

FANKAASOO FOOD

MEZZE

Kleine gerechtjes om van alles te kunnen proeven.
Wij adviseren 2-3 stuks per persoon.

Benachino – ook wel thieb of jollof – West-Afrikaanse one pot rice met zwartoogbonen **6**

Sipa sipa – vegan garnalen in een krokant jasje met keuze uit onze hot sauce ‘kaani soso’ **7,5**

Kelewele – gefrituurde bakbanaan met pinda-kokoscrumble en kaani soso **5**

Durang – ook wel domoda of maafe – pinda-tomatenstoof geserveerd met rijst en geroosterde pompoen **7,5**

Supa kanja – okrasaus met juteblad en palmolie, geserveerd met rijst en geroosterde jackfruit **8,5**

Corn fritters – gefrituurde maiskoekjes met onze huisgemaakte mayonaise met mosterd, adjumapeper en ui **6,5**

Puff puff – bakbanaanfritters met lente-ui en chilipeper, geserveerd met kaani soso **7**

Suya shrooms – West-Afrikaanse ‘kebab’ van oesterzwammen in onze speciale suya marinade met pinda, geserveerd met kaani soso **7,5**

Knapperig platbrood met huisgemaakte peppadew-dip **5**

Knapperig platbrood met groene kruidenyoghurt en huisgemaakte mangochutney **5**

Knapperig platbrood met tahin-harissadip, verse munt en granaatappel **5**

Saro – watermeloenсалade met vegan feta, munt, een dressing van limoen, gember en knoflook en geroosterde cashewnoten **6,5**

Salato – frisse salade van tomaten, komkommer, rode ui, limoen en groene kruiden **5**

Batansee – geroosterde aubergine met harissa-yoghurt, granaatappel en munt **7,5**

Yassa – koningsoesterzwam in een marinade van mosterd en citroen, geserveerd met gebakken uien **9,5**

Akara – West-Afrikaanse ‘falafel’ van zwartoogbonen, geserveerd met platbrood, sla en pika mayo **7,5**

Nyambeh nyebeh – cassave en zwartoogbonen met Gambiaanse tomatenstoof **7**

PLATES

Benachino met suya shrooms, kelewele en salade **17**

Durang met rijst, geroosterde pompoen en salade **17**

Supa kanja met rijst, geroosterde jackfruit en salade **17**

ZOET

Thiakry – lekkernij van kokosmelk, speciale gierstcouscous, kokosyoghurt en limoen, geserveerd met mango **5**

Gari – dessert van geraspte cassave, gekookt in cashewmelk met vanille, rozijnen en amandelschaafsel **5**

Kokoslimoencheesecake met maracujasaus **5**

Sticky sinaasappelcake met gekarameliseerde kokos **4,5**

FANKAASOO DRINKS

FRIS

Ginger juice – Gambiaanse dorstlesser naar familierecept, met verse gember, kruidnagel en siroop **4**

Wonjo – Huisgemaakte West-Afrikaanse hibiscuslimonade **4**

Baobab juice – Gambiaanse smoothie met kokos, banaan en baobab **5**

Vimto – zoete koolzuurhoudende frisdrank van rood fruit **3**

Bruiswater met een schijfje citroen **2,5**

BIER

Mongozo premium pilsner 5% **5**

Mongozo mango / coconut / banana 3.6% **5,5**

Brand Weizen 0.0% **4,5**

Damm Lemon 3.2% **4,5**

KOFFIE & THEE

Americano of espresso uit de AeroPress **2,5**

Cappuccino uit de AeroPress **3,5**

Cafe Touba – koffiespecialiteit uit Touba, Senegal, met specerijen, vanillesiroop en opgeklopte havermelk **4,5**

Kinkeliba – Gambiaanse thee die doet denken aan verveine en eucalyptus **3**

WIJN

La Sastreria Garnacha blanco – met intense geuren van abrikoos, ananas en limoen
Glas **5**, fles **28**

La Sastreria Garnacho tinto – met een sappige, intense smaak van rood fruit
Glas **5**, fles **28**