



KISSANJE

Menu criado por Chef Afonso Videira

Menu de Degustação: 70.000 | c/Wine Pairing: 90.000

PETISCOS

Mbika | 3.300

Muteta | Espinafre | Molho de Tomate

Accra | 3.800

Corvina | Batata | Molho de Manga

Esfera de Camarão | 5.500

Kingoles no seu caldo | 5.500

Bife à Banguécoque | 5.500

PARA ABRIR O APETITE...

Beringela Recheada (v) | 9.700

Tutano do Kwanza-Norte | 8.600

c/ Pão Torrado

Tartar de Vazia | 10.200

c/ Molho Trufado e Croutons Caseiros

Carpaccio de Garoupa | 12.500

c/ Laranja

Moelas Confitadas | 13.000

Cebola Roxa | Gindungo

Ravioli de Rabo de Bói | x4: 13.000 | x6: 15.000

Em caldo do mesmo

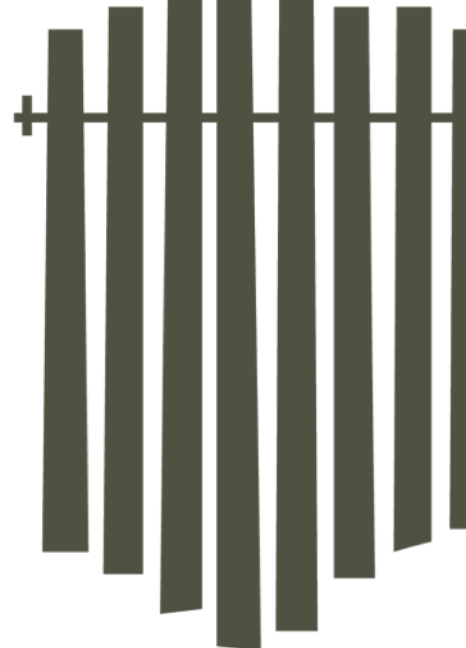
Velouté de Gimboa com Ostras e Kingoles | 16.000

Rama de Batata | Alho Francês | Ovas de Peixe

Atum da Nossa Costa | 17.000

Beurre Blanc | Maracujá | Batata Duchesse

Ostras Angolanas com Molho Mignonette | 19.300



Preços com IVA incluído

PARA DEGUSTAR...

Arroz Jollof com Pernil Desfiado | 13.000

Opção Vegetariana 10.000

Arroz de Rabo de Bói | 15.000

c/ Gindungo

Brandade de Pungo | 21.500

Batata | Ervas | Azeite Aromático

Tentáculo de Polvo da Caota, Grelhado | 23.600

c/ Molho Virgem

Barriga de Porco à Francesa | 30.000

c/ Molho de Vinho Tinto

Vazia, Demi-glaze e Repolho Assado | 33.000

Filet Mignon au Poivre | 35.000

c/ Abóbora Assada

Ribeye do Diplomata | 38.600

Espinafre | Jus

T-Bone Que Não Sabe Brincar | 86.000

c/ Jus de Tortulho

UM FINAL FELIZ

Onde É Que Está a Banana? | 8.200

Pudim de Azeite e Mel do Moxico | 8.600

c/ Cabelos de Anjo

Cocada | 9.700

Côco e Sua Espuma | Leite Condensado | Gindungo

Mil-Folhas de Baunilha | 9.700

Tarte do Maiombe | 12.000

c/ Caramelo e Chocolate de Cabinda

REFORÇOS: Arroz Branco ou Legumes Salteados ou Batatas Coradas com Alho e Cebola Caramelizada | 5.500