



FÖRRÄTTER

Alloco (Vegan) 50 kr

Friterad matbanan

Fried plantain

Akara (Vegan)

Liten **65 kr**

Stor **85 kr**

*Friterade bönkakor, ögonbönor, vitlök, lök, ingefära, salt okra och lite chili.
Serveras med sauce piquante (tomat-chilisås).*

Fried beans cakes, garlic, onion, ginger, salt, okra, chili. Served with tomatoes chili sauce.

Kycklingben

3 st **65 kr**

5 st **95 kr**

*Kycklingben marinerad med ingefära, svartpeppar, salt och citron.
Serveras med sauce piquante (tomat-chilisås).*

Drumsticks marinated with ginger, black pepper, salt and lemon. Served with tomatoes chili sauce.

Froufrou Vegan och glutenfri

4 st **65 kr**

8 st **120 kr**

Friterade mjölbollar: Lailas mjölmix, jäst, salt, kokosgrädde, riven kokos, matbanan, tamarind och vatten. Serverad med chili-tomatsås.

Fried flour balls with Lailas mixed flour, yeast, salt, coconut cream, plantain, tamarind, and water. Served with chili tomatoes sauce.



TILLBEHÖR

Zamè ris 30 kr

Djolof ris

Extra fufu 40 kr

Banan & yam, pounded yam, managryn

Extra ris 20 kr

VARMRÄTTER

Köttbullar - Meatballs 135 kr

Stora köttbullar kokade i en kryddad tomatsås. Nötfärs, ströbröd, ägg, vitlök, tomat, laktosfri mjölk, svartpeppar och ingefära. Serveras med ris eller potatis, eller + 20:- för alloco (friterad matbanan).

Barn under 13 år, 59 kr.

Yassa

Vegan **125 kr**

Kyckling **135 kr**

Fisk **149 kr**

Extra kött - kycklin **40 kr**

En smakrik lökgryta, ingefära, senap, tomat, citron, oliv-rapsolja vinäger och mix grönsaker.

Serveras med ris, +20:- för alloco. För barn under 13 år, 59 kr.

A stew based on onion, ginger, mustard, lemon, olive oil, vinegar and a mix of vegetables.

Served with rice and if you want with fried plantain +20:-. Kids under the age of 13, 59 kr.

Tigadeguena – Domoda - Mafe - Peanuts stew

Vegan **125 kr**

Kyckling **135 kr**

Kött **149 kr**

Lamm **149 kr**

Extra kött/kyckling **40 kr**

Extra lammkött **50 kr**

Jordnötskräm, lök, tomat, ingefära, vitlök, okra, soumbala (en krydda från Mali), vitkål och aubergine. Serveras med ris eller +20:- för fufu (matbanan mixad med yam, fufu managryn eller yammos). Barn under 13 år, 59 kr.



Peanut stew as we do in Mali with peanuts cream, onion, ginger, garlic, okra, cabbage, eggplants and soumbala (a spice from Mali). Served with rice or +20:- extra with fufu (plantain mixed with yam, semolina, or pounded yam). Kid under 13, 59 kr.

Zamè - Tièb - Benachin - Djoloff Rice

Vegan **125 kr**

Kyckling **135 kr**

Kött **135 kr**

Lamm **149 kr**

Fisk **149 kr**

Extra kött/kyckling **40 kr**

Extra lammkött **50 kr**

Ris kokat i en smakrik tomatsås (tomat, lök, ingefära, vitlök, soumbala etc.) Serveras med nötkött (högreiv), kycklingfilé eller VEGAN (sötpotatis & yam). +20:- extra för friterad matbanan. Barn under 13, 59 kr.

Rice cooked in a tasteful tomatoes sauce with ginger, garlic, onion, soumbala (a spice from Mali) etc. +20:- extra for fried plantain. Kid under 13, 59 kr.

Gwambora - Sopkandja

Vegan **129 kr**

Kyckling **135 kr**

Kött **135 kr**

Lamm **135 kr**

Extra kött **40 kr**

Extra lammkött **50 kr**

Västafrikansk okragryta. Okra, lök, tomat, soumbala, svartpeppar, ingefära, lagerblad. Serveras med ris eller +20:- för fufu (matbanan & yam, mannagryn eller yammos). Barn under 13, 59 kr.

West African okra stew (okra, onion, tomat, soumbala, black pepper, ginger, bay leaves, salt etc), served with rice or for +20:- extra with fufu (plantain mixed with yam, or semolina or pounded yam). Kid under 13, 59 kr.

Egusi

Vegan **129 kr**

Kött **135 kr**

Lamm **135 kr**



Extra kött **40 kr**

Extra lammkött **50 kr**

Nigeriansk gryta gjort på vattenmelonsfrö, spenat, paprika, lök, tomat, palmolja svartpeppar, ingefära och lagerblad. Serveras med ris eller +20:- för fufu (matbanan & yam, fufu mannagryn, eller fufu yam).

Nigerian stew base on watermelon seeds, spinach, red pepper, onion, tomatoes, palm oil, black pepper, ginger and bay leaves. Served with rice or +20:- extra with fufu (plantain mixed with yam, or semolina or pounded yam).

Sagana – Lammgryta - Lamb Stew 149 kr

Lammkött tillagad med lök, tomat, ingefära, svartpeppar, lagerblad, salt spenatblad, Att äta med ris eller +20:- för fufu (mixad matbanan o yam, fufu mannagryn eller fufu yam).

Lamb meat cooked with onion, tomato, ginger, black pepper, bay leaves, salt spinach leaves, to eat with rice or +20:- extra with fufu (plantain mixed with yam, or semolina, or pounded yam).

Fisk - fish

Hel - whole fisk **165 kr**

Halv - half fisk **115 kr**

Friterad karp och sedan kok i lite tomatsås. Tillbehör: allocò, zamè (djoloff rice), ris eller attieké.

Fried tilapia and cook in a little tomato sauce. Side dishes: fried plantain, djolof rice, rice or attieké (cassava couscous).

- Hel fisk- välj 2 tillbehör, whole fish choose 2 side dishes

- Halv fisk -välj 1 tillbehör, half fish choose 1 side dish

Sallad - Kyckling - Vegan

Vegan **99 kr**

Kyckling **109 kr**

Isbergssallad, gurka, tomat, mango, och kryddad med olivolja, salt, vinäger att äta med en kryddad kycklingfilé (varm eller kall kyckling?) eller VEGAN (friterad matbanan).

Salad, cucumber, tomatoes, mango, mixed with olive oil, salt, vinegar to eat with chicken (warm or cold chicken?) or VEGAN (fried plantain).



EFTERRÄTTER

Mangoronôno 59 kr

Mangokräm, laktosfri

Färsk mango, mango puré, kokos mjölk, crème fraiche, turkisk yoghurt, riven kokos, florsocker och kärlek.

Fresh and pulp mango organic (coconut milk, crème fraiche, turkish yogurt, coconut, sugar powder) and love.

Deguè 69 kr

Hirspudding, laktosfri

Hirsmjöl, crème fraiche, yoghurt, ingefära, svartpeppar, salt.

Millet flour, crème fraiche, yogurt, ginger, black pepper, sugar, salt.

Älskar mango 59 kr

Mangofrukt med gammaldags vaniljglass.

Fresh mango with vanilla ice cream.

Älskar mango (Vegan) 69 kr

Mangobitar med vegansk glass

Fresh mango with VEGAN ice cream.