2,2  Ivory Coast
- 26 **Mozambiki Kókuszos, Narancsos Csirke Raguleves**
(Krémés, harmónikus csirke raguleves kókuszkrémmel és kókusztejjel, lédús narancssal, ropogós sárgaréppával, friss petrezselyemmel, fimon fűszerekkel és omlós csirkemell darabokkal) 850 Ft € 3,4  Mozambique
- 27 **Friss Hal Pepper Soup** 
(Nagyon csípős, gyógynövényekkel készült afrikai halleves)
(Ez az étel különösen népszerű Afrika nyugati részén. A halszeleteket helyi gyógynövények és számos fűszer keverékével főzik meg. Ez egy könnyű és egészséges étel a nap bármelyik szakában, Afrikában betegek gyógyítására is használják.) 850 Ft € 3,4  West-Africa

Hagyományos Nyugat-Afrikai Ételek

Pepper Soups – Nagyon csípős, gyógynövényekkel készült afrikai halleves

- 27 **Friss Hal Pepper Soup** 
(Nagyon csípős, gyógynövényekkel készült afrikai halleves)
(Ez az étel különösen népszerű Afrika nyugati részén. A halszeleteket helyi gyógynövények és számos fűszer keverékével főzik meg. Ez egy könnyű és egészséges étel a nap bármelyik szakában, Afrikában betegek gyógyítására is használják.) 850 Ft € 4,6  West-Africa
- 28 **Fűszeres Hús Pepper Soup** 
(Nagyon csípős, gyógynövényekkel készült sűrű afrikai hús leves)
(Ez a különlegesség a legnépszerűbb a pepper soup-ok közül Nyugat-Afrikában. A húst és belsőségeket–máj, vese, szív, pacal– helyi gyógynövények, és számos fűszer keverékével főzik meg) 950 Ft € 3,8  West-Africa
- 29 **Fűszeres Csirke Pepper Soup** 
(Nagyon csípős, gyógynövényekkel készült afrikai csirke leves)
(Népszerű és finom nyugat-afrikai étel, a csirke darabokat helyi gyógynövények, és számos fűszer keverékével ízletesre főzik) 950 Ft € 3,8  West-Africa
- 30 **Fűszeres Yam Pepper Soup** 
(Nagyon csípős, gyógynövényekkel készült afrikai csirke leves)
(Népszerű és finom nyugat-afrikai étel, a yam gyökér darabokat helyi gyógynövények, és számos fűszer keverékével ízletesre főzik) 950 Ft € 3,8  West-Africa
- 31 **Yam és Hal Pepper Soup** 
(Nagyon csípős, gyógynövényekkel készült yam gyökér és hal leves)
(Laktató, különleges egytálétel, yam gyökér és scubia /afrikai makréla/, füstölt rákkal, helyi gyógynövényekkel, és számos fűszer keverékével ízletesre főzve) 1 250 Ft € 5  West-Africa



Raguk

- 32 **Egusi Ragu Ízlés Szerint Csirkével/Hallal/Marhával, Pounded Yam/Eba/Fufu Körettel Tálalva** 
(Közkedvelt fűszeres nyugat-afrikai ragu specialitásunk hagyományosan darált afrikai dinnye magból (egusi) készül, vörös pálma olajjal, leveles zöldségekkel, őrölt füstölt rákkal, füstölt hallal, afrikai chilivel Általában vad, kecske, vagy marhahússal, hallal fogyasztják. Kézzel szokás enni, pounded yam, eba, amala vagy fufu körettel) 1 400 Ft € 5,6  West-Africa
- 33 **Ogbono Ragu Ízlés Szerint Csirkével/Hallal/Marhával, Pounded Yam/Eba/Fufu Körettel Tálalva** 
(Nigéria szerte nagyon kedvelt ez a fűszeres ragu specialitás. Darált ogbono magból (másnéven oro, az afrikai mangó bokor kemény magjából nyerik és a napon kiszárítják) készül, vörös pálma olajjal, leveles zöldségekkel, őrölt füstölt rákkal, füstölt hallal, afrikai chilivel. Általában vad, kecske, vagy marhahússal, hallal fogyasztják. Kézzel szokás enni, pounded yam, eba, amala vagy fufu körettel) 1 400 Ft € 5,6  West-Africa
- 34 **Vegetable Ragu Ízlés Szerint Csirkével/Hallal/Kecskével/Marhával, Pounded Yam/Eba/Fufu Körettel Tálalva** 
(Nyugat-afrikai fűszeres ragu spacialitás, amely leveles zöldségből (afrikai spenót) készül, vörös pálma olajjal, füstölt rákkal, afrikai chili paprikával. Általában vad, kecske, vagy marhahússal, hallal fogyasztják. Kézzel szokás enni, pounded yam, eba, amala vagy fufu körettel) 1 400 Ft € 5,6  West-Africa
- 35 **Okra Ragu Ízlés Szerint Csirkével/Hallal/Kecskével/Marhával, Pounded Yam/Eba/Fufu Körettel Tálalva** 
Ez a sokak által ismert nyugat-afrikai fűszerees ragu specialitás apróra vágott okrából (más néven bámia vagy lady fingers) készül, vörös pálma olaj, füstölt rák és hal, afrikai chili paprika hozzáadásával. Általában vad, kecske, vagy marhahússal, hallal fogyasztják. Kézzel szokás enni, pounded yam, eba, amala vagy fufu körettel) 1 400 Ft € 5,6  West-Africa
- 36 **Egusi/Ogbono/Vegetable/Okra Ragu ízlés szerint /Marhával/Csirkével/Hallal/Kecskével és Semolina-val** 

Rizses Ételek

- 37 **Stew – Fűszeres Afrikai Paradicsomszószt Ízlés Szerint Sült Csirkével/Hallal/Marhával, Rizzsel Tálalva** 🌶️🌶️🌶️
(Ízletes és aromás szószt, amely Afrika szerte mindenki kedvence. Az útszélt falatozóktban éppúgy megtalálható, mint az előkelőségek asztalán. Minden étkezés, ünnep elmaradhatalan fogásához tartozik. Az aromás fűszerek teszik ezt az ételt olyan ellenállhatalanul finommá. A szószt friss paradicsomból, hagymából, afrikai erőspaprikából, paradicsom püréből készül, kakukkfűvel, curryvel és más fűszerekkel. Gőzölgő rizzsel, sült csirkével, hússal, vagy hallal tálaljuk) 1 250 Ft € 5  West-Africa
- 38 **Jollof Rizs Ízlés Szerint Sült Csirkével/Hallal/Marhával** 🌶️🌶️🌶️
(A Jollof rizs elnevezés valószínűleg a Szenegálban és Gambiában élő Wolof törzstől származtatható, de egész Nyugat-Afrikában, különösen Nigériában és Ghánában nagy népszerűségnek örvend. A Jollof rizsnek számos elkészítési módját ismerjük. A leggyakoribb alapvető hozzávalók: rizs, paradicsom és paradicsom püré, hagyma, só és erőspaprika. Ezeken kívül, szinte bármilyen hús, hal, zöldség és fűszer hozzáadható. Sült csirkével, hússal, vagy hallal tálaljuk) 1 250 Ft € 5  West-Africa
- 39 **Afrikai Sült Zöldséges Rizs Ízlés Szerint Sült Csirkével/Hallal/Marhával** 🌶️
(Nyugat-afrikai sült rizs zöldségekkel, hagymával, pulyka májjal és fűszerekkel. Sült csirkével, hússal, vagy hallal tálaljuk) 1 250 Ft € 5  West-Africa
- 40 **Sült Kókuszos Rizs Ízlés Szerint Sült Csirkével/Hallal/Marhával** 🌶️
(Afrikai sült rizs kókusztejjel, hagymával, friss chili paprikával és fűszerekkel. Sült csirkével, hússal, vagy hallal tálaljuk) 1 250 Ft € 5  West-Africa
- 41 **Rizs és Bab Fűszeres Afrikai Paradicsomszósszal, Sült Csirkével/Hallal/Marhával és Sült Plantainnal** 🌶️🌶️
(Gazdag nyugat-afrikai tál főtt rizzsel, afrikai babbal, ízletes és aromás fűszeres paradicsomszóssunkkal, ízlés szerint sült csirkével, hallal, kecskével, vagy marhával, sült főzőbanán szeletekkel tálalva) 1 850 Ft € 5  West-Africa

Főtt/Sült Yam/Plantain Ételek

- 13 **Afrikai Tojásrántotta Sült Yammal vagy Sült Plantainnal** 🌶️🌶️
(Paradicsommal, hagymával zöldségfűszerekkel és chilivel készült, igen ízletes tojásrántotta sült yam gyökérrel vagy sült főzőbanánnal. Remek reggelinek és lazább ebédnek is.) 1 150 Ft € 4,6  West-Africa
- 42 **Főtt/Sült Yam/Plantain Fűszeres Afrikai Paradicsomszósszal, Ízlés Szerint Sült Csirkével/Hallal/Marhával Tálalva** 🌶️🌶️🌶️
(Yam gyökér vagy főzőbanán puhára főve vagy megsütve, stew-val. Ez az ízletes és aromás szószt Afrika szerte mindenki kedvence. Az aromás fűszerek teszik ezt az ételt olyan ellenállhatalanul finommá. A szószt friss paradicsomból, hagymából, afrikai erőspaprikából, paradicsom püréből készül, kakukkfűvel, curryvel és más fűszerekkel. Sült csirkével, hússal, vagy hallal tálaljuk) 1 350 Ft € 5,4  West-Africa
- 43 **Főtt/Sült Yam/Plantain Vegetable Raguval, Csirkével/Hallal/Kecskével/Marhával Tálalva** 🌶️🌶️
(Nyugat-afrikai fűszeres ragu spacialitás, amely leveles zöldségtől (afrikai spenót) készül, vörös palma olajjal, füstölt rákkal, afrikai chili paprikával. Csirkével, hússal vagy hallal tálaljuk, főtt, vagy sült yam gyökér, vagy plantain körettel) 1 550 Ft € 6,2  West-Africa

Porridge – Bab Ragu

44 Bab és Yam Ragu Garival, Cukorral/Sóval 🌶️🌶️

(Egy tál forró afrikai bab yam gyökérrel, pálma olajjal, hagymával, chilivel és fűszerekkel ízletesre főzve, Garival tálalva /A gari cassava gumóból készült szemcsés 'dara'. A cassavát megámozzák, lereszelik, áztatják, szitázzák, majd megpörkölik. A garit vízzel keverve, ízlés szerint cukorral vagy sóval fogyasztják)

1 250 Ft € 5



West-Africa

45 Bab és Plantain Ragu Garival, Cukorral/Sóval 🌶️🌶️

(Egy tál forró afrikai bab plantainnal, pálma olajjal, hagymával, chilivel és fűszerekkel ízletesre főzve, Garival tálalva /A gari cassava gumóból készült szemcsés 'dara'. A cassavát megámozzák, lereszelik, áztatják, szitázzák, majd megpörkölik. A garit vízzel keverve, ízlés szerint cukorral vagy sóval fogyasztják)

1 250 Ft € 5



West-Africa



Szárnyas Ételek

- 46 **Grillezett Csirkemell Filé Hasáburgonyával és Mauritániai Majonézzel**
(Egy igazán könnyű étel, enyhén fűszeres csirkemell filé, hasáburgonyával és pikáns majonézzel) 1 150 Ft € 4,6
- 47 **Namíbiai Pikáns Sült Csirkeszárnyak Steak Burgonyával és Csípős Afrikai Paradicsomszósszal**))
(Ízletes, fűszerekben, zöldfűszerekben és citrom levében megforgatott csirkeszárnyak, közepes, erős vagy extra erős peri-peri-vel /Afrikai chilli por/, ropogós Steak Burgonyával és csípős, paradicsomos szósszal tálalva) 1 150 Ft € 4,6
- 48 **Kirikou Kedvence**
(Pikáns csirkefalatok bundában, sült ananászos- mazsolás rizzsel tálalva) 1 450 Ft € 5,8
- 49 **Gaboni Mustáros Csirke Rizzsel**)
(Az Ön kívánsága szerint készítjük csirke combjából vagy melléből, fűszeres, mustáros szószban, főtt rizzsel tálaljuk) 1 450 Ft € 5,8
- 50 **Ashanti Csirke Rizzsel**))
(Az Ön kívánsága szerint készítjük csirke combjából vagy melléből ezt a hagyományos Ghánai ételt, földimogyorós, paradicsomos, fűszeres, afrikai csípőspaprikás szószban, főtt rizzsel tálaljuk) 1 450 Ft € 5,8
- 51 **Kuku na Nazi (Kókusztejes Csirke Rizzsel)**
(Egy népszerű, ízletes kenyai étel, melyet az Ön kívánsága szerint készítünk csirke combjából vagy melléből, finom kelet-afrikai fűszerekkel, kókuszkrémmal és kókusztejjel főzzük, főtt rizzsel tálaljuk) 1 450 Ft € 5,8
- 52 **Luandai Grillezett Pulykamell Filé Trópusi-Mix Salátával és Rizzsel**
(Enyhén fűszeres pulykamell filé, trópusi gyümölcs salátával, sült plantain szeletekkel és papaya öntettel, főtt rizzsel tálaljuk) 1 850 Ft € 7,4
- 53 **Tanzániai Kacsacomb Pikáns Narancs és Lime Szószban, Sáfrányos Rizzsel**
(Kacsacomb könnyű, enyhén fűszeres narancs-lime szószban párolva, majd jól átsütve, sáfrányos rizzsel tálaljuk) 1.950 Ft € 7,8



Namibia



Gabon



Gabon



Ghana



Kenya



Angola



Tanzania





Marha Ételek

- 54 **Grillezett Marhahús Steak Burgonyával, Fűszeres Afrikai Paradicsomszósszal** 
(Enyhén fűszeres marhahús szeletek ropogós steak burgonyával és ízletes afrikai paradicsomszósszal) 1 450 Ft € 5,8 
Zambia
- 55 **Lagoszi Chilis Marha Rizzsel** 
(Sült marhahús barabok nagyon erős, friss afrikai erőspaprikából, hagymából és paradicsomból készült szószban, rizzsel tálalva) 1 450 Ft € 5,8 
Nigeria
- 56 **Ugandai Zöld Banános, Kókuszos Marharagu Rizzsel** 
(Egy nagyon tápláló és ízletes kelet-afrikai étel, amelyet marhahúsból, zöld banánból, hagymából, paradicsomból, kókusztejből, zöldborsóból és zöldbabból készítenek fűszerekkel, főtt rizzsel fogyasztják) 1 850 Ft € 7,4 
Uganda
- 57 **Thiou a La Viande (Szenegáli Marharagu) Rizzsel** 
(Ez a népszerű szenegáli étel marhahús, burgonya, édeskrumpli, káposzta, retek, paradicsompüré, hagyma, ecet, kakukkfű, koriander, feketebors és más fűszerek felhasználásával készül, hagyományosan főtt rizzsel tálalják) 1 850 Ft € 7,4 
Senegal
- 58 **Tíbs (Etióp Marharagu) Injera-val**
(A húst vörösboros, hagymás, friss afrikai chilis szószban pácolják, majd rozmaringos, fűszeres vajban kisütik, nagyon csípős, chilis szószba mártogatva, injera-val /Etióp lapos kenyér/ fogyasztják) 2 450 Ft € 9,8 
Ethiopia
- 118 **Nyugat-Afrikai Marharagu** 
(Marhahús darabok nagyon erős, friss afrikai erőspaprikával, hagymával és paradicsommal összesütve, köret nélkül) 1 200 Ft € 4,8 
Nyugat-Afrika

Hal- és Rák Ételek

- 59 **Samaki wa Kusonga (Zanzibári Halkorokett) Yampürével**
(A megfőzött, felaprított tengeri halat tojással, zsemlemórszával és fűszerekkel összekeverjük és olívaolajban kisütjük. A ropogós, friss kroketteket yampürével tálaljuk) 1 450 Ft € 5,8  Tanzania
- 60 **Sült Scubia (Afrikai Hal) Sült Plantainnal Chili Szósszal** 🌶️
(Ennek az ételnek a nagyszerűsége az egyszerűségében rejlik. A ropogós sült hal darabokat sült főzőbanánnal és nagyon csípős chilis, hagymás, paradicsomos, gyömbéres, fűszeres szósszal tálaljuk.) 1 450 Ft € 5,8  West-Africa
- 61 **Abidjani Grillezett Tengeri Halfilé Sült Kókuszos Rizzsel és Avokádó Szósszal** 🌶️
(Kellemes fűszerezésű, ízletes halfilé afrikai sült kókuszos rizzsel /kókusztej, hagyma, friss chili és fűszerek/ és avokádó szósszal /érett avokádó enyhén fűszerezett, lágy, pépes húsa, natúr joghurttal és friss citrom levővel keverve/ 1 850 Ft € 7,4  Ivory Coast
- 62 **Dar Es Salaam-i Tigris Rák Nyárson Friss Vegyes Salátával**
(Fűszeres, grillezett tigris rák nyárson, zöld salátával, uborkával, répával, paradicsommal, olíva bogyóval olivás citromos salátaöntettel.) 1 950 Ft € 7,8  Tanzania
- 63 **Anguillai Rák Grillezett Zöldséggel és Rizzsel** 🌶️
(Bazsalikomban, kakukkfűben, gyömbérben, oregánóban, olíva olajban és csípős szószban pácolt rák grillezve, grill zöldséggel és rizzsel tálaljuk) 1 950 Ft € 7,8  Anguilla
- 64 **Sült Afrikai Makréla** 🌶️🌶️
(Egész, ropogósra sült Afrikai Makréla hal, ami a sütőben hagymával, paradicsommal és csili paprikával készül), frissen, forrón tálaljuk 1.550 Ft € 6,2  West-Africa
- 119 **Nyugat-Afrikai Halragu** 🌶️🌶️🌶️🌶️
(Marhahús darabok nagyon erős, friss afrikai erőspaprikával, hagymával és paradicsommal összesütve, köret nélkül) 1 200 Ft € 4,8  Nyugat-Afrika

Vegetáriánus Ételek

- 44 **Bab és Yam Ragu Garival, Cukorral/Sóval** 🌶️🌶️
(Egy tál forró afrikai bab yam gyökérrel, pálma olajjal, hagymával, chilivel és fűszerekkel ízletesre főzve, Garival tálalva /A gari cassava gumóból készült szemcsés 'dara'. A cassavát megámozzák, lereszelik, áztatják, szitázzák, majd megpörkölik. A garit vízzel keverve, ízlés szerint cukorral vagy sóval fogyasztják) 1 250 Ft € 5  West-Africa
- 45 **Bab és Plantain Ragu Garival, Cukorral/Sóval** 🌶️🌶️
(Egy tál forró afrikai bab plantainnal, pálma olajjal, hagymával, chilivel és fűszerekkel ízletesre főzve, Garival tálalva /A gari cassava gumóból készült szemcsés 'dara'. A cassavát megámozzák, lereszelik, áztatják, szitázzák, majd megpörkölik. A garit vízzel keverve, ízlés szerint cukorral vagy sóval fogyasztják) 1 250 Ft € 5  West-Africa
- 65 **Atklit**
(Hagyományos Etióp zöldségragu, amelyet káposztából, burgonyából és sárgarépból készítenek, friss gyömbérrel, hagymával, fokhagymával, köménnyel, cayenne borssal és más fűszerekkel. Zöldsaláta ágyon, túróval és injera-val – Etióp lapos kenyér) tálalják 1 350 Ft € 5,4  Ethiopia
- 66 **Khartoum Tál**
(Grillezett gomba és padlizsán szeletek, sült paradicsom, Szudáni rizzsel –a rizst pirított hagymával és fűszerekkel főzzük meg– és fűszeres joghurt szósszal tálalva) 1 450 Ft € 5,8  Sudan

Tálak

Egyszemélyes Tálak

- 67 **Etióp Vegetáriánus Tál**
(Főtt rizs, afrikai barna bab, édesburgonya szírom, grillezett gomba, sült okra, Atklit /Etióp zöldségragu/, friss vegyes saláta, injera -Etióp lapos kenyér – jogurt és avokádó szóssokkal tálalva) 2 850 Ft€ 11,4
- 68 **Savannah Tál**
(Sült zöldséges rizs, afrikai barna baba, sült csirkecomb és marhahús darabok, akara, sült okra, sült plantain és sült yam darab) 2 850 Ft€ 11,4
- 69 **Atlanti-Óceán Tál**
(Sült kókuszos rizs, grillezett tengeri halfilé, sült scubia /afrikai makréla/, grillezett rák nyárson, friss vegyes saláta, fűszeres afrikai paradicsomszósszal és avokádó szósszal tálalva) 3 550 Ft€ 14,2



Ethiopia



West-Africa



Ivory Coast

Kétszemélyes Tálak

- 70 **Kétszemélyes Savannah Tál**
(Sült zöldséges rizs, jollof rizs, afrikai barna bab, sült csirkecomb és marhahús darabok, akara, sült okra, sült plantain, sült yam darabok, fűszeres afrikai paradicsomszósszal, fűszeres földimogyoró és paradicsom szósszal és kókusz szósszal tálalva) 4 850 Ft€ 19,4
- 71 **Kétszemélyes Atlanti-Óceán Tál**
(Jollof rizs, sült kókuszos rizs, grillezett tengeri halfilé, sült scubia /afrikai makréla/, grillezett rák nyárson, friss vegyes saláta, fűszeres afrikai paradicsomszósszal és avokádó szósszal tálalva) 5 850 Ft€ 23,4



West-Africa



Ivory Coast



Gyermek Sarok



- | | | | |
|----|--|--------|-------|
| 72 | Kirikou Kedvence (kis adag)
(Pikáns csirkefalatok bundában,
sült ananászos- mazsolás rizzsel tálalva) | 850 Ft | € 3,4 |
| 73 | Simba Lakomája (kis adag)
(Grillezett csirkemell csíkok hasáburgonyával) | 850 Ft | € 3,4 |
| 74 | Némó Vacsorája (kis adag)
(Zanzibári halkrokett yampürével) | 850 Ft | € 3,4 |



Gambia



Zanzibar/
Tanzania

Gyermek menüinket 2 dl üdítővel szolgáljuk fel.



Köreték

75	Pita					
	(Észak-afrikai és arab, kerek, barnás, búzalisztből, élesztővel készült lapos kenyér)	200 Ft	€ 0,8			North-Africa
76	Injera					
	(Ezt a "crepe"-hez hasonlatos lapos kenyeret hagyományosan Etiópiában, Eritreában, Szomáliában, Yemenben, és Szudán Nuer törzs által lakott részein fogyasztják)	250 Ft	€ 1,0			Horn of Africa
77	Főtt Rizs					
	(Hosszúszemű főtt rizs)	300 Ft	€ 1,2			Sudan
78	Szudáni Rizs					
	(Pirított hagymával és fűszerekkel főzött rizs)	450 Ft	€ 1,8			
79	Jollof Rizs 🌶️🌶️🌶️					
	(A Jollof rizs elnevezés valószínűleg a Szenegálban és Gambiában élő Wolof törzstől származtatható, de egész Nyugat-Afrikában, különösen Nigériában és Ghánában nagy népszerűségnek örvend. A Jollof rizsnek számos elkészítési módját ismerjük. A leggyakoribb alapvető hozzávalók: rizs, paradicsom és paradicsom püré, hagyma, só és erőspaprika. Ezekon kívül, szinte bármilyen hús, hal, zöldség és fűszer hozzáadható)	550 Ft	€ 2,2			West-Africa
80	Sült Zöldséges, Pulyamájás Rizs (Afrikai Rizotto) 🌶️					
	(Nyugat-afrikai sült rizs zöldségekkel, hagymával, pulyka májjal és fűszerekkel)	550 Ft	€ 2,2			West-Africa
81	Sült Kókuszos Rizs 🌶️					
	(Afrikai sült rizs kókusztejjel, hagymával, friss chili paprikával és fűszerekkel)	550 Ft	€ 2,2			West-Africa
82	Hasábburgonya	300 Ft	€ 1,2			
83	Steak Burgonya	400 Ft	€ 1,6			
84	Édesburgonya (főtt vagy sült)					
	(Ipomoea batatas, meleg-égövi zöldség, Közép- és Dél-Amerikában őshonos. Édeskés gyökereit leggyakrabban fűzik, sütik, vagy kemencében megsütik.)	600 Ft	€ 2,4			Africa/ Caribbean / America
85	Plantain -Főzőbanán (főtt vagy sült)					
	(A banánfélék egyik legnagyobb fajtája, a plantain kevésbé édes, mint a banán és felhasználása sokoldalúbb. A plantain az afrikai és karibi konyhaművészet elengedhetelen alkotóeleme. Gyakran fogyasztják főve, roston, vagy megsütve, husos raguk köretként, mert magas a keményítőtartalma)	600 Ft	€ 2,4			Africa/ Caribbean
86	Yam gyökér (főtt vagy sült)					
	(Egy kúszónövény gyökere, amely 2-2,5 m magasra nő meg. Az ehető gumók különböző formájúak és méretűk; általában sötétbarnák. Belseje fehér, vagy sárga és megfőve kellemes, a burgonyáéhoz hasonló íze van. Betakarítása a száraz évszakban történik, melyet a nigériai Igbo földön egy nagy ünnep zár le, ez a Yam Fesztivál. A yam gyökér ma is sokak alapvető táplálékforrása Nigériában. A yam gyökeret Afrika, a Karib-szigetek és Dél-Amerika számos területén fogyasztják. Sokféle módon készítik el, többek között főve, roston és megsütve. Döngölve /látsd később/ raguk és szószok kíséretében fogyasztják.)	600 Ft	€ 2,4			Africa/ America
87	Yampüré					
	(Főtt yam püré vajjal és tejjel elkeverve)	600 Ft	€ 2,4			Africa

- 88 **Pounded Yam – Yamgyökérből készült, döngölt köret, melyet kézzel fogyasztanak** 450 Ft € 1,8
 (Ez egy nagyon népszerű afrikai étel, amelyet raguk és szószok köretként fogyasztanak. Hagyományosan, a „döngölt yam” úgy készül, hogy a yam gyökeret megfőzik, majd egy nagy mozsárban egy kb 1 m magas, erre a célra faragott fával addig döngölik, amíg egyenletes állagú masszává össze nem áll. Azonnal fogyasztható. Napjainkban yam lisztet használnak a massa elkészítéséhez, a lisztet forrásban lévő vízben egyenletesen elkeverik, és a megfelelő állag eléréséig főzik. Ragukkal, szószokkal fogyasztják)
- 89 **Plantain/Cassava Fufu – döngölt köret, melyet kézzel fogyasztanak** 450 Ft € 1,8
 (A fufu az egyik fő táplálék Nyugat- és Közép-Afrikában. Sűrű massa, vagy ritkábban kása, általában úgy készítik, hogy a magas keményítő tartalmú gumót megfőzik, majd majd nagy mozsárban, az erre a célra faragott fával a kívánt állag eléréséig döngölik. A fufut általában cassavából, yamból készítik, néha cocoyammal, plantainnal, vagy kukoricával keverve. Manapság ezekből a terményekből már készítenek lisztet, amely forró vízzel keverve, megfőzve azonos eredményt ad, kiküszöbölve ezzel a mozsárban történő fárastó döngölést. A fufut ragukkal, szószokkal fogyasztják)
- 90 **Eba (Gari-ból készül) - köret, melyet kézzel fogyasztanak** 450 Ft € 1,8
 (Az eba úgy készül, hogy gari-t/cassava gumóból készült, szemcsés liszt/ szórnak forró vízbe, és addig keverik, amíg a gari masszává áll össze. Ragukkal és szószokkal tálalják.)
- 91 **Semolina – gabona darából készült köret, melyet kézzel fogyasztanak** 200 Ft € 0,80
 (Duroa, szemcsés dara, amely általában búzából készül. A darából egyenletes állagú masszát készítenek, forrásban lévő vízben elkeverik, majd a kívánt állag eléréséig főzik. Ragukkal és szószokkal fogyasztják)
- 92 **Gari Cukorral/Sóval** 400 Ft € 1,6
 (A gari /vagy garri/ casava gumókból készült, változó fimonóságú /aprótól az egész durváig/ szemcsés liszt. A gumókat meghámozzák, megmossák, majd péppé reszelik, vagy morzsolják. A pépet nem vízálló zsákba töltik, majd egy két napig hagyják erjedni, miközben súlyokat helyeznek a zsákra, hogy kipréseljék belőle a vizet. Ezután rostálják és felhevített edényben megpörkölik. A gari további főzés nélkül fogyasztható, egy maréknyi garit tálba öntve, hideg víz, esetleg cukor vagy só hozzáadásával nagyon ízletes)
- 93 **Afrikai Barna Bab** 400 Ft € 1,6
 (A barna bab az afrikai kontinensen és a Karib-szigeteken is nagyon elterjedt, számos afrikai és jamaikai étel alapját képezi. Magában megfőzve, csípős, paradicsomos szósszal főételként fogyasztják. Kukoricával is főzik, pépesítve sült bab tallérokat (akara), főtt bab pástétomot (moin-moin), vagy bab-ragut készítenek belőle)
- 94 **Fekete Szemű Bab** 400 Ft € 1,6
 (A fekete szemű bab nagyon népszerű Afrikában, a Karib-szigeteken, Latin- és Dél-Amerikában, csak úgy, mint az USA déli államaiban. Számos étel elkészítéséhez használják, legnépszerűbb közülük a „bab és rizs”. Sok országban a néphit úgy tartja, hogy gazdagságot hoz, ha fekete szemű babot eszünk az Újév első napján)
- 95 **Okra (Bamia vagy Gumbo) sült** 500 Ft € 2,0
 (Az okra egy tradicionális, Afrikából származó hüvelyes növény. Termését megfőzve, vagy sütvé fogyasztják Afrikában, a Közel-Keleten és a mediterrán országokban, valamint a Karib-szigeteken és az egész amerikai kontinensen. Termése nyúlós-ragacsos anyagot bocsájt ki, amikor feldarabolják. Az okrát ezért számos esetben alkalmazzák sűrűsítőként. Az okrát sok ételhez használják, pl ragukhoz és szószokhoz. Gyakran sütvé is fogyasztják)
- 96 **Grillezett Zöldségek (padlizsán, cukkini, burgonya, paradicsom)** 550 Ft € 2,2



West-Africa



Africa



West-Africa

Africa



West-Africa

Africa/
Caribbean

Africa/
Caribbean
/ America

Africa/
Caribbean
/ Middle-
East

Szószonek

- | | | | | |
|-----|--|--------|-------|---|
| 97 | Pepe Szószonek 🌶️🌶️🌶️🌶️
(Ezt a hihetetlenül erős szószonek egész Afrikában kedvelik. Friss afrikai chiliből, paradicsomból, hagymából, gyömbérből, fokhagymából készül olajjal és fűszerekkel) | 250 Ft | € 1,0 | 
Africa |
| 98 | Stew – Fűszeres, afrikai paradicsomszószonek /kis adag 🌶️🌶️🌶️
(Ez az Afrika szerte népszerű szószonek friss paradicsom, hagyma, afrikai chili paprika, paradicsom püré, kakukkfű, curry és más fűszerek hozzáadásával készül. Számos étel alapja) | 200 Ft | € 0,8 | 
Nigeria |
| 99 | Stew – Fűszeres, afrikai paradicsomszószonek /nagy adag 🌶️🌶️🌶️
(Ez az Afrika szerte népszerű szószonek friss paradicsom, hagyma, afrikai chili paprika, paradicsom püré, kakukkfű, curry és más fűszerek hozzáadásával készül. Számos étel alapja) | 300 Ft | € 1,2 | 
Nigeria |
| 100 | Fűszeres Földimogyoró-Paradicsom Szószonek 🌶️🌶️
(Fűszeres, sűrű szószonek, amely földimogyoró krém, friss paradicsom, hagyma, friss afrikai chili paprika, paradicsom püré és fűszerek felhasználásával készül) | 300 Ft | € 1,2 | 
Ghana |
| 101 | Vörösboros Szószonek
(Vörösbor, paradicsom és fűszerek aromás keveréke) | 300 Ft | € 1,2 | 
Kenya |
| 102 | Kókusz Szószonek
(Kókusz krém, főzötejszín és kellemes fűszerek keveréke) | 300 Ft | € 1,2 | 
Kenya |
| 103 | Avokádó Szószonek 🌶️
(Érett avokádó enyhén fűszerezett, lágy, pépes húsa, natúr joghurttal és friss citrom levéllel keverve) | 300 Ft | € 1,2 | 
Senegal |
| 104 | Zöldség-ragu Szószonek 🌶️🌶️
(Fűszeres nyugat-afrikai zöldség ragu specialitás, amely leveles zöldségből (spenót) készül vörös pálma olajjal, füstölt rákkal és fűszerekkel) | 300 Ft | € 1,2 | 
Nigeria |
| 105 | Joghurt Szószonek
(Könnyű, enyhén fűszerezett öntet natúr joghurttal, zöldfűszerekkel, cayenne borssal) | 250 Ft | € 1,0 | North/East-Africa |
| 106 | Mauritániai Majonéz
(Pikáns, könnyű majonéz cayenne borssal és más fűszerekkel) | 150 Ft | € 0,6 | 
Mauritania |
| 107 | Ketchup | 150 Ft | € 0,6 | |

Desszertek

- 108 **Forró Mogyorókrémes Sült Banán**
(Népszerű és egyszerű afrikai desszert. A meghámozott, hosszában félbevágott banánokat ízletes mogyorókrémmel borítjuk és frissen, roston sütjük) 750 Ft € 3
- 109 **Monroviai Trópusi Gyümölcs Saláta**
(Hűtött gyümölcs saláta mangóval, papajával, guavával, ananással, narancssal és banánnal, kókuszreszeléssel finoman összekeverve, a tetején tejszínhabbal) 750 Ft € 3
- 110 **Seychell-i Mangó és Pörkölt Kesudió Saláta**
(Lédús mangó darabok és frissen pörkölt, ropogós kesudió, fehérboros, gyömbéres barna cukros szirupban, friss menta levelekkel meghintve) 950 Ft € 3,8



West-Africa



Liberia



Seychelles

Palacsinták

- 111 **Mangós Palacsinta /2 darab**
(Legnépszerűbb desszertünk. Vastag, friss afrikai palacsinta, édes, tiszta mangóhússal töltve) 650 Ft € 2,6 Africa/Caribbean
- 112 **Banános Palacsinta /2 darab**
(Vastag, friss afrikai palacsinta, friss banánpürével töltve) 650 Ft € 2,6 Africa/Caribbean
- 113 **Ananászos Palacsinta /2 darab**
(Vastag, friss afrikai palacsinta, ananász krémmel és ropogós ananász darabokkal töltve) 650 Ft € 2,6 Africa/Caribbean
- 114 **Kókuszos Palacsinta /2 darab**
(Vastag, friss afrikai palacsinta, könnyű kókuszhabbal töltve) 650 Ft € 2,6 Africa/Caribbean
- 115 **Kreol Palacsinta /2 darab**
(Vastag, friss afrikai palacsinta, kreol-krémmel /csokoládé, tejszínhab, fűszeres rum és friss narancs/ töltve) 650 Ft € 2,6 Africa/Caribbean
- 116 **Lalibela Palacsinta /2 darab**
(Vastag, friss afrikai palacsinta friss, édes, trópusi gyümölcsös túróval töltve) 650 Ft € 2,6 Africa/Caribbean
- 117 **Kesudiós, Mazsolás Palacsinta /2 darab**
(Vastag, friss afrikai palacsinta frissen pörkölt, apróra tört kesudióval, mazsolával, fűszeres rummal és mandula sziruppal töltve) 650 Ft € 2,6 Africa/Caribbean