

TAPAS

Calamari

Calamari de poulpe moelleux frit et sauté avec du beurre, de l'ail et persil. **\$10**

Cuisse de Grenouilles

Cuisse de grenouilles croustillantes persillé à base de l'ail, beurre, citron et du vin blanc. **\$15**

Arancini

Boulettes de Capitaine et emmental servis avec une sauce tartare de moutarde. **\$15**

Peri Peri Wings

Un assaisonnement sec servi avec une sauce peri peri inspiré de la cuisine sud-africaine. **\$12**

Charcuterie Planche

Assortiment de charcuterie et fromage servis avec notre pain fait maison. **\$28**

Bœuf Empanada

Savourez l'instant avec notre Bœuf Empanada : bœuf haché au paprika fumé, fromage cheddar, poivron rouge, le tout dans une pâte croustillante. **\$14**

BBQ Sliders

Mini burger brioché au bœuf en sauce. **\$18**
Mini burger poulet crouillant. **\$14**

Carne Croquettes (Porc)

Croquettes panées de porc et béchamel à la Portugaise. **\$12**

Saucisse de Goma

Saucisse de bœuf épicé de l'est du Congo, fumé pendant 16 heures. **\$16**

Chipotle Cossa

Crevettes grillées aux épices cajuns servies avec une sauce douce à base de chipotle Adobo. **\$15**

Mini Quiche (Epinard Ricotta)

Quiche classique revisitée style MALAMU aux épinards et à la ricotta fraîche dans une pâte à croûte beurrée. **\$10**

Aubergine Croquette Fumé

Croquettes panées d'aubergine fumée avec assaisonnement maison. **\$12**

Tzatziki Planche

Un plateau d'inspiration méditerranéenne avec tzatziki, falafel, pain pita grec et un assortiment des légumes. **\$14**

Salade du Jour **\$12**

Soupe du Jour **\$10**

PLATS PRINCIPALS

Cossa A L'ail

Cossa à l'ail classique. Accompagnement au choix. **\$24**

Fish & Chips Revisité

De la tempura légère à la bière brune enveloppant des filets de poisson tendres, accompagnés de chips de pomme de terre croustillantes avec une sauce béarnaise à la menthe, rehaussée d'un soupçon de jaune d'œuf. **\$22**

Pollo a la Brassa

Poulet péruvien noirci avec vinaigre de vin rouge servit avec une sauce "agi" crémeux aioli. **\$29**

Porc à L'Ancienne

Le filet de porc, accompagné d'une mousse de persil délicate, est sublimé par une sauce moutarde à l'ancienne. Accompagné des frites croustillantes. **\$26**

Ragout De Bœuf

Des tendres morceaux savoureux de bœuf mijotant dans une sauce riche en saveurs. **\$28**

Chipolata Panini

Saucisse chipolata et fromage gouda jeune assaisonnés et grillés avec du pain panini maison au beurre. **\$18**

Carnivore Burger

Deux galettes pur bœuf, écrasées entre une couche de cheddar américain, notre sauce burger maison, laitue et oignons caramélisés. **\$16**

MALAMU NOSTALGIE

Plateau De Langouste

Langouste sautée avec pili pili et une sauce au beurre et à l'ail, accompagner du pain fait maison. **\$30**

Capitaine Thaïlandais

Poisson de capitaine grillé à la sauce thaïlandaise. Accompagnement au choix. **\$27**

BBQ Poulet

Poulet rôti dans une sauce barbecue fait maison. Accompagnement au choix. **\$20**

Rigatoni Saucisse

Poivron rouge crémeux et parmesan mélangés à des saucisses Goma hachées servies avec des pâtes Rigatoni. **\$27**

Risotto à La Truffe

Un risotto Italien moderne mijoté avec des cèpes, champignons blancs, huile de truffe et parmesan. **\$28**

Sicilian Panini

Sandwich panini inspiré de l'île de Sicile, balsamique, mozzarella, aubergine, poivre rouge, tomate séchée et rocket. **\$16**

Baked Mac & Cheese

Macaroni dans une sauce crémeuse au cheddar, mozzarella et parmesan cuits au four et garnis de chapelure. **\$18**

Ragout de Legumes Crémeux

Legumes assaisonnés dans une sauce au curry de noix de coco servis avec du riz gluant. **\$15**

GRILLADES

CHOISISSEZ VOTRE VIANDE

Côte D'Agneau \$30

Côtelette de Porc \$28

Entrecôte \$30

Dorade/Poisson \$27

Capitaine \$27

Saucisse Assortie \$25

Filet Pur \$32

Planche Grille Mixte \$60

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE

Champignon

Béchamel

Beurre Citron

Provençale

Poivre Noire

Parisienne

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

Riz aux Herbes

Frite

Makemba

Pomme Sautée

Pomme Purée

Chikwangue

Naan Pain

Légumes Sautées

PIZZA

Margherita Classique

Basilic, mozzarella a la sauce tomate italienne. **\$18**

Chorizo

Mozzarella, chorizo a la sauce tomate italienne. **\$25**

Diavola

Salami piquante, mozzarella a la sauce tomate italienne. **\$26**

Saucisses Goma Picante

Saucisses de Goma, huile d'olive épicées, mozzarella, a la sauce tomate italienne. **\$22**

Poulet Fumée

Mozzarella, poulet fumée a la sauce tomate italienne. **\$22**

Pizza Mpose

Mozzarella, Mpose a la sauce tomate italienne. **\$22**

Champignons Truffe

Mozzarella, champignons cuits a la sauce aux champignons et truffes. **\$26**

Malamu Jardin

Poivrons, champignons, oignons, jalapeño, mozzarella, a la sauce italienne. **\$20**

Quatre Fromages

Gorgonzola, Parmesan, Mozzarella et Gouda a la sauce tomate Italienne. **\$24**

Chef Pizzaiolo Spécial

La Yhugo

Viande Hachee, jambon, poivron vert, mozzarella a la sauce tomate. **\$25**

La Sylvano

Jambon, oignon, oeuf battu aux crème fresh, mozzarella. **\$22**

MENU CONGOLAIS

TAPAS

Mpose Malamu

Brochettes de mpose, plat congolais épicé avec l'herbe de la montagne. **\$15**

Grillons Grillé (Makelele)

Makelele grillé, plat congolais épicée. **\$12**

Gésier au Basilique

Gésier de poulet grillé épicé avec les feuilles de basilique **\$12**

Mbika au Poisson Fumé

Plat traditionnel revisité à base des graines de courge avec une purée des carottes aux gingembres et champignons sauvages. **\$12**

PLATS PRINCIPALS

Liboke

Poisson du fleuve Congo revisité dépendant des saisons, papilloté dans des feuilles de banane. Accompagnement au choix. **\$27**

Ntaba

Le meilleur de nganda Congolais, un coup classique de chevre ntaba. Accompagnement au choix. **\$26**

Planche Congolaise

Mbika aux poissons fumé, poisson du fleuve, chikwangue, poulet mayo, bitekuteku, makemba et chenilles à la tomates. **\$35**

Flambé de Kamundele Géant

Spécialité Congolaise Revisitée à base de porc fumé, gombo, oignon et poivron vert. **\$30**

DESSERTS

Tshomba Tsha Kabiola

Spécialité Kasaienne composée de manioc, arachide, lait, crème et sucre **\$5**

DESSERTS

Mousse Au Chocolat \$10

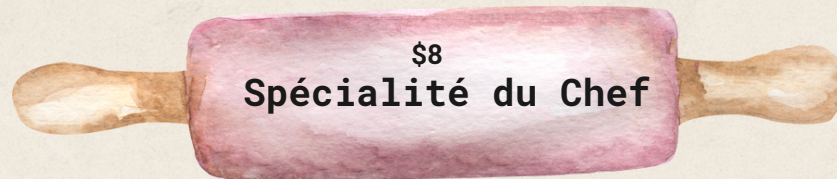
Panacotta Mangue \$13

Tiramisu Revisité \$14

Délice Aux Fruits \$14

Brownie Mousseux \$14

Crumble Au Pomme Revisité \$12



COCKTAILS

MALAMU NOSTALGIE

MAMA MALAMU 🌸

Purée d'orange, lait de coco, poudre de cacao & zeste de citron. \$14

PAPA MALAMU

Vodka, liqueur de café, Malibu, lait de coco, sirop de café. \$14

ROSH

Chivas 12, Sambuca, jus de citron, miel & romarin. \$16

MAN-GOES 🌸

Frozen cocktail à base de Vodka, purée de mangue & jus de citron. \$13

BERRY BOOGALOO 🌸

Téquila, Cassis, Vodka, purée de myrtilles, Tonique & Sprite. \$14

CARAFE DE SANGRIA

Choix de vin blanc ou vin rouge. \$50

VIVA AFRICA

Explorez nos plaisirs d'antan avec notre nouvelle création, une fusion innovante à base de vin TOMELA. \$12

HAUTEUR CHOCOLATÉE

Tequila dark chocolate, Milk, triple sec, chocolate sauce, grenadine. \$12

NOS CRÉATIONS

HOT BABE

Rhum épicé, Cointreau, Sirop de cannelle, maracuja, sambuca, jus d'orange, jus de citron. \$12

T'CHALLA POWER

Gin, JagerMeister, Martini Rosso, Blue de curaçao, Red Bull. \$14

LA BIÈRE VIOLETTE

Bière blonde, vodka, sirop de baie noire, sel rose, jus de citron. \$12

MAR-THÉ-NI

Gin, martini rosso, thé d'hibiscus, sirop de sucre, blanc d'œuf, jus de citron, biscuit fais maison. \$12

MALI BOO BOO

Absolut, sirop de pêche, malibu, l'eau de coco. \$16

LA SINDA 🌸

Bacardi coco, citronnelle, tranche de citron, feuilles du citronnier, sirop de coco, jus de citron, soda. \$16



Option sans alcool - \$10

CLASSIQUE

MOJITO 🌸

Bacardi à la base. Un choix de maracuja, fraise, concombre ou classique. \$14

MARGARITA

Tequila, Cointreau, avec un mélange de saveurs aigres-douces. Choix de shaken ou frozen. \$13

PINA COLADA 🌸

Bacardi blanc, Malibu, crème de coco, jus d'ananas. Servit façon MALAMU. \$16

APEROL SPRITZ

Simple mais savoureux ! Aperol, Prosecco et Soda avec une touche d'orange. \$12

CAIPHIRINA

Cachaça, sucre, citron vert, menthe et ananas frais. \$14

AMARETTO SOUR

Amaretto, Bourbon, blanc d'oeuf aux saveurs aigre-douce. \$15

NEGRONI

Un apéritif Italien. Martini Rosso, Campari, Gin versé sur glace et garni d'orange. \$15

OLD FASHION

Pour les amoureux de Bourbon - avec une touche de sucre et de zeste d'orange. \$15

LONG ISLAND ICE TEA

Vodka, Tequila, Gin, Rhum, Cointreau, Coca Cola - qui est prêt pour une fête ? \$16

SEX ON THE BEACH 🌸

Vodka, schnaps aux pêches, jus de citron, jus d'orange et jus de canneberge. \$15

CHEERZ

WHISKEY & BOURBON

	60ml	BTL
JW Gold Label	\$15	\$180
JW Black Label	\$12	\$80
JW Red Label	\$9	\$55
JW Double Black Label	\$13	\$90
Chivas 12 Years	\$11	\$95
Chivas 18 Years	\$15	\$150
Glenfiddich 18 Years	\$15	\$120
Jameson	\$10	\$65
Jack Daniel	\$13	\$75
Jack Daniel Honey	\$11	\$80
Jim Beam	\$11	\$40

VODKA

	60ml	BTL
Absolut	\$12	\$50
Grey Goose	\$15	\$90

GIN

	60ml	BTL
Beefeater London	\$10	\$55
Bombay Sapphire	\$13	\$90
Hendricks	\$14	\$95
Gordon's London Dry	\$9	\$40

TEQUILA

	60ml	BTL
Patron Silver	\$13	\$90
Olmecca Blanco	\$12	\$65

RUM

	60ml	BTL
Bacardi Blanc	\$11	\$40
Malibu	\$12	\$60
Captain Morgan	\$12	\$45

COGNAC

	60ml	BTL
Martel VSOP Red	\$15	\$130
Hennessy	\$11	\$85
Courvoisier	\$11	\$85

APERITIF

	60ml	BTL
Baileys Original	\$12	\$65
Amarula	\$12	\$65
Cointreau	\$12	\$65
Kahlua	\$15	\$70
Amaretto	\$14	\$70
Martini Rosato	\$9	\$40
Aperol	\$11	\$75
Jagermeister	\$11	\$70
Porto Rouge	\$12	\$50

BIÈRE

Corona	\$7
Heineken	\$5
Mutzig / Mutzig Class	\$3
Tembo	\$4
Leffe Blonde/Brune	\$7
Nkoyi	\$4
Beaufort	\$4
Castel	\$4
Savanna	\$5

SHOTS

B52	\$12
Cerveau Hémorragique	\$15
Seringue Shot	\$12
Jager Bomb	\$15

CHAMPAGNE ET VINS

VIN ROUGE

Saxenburg Private Collection Syrah (Afrique du Sud)	\$70
Maison Castel Côtes du Rhône Grenache-Syrah (France)	\$35
Château Lauduc Chantelevent Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc (France)	\$55
Château Ferrande Cabernet Sauvignon, Merlot (France)	\$80
Greg & Juju Grenache, Merlot 2019 (France)	\$35
Sessantani Primitivo Manduria San Marzano 2017 (Italie)	\$85
Bosan Valpolicella Ripasso Superiore Corvina, Rondinella (Italie)	\$55
Pèppoli Chianti Classico Sangiovese (Italie)	\$65
Domaine de la Baume Merlot Grand Châteaignier (France)	\$35
Emile Boeckel Pinot Noir (France)	\$50
Château Tour Des Termes Saint- Estèphe Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc (France)	\$95
Torres Sangre De Toro Grenache (Espagne)	\$75
Château d'Arcins Haut Médoc (France)	\$75

VIN BLANC

Joseph Drouhin Chardonnay (France)	\$95
Saxenburg Private Collection Sauvignon Blanc (Afrique du Sud)	\$65
San Marzano Il Pumo Sauvignon Blanc, Malvasia (Italie)	\$60
Domaine de la Baume Sauvignon Blanc (France)	\$35
Cesari Pinot Grigio delle Venezie Pinot Grigio (Italie)	\$50
Clarendelle Bordeaux Blanc Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle (France)	\$60
Les Rochettes Sancerre Blanc Sauvignon Blanc (France)	\$80
Michel Girard & Fils Sancerre Blanc Sauvignon Blanc (France)	\$85
Fortant Chardonnay 2018 (Languedoc + Sud Ouest)	\$40
Les Teres Blanches Chablis Chardonnay (France)	\$85
Maison Castel Jurançon (France)	\$55
Tomela Wine Vin de Palme Local	\$30

ROSE

Emotion de Provence Prestige Coteaux Varois Provence Rosé (France)	\$60
Calafuria Tormaresca Negroamaro (Italie)	\$40
Maison Castel Côtes de Provence Shiraz/Syrah, Grenache, Cinsault (France)	\$50
Greg & Juju Grenache, Cinsault (France)	\$35
Minuty M Rosé Grenache (France)	\$65

CHAMPAGNE

PIERRE GRANDET BRUT	\$70
AYALA BRUT MAJEUR	\$110
AYALA BRUT ROSÉ	\$150
ROI MANITOU BRUT	\$140
LAURENT-PERRIER BRUT	\$185
MOET & CHANDON BRUT	\$180
MOET & CHANDON ICE IMPERIAL	\$195
MOET & CHANDON ROSE	\$185
MOET & CHANDON NECTAR	\$280
VEUVE CLICQUOT BRUT	\$190
RUINART BRUT	\$185
RUINART BLANC DE BLANC	\$320
DOM PÉRIGNON VINTAGE	\$400

RAFRAÎCHIR

AQUA

Spa 500ml	\$4
Spa 1L	\$6
San Pellegrino 500ml	\$5
Acqua Panna 500ml	\$5
Perrier	\$4

CAFÉ / THÉ

Cappuccino	\$4
Americano	\$3
Macchiato	\$5
Latte	\$4
Espresso	\$2.5
Hazelnut Frappe	\$5
Ice Latte	\$4
Iced Americano	\$3
Kitoko Thé Glacé <i>Gingembre, Kitoko Sweet Miel, Thé</i>	\$8
Pêche Thé Glacé	\$8
Boite des Thé Assortis	\$3

SUCRE

Schweppes Tonic / Soda	\$2.5
Coca / Fanta / Sprite	\$3
Coke Zero	\$4
Vital'o Grenadine	\$3
Redbull	\$6
Pepsi/ Mirinda / 7Up / Diet Pepsi	\$2

SMOOTHIES

Rise Up <i>Avocado & Noix</i>	\$8
Bloom <i>Fraise et Crème</i>	\$8
Blossom <i>Mangue & Peanut Butter</i>	\$8
Desire <i>Chocolat</i>	\$8

JUS FRAIS DE SAISON

\$8



SALUT!

Vous souhaitez réserver votre expérience/événement à MALAMU ?

N'hésitez pas à contacter notre équipe :

Pour toutes réservations d'une table : +243 820 625 268

Pour toutes réservations d'événements spéciaux : +243 843 007 799

www.malamu.co // malamu.kin@gmail.com // 22 Comité Urbain, Gombe // Kinshasa, R.D. Congo

Partagez votre expérience avec nous!

@MALAMU.KIN