

Exemple type de menu à 42€ par personne (boissons comprises)

Composition pouvant changer selon l'humeur de notre chef
Possibilité de faire part de vos envies particulières

Apéro d'accueil offert par la maison (avec ou sans alcool)

Choix entre:

- ◆ Verre de Tedj (vin éthiopien au miel)
- ◆ Coupe
- ◆ Apéro maison (jus de bissap, jus de gingembre avec ou sans rhum au choix)

Menu découverte de la cuisine éthiopienne

■ Assortiment type d'entrées

Exemples de mise en bouche :

- ◆ Samosas végétariennes
- ◆ Kinche : salade de bulgur au citron
- ◆ Azifa : salade de lentilles au citron

■ Mise en bouche

Exemples de mise en bouche :

- ◆ Kinche (salade de bulgur au citron)
- ◆ Purée d'aubergine servie avec du pain éthiopien

■ Assortiment type de 3 plats de viande

- ◆ Key Wot : dés de bœuf cuits dans une sauce aux épices et berbere
- ◆ Minchet Abish Alichia : haché de bœuf au curcuma
- ◆ Doro Tibs Be Timatim : dés de poulet sautés à la poêle avec tomates, oignons et épices

■ Assortiment type de 3 plats de légume

- ◆ Attir Kik alichia : lentilles cuites dans une sauce douce
- ◆ Tikle gomen : chou blanc, pommes de terre et carottes dans une sauce spéciale
- ◆ Timatim, Gomen Ena Engudai Wot : tomates, épinards et champignons avec une touche de gingembre et ail

■ Assortiment type d'accompagnements

- ◆ Salades mixtes
- ◆ Ayeb: fromage blanc

Boissons

- ◆ Une demi-bouteille de vin du patron par personne
- ◆ Un demi litre d'eau par personne

Desserts

- ◆ Café ou thé au choix
- ◆ un moelleux au chocolat ou une tarte à la cassonade au café éthiopien



Pour les végétariens, nous remplacerons les plats de viande par des plats végétariens tout en gardant une même diversité.



Le vin compris dans le menu est le vin du patron (possibilité de choisir un autre vin dans la carte moyennant supplément).

KoKoB

Adresse : Rue des Grands Carmes, 10 - 1000 Bruxelles.

Tel : 02 511 19 50

E-mail : info@kokob.be

Website : www.kokob.be