



Nguvu za Upendo

Menu de Saint-Valentin

1er service

Machweo

Salade tanzanienne d'attiéké, mousse d'avocat épicée, vinaigrette aux agrumes

Tanzanian attiéké salad, spiced avocado mousse, citrus vinaigrette

2ème service

Sauti ya Mto

Kijani

Nsaka-madesu, doré du lac snacké, spoom d'igname, popcorn de haricots rouges

Nsaka-madesu, Lake Walleye fillet, yam spoom, red bean popcorn

ou/or

Lina

Tripes de boeuf à la kinoise, poêlée de chou et carottes

Kinshasa-style beef tripe, pan-seared cabbage and carrots

Upepo

Granité de coco arrosé de Bayab Gin ananas et palmier

Coconut granita drizzled with Bayab Gin palm & pineapple

Plat

Moto na Maji

Moto wa upendo

Carré de mouton des trouvailles gourmandes du Canton, jus de mouton aux épices du chef, salade d'épinards, gâteau de patate douce mauve

Rack of mutton from les trouvailles gourmandes du Canton, chef's spiced jus, spinach salad, purple sweet potato cake

ou/or

Bahari

Filet de lotte cuit à basse température enrobé de noix, bouillon de lait de coco parfumé à la citronnelle du Cameroun et au curry, écrasé de manioc

Low temperature monkfish fillet with a nut crust, Cameroonian lemongrass and curry-infused coconut broth, crushed cassava

Dessert

Tamu

Duo de crêpes à partager, chutney de mangue, glace à la mangue et coco

Duo of crêpes to share, mango chutney, mango and coconut ice cream

Cheffe Maria-José de Frias

\$98 par pers. (Taxes et service en sus) | Pairage avec vins d'Afrique du Sud +67
\$98 per pers. (Taxes and gratuity not included). South African wine pairing +67

MICHELIN 2025