



1º course STARTERS

CHAMUSSAS (Chicken, Beef, or Vegetarian) **"THE BEST BEEF CHAMUSSA IN PORTUGAL"**

2º course DISHES:

CARIL CAMARÃO - GLUTEN & DAIRY FREE

"The most mentioned dish on our Tripadvisor Certificate of Excellence 2017"

(Prawns with curry sauce and coconut rice)

CAMARÃO COM QUIABOS - GLUTEN & DAIRY FREE

(Prawns in coconut sauce with Okra)

MAKOUFE

PRÉMIO TIMEOUT MELHOR PRATO 2013

SE É ESQUISITO, NÃO PEÇA ideal para couve "lovers"
(mistura de couves feitas em molho de amendoim e coco, c\ um pouco de gambas e 1 pata de caranguejo)
(Prawns, Crab and a mixture of leaves and cabbage cooked in a peanut & coconut sauce, served with rice)

MIAMBA WA MACUA - GLUTEN & DAIRY FREE

SIGNATURE DISH by: @ChefJenySulemange

"Highlighted on American Magazine Bon Appétit, Best Seller dish on our Pop Up Restaurant New York"

(Gambas com banana pão em molho de coco e óleo de Palma, acompanha arroz de coco)
(Prawns with banana in a coconut sauce cooked with palm oil, served with rice)

VEGETARIANO / VEGETARIAN

MATAPA + CARIL VEGETARIANO

GLUTEN and DAIRY FREE & VEGAN

(mistura de couves em molho de coco e amendoim, caril com vegetais, acompanha arroz)
(Mix of leaves and cabbage cooked in coconut and peanut sauce and African vegetables curry & rice)

XIMAMBA + CARIL VEGETARIANO

GLUTEN and DAIRY FREE & VEGAN

(Feijão com coco, caril com vegetais, acompanha arroz de coco)
(Beans and African vegetables curry, served with coconut rice)

½ FRANGO A ZAMBEZIANA DF

(½ Frango acompanha com batatas fritas e arroz de coco) **LEITE DE COCO**
(½ chicken seasoned with coconut, served with coconut rice and chips) **COCONUT MILK**

½ FRANGO A CAFREAL DF

(½ Frango acompanha com batatas fritas e arroz de coco) **PICANTE**
(1/2 chicken seasoned with coconut, served with coconut rice and chips) **SPICY**

WUCO AMENDOIM DF

SIGNATURE DISH by: @ChefRafaSulemange
(Peito de frango em molho de coco e amendoim com vegetais, acompanha arroz de coco)
(Boneless chicken breast cooked in a coconut and Peanut sauce with vegetables served with rice)

MUAMBA DE GALINHA DF

(Pedacos de galinha feito com óleo de palma, quiabos e vegetais, acompanha arroz de coco)
(Pieces of chicken with bone, palm oil, okra and other African vegetables and coconut rice)

BEST SELLER 2015 CHACUTI DE CABRITO DF

(Pedacos de Cabrito com osso em molho de temperos com coco torrado acompanha com arroz de coco)
(Pieces of tendered lamb in a dark coconut sauce served with coconut rice)

PULAO DE CABRITO IT'S BACK DF

(guisado de Cabrito com temperos, arroz de coco)
(Tendered lamb curry)

NHAMA €12 DF

SIGNATURE DISH by: @ChefJenySulemange
(Carne de vaca sem osso, quiabos e mandioca servidos em molho de coco, açafrão com um toque de óleo de Palma)

3º course DESSERTS:

Pudim Caseiro de Coco e Limão & Café

€20pp Bebida a descrição

Booking Information: Para reservas feitas com antecedência e com mais de 15 pessoas
Deposits: €5 por pessoa é o depósito exigido no ato da reserva