



à la carte

tapas

fruit de mers + poissons

CALAMARI

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

CREVETTES AU MBIKA

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

CHIPOTLE COSSA

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

CUISSE DE GRENOUILLES

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

ANCHOIS FRITS

Un type de poisson d'eau salée de petite taille frit et assaisonner au sel et vinaigre. **\$7**

ARANCINI

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

viande, volaille et autres

CHARCUTERIE BOARD

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

PERI PERI WINGS

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

BBQ SLIDERS

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

Mini burger poulet crouillant. **\$14**

BOEUF BARBACOA TACOS

Bœuf rôti lentement aux épices mexicaines servi sur des tacos de maïs. **\$19**

MUTTON SEEKH KEBABS

Émincée de viande de mouton assaisonnée et grillée avec des épices de l'Inde du nord. **\$16**

SAUCISSES DE GOMA

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

MPOSE MALAMU

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

végétarien

SOUPE À LA CITROUILLE

Soupe crémeuse à la citrouille servie avec du pain fait maison. **\$15**

CROQUETTES

Croquettes croustillantes aux petits pois et feta servies avec MALAMU mayo à la menthe. **\$12**

ROULEAUX D'ÉTÉ

Légumes vietnamiens délicatement enveloppés dans du "papier de riz" servis avec une sauce au piment doux. **\$14**

Option de crevettes **+\$3**

MEZZE PLATEAU

Un voyage au Moyent-Orient - hummus, babaganoush, falafels servi avec khubz (pain libanais). **\$22**

MIAM NACHOS

Chips tortilla, haricots frits, guacamole, crème sure, garnis de cheddar fondu. **\$12**

Option de boeuf **+\$4**

PATATAS BRAVAS

Plat espagnol traditionnel "pommes de terre épicées" avec une touche de crème sure et salsa bravas. **\$10**

bowls

COUS COUS

Cous cous, pignons de pin, rocket salade, parmesan, tomates séchées, vinaigrette au balsamic. **\$18**

QUINOA

Quinoa, salade rocket, tomates cerises, raisins secs, parmesan, citrouille, vinaigrette au moutard. **\$18**

PATES

Pâtes mayo, tomates cerises, chorizo, maïs, poivre vert, olives et anchois. **\$16**

ASIATIQUE

Sésame, vermicelle, ananas, crevettes, concombre, carotte, coriandre, vinaigrette au cacahuètes. **\$16**

plats

fruit de mers + poissons

POULPE CHIMICHURI

Tentacules de poulpe grillées servies avec une sauce mojo à base de jalapeños. **\$28**

PAELLA FRUIT DE MER

Plat de riz espagnol mijoté dans un bouillon de poisson, servi avec une sélection de fruits de mer, safran et tomates fraîches. **\$38**

MEDAILLON DE SOLE

Roulade de filet de sole de Muanda servit sur un lit de sauce au beurre blanc. Accompagnement au choix. **\$28**

KOSSA KOSSA

Cajun sauce à base de peri-peri **OU** Cossa à l'ail classique. Accompagnement au choix. **\$24**

LIBOKE MALAMU

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

PLATEAU DE LANGOUSTE

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

CAPITAINE THAILANDAISE

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

PLAT DU JOUR

Envie de goûter le plat de saison ? Notre serveur vous le décrira!

viande, volaille et autres

ENTRECOTE PARISIEN

Steak français classique servi avec une sauce réduite au vin rouge contenant des notes de thym. Accompagnement au choix. **\$30**

PORTO COTE A L'OS

Steak de première qualité servit avec une sauce porto française à base des champignons et vin rouge. Accompagnement au choix. **\$28**

T-BONE

Bifeck d'aloyau tendre. Accompagnement et sauce au choix. **\$30**

POLPETTE ALLA NAPOLETENA

Spaghetti avec une sauce tomate pomodoro classique et boulettes de viande et porc. **\$25**

CHORIZO PARMA GNOCCHI

Pâtes Italienne à base des pommes de terre servit avec une sauce crémeuse au chorizo et parmesan. **\$28**

DIJON PORC

Côte de porc grillée avec une sauce à la moutarde de dijon. Accompagnement au choix. **\$28**

BABA NTABA

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

AGNEAU MALAMU

Côte d'agneau grillé servit sur un lit de purée de betterave et pommes de terre. **\$30**

PLANCHE CONGOLAIS

Mbika aux poissons fumé, silure (ngolo), chikwangue, poulet grillé, bitekuteku, makemba et chenilles à la tomates. **\$35**

POLLO A LA BRASSA

Poulet péruvien noirci avec vinaigre de vin rouge servit avec une sauce "agi" crémeux aïoli.

Demi-poulet **\$22**

Poulet entier **\$29**

Accompagnement au choix.

BBQ POULET

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

CARNIVORE BURGER

Pain fait maison et galette de bœuf composer d'une sauce spéciale malamumu, oignons caramélisés, cornichons et fromage cheddar. **\$16**

PANINI FUMÉ

Sandwich au poulet fumé, fromage, laitue, oignon, tomate et pesto. Servit avec des frites et salade. **\$18**

garnir

SAUCES

Champignons **\$4**

Citron et Beurre **\$3**

Poivre Noir **\$3**

Porto **\$4**

Bordelaise **\$4**

Provençal **\$3**

ACCOMPAGNEMENT

Salade **\$4**

Frites **\$4**

Riz **\$4**

Bananes Bouillies **\$6**

Makemba **\$6**

Chikwangue **\$6**

Pommes Sautées **\$5**

Pommes Purée **\$5**

Legumes Sautés **\$6**

Pates **\$4**



Accompagnement au choix.

plats

végétarien

RISOTTO À LA TRUFFE

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

BLACK BEAN ENCHILLADA

Tortilla mexicain avec haricots, chipotle, à la sauce poivre rouge et feta crumble. **\$24**

RAVIOLI DI MAGRO

Ravioles avec épinards, pignons de pin et parmesan servit avec une sauce crémeuse. **\$25**

PENNE AL PESTO

Pâtes penne aux saveurs de basilic, pignons de pin et parmesan. **\$24**

PARMIGANIA MALAMU

Recette de grand-mère Italienne à base d'aubergine, sauce tomate et parmesan. **\$25**

CHOU-FLEUR BIRYANI

Riz épicé à l'Indienne avec chou-fleur et paneer servit avec du yaourt au concombre. **\$26**

SICILIAN PANINI

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

pizza

MARGHERITA CLASSIQUE

Basilic, mozzarella à la sauce tomate Italienne. **\$18**

CHORIZO

Mozzarella, chorizo à la sauce tomate Italienne. **\$25**

ANCHOIS NAPOLITAIN

Anchois, câpres, mozzarella à la sauce tomate Italienne. **\$22.5**

DIAVOLA

Salami piquante, mozzarella à la sauce tomate Italienne. **\$26**

CHAMPIGNONS TRUFFE

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

MALAMU JARDIN

Poivrons, champignons, oignons, jalapeño, mozzarella à la sauce tomate Italienne. **\$20**

QUATRE FROMAGES

Gorgonzola, parmesan, mozzarella et gouda à la sauce tomate Italienne. **\$24**

SAUCISSES GOMA PICANTE

Saucisses de Goma, huile d'olive épicée, mozzarella, à la sauce tomate Italienne. **\$22**

PESTO PROSCIUTTO

Mozzarella, prosciutto à la sauce pesto. **\$25**

POULET FUMÉE

Mozzarella, poulet fumé à la sauce tomate Italienne. **\$22**

HAWAÏËN

Mozzarella, jambon, ananas à la sauce tomate Italienne. **\$24**

PIZZA AUX CREVETTES

Mozzarella, cossa cossa à la sauce tomate Italienne. **\$25**

PIZZA MPOSE

Sauce tomate Italienne, mpose MALAMU assaisonné, mozzarella. **\$22**

desserts

PANNACOTTA CARAMEL & TOFFEE

\$15

BERRY BASQUE CHEESECAKE

\$12

BANANA BEIGNETS

\$10

NEIGE DANS UN VERRE

\$11

BROWNIE MELLEUX AU CHOCOLAT BELGE

\$14

JARDIN DE MARACUJA

\$18

FRUITS DE SAISON

\$16

Cocktails

NOS CREATIONS

MAMA MALAMU

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

CAFÉ SAFARI

Jack Daniel's, Espresso, sirop de tiramisu avec un nuage de lait crémeux. **\$13**

BOND 007 MARTINI

Martini clair secoué. **\$14**

GIN BASIL SPLASH

Gin, Martini Rosso, feuilles de basilic, jus de citron, arômes d'orange et blanc d'oeuf. **\$14**

LA VIOLETTE

Gin, liqueur de fleurs de sureau, citron, crème de cassis et tonic. **\$13**

BANANA NEGRONI

Liqueur de Banane, Martini Rosso, Campari, Gin, touche de Bière. **\$14**

PAPA MALAMU

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

BERRY BOOGALOO

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

PASTEQUE POPSICLE

Purée de pastèque dans une sucette glacée, Gin, sirop de citron, menthe servit avec du Prosecco. **\$14**

WAKA-WAKA

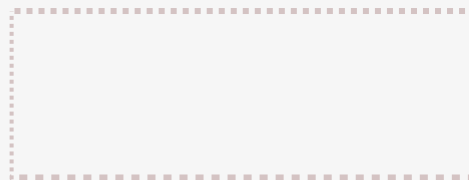
Vodka, Tequila, basilic, pâte de wasabi, feuilles de menthe fraîche, une cuillère de sauce de pili-pili & poivre noir. **\$14**

ORANGE SUNRISE

Vodka, Purée d'orange frais, jus de citron, jus d'orange et sprite. **\$12** 

CARAFE DE SANGRIA

Choix de vin blanc ou vin rouge. **\$50**



CLASSIQUE

MOJITO

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

MARGARITA

Tequila et Cointreau à la base 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. **\$14** 

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** 



Option sans alcool - \$10

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
Glenlivet	\$17	\$260
Jameson	\$10	\$65
Jack Daniel	\$13	\$75
Jack Daniel Honey	\$11	\$80
Jim Beam	\$11	\$40

VODKA

	60ml	BTL
Absolut	\$12	\$50
Absolut Blackcurrent	\$13	\$55
Belvédère	\$13	\$70
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
Agavita	\$9	\$50

RUM

	60ml	BTL
Bacardi Blanc	\$11	\$40
Bacardi Coconut	\$12	\$60
Malibu	\$10	\$35

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
Kaluha	\$15	\$70
Amaretto	\$14	\$70
Martini Rosato	\$9	\$40
Aperol	\$11	\$75
Sambuca	\$13	\$45
Jagermeister	\$11	\$70
Porto Rouge	\$12	\$50

BIÈRE

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

Champagne & Vin

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

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

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

CHAMPAGNE

PIERRE GRANDET BRUT	\$70
POL COURONNE	\$90
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

Rafaîchir

AQUA

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

CAFÉ

Cappuccino	\$4
Americano	\$3
Macchiato	\$5
Latte	\$4
Espresso	\$2.5
Hazelnut Frappe	\$5
Ice Latte	\$4
Iced Americano	\$3

SUCRE

Schweppes Tonic / Soda	\$2.5
Coca / Fanta / Sprite	\$3
Coke Zero	\$4
Vital'o Grenadine	\$3
Redbull	\$6

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

