

Exemple type de menu à 44€ par personne

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

■ **L'apéro** d'accueil est offert par la maison

Choix entre :

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

■ **Le repas** (menu découverte de la cuisine éthiopienne)

Assortiment type d'entrées

- ◆ 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

- ◆ Minchet Abish Aicha : haché de bœuf au curcuma
- ◆ Key Wot : dés de bœuf cuits dans une sauce aux épices et berbere
- ◆ 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 aicha : 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

■ **Les boissons**

une demi-bouteille de vin du patron par personne
un demi litre d'eau par personne

■ **Le dessert**

Café ou thé au choix

Choix entre 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 de plats.



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